

Consommation chair ferme



Disponible en Agriculture Biologique



- Très bonne qualité gustative : légère et savoureuse
- Longue conservation
- Adaptée à une production en conditions séchantes

Caractéristiques générales

Maturité	Précoce à demi-précoce
Couleur de peau / chair	Jaune / Jaune
Tubercule	Allongé
Taille de plante	Moyenne à haute
Port de plante	Semi-dressé

Qualités culinaires

Groupe culinaire	A	
Tenue à la cuisson	Très bonne	●●●●●
Noircissement ap. cuisson	Nul	●●●●●
Coloration à la friture	Assez foncée	●●○○○

Agronomie

Matière sèche	19 à 20%	
Tubérisation	12 à 15	
Proportion de gros tub.	Assez forte	
Dommages à la récolte	Moy. sensible	●●●○○
Dormance	Moyenne	●●●○○
Conservation	Longue	●●●●●
Egermage	Peu sensible	●●●●●
Défauts internes	Peu sensible	●●●●●
Lavabilité	Bonne	●●●●●

Résistances parasites & maladies

Mildiou du feuillage	Moy. sensible	●●●○○
Mildiou du tubercule	Moy. sensible	●●●○○
Nématodes Ro 1-4	Résistante	●●●●●
Nématodes Pa 2-3	Assez sensible	●●○○○
Gale commune	Moy. sensible	●●●○○
Dartrose	Moy. sensible	●●●○○
Virus Y	Peu sensible	●●●●○
Virus Yntn	Moy. sensible	●●●○○
Virus enroutement	Peu sensible	●●●●○
Alternaria	Peu sensible	●●●●○