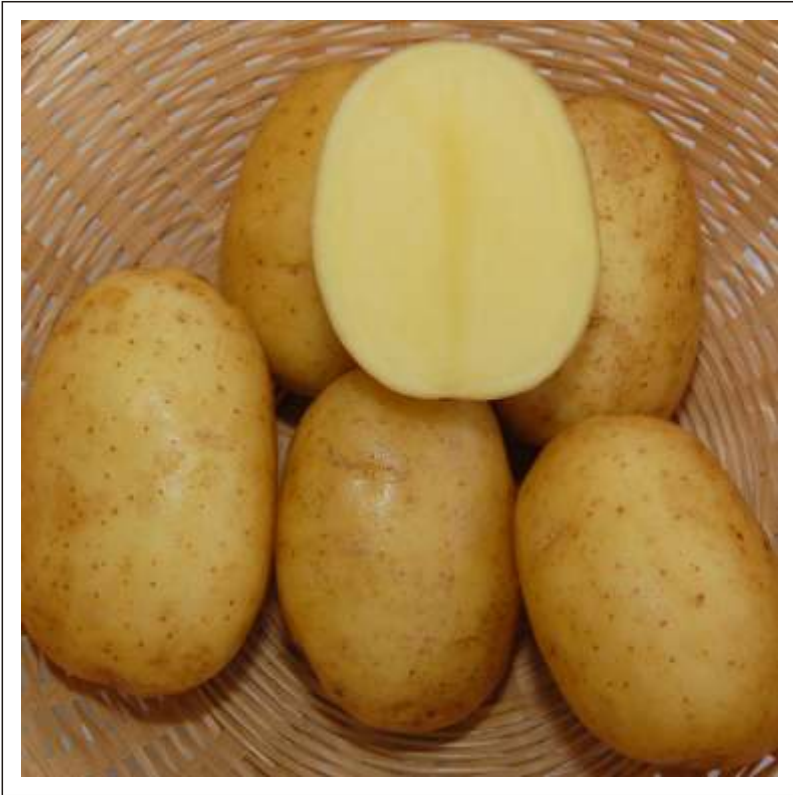


Salute NN

*Mittelfrühe,
vorwiegend fest kochende Speisekartoffel*



NORIKA 

Salute NN

1. Verwendungszweck

SALUTE ist eine mittelfrühe, ertragreiche, vorwiegend fest kochende Speisesorte mit ausgezeichneten Speisequalitäten und einer empfehlenswerten Eignung für die Herstellung von Pommes frites sowie für die Erzeugung von Trockenspeisekartoffelprodukten.

2. Gebrauchswert

Die gelben Knollen weisen eine äußerst geringe Neigung zur Rohverfärbung und Kochdunkelung auf. Mit diesen Merkmalen und einem durchschnittlichen Stärkegehalt von 15% können mit **SALUTE** Knollen qualitativ hochwertige Pommes frites und Trockenkartoffelprodukte hergestellt werden. Aufgrund der Lagerstabilität der Sorte ist dies auch über sehr lange Zeiträume bei gleich bleibender Qualität möglich.

3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	oval	Augentiefe:	flach
Knollengröße:	mittelgroß-groß	Schale:	genetzt
Knollenansatz:	mittel	Fleischfarbe:	gelb
Knollenertrag:	hoch	Sortierung:	gleichmäßig

4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1, Ro4	Knollenfäule:	sehr hoch
Schwarzbeinigkeit	hoch	Krautfäule:	mittel hoch
Eisenfleckigkeit:	hoch	Y-Virus:	sehr hoch
Schorf:	mittel - hoch	Blattrollvirus:	mittel
Rhizoctonia- Wipfelroller:	hoch		

5. Vegetationsmerkmale:

Schnelle Jugendentw., Staude hoch, weiße Blütenfarbe, Blütenhäufigkeit sehr hoch.

6. Lagerverhalten:

Sehr gute Lagerfähigkeit, lange Keimruhe

Anmerkung

Die formschönen Knollen der Sorte sind vielseitig einsetzbar. Dabei überzeugt besonders die Qualitätsstabilität des Erntegutes über lange Lagerzeiträume. Ob im Speisemarkt oder auch bei der Herstellung von Pommes frites und Trockenspeisekartoffelprodukten überzeugt **SALUTE** durch beständige Qualität.

Nordring - Kartoffelzucht- und Vermehrungs - GmbH
Groß Lüsewitz, Parkweg 4, 18190 Sanitz
Telefon: + 49 (0) 3 82 09 47 600
Telefax: + 49 (0) 3 82 09 47 666
www.NORIKA.de
info@NORIKA.de

NORIKA 