



CEBOLLAS  
TARA



El sabor de siempre.

# Sobre nosotros

**Cebollas Tara** inicia su trayectoria en 1984 de la mano de profesionales con una larga tradición en el cultivo y comercialización de la cebolla. **Orgullosos de nuestro carácter familiar**, hoy en día trabajamos a escala nacional e internacional, invirtiendo en recursos técnicos y humanos que nos permitan satisfacer la demanda de nuestros clientes y evolucionar más allá de nuestras fronteras.

Apostamos por **la excelencia y la calidad** en todos nuestros procesos para ofrecer siempre el mejor servicio posible en cualquier época del año.

Actualmente, somos una **empresa de referencia en la producción y comercialización de cebolla y ajo**, trabajando para clientes exigentes con un elevado y constante volumen de demanda.

“

La **inigualable** calidad que nos hace únicos.





# Nuestra historia

Nuestra historia

**1984**

Se funda la sociedad Cebollas Tara, S.L., e iniciamos la actividad en las instalaciones de Paiporta (Valencia)

**1990**

Comenzamos nuestra actividad como exportadores

**2000**

Pasamos a ser interproveedor de la cadena de supermercados Mercadona, S.A.

**2002**

Ampliamos nuestra actividad a Albacete, principal zona productora de cebollas y ajos de España

**2005**

Inauguramos instalaciones en Requena, trasladando nuestra actividad desde Paiporta

**2007**

Ampliamos gama de productos y empezamos a trabajar ajo. Abrimos nuevas instalaciones en Tenerife para servir nuestros productos en las islas. Estas nuevas instalaciones se crean bajo la denominación social Allium Zona, S.L.

**2020**

Nos reconvertimos de interproveedor a proveedor especialista Totaler de Mercadona, S.A

# Nuestras instalaciones

Para trabajar con clientes exigentes, en **Cebollas Tara** contamos con unas amplias instalaciones que nos permiten acometer grandes producciones, así como con el **mejor equipo humano** y tecnología necesaria para garantizar la máxima calidad y el mejor resultado.



Especialistas en ajo y cebolla. **Apasionados** de nuestro trabajo.

## 225

empleados

## 30.000

m<sup>2</sup> (instalaciones)





**+61.000**  
t (producción anual)



# Calidad desde el origen



Conservamos el  
**espíritu del campo**  
junto a la tecnología  
más sostenible





# Nuestra visión global.

## Sin límites ni fronteras



El crecimiento de **Cebollas Tara** a nivel nacional pronto dio lugar a la internacionalización de la empresa. Capaces de cumplir con los requisitos logísticos y de calidad de cada país, superamos el desafío para convertirnos en un proveedor de confianza de clientes en Europa (Reino Unido y Alemania, principalmente), Norte América (EEUU), Centro América (Puerto Rico y Panamá), Sudamérica (Perú), África Occidental (Senegal y Costa de Marfil), Extremo Oriente (Hong Kong y Taiwán) y Oceanía (Nueva Zelanda).

Seguimos trabajando con la **misma ilusión** de nuestros inicios para ampliar nuestra cobertura de clientes y conseguir que el número de consumidores de nuestro producto crezca **día a día**.

# Nuestros productos



Cebolla dulce



Bolsa 1 kg / Saco



**Variedades origen España:** junio a septiembre-octubre  
**Variedades importadas Perú, Senegal y México:** septiembre-octubre a mayo



Bulbos generalmente achatados / oblatos / ovalados con pocas pieles externas finas de colores claros (dorados-amarillos). Carne de color blanco-amarillento, suave, como su sabor, y de leve pungencia.



Cebolla con menor contenido en materia seca que otras variedades, lo que hace que tenga muy buen sabor para consumo en fresco, tanto en ensaladas como en pequeñas porciones a modo de aderezo en platos principales. También admite uso en diferentes elaboraciones culinarias (guisos, cremas, purés...).



Cebolla roja



Malla de 500 gr / Bolsa de 1 kg / Saco



De junio a diciembre variedades de origen España.



