



CEBOLLAS  
TARA



La saveur de toujours.

# A propos de nous

**Cebollas Tara** a été fondée en 1984 par des professionnels ayant une longue tradition dans la culture et la commercialisation des oignons. **Fiers de notre caractère familial, nous travaillons aujourd'hui à l'échelle nationale et internationale**, en investissant dans des ressources techniques et humaines qui nous permettent de répondre aux demandes de nos clients et d'évoluer au-delà de nos frontières.

Nous nous engageons à **l'excellence et à la qualité** afin de toujours offrir le meilleur service possible à tout moment de l'année.

Nous sommes une entreprise de **référence dans la production et la commercialisation d'oignons et d'aulx**. Soucieuse de répondre à une demande exigeant de nos clients.

“

**L'inégalable**  
qualité qui nous  
rend unique.





# Notre histoire

Notre histoire

**1984**

La société Cebollas Tara, S.L. est fondée, et débute son activité dans les installations de Paiporta (Valencia)

**1990**

Nous devenons exportateurs

**2000**

Nous débutons fournisseur unique de la chaîne de supermarchés Mercadona, S.A.

**2002**

Nous étendons notre activité à Albacete, la principale zone de production d'oignons et d'ail en Espagne

**2005**

Nous transférons notre activité à Requena et inaugurons nos nouvelles installations

**2007**

Nous élargissons notre gamme avec la production d'ail. Nous ouvrons de nouvelles installations à Tenerife sous la raison sociale Allium Zona, S.L. pour servir notre clientèle de Canaries.

**2020**

Nous sommes passés de fournisseur unique à fournisseur spécialiste de Mercadona, S.A.

# Nos installations

Afin de travailler avec des clients exigeants, **Cebollas Tara** dispose de modernes installations qui lui permettent d'augmenter ses productions. Une qualité maximale et les meilleurs résultats sont garantis par une équipe humaine compétente et une technologie performante.



Spécialistes des oignons et des aulx. **Passionnés** par notre travail.

# 225

employés

# 30.000

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





**+61.000**  
Tn (Production annuelle)



# Qualité à la source



Le respect de l'environnement, l'utilisation de technologies durables et émergentes nous permettent de préserver l'esprit authentique de notre agriculture





# Notre vision globale.

## Sans limites ni frontières



La croissance de **Cebollas Tara** au niveau national a rapidement conduit à l'internationalisation de l'entreprise. Capables de répondre aux exigences logistiques et de qualité de chaque pays, nous avons relevé le défi pour devenir un fournisseur de confiance pour des clients en Europe (Royaume-Uni et Allemagne, principalement), en Amérique du Nord (États-Unis), en Amérique centrale (Porto Rico et Panama), en Amérique du Sud (Pérou), en Afrique de l'Ouest (Sénégal et Côte d'Ivoire), en Extrême-Orient (Hong Kong et Taïwan) et en Océanie (Nouvelle-Zélande).

Nous continuons à travailler avec le **même enthousiasme** qu'au début pour étendre notre clientèle et faire en sorte que le nombre de consommateurs de nos produits augmente de jour en jour

# Nos produits



Oignon **doux**



Sac 1 Kg / Sac



**Variétés origine d'Espagne :**

De juin à septembre-octobre

**Variétés importées Pérou, Sénégal et Mexique :**

De septembre-octobre à mai



Bulbes généralement aplatis / oblongs / ovales avec quelques fines peaux extérieures de couleur claire ou jaune doré. Chair blanche jaunâtre, avec un goût suave et légèrement piquant.



Cet oignon a une teneur en matière sèche inférieure à celle des autres variétés, ce qui le rend très savoureux pour la consommation crue en salade et il peut également être utilisé dans différentes préparations culinaires (ragoûts, crèmes, purées...).



Oignon **rouge**



Filet de 500 gr / Sac 1 Kg / Sac



De juin à décembre, variétés origine Espagne.



