Oignon rose
(Allium cepa)

f. ruber cv. 'Roscoff (de)'



Il s'agit d'une très ancienne variété d'oignon qui se caractérise par la couleur rosée-cuivrée des tuniques externes, son parfum et sa saveur douce et raffinée, son calibre moyen compris entre 40 et 80 mm de diamètre et sa très longue conservation.

Résistance au gel : -15 à -25°C ;

Comestibilité :
Cru, son parfum est fruité, sa texture est croquante et très juteuse ; ses arômes sont intenses et complexes. Son goût sucré et peu piquant permet son utilisation en salades. Cuit, il perd de sa force mais développe son goût sucré et fruité. La texture devient fondante.