



CEBOLLAS
TARA



Der Geschmack von immer.

über uns

Cebollas Tara wurde 1984 von Fachleuten mit einer langen Tradition im Anbau und der Vermarktung von Zwiebeln gegründet. **Wir sind stolz auf unseren familiären Charakter** und arbeiten heute auf nationaler und internationaler Ebene, indem wir in technische und menschliche Ressourcen investieren, die es uns ermöglichen, die Anforderungen unserer Kunden zu erfüllen und uns über unsere Grenzen hinaus zu entwickeln.

Wir verpflichten uns zu **Spitzenleistungen und Qualität** in allen unseren Prozessen, um zu jeder Jahreszeit den bestmöglichen Service zu bieten.

Wir sind derzeit ein führendes **Unternehmen in der Produktion und Vermarktung von Zwiebeln und Knoblauch** und arbeiten für anspruchsvolle Kunden mit einer hohen und konstanten Nachfrage.

“

Die
unübertroffene
Qualität, die uns
einzigartig macht.





Unsere Geschichte

Unsere Geschichte

1984

Das Unternehmen Cebollas Tara, S.L. wird gegründet und nimmt seine Tätigkeit in den Einrichtungen von Paiporta (Valencia) auf.

1990

Wir beginnen unsere Tätigkeit als Exporteure

2000

Wir werden ein Zwischenlieferant der Supermarktkette Mercadona, S.A

2002

Wir dehnen unsere Tätigkeit auf Albacete aus, das wichtigste Zwiebel- und Knoblauchanbaugebiet in Spanien.

2005

Wir weihen Einrichtungen in Requena ein und verlagern unsere Tätigkeit von Paiporta.

2007

Wir erweitern unsere Produktpalette und beginnen mit Knoblauch zu arbeiten. Wir eröffnen neue Einrichtungen auf Teneriffa, um unsere Produkte auf den Inseln anzubieten. Diese neuen Einrichtungen werden unter dem Firmennamen Allium Zona, S.L. gegründet.

2020

Wir werden von einem Zwischenlieferanten zu einem spezialisierten Totaler-Lieferanten von Mercadona, S.A



Unsere Einrichtungen

Um mit anspruchsvollen Kunden zusammenzuarbeiten, verfügt **Cebollas Tara** über große Einrichtungen, die es uns ermöglichen, große Produktionen durchzuführen, sowie über das **beste Personal** und die notwendige Technologie, um maximale Qualität und beste Ergebnisse zu garantieren.



Spezialisiert auf Knoblauch und Zwiebeln. **Leidenschaftlich** für unsere Arbeit.

225

Mitarbeiter

30.000

m² (Einrichtungen)





+61.000
t (Jahresproduktion)



Qualität an der Quelle



Wir bewahren den
**Geist des ländlichen
Raums** zusammen
mit der nachhaltigsten
Technologie. “





Unsere globale Vision. Ohne Grenzen und Begrenzungen



Das Wachstum von **Cebollas Tara** auf nationaler Ebene führte bald zur Internationalisierung des Unternehmens. Da wir in der Lage sind, die logistischen und qualitativen Anforderungen jedes Landes zu erfüllen, haben wir die Herausforderung gemeistert, ein zuverlässiger Lieferant für Kunden in Europa (vor allem in Großbritannien und Deutschland), Nordamerika (USA), Mittelamerika (Puerto Rico und Panama), Südamerika (Peru), Westafrika (Senegal und Elfenbeinküste), Fernost (Hongkong und Taiwan) und Ozeanien (Neuseeland) zu werden.

Wir arbeiten weiterhin mit demselben **Enthusiasmus** wie zu Beginn daran, unsere Kundenbasis zu erweitern und sicherzustellen, dass die Zahl der Verbraucher unseres Produkts von Tag zu Tag wächst.

Unsere Produkte



Zwiebel süß



Beutel 1 kg / Sack



Sorten mit Ursprung in Spanien:

Juni bis September-Oktober

Eingeführte Sorten Peru, Senegal und Mexiko:

September-Oktober bis Mai



Zwiebeln im Allgemeinen abgeflacht / abgeplattet / oval mit wenigen dünnen hellen (goldgelben) Außenhäuten. Gelblich-weißes Fruchtfleisch, weich, wie sein Geschmack, und leicht scharf.



Die Zwiebel hat einen geringeren Trockensubstanzgehalt als andere Sorten, was sie für den Frischverzehr sehr schmackhaft macht, sowohl in Salaten als auch in kleinen Portionen als Beilage zu Hauptgerichten. Er kann auch in verschiedenen kulinarischen Zubereitungen (Eintöpfe, Cremes, Pürees...) verwendet werden.



