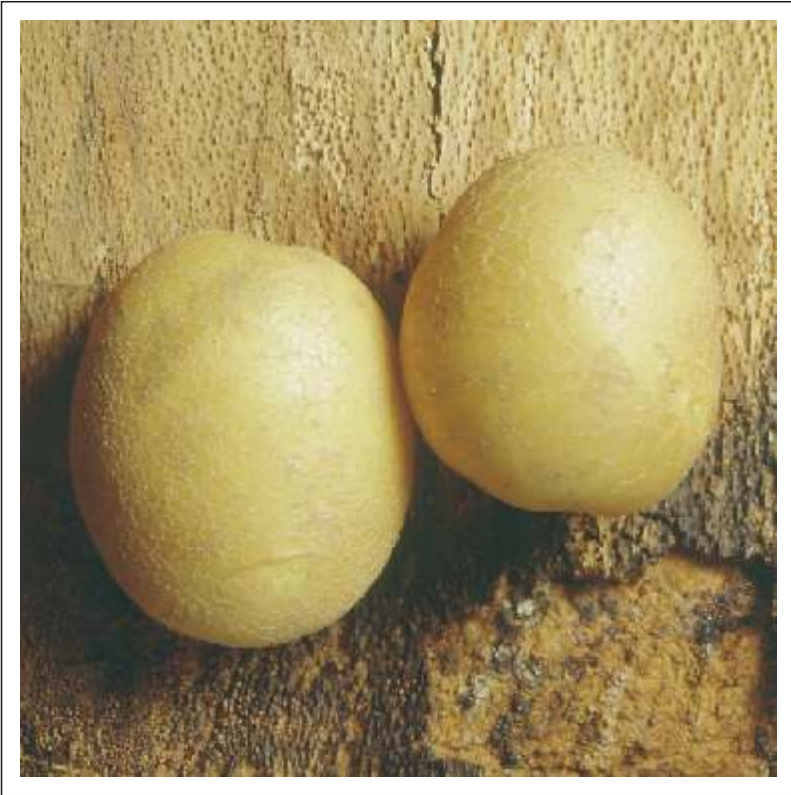


Valisa NN

“Die feine Gelbe”

*Speisekartoffel mit Eignung zur
Herstellung von Trockenprodukten*



NORIKA 

Valisa NN

- Reifezeit:** *früh, früher Knollenansatz*
- Staude:** *mittelhoch, zügige Jugend- und sehr kräftige Krautentwicklung*
- Knolle:** *rundoval bis oval, formschön, flache Augen, mittelgroß bis groß, ockerfarbig, genetzte Schale, gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe*
- Speisewert:** *vorwiegend festkochend, ausgezeichnete Geschmack*
- Veredlung:** *geeignet für Trockenkartoffeln*
- Resistenzen:** *Nematoden Ro1 und Ro4, Krebs D1, sehr hoch gegenüber Blattroll- und A- Virus, mittel für Y-Virus, mittlere Anfälligkeit für Phytophthora, gering bis mittel anfällig für Fußkrankheiten und Schwarzbeinigkeit*
- Ertrag:** *hoher Marktwareertrag mit günstiger Größensortierung*
- Lagerfähigkeit:** *gut*

Valisa ist eine frühe Speisesorte mit Eignung zur Herstellung von Trockenkartoffeln. Sie zeichnet sich durch gleichbleibend gute Speisequalität und geringe Neigung zu Schwarzfleckigkeit aus. Sie ist prädestiniert für den Handel mit vorgeschälten Kartoffeln und zur Verwendung als Scheibenkartoffeln.