Oignon blanc

(Allium cepa)

f. alba cv. 'Snowball'





C’est une variété tardive « d’oignons salade », résistante au froid et assez productive, produisant de gros bulbes ronds, blancs, très aplatis et à la saveur très douce et agréable, qui relèvera délicatement celle des salades, tout en apportant une petite note de fraîcheur et croquant supplémentaire.

Résistance au gel : -15/-25°C ;

Comestibilité :
En raison de leur saveur douce et agréable, les oignons blancs sont souvent utilisés crus dans des plats tels que sandwichs et salades, auxquels ils procurent une sensation de fraicheur, mais également cuits, dans les ragoûts, sauces et plats fermentés tels que la salade de chou car sa faible astringence lui permet d'apporter une saveur largement sucrée aux plats. Les petits oignons blancs se confisent dans le vinaigre, seuls, ou avec d'autres aromates.