Bulbos de forma globosa / cónica con pieles externas de color rojo en diferentes tonalidades (según variedad). Carne de color morado intenso, sabor fuerte y pungencia elevada.



Cebolla muy apreciada por su color y sabor fuerte, para consumir tanto en fresco como en elaboraciones.



El sabor de siempre, en diversas variedades y los formatos que necesitas.



Malla de 250 gr / Saco



Cebolla de origen francés disponible todo el año.



Bulbos de forma oblonga / piriforme con pieles externas de color marrón cobrizo. Carne de color blanco rosado, sabor fuerte y de pungencia vigorosa.



Cebolla muy apreciada por su sabor y aroma potente, indicada especialmente para elaboraciones y guarniciones.



## Chalota



Bolsa de 1 kg / Saco



De julio a enero variedades de origen España.



Bulbos de forma esférica / cónica con pieles externas de color blanco. Carne de color blanco, sabor fuerte y pungencia elevada.



Cebolla muy apreciada por su sabor intenso, para consumir en elaboraciones.



## Cebolla blanca



Presentación



Calendario



Características



Uso culinario

# Nuestros productos



Bolsa 1 kg / Saco



De junio a marzo variedades de origen España



Bulbos generalmente achatados / oblatos / ovalados con pocas pieles externas finas de colores rosados. Carne de color rosáceo-violáceo, suave, como su sabor, y de baja pungencia.



Cebolla muy apreciada para consumo en fresco por su sabor y color, tanto en ensaladas como en pequeñas porciones a modo de aderezo en platos principales.



Cebolla Figueres



Mallas de 500 gr - 1 kg / Bolsa de 2 kg / Saco



**Variedades Spring**

mayo a junio

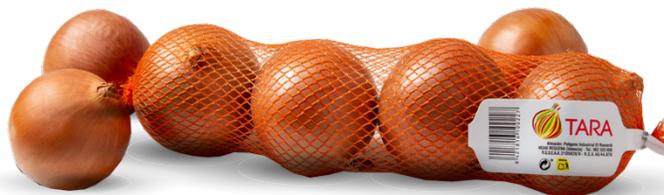
**Variedades medio grano:**

julio a agosto

**Variedades de grano:**

septiembre a abril

Cebolla de grano



Bulbos de forma globosa con pieles externas de color marrón cobrizo en diferentes tonalidades (según variedad). Carne de color blanco, sabor fuerte y pungencia elevada.



Cebolla excelente para todo tipo de usos, desde consumo fresco a cualquier elaboración.



## Ajo Purple



Malla / Caja granel / Saco /  
Confeccionable a petición del cliente



Comercializable todo el año, comenzando  
su ciclo en julio. De origen España.



Bulbo de forma achatada formado por dientes  
recubiertos cada uno de ellos por una túnica  
protectora de color morado intenso típico  
de la variedad, y todo el bulbo, a su vez,  
recubierto por pieles externas blanquecinas  
características. Los dientes son de color blanco,  
con sabor intenso y pungencia elevada.



Producto muy apreciado por su distinguida calidad,  
con un aroma y sabor vivo, para consumir tanto  
fresco como en elaboraciones, siendo la base de una  
gran cantidad de platos tradicionales.

## Ajo Spring



Malla / Caja granel / Saco /  
Confeccionable a petición del cliente



De junio a diciembre. De origen España.



Posee un calibre más elevado, lo que hace que  
despierte un mayor interés. Los dientes son de sabor  
y olor suaves. Es una variedad más temprana. Hay dos  
variedades, blanco y violeta, diferenciándose en el  
color de las pieles externas del bulbo.



Producto ideal para todo tipo de usos y elaboraciones  
por su aroma y sabor.



Presentación



Calendario



Características



Uso culinario



# CONTACTO



## **VALENCIA (ESPAÑA)**

C/ De la Informática D1 D2  
P.I. El Romeral. Requena, Valencia  
+34 96 232 36 08  
info@cebollastara.com



## **ALBACETE (ESPAÑA)**

+34 967 25 40 31  
romica@cebollastara.com

[www.cebollastara.com](http://www.cebollastara.com)