



Nueva cosecha Cebolla amarilla roja Verduras frescas Cebolla pelada fresca Bolsa llena de nitrógeno

Especificaciones :

Precio	US \$500 - \$900 / Tonelada Métrica
Nombre de la marca	cebolla
Número de modelo	03
Lugar de origen	Shandong China (continente)
Cantidad mínima para ordenar	1 contenedor
Términos de pago	T/T con 30% antes de la producción, 70% saldo antes de cargar; L/C
Capacidad de suministro	Suministro cuatro estaciones, todo el año. 280 Toneladas Métricas/ Mes
Detalle de Envío	alrededor de 7 días después de recibir el depósito del 30%
detalles del empaque	10kg/20kg bolsa/caja
Estilo	Fresco
Tipo	Cebolla
Parte	pelado

Introducción detallada :

Detalle rápido:

Estilo:Fresco

Tipo:Cebolla

Tipo de Producto: Verduras Liliáceas

Tipo de Cultivo:COMÚN

Parte: Pelado

Forma: redonda

Vencimiento: 100 %

Tamaño (cm):6-9cm

Peso (kg): bolsa de 20 kg

Lugar de origen: China

Nombre del producto: Cebolla fresca

Color amarillo

Sabor: Sabor Típico

Período de suministro: todo el año

Embalaje:

10 kg/ctn, bolsa de malla de 20 kg



Término del precio: FOB CIF CFR

Tiempo de cosecha: junio

VIDA ÚTIL: 70 días

Cantidad: 1x40RH

24MTS para embalaje de bolsas de malla

Especificaciones:

1. Base de producción propia de cebolla
2. Más de 8 años de experiencia
3. Cebolla fresca de nueva cosecha
4. ISO, BRECHA GLOBAL

Ventaja competitiva:

1. Tenemos nuestra propia fábrica y garantizamos la calidad
2. Tenemos suficiente capacidad de suministro
3. Podemos ofrecer precios y servicios más competitivos

Diferencia entre cebolla y chalote: cebolla vs chalote

1. Los chalotes crecen como un racimo de bulbos de un solo bulbo plantado similar al ajo, mientras que las cebollas crecen como un solo bulbo grande por planta.
2. Los chalotes son mucho más pequeños en comparación con las cebollas.
3. La cebolla común es *Allium cepa*, mientras que la chalota comúnmente aceptada es *Allium ascalonicum*.
4. La chalota puede parecerse al sabor de la cebolla, pero tiene un sabor más suave y dulce. A diferencia de las cebollas, la chalota puede tener un sabor con un toque de ajo.
5. Las cebollas son más difíciles de cultivar que las chalotas.
6. Las cebollas se propagan por semilla, mientras que los chalotes se multiplican vegetativamente.
7. Las cebollas son bulbos casi en forma de disco, mientras que los chalotes pueden parecer cebollas alargadas.

Cebollas crudas

Valor nutricional por 100 g (3,5 oz)

Energía: 166 kJ (40 kcal)

Vitamina B6: 0,12 mg (9%)

Hidratos de carbono: 9,34 g

Folato (vit. B9) 19 ?g (5%)

- Azúcares: 4,24 g

Vitamina C: 7,4 mg (9 %)



- Fibra dietética: 1,7 g
Calcio: 23 mg (2%)
Grasa: 0,1 g
Hierro: 0,21 mg (2%)
Proteína: 1,1 g
Magnesio: 10 mg (3%)
Agua: 89,11 g
Aplicaciones:
Usos culinarios (Chalotes)

Los chalotes se utilizan en la cocina fresca además de en escabeche. Los chalotes fritos en rodajas finas se utilizan como condimento en la cocina asiática, a menudo servidos con gachas de avena. Como una especie de Allium, los chalotes saben un poco como una cebolla común, pero tienen un sabor más suave. Al igual que las cebollas y el ajo, cuando se cortan en rodajas, los chalotes crudos liberan sustancias que irritan los ojos y provocan la producción de lágrimas.

Los chalotes parecen contener más flavonoides y fenoles que otros miembros del género de la cebolla.

Los chalotes frescos se pueden almacenar en un área fresca y seca (32 a 40 °F, 60 a 70 % de humedad relativa) durante seis meses o más. También se encuentran disponibles chalotes picados y secos.

Vegetales frescos / Chalotes rojos asiáticos Contiene flavonoides y fenoles, el fuerte olor de la cebolla

Embalaje

10 kg/20 kg bolsa de malla/ctn

embalaje

según los requisitos de los clientes

Como requisito del cliente

MOQ: 1 x 20'FCL

Término de precio: FOB Qingdao, CNF, CIF

Plazo de pago

T/T con 30% antes de la producción, 70% restante antes de la entrega; carta de crédito

1x40'FCL 24-26MT

Ventajas

- 1) tenemos nuestra propia fábrica y garantizamos la calidad
- 2) tenemos suficiente capacidad de suministro
- 3) podemos ofrecer precios y servicios más competitivos
- 4) junto con el equipo de producción profesional, estricto Sistema de control de calidad, los factores anteriores garantizan productos más seguros, más saludables y de alta calidad.
- 5) La cebolla es un producto local, además, reprocesado y



almacenamiento por nuestra cuenta