



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**



PRESENTAMOS: CEBOLLAS DE OREGON

Las cebollas de Oregon solo lo harán llorar de alegría. Con 400 granjas que cultivan distintas variedades y tamaños, Oregon es el líder en producción de cebollas de almacenamiento y se encuentra entre los 3 principales productores de cebollas en general en todo Estados Unidos. La mayoría de las cebollas se cultivan en el valle del río Snake, en el este de Oregon. Un tercio de las cebollas de almacenamiento del país y algunas de las cebollas más grandes del mundo se cultivan en este valle que se extiende hasta Idaho.

COSECHA Y ALMACENAMIENTO

Las cebollas frescas de Oregon están disponibles durante nueve meses del año gracias a las modernas instalaciones de almacenamiento en Oregon. Las cebollas se cosechan en agosto y se almacenan para enviarlas en la primavera siguiente. Estas instalaciones garantizan que las cebollas mantengan su frescura y una textura firme almacenándolas fuera del contacto con la luz solar directa y en condiciones de amplia ventilación.

Además de suministrar cebollas frescas al mercado mundial, Oregon también procesa cebollas para distintos usos en los servicios de la industria alimenticia y como ingrediente. Las instalaciones para el procesamiento de las cebollas producen hojuelas de cebolla deshidratada, cebolla en polvo, cebollas perla congeladas, cebollas picadas congeladas y aros de cebolla congelados.

LAS CEBOLLAS MÁS GRANDES DEL MUNDO

Las cebollas amarillas que se cultivan en el valle del río Snake son tan grandes que el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) creó categorías de tamaño especiales denominadas “colosal” y “supercolosal” solo para estos ejemplares gigantes. Los restaurantes y las cafeterías aprecian estas cebollas extragrandes por el volumen de pulpa y el menor esfuerzo empleado en pelarlas. Las cebollas de tamaño supercolosal son las protagonistas de platos como la Bloomin' Onion® de Outback Steakhouse y los aros de cebolla extragrandes. El tamaño excepcional, junto con la atención a la calidad de las cebollas de Oregon, atrae a clientes de muchas regiones del mundo.

Las cebollas son ricas en vitamina C y son una gran fuente de fibra y otras 11 vitaminas y minerales buenos para la salud.



SUPRARRECICLAJE DE SOBRAS: REDUCCIÓN DE RESIDUOS

Incluso las cebollas o las partes de cebollas que no cumplen las expectativas de calidad para el consumo humano se han aprovechado para usos prácticos. Las cebollas de calidad inferior aportan nutrientes a los alimentos para animales. Las cáscaras de cebolla se usan como un tinte natural para textiles, en lugar de productos químicos agresivos. Las partes sobrantes de las cebollas se han utilizado incluso para generar energía en instalaciones de procesamiento de alimentos para ahorrar en el costo de la electricidad.

COLORES Y TAMAÑOS DE LAS CEBOLLAS

CEBOLLA AMARILLA

Aproximadamente el 87% de la cosecha de cebollas de EE. UU. son variedades amarillas que incluyen cebollas dulces, frescas y para almacenar. Las cebollas amarillas son muy versátiles y se pueden utilizar de diferentes maneras. Las cebollas amarillas de Oregon vienen en siete gradaciones de tamaño que van desde la perla hasta la supercolosal.

CEBOLLA MORADA

Con un exterior de color rojo oscuro a púrpura que envuelve cada una de las capas de un interior blanco, las cebollas moradas se destacan en los platos y por ello han aumentado su popularidad debido a su uso común en el servicio gastronómico. Las cebollas moradas constituyen aproximadamente el 8% de la cosecha de cebollas estadounidense. También se pueden utilizar de diversas formas. Las cebollas moradas vienen en cinco gradaciones de tamaño que van desde la pequeña hasta la supercolosal.

CEBOLLA BLANCA

La cebolla blanca se suele utilizar en salsas, ensaladas y en la cocina mexicana o del suroeste. Esta variedad no se conserva tan bien ni durante tanto tiempo como las amarillas o las moradas. Aproximadamente el 5% de la producción de cebollas en EE. UU. son cebollas blancas.

Gradación de tamaño	Colores	Diámetro	Usos
Supercолосal	Amarilla	>4,25 in (>10,80 cm)	Ideal para aros de cebolla
Colosal	Amarilla	>3,75 in (>9,53 cm)	Estupenda para aperitivos
Grande/Jumbo	Amarilla, morada, blanca	>3 in (>7,62 cm)	Ideal para cualquier plato del menú
Mediana	Amarilla, morada, blanca	Entre 2 y 3,25 in (entre 5,08 y 8,26 cm)	Estupenda para platillos pequeños
Preempacada	Amarilla, blanca	Entre 1,75 y 2,75 in (entre 4,45 y 6,99 cm)	Fácil de transportar
Perla	Amarilla, blanca	Entre 1 y 1,88 in (entre 2,54 y 4,76 cm)	Cuando solo se necesita un poco de sabor

Más información

Comité para las Cebollas de Oregon y el Este de Idaho:

usaonions.com

Asociación Nacional de la Cebolla:

onions-usa.org

10/2024

Programa para la Mercadotecnia y el Desarrollo de la Agricultura



**OREGON
DEPARTMENT OF
AGRICULTURE**

635 Capitol Street NE
Salem, OR 97301-2532 USA

503-986-4725

Ag.Market@oda.oregon.gov

Oregon.gov/ODA