

INDICE

Cebollas 1



CEBOLLAS

DE PRIMAVERA

Variedad de día largo. Bulbo de gran tamaño, de forma esférica y de color marrón cobrizo. Larga conservación durante almacenamiento

Categoría: [Cebollas](#)



DE OTOÑO PARA MANOJOS

Variedad de día corto. Piel color dorado y carne blanca amarillenta con nerviaciones verdosas, de sabor dulce. Util para manojos o cebollino.

Categoría: [Cebollas](#)





CEBOLLA MORADA DE AMPOSTA

Variedad de día largo. Produce bulbos de forma redondeada con la piel de color rojizo y carne morada. Excelente conservación.

Categoría: [Cebollas](#)



CEBOLLA DE FIGUERAS

Variedad de día intermedio con forma globosa achatada, carne rosada y piel dorada. Su sabor es dulce y se utiliza en verde y como bulbo seco. Conservación 3-4 meses.

Categoría: [Cebollas](#)



CEBOLLA BLANCA FUENTES

Variedad de forma globosa y de gran volumen (500grs). El bulbo es de color blanco amarillento. Útil como cebolla tierna en manojos o seca con poca conservación.

Categoría: [Cebollas](#)



CEBOLLA AMARILLA DE OTOÑO

Variedad de día corto en forma de cono truncado de color amarillo pajizo y un peso medio de 150-180 grs.

Categoría: [Cebollas](#)



CALSOT

Variedad de forma redonda de carne blanca y piel de color plateado. Especialmente adecuada para hacer calçots. Tras la recolección el bulbo seco es resembrado para obtener los calçots.

Categoría: [Cebollas](#)

