

ALOUETTE

La Variété Alouette, est une pomme de terre de consommation polyvalente à peau rouge caractérisée par une résistance au mildiou. C'est une demi-précoce (100 jours).

Caractères descriptifs

Tubercule : oblong peau rouge et chair jaune

Rendement : bon

Calibrage : gros tubercules.

Sensibilité aux maladies :

Mildiou du feuillage : peu sensible.

Mildiou du tubercule : peu sensible.

Galle verruqueuse : -

Gale commune : sensible.



Défauts internes du tubercule :

Sensibilité à l'égermage : sensible.

Sensibilité aux chocs : sensible aux endommagements à la récolte.

Repos végétatif : moyen

Qualité culinaire : tenue à la cuisson : assez bonne à bonne, groupe culinaire A-B,

Teneur en matière sèche : 21%

Aptitude à la conservation : un stockage de 6 mois est possible.