Bulbes ronds et/ou coniques avec des peaux extérieures rouges de différentes nuances (selon la variété). Chair pourpre intense, goût fort et piquant.



Oignon très apprécié pour sa couleur et sa saveur forte, à consommer aussi bien frais que dans les préparations.





La **saveur de toujours**, dans différentes variétés et dans les conditionnements dont vous avez besoin.



Filet de 250 gr / Sacs



Échalote origine France disponible toute l'année.



Bulbes oblongs / pyriformes avec des peaux extérieures brun cuivré. Chair blanche rosée, goût fort et très piquant



Bulbe très apprécié pour sa saveur et son arôme puissants, particulièrement adapté aux préparations et aux garnitures.

## Échalote



Sac 1 Kg / Sac



De juillet à janvier, variétés origine Espagne.



Bulbes de forme sphérique et/ou conique avec une peau extérieure blanche. Chair blanche, goût fort et très piquant élevé.



Oignon très apprécié pour sa saveur intense, à consommer dans les préparations.

## Oignon blanc



Présentation



Calendrier



Caractéristiques



Utilisation culinaire

# Nos produits



Sac 1 Kg / Sac



Juin à mars Variétés origine Espagne



Bulbes généralement aplatis / oblongs / ovales avec quelques peaux extérieures fines, de couleur rosée. La chair est de couleur rose-violet, douce, comme son goût, et peu piquante.



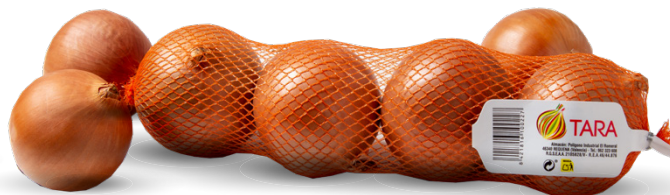
L'oignon est très apprécié en consommation fraîche pour sa saveur et sa couleur, aussi bien en salade qu'en garniture dans les plats principaux.



Oignon **Figueres**



Oignon **jaune**



500 gr - 1 Kg de filet / 2 Kg de sac / Sac



**Variétés Spring :**

May à juin

**Variétés "medio grano":**

Juin à août

**Variétés "grano" :**

Août à avril



Bulbes rondes à peau extérieure brun cuivré de différentes nuances (selon la variété). Chair blanche, saveur forte et très piquant.



Excellent oignon pour toutes sortes d'utilisations, de la consommation fraîche à tous les types de préparations.



## Ail Violet



Filet / caisse vrac /  
Sac personnalisable sur demande



Commercialisable toute l'année, début du cycle en juillet. Origine : Espagne.



Bulbe aplati formé par des gousses de couleur blanche recouvertes d'une tunique protectrice d'une couleur pourpre intense (typique de la variété). L'ensemble du bulbe est recouvert de peaux.



Ce produit est très apprécié par son exceptionnelle qualité, avec un arôme et une saveur prononcés, à consommer aussi bien frais que dans tous les types de préparations.

## Ail Spring



Filet / caisse vrac /  
Sac personnalisable sur demande



De juin à décembre. Origine Espagne.



Son calibre est plus grand que l'ail violet. Il a un goût et une odeur légers. Il existe deux variétés, blanche et violette, qui diffèrent par la couleur de la peau extérieure du bulbe.



Ail doux apportant une intense saveur dans tous les types de préparations.



Présentation



Calendrier



Caractéristiques



Utilisation culinaire



# CONTACT



## **VALENCIA (ESPAGNE)**

C/ De la Informatica D1 D2  
P.I. El Romeral. Requena, Valencia  
+34 96 232 36 08  
[info@cebollastara.com](mailto:info@cebollastara.com)



## **ALBACETE (ESPAGNE)**

+34 967 25 40 31  
[romica@cebollastara.com](mailto:romica@cebollastara.com)

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