

LAURETTE

Consommation chair ferme







- > Très homogène et belle présentation
- Très productive en calibre commercialisable
- > Excellente qualité gustative

Caractéristiques générales

Maturité Demi-précoce à moyenne

Couleur de peau / chair Jaune / Jaune

Tubercule Allongé

Taille de plante Moyenne

Port de plante Semi-dressé

Qualités culinaires

Groupe culinaire

Très bonne Tenue à la cuisson

Noircissement ap. cuisson Nul

Coloration à la friture Foncée

••000

Agronomie

Matière sèche 19 à 21 %

Tubérisation 14 à 16

Proportion de gros tub. Moyenne

Dommages à la récolte Peu sensible 00000

Dormance Assez courte 0000

Conservation Assez bonne

Peu sensible Egermage

Défauts internes Peu sensible

Lavabilité Bonne

Résistances parasites & maladies

Mildiou du feuillage	Moy. sensible	•••00
Mildiou du tubercule	Moy. sensible	•••00
Nématodes Ro 1-4	Assez sensible	••000
Nématodes Pa 2-3	Assez sensible	••000
Gale commune	Moy. sensible	••••
Dartrose	Moy. sensible	••••
Virus Y	Moy. sensible	••••
Virus Yntn	Peu sensible	00000
Virus enroulement	Peu sensible	••••
Alternaria	Peu sensible	00000

Siège administratif 3, La Vergne

F87370 Laurière

Service commercial

BROUTIER Corentin

PHILIPPE Jean-François +33617972959

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

DEMAISON Paul Service technique Plant

+33 6 40 52 77 80