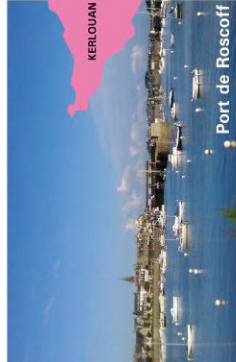


Exzellentes Fachwissen einer einzigartigen Region!



Port de Roscoff



**24 Kommunen im Herzen
des Gemüseanbaubereiches Nord Finistère
wurden eigens für den Anbau dieser
besonderen Zwiebelsorte ausgewählt.**

 **24 communes have been selected
to be part of the geographic area, right
in the heart of the market gardening
region of North Finistère**

Die für die AOC / AOP anerkannte geographische Zone besitzt durch die Nähe zum Meer und dank des Golfstroms ein besonders mildes Klima, welches für den Zwiebelanbau besonders geeignet ist. Der Boden ist außerdem sehr fruchtbar und liefert hervorragende Bedingungen für den Gemüseanbau.

Aber es ist in erster Linie das Fachwissen der Gemüsebauern, welches der Zwiebel aus Roscoff ihre Kraft und Einzigartigkeit verleiht.

Die Zwiebeln werden geerntet, bevor sie ihre vollständige Reife erlangt haben, damit sie möglichst lange natürlich konserviert werden können.

Darüberhinaus wird jede Zwiebel handverlesen, um die Qualität des Produkts sicherzustellen. Diese wird durch das Flechten der Zwiebeln oder Entfernen der Wurzel gewährleistet.

Woran erkennt man sie?



Dank dieses Logos!

Nur die Zwiebeln, die AOC / AOP Spezifikation erfüllen,
dürfen dieses Logo tragen.
Only onions complying with AOC/AOP specifications can carry this logo

Die Eigenschaften:

- Eine rosa Farbe innen und außen
- Einen Stiel von minimal 5 cm Länge für eine natürliche, lange Haltbarkeit
- Einzigartiger Geschmack und intensives Aroma :
- Roh : knackig und saftig, ideal für Salate
- Gekocht : süß, fruchtig und auf der Zunge zerschmelzend
unentbehrlich für Tunes, Confits, Pfannen und Schmorgerichte.
Und warum nicht mal frittiert ?

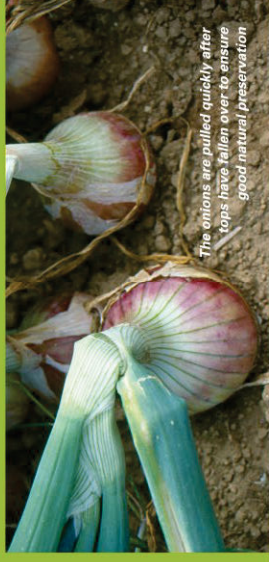
Taste the difference ! 

For over 300 years, Roscoff's Onions have been cultivated and selected by the market gardeners from the north coast of Finistère. Their history is mainly marked by the "Johnny" phenomenon which started in 1828. When a young farmer from Roscoff, Henri Ollivier, decided to go and sell his onions in Great Britain. More numerous every year, the farmers left Roscoff harbour to sell their onions on the other side of the Channel, from door to door, on foot and by bike. The onions were plated for easier transport and better conservation.

The quality and specificity of Roscoff's Onions are recognized today at last through a French label of origin: "Appellation d'Origine Protégée" or AOP. Thanks to the proximity with the sea and the know how of the local producers, the taste of Roscoff's Onions is unique.

When raw, it is sweet with a fruity smell and a crispy and juicy texture. Once cooked, it develops its sweet and fruity taste and melts in the mouth.

Try it - you'll love it!



The onions are pulled quickly after tops have fallen over to ensure good natural preservation

WENN SIE DIE ZWIEBELN AUS ROSCOFF EINMAL FÜR SICH ENTDECKT HABEN, WOLLEN SIE KEINE ANDERE MEHR.

Probieren Sie
die Zwiebeln
aus Roscoff
Mit einem Rezept
aus der Region

ZWIEBELTARTE MIT DURCHWACHSENEM SPECK

(nach J.Y. Cremm Restaurant "Le Temps de Vivre" in Roscoff)

**Zutaten : Mürbeteig, 60g gewürfelter, durchwachsender Speck
200g Zwiebel-Confit aus Roscoff, Schmand, Milch, 2 Eier, Butter,
Salz, Pfeffer und Muskatnuss.**

Zubereitung: für den Confit, 10 Zwiebeln schälen, klein schneiden und in 100g Butter anschwitzen, 30 Minuten langsam köcheln lassen, ohne das sie braun werden. Wenn die Zwiebeln weichgekocht sind, jeweils 2 Teelöffel Zucker und Salz, 1 Teelöffel Pfeffer und 1 Esslöffel Rotweinessig hinzufügen.

Solange auf kleiner Flamme einköcheln, bis die Zwiebeln leicht karamellisiert sind.

Mürbeteig vorbereiten, 60g durchwachsenden Speck in Butter anschwitzen, den Speck mit 200g Zwiebel-Confit vermengen. 150g Schmand (oder Crème fraîche), 2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Die Speck-Zwiebel Mischung dazugeben. Alles auf den Mürbeteig geben und 20 Minuten bei 160 Grad backen.

