

OIGNON JAUNE ORION



Campagne type

Fin Octobre à Mi-Mars



Variété & Particularité



Type dit jours longs - Forme oblongue - Couleur dorée
Conservation ***

Période de récolte : Mi-août/Fin août
Segment de marché : Coeur de Marché

Production Française
0% de larmes – 100% douceur
Ne fait pas pleurer
Saveur douce

Se consomme aussi bien cru que cuit
Caramélise bien à la cuisson

Approvisionnement Gammes & Origines



COEUR DE MARCHÉ
FRANCE - fin octobre à mi-mars

Existe en calibres 40/60 et 50/70
Conditionnement : filet cellulose rouge
Poids : 350g



France : Région Grand Est