

Oignon SOLARA

Allium cepa L.

“ Le champion de la conservation ”



SOLARA est une variété d'oignon de jours courts qui possède une exceptionnelle conservation après 6 mois de stockage (en séchoir bien ventilé et protégé de la pluie). Son bulbe très ferme, plat épais est habillé d'une tunique lisse, jaune cuivrée.



Bulbe

- Tunique jaune cuivrée
- Forme aplatie épaisse
- Calibre moyen
- Goût piquant

Précocité

- Environ 110 jours après repiquage

Conservation

- Le champion de la conservation (en séchoir bien ventilé et protégé de la pluie)