

Pomme de terre

**Solanacée**

## **ALLIANS**



Pomme de terre à **chair ferme** .

Elle doit son succès à sa tolérance au mildiou, sa productivité, sa qualité de conservation et son excellente qualité gustative. Chair bien jaune et très bonne tenue à la cuisson.

**Rissolée, sautée, vapeur, four**

**Précocité : 100-110 jours**

Pomme de terre

**Solanacée**

# **CHARLOTTE**



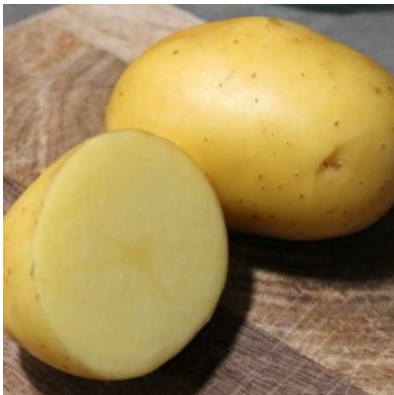
**Chair ferme** la plus connue sans doute, la fameuse Charlotte conserve des atouts grâce à sa précocité, sa rusticité et sa bonne aptitude à la conservation.

**Vapeur, sautée et four**

**Précocité : 90-100 jours**

Pomme de terre

## **MAIWEN**



**Solanacée**

**Pomme de terre primeur et fondante**, la variété Maïwen

est très peu sensible au mildiou et productive.

Excellente qualité gustative.

Malgré sa précocité, elle présente une très bonne aptitude à la conservation.

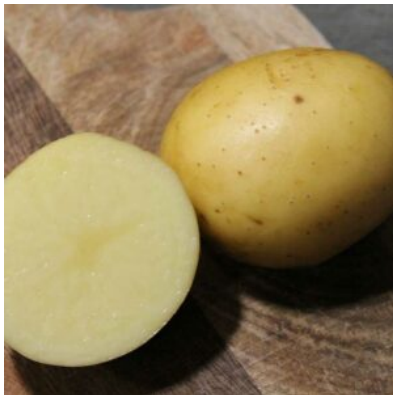
**Purée, potage, four et frites**

Précocité : 90-100jours

Pomme de terre

## LADY CHRISTL

**Solanacée**



LA variété à **chair ferme**  
**précoce** ! Au-delà de sa  
précocité, elle offre une très  
belle présentation et satisfait  
pleinement les palais. Ses  
tubercules sont réguliers et  
son calibre est homogène. Elle  
s'adapte parfaitement à la  
production sous abris.

**Vapeur, salade**

Précocité : 80-90 jours

Pomme de terre

## BYZANCE

Solanacée



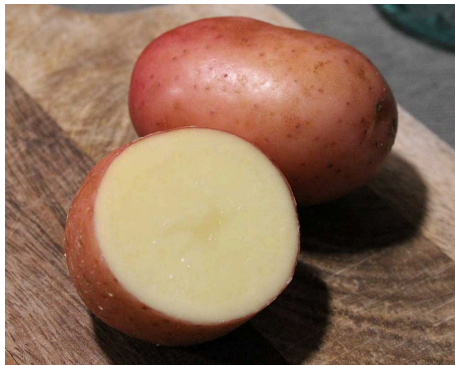
**Chair fondante.** De précocité moyenne, aux tubercules oblongs réguliers à peau et chair jaunes, elle est particulièrement productive. Elle est aussi tolérante au mildiou, de bonne conservation.

**Purée, potage, soupe et gratin**

Précocité : 110-120 jours

Pomme de terre

**DÉSIRÉE**



**Solanacée**

La référence en peau rouge.

Chair jaune et **fondante**.

Variété productive et de très  
bonne conservation. Peu  
sensible au mildiou. Adapté  
pour la fin de saison.

**Purée, frites et potage**

Précocité : 120-130 jours