

Oignon DAMANI

Allium cepa L.

" Variété de référence en Afrique de l'Ouest "



DAMANI est une variété d'oignon de type Galmi de jours courts stricts. Très populaire en Afrique subsaharienne, cette variété est parfaitement adaptée aux conditions environnementales de cette région. Notre travail de sélection permanent sur cette variété porte, entre autres, sur le maintien d'un taux de double coeur bas ainsi qu'un taux de montaison le plus faible possible. Son bulbe est plat épais, violet clair à collet fin. Enfin c'est un oignon qui a une bonne conservation si il est récolté à maturité complète (80% de tombaison) et conservé dans un endroit bien ventilé et protégé de la pluie.



Bulbe

- Violet
- Forme aplatie et épaisse
- Taille moyenne
- Collet fin
- Goût très prononcé

Maturité

- 100 à 110 jours après le repiquage

Conservation

- Longue conservation en séchoir bien ventilé et protégé de la pluie