

CURTIS



CURTIS ist eine frühe bis mittelfrühe Kartoffelsorte, die aufgrund ihrer frühen Verarbeitungseignung und sehr schönen gleichmäßigen Knollenform hervorragend für die Chipsproduktion geeignet ist. Zudem besitzt CURTIS eine sehr geringe Beschädigungsanfälligkeit und eignet sich perfekt für die Verarbeitung auch aus dem Kaltlager (5°C).

Wissenswertes über CURTIS:

- Sehr zügige Jugendentwicklung
- Sehr geringe Beschädigungsanfälligkeit
- perfekte Backfarben, auch nach Kaltlagerung (5°C),
- stabiles Unterwassergewicht
- Resistent gegen Nematoden Ro 1,4 und Ro 2,3
- Resistent gegen Krebs 1



REIFEZEIT:	früh bis mittelfrüh
KNOLLENFORM:	rundoval, mit hellgelber Fleischfarbe
VERARBEITUNG:	hervorragende Eignung für Chips, sehr geringer Acrylamidgehalt auch nach Langzeit-kaltlager (5°C)
ERTRAG:	hoch

