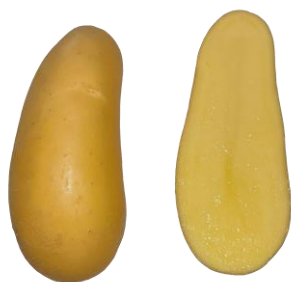


Consommation chair ferme



Disponible en Agriculture Biologique



- Labellisée agro-écologique : résistante au virus Y, au mildiou du feuillage et du tubercule
- Excellentes qualités culinaires et gustatives

Caractéristiques générales

Maturité	Demi-précoce
Couleur de peau / chair	Jaune / Jaune
Tubercule	Allongé
Taille de plante	Moyenne
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	15 à 18	
Proportion de gros tub.	Moyenne	
Dommages à la récolte	Moy. sensible	●●●○○
Dormance	Assez courte	●●○○○
Conservation	Assez longue	●●●●○
Egermage	Peu sensible	●●●●○
Défauts internes	Peu sensible	●●●●●
Lavabilité	Bonne	●●●●○

Résistances parasites & maladies

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