



Tropea-Zwiebel

Die Tropea-Zwiebel gilt als die beste Zwiebel Italiens. Sie wächst nur in den meeresnahen, sandigen Böden in der Nähe der kalabresischen Stadt Tropea. Ihr Anbau und ihre Bezeichnung sind gesetzlich geregelt und geschützt. Ihre Reifezeit dauert von ca. mitte Mai bis Juli.

Die grosse, rotschalige Zwiebel kann bis zu 400g wiegen. Man könnte sie als Gemüsezwiebel bezeichnen, denn sie ist mild und leicht süsslich und trotzdem zeigt sie ein ausgeprägtes Zwiebelaroma.

Sie ist gemäss italienischen Kochbüchern die beste Zwiebel für eine Marmellata di Cipolle (Zwiebelkonfitüre), die so gut zu gegrilltem Fleisch oder zu rezentem Käse wie Pecorino passt.

Bei uns ist sie saisonal im guten Italienerladen zu finden.