

Ceba bavosa

Allium cepa L.
Liliàcies



Informació general i cultural

Les cebes són plantes bianuals que aprofitem el primer any. Les cebes bavoses són cultivars primerencs i són les més usades per a comercialitzar com a ceba tendra, que sol vendre's en manolls. Dins de les bavoses es troba la ceba monquelina, encara més primerenca. Es comenta que l'origen de la monquelina podria ser degut a una selecció massal de la ceba bavosa feta pels agricultors buscant guanyar precocitat.

Informació agronòmica

La ceba tipus bavosa està ben adaptada al nostre terreny i clima. A més, té bon rendiment en camp, però no es pot conservar durant molt de temps. Les fulles són de color verd-groguenc i erectes, i d'una llargària aproximada d'uns 60 cm.

Informació organolèptica i nutricional

La ceba bavosa és de carn blanca, sucosa, dolça i de consistència tendra. La picor és moderada. D'entre les tres cebes incloses en el catàleg, és la que menys pica. Es recomana per a amanida per la tendresa, i també per al consum en sec.

[Clic ací per a visualitzar més fotografies](#)

Informació tècnica	
Diàmetre de la ceba:	7,5 – 8,5 cm
Forma de l'apex de la ceba:	lleugerament prominent
Alçària de la ceba:	mitjana (7 – 8 cm)
Forma de la ceba:	esfèrica (bavosa) i esfèrica - punta (monquelina)
Color de la pell:	groc - marró clar
Color de la polpa:	verd - blanc
Grossària de la pell:	fina
Pes:	mitjà (~260 g)
Cicle:	primerenc

Calendari											
G	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
								●	●		
									●	●	
			●	●	●						
					●						

- Sembra
- Recol·lecció
- Trasplantament
- Maduració llavors (un any posterior)

