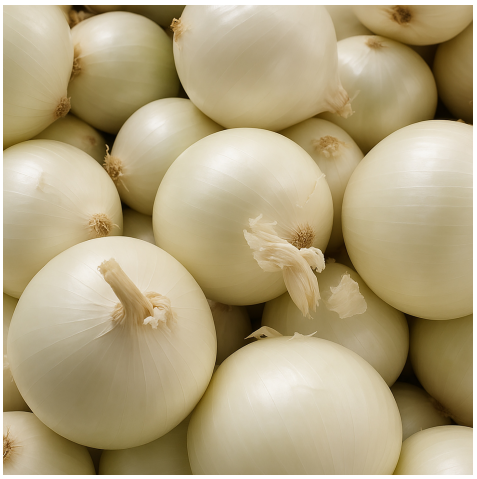
SEMILLAS DE CEBOLLA BLANCA DE ECO ECOLOGICAS

FICHA TÉCNICA C1502SRCBL2G



La cebolla blanca es la variedad más suave y dulce del catálogo de cebollas, con una piel plateada-marfil muy fina y una pulpa blanca translúcida de sabor extremadamente delicado comparado con las cebollas amarillas o moradas. Es la cebolla preferida para consumo fresco: en ensaladas tipo "cebolla dulce y tomate", en escabeches rápidos, en ceviches, en salsas frescas donde la cebolla debe aportar sabor sin dominar. Tiene menos cantidad de compuestos sulfurosos que las cebollas convencionales, lo que reduce el ardor y el llorado al cortar. Características de la cebolla blanca Bulbos redondos de 6-10 cm de diámetro, piel plateada-marfil muy fina. Pulpa blanca, jugosa, sabor suave y dulce, bajo ardor. Ciclo largo (130-160 días desde siembra). Menor conservación que las cebollas amarillas: aguanta 2-3 meses (las amarillas aguantan 6-8 meses). Ideal para consumo fresco en temporada. Siembra y cultivo de la cebolla blanca Siembra en semillero entre enero y marzo para trasplantar en marzo-abril y cosechar en julio-agosto. Germinación: 10-20 días a 15-20 °C. Trasplantar a marco de 20 x 10 cm cuando las plántulas tienen el grosor de un lápiz. Cosecha cuando las hojas empiezan a caerse. Pleno sol, suelo fresco, profundo, bien drenado. Riego regular hasta la maduración, después reducir para curar. Cosechar cuando las hojas superiores han caído (señal de madurez). Dejar curar al sol unos días antes de almacenar. En jardinera de 20 cm de profundidad también funciona.

DESCRIPCIÓN

La cebolla blanca es la variedad más suave y dulce del catálogo de cebollas, con una piel plateada-marfil muy fina y una pulpa blanca translúcida de sabor extremadamente delicado comparado con las cebollas amarillas o moradas.

CERTIFICADO

PT-BIO-03



Oficina: 962 839 179 | Lunes a viernes, 8:00 a 16:30h
info@cultivers.es | Partida Rombins, 30 | 03780 | Pego, Alicante

Cultivers® eco