Rote Zwiebel



500 gr / 1 kg Beutel / Sack



Von Juni bis Dezember Sorten mit Ursprung in Spanien.



Kugelförmige / kegelförmige Zwiebeln mit roten Außenhäuten in verschiedenen Schattierungen (je nach Sorte). Intensives violetteres Fruchtfleisch, kräftiger Geschmack und hohe Schärfe.



Die Zwiebel wird wegen ihrer Farbe und ihres kräftigen Geschmacks sehr geschätzt und kann sowohl frisch als auch in Zubereitungen verzehrt werden.



Der **Geschmack von immer**, in verschiedenen Sorten und den Formaten, die Sie brauchen.



250 gr Masche / Sack



Ganzjährig erhältliche Zwiebel französischen Ursprungs.



Längliche / birnenförmige Zwiebeln mit kupferbrauner Außenhaut. Rosa-weißes Fruchtfleisch, starker Geschmack und kräftige Schärfe.



Die Zwiebel wird wegen ihres kräftigen Geschmacks und Aromas sehr geschätzt und eignet sich besonders für Zubereitungen und Beilagen.

Schalotte



Beutel 1 kg / Sack



Von Juli bis Januar Sorten mit Ursprung in Spanien.



Sphärisch/konisch geformte Zwiebeln mit weißer Außenhaut. Weißes Fruchtfleisch, starker Geschmack und hohe Schärfe.



Die Zwiebel wird wegen ihres intensiven Geschmacks sehr geschätzt und in Zubereitungen verzehrt.

Weißer Zwiebel



Verpackung



Kalender



Eigenschaften



Kulinarische Verwendung

Unsere Produkte



Beutel 1 kg / Sack



Juni bis März Herkunftssorten Spanien



Zwiebeln im Allgemeinen abgeflacht / abgeplattet / oval mit wenigen dünnen, rosafarbenen Außenhäuten. Das Fruchtfleisch ist rosa-violett, weich, wie sein Geschmack, und von geringer Schärfe.



Die Zwiebel wird für den Frischverzehr wegen ihres Geschmacks und ihrer Farbe sehr geschätzt, sowohl in Salaten als auch in kleinen Mengen als Beilage zu Hauptgerichten.



Zwiebel Figueres



Körnerzwiebel



500 gr - 1 kg Masche / 2 kg Beutel / Sack



Sorten Spring

Mai bis Juni

Mittelkörnige Sorten:

Juli bis August

Körnige Sorten:

September bis April



Kugelförmige Zwiebeln mit kupferbrauner Außenhaut in verschiedenen Schattierungen (je nach Sorte). Weißes Fruchtfleisch, starker Geschmack und hohe Schärfe.



Ausgezeichnete Zwiebel für alle Verwendungszwecke, vom Frischverzehr bis hin zu jeder Art von Zubereitung.



Violetter Knoblauch



Masche / Schüttgutbox / Sack /
Sonderanfertigung nach Kundenwunsch



Ganzjährig verkehrsfähig, Beginn des
Zyklus im Juli. Herkunft: Spanien.



Abgeflachter Knoblauch, der aus Nelken besteht, von denen jede mit einer für die Sorte typische, intensiv violette Schutzhülle bedeckt ist, während der gesamte Knoblauch seinerseits von charakteristischen weißlichen Außenhäuten bedeckt ist. Die Nelken haben eine weiße Farbe, einen intensiven Geschmack und eine hohe Schärfe.



Dieses Produkt wird wegen seiner ausgezeichneten Qualität, seines lebhaften Aromas und Geschmacks sehr geschätzt und kann sowohl frisch als auch in Zubereitungen verzehrt werden, die die Grundlage für zahlreiche traditionelle Gerichte bilden.

Knoblauch Spring



Masche / Schüttgutbox / Sack / Sonderanfertigung
nach Kundenwunsch



Von Juni bis Dezember. Herkunft Spanien.



Er hat ein größeres Format, was ihn es noch interessanter macht. Er hat einen milden Geschmack und Geruch. Es handelt sich um eine frühere Sorte. Es gibt zwei Sorten, weiß und violett, die sich in der Farbe der äußeren Schale der Zwiebel unterscheiden.



Ideales Produkt für alle Arten von Anwendungen und Zubereitungen aufgrund seines Aromas und Geschmacks.



Verpackung



Kalender



Eigenschaften



Kulinarische Verwendung



KONTAKT



VALENCIA (SPANIEN)

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

