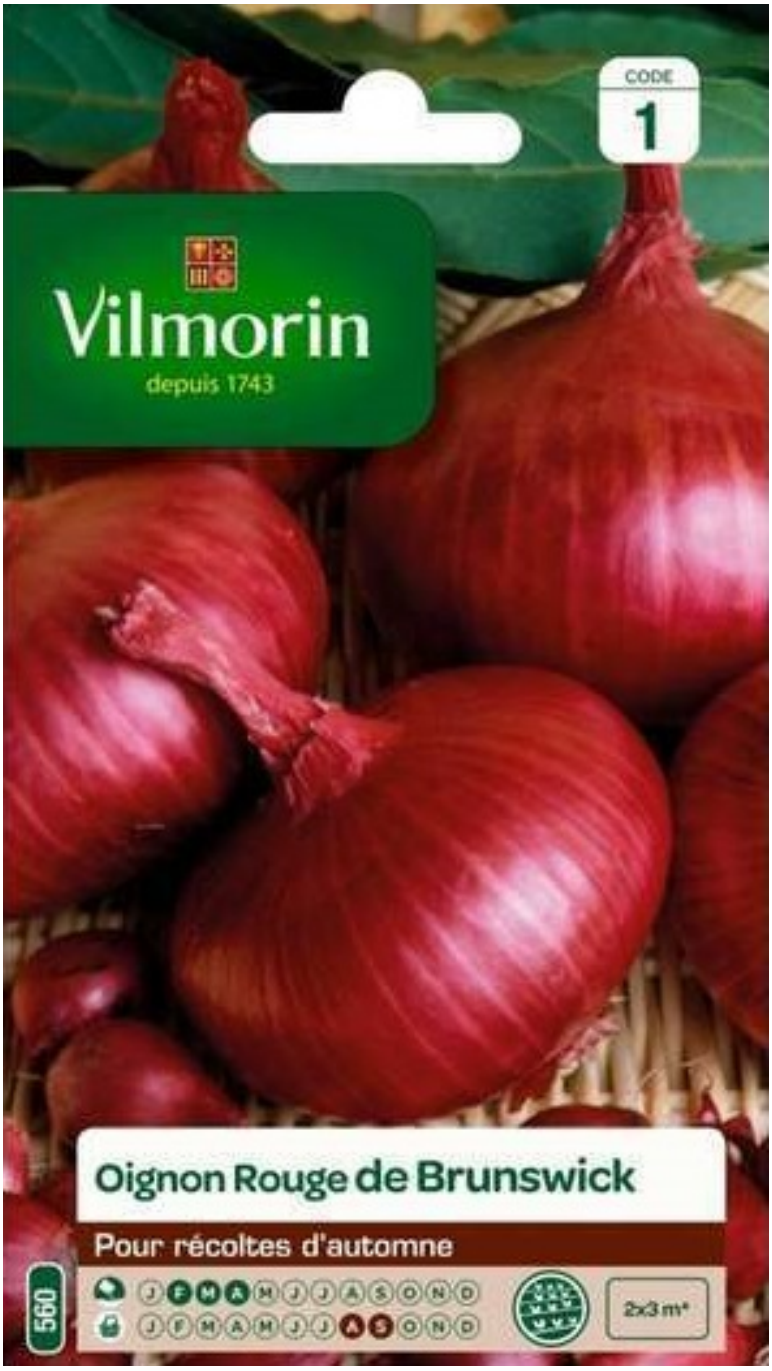
Oignon rouge

(Allium cepa)

f. ruber cv. 'Brunswick (de)'




CODE
1
Vilmorin
depuis 1743
Oignon Rouge de Brunswick
Pour récoltes d'automne
J F M A M J J A S O N D
J F M A M J J A S O N D
2x3 m²
560

C’est une variété tardive, rustique, très productive et de bonne conservation, produisant de beaux bulbes épais, de forme ronde et légèrement aplatie, comme une figue, à peau rouge foncée, à chair rosée et à saveur très douce, fine, prononcée et sucrée.

Résistance au gel : -15 à -25°C ;

Comestibilité :
Les oignons rouges sont souvent consommés crus (et peuvent être ajoutés aux salades pour la couleur et le mordant), grillés ou légèrement cuits avec d'autres aliments. Une fois coupés, ils peuvent être trempés dans de l'eau froide pendant un certain temps, ce qui réduit le "mordant" et le piquant.