



## Oignon d'hiver de Paris UFA



**Oignons de printemps à tête ronde, blanc argenté.**

Numéro d'article 04115

Caractéristiques du produit

L'oignon d'hiver de Paris est une variété traditionnelle robuste, avec des bulbes de taille moyenne, jaune doré, et un arôme fin et légèrement épicé. Il se consomme frais, en cuisine, et se conserve bien. Il se sème à la fin de l'été et se récolte au début de l'été suivant.

Conseils d'entretien

les oignons d'hiver préfèrent un emplacement ensoleillé et poussent mieux dans un sol meuble, riche en humus et en nutriments. Ils ont besoin d'une humidité régulière, mais il faut absolument éviter l'eau stagnante.

Conseil

semier en août/septembre afin que les plantes soient suffisamment vigoureuses avant l'hiver. Les oignons, qui ont passé l'hiver, permettent une récolte précoce l'année suivante. Réaliser la récolte par temps sec et stocker dans un endroit aéré.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

2 Images

© Landi 2026