

ALTESSE

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

Très bonne Tenue à la cuisson

Noircissement ap. cuisson Nul

Assez foncée Coloration à la friture ••000

Agronomie

Matière sèche 19 à 20%

Tubérisation 12 à 15

Proportion de gros tub. Assez forte

Dommages à la récolte Moy. sensible 00000

Dormance Moyenne 00000

Peu sensible Egermage

Longue

Défauts internes Peu sensible

Lavabilité Bonne

Résistances parasites & maladies

Mildiou du feuillage	Moy. sensible	••••
Mildiou du tubercule	Moy. sensible	•••00
Nématodes Ro 1-4	Résistante	••••
Nématodes Pa 2-3	Assez sensible	••000
Gale commune	Moy. sensible	••••
Dartrose	Moy. sensible	••••
Virus Y	Peu sensible	••••
Virus Yntn	Moy. sensible	•••00
Virus enroulement	Peu sensible	••••
Alternaria	Peu sensible	

Siège administratif 3, La Vergne F87370 Laurière

Conservation

Service commercial

Service technique Plant

PHILIPPE Jean-François +33617972959

BROUTIER Corentin

DEMAISON Paul

+33 6 40 52 77 80

philippe.jf@sementis.net +33 6 37 46 95 71 corentin.broutier@sementis.net paul-demaison@sementis.net