Échalion
(Allium cepa)
var. ascalonicum cv. 'Zébrune'



C'est une variété d'oignon-échalote, dite "cuisse de poulet", qui produit des bulbes allongés, de couleur cuivrée et à chair blanche, dont la saveur, fine et délicate, se rapproche de l'échalote.

Résistance au gel : -15/-25°C ;

Comestibilité :
Crus, les oignons se mangent en salade, assaisonnent les crudités. Cuits, ils parfument les viandes, les poissons, etc...
Cette variété peut également servir de substitut à l'échalote.