

BIO

L'OIGNON ROSE D'ARMORIQUE

**100% BIO**

L'oignon est une plante bulbeuse qui fait partie de la famille des liliacées comme l'ail et le poireau. Il a été rapporté du Portugal au XVII^{ème} siècle. L'oignon rosé est la spécificité de la région de Roscoff, l'histoire de cet oignon, c'est avant tout celle des Johnnies, ces jeunes bretons qui allaient les vendre en porte à porte en Grande-Bretagne.

L'oignon rosé d'Armorique ou de Bretagne

A la différence de l'échalote, l'oignon est à la base une graine. On utilise **des variétés fermières**, c'est à dire des variétés sélectionnées et multipliées à la ferme, où le producteur reproduit lui-même ses semences d'une année sur l'autre. Certaines sont d'ailleurs transmises depuis 3 générations. Tous les ans, les oignons sont sélectionnés suivant leur bonne conservation, leur forme et leur qualité gustative.

A noter, que les oignons, après récolte et triage manuel se conservent naturellement en silo ou sont mis au froid, pour aller plus loin dans la saison.

L'oignon rosé d'Armorique est **un oignon de terroir de couleur rose**, bien adapté au climat et aux sols du Nord-Finistère. **Légume incontournable, saveur unique**, texture croquante et juteuse, une fois cuit l'oignon laisse apparaître une chair fondante et même sucrée. Il est d'ailleurs recommandé par de nombreux cuisiniers.

L'oignon rose d'Armorique se conserve dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.

Coopérative BIOBREIZH
T 02 98 63 19 03

www.biobreizh.org - contact@biobreizh.org



**WWW.
BIOBREIZH
.ORG**