

# Oignon NATANGUE

*Allium cepa* L.



NATANGUE est une variété d'oignon adaptée à la culture en jours courts tropicaux. C'est une amélioration de ALIZE en terme de rendement, homogénéité et conservation. C'est un oignon rouge foncé de type Red Bombay, souple d'utilisation. Cette variété présente un bon niveau de résistance à la maladie des racines roses. Attention, cette variété n'est pas adaptée à l'hivernage.



## Bulbe

- Rouge foncé
- Forme elliptique aplatie
- Calibre moyen
- Goût piquant

## Précocité

- 110 à 115 jours après repiquage

## Conservation

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

## Feuillage

- Vigoureux