

Ceba de gra

Allium cepa L.
Liliàcies



Informació general i cultural

Aquesta ceba s'ha denominat com a "ceba de gra" o "valenciana tardana d'exportació". És la varietat més cultivada, tant per a mercat interior com d'exportació, per les excel·lents qualitats que té i per la bona conservació. Les tardanes són les millors per a assecar i guardar. Tradicionalment s'assecaven a les típiques ceberes de l'horta.

Informació agronòmica

És una ceba de dia llarg amb gran resistència a la pujada a flor. Les fulles tenen al voltant d'uns 50 cm de llargària, són d'un color verd fosc, de port postrat i una mica trencat a les puntes. Les cebes solen tindre bon calibre i fermesa i el bulb està envoltat per una gran quantitat de capes de pell que la protegeixen i en mantenen les qualitats, i la fan una ceba dolça exquisida, que pot ser picant si no està ben cultivada. Sembrades al gener, es trasplanten a l'abril i es cullen a l'agost.

Informació organolèptica i nutricional

La polpa és agradable al tast, encara que el sabor és penetrant i fort i amb la picor característica de la ceba. Se suavitza en ser cuinada, per la qual cosa és apropiada per a tot tipus de receptes.

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

Informació tècnica	
Diàmetre de la ceba:	9 cm
Forma de l'apex de la ceba:	lleugerament prominent i arredonit
Alçària de la ceba:	mitjana (8 – 9 cm)
Forma de la ceba:	ovoide ampla esfèrica
Color de la pell:	marró
Color de la polpa:	blanc amb alguna tonalitat verda
Grossària de la pell:	intermèdia
Pes:	gran (>300 g)
Cicle:	tardà

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

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

