Oignon blanc
(Allium cepa)

f. alba cv. 'Paris (De)'



Variété précoce, rustique et productive, à gros bulbe rond, légèrement aplati et blanc argenté, d'excellente conservation en frais. Sa saveur douce et délicatement sucrée lui permet d'être utilisé cru en salades ou bien cuit en poêlée de légumes.

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.

