

BLAUE ST. GALLER

mittelfrühe blau-violette
Sorte aus der Schweiz
(Exklusiv-Vermarktung)



**Optisch und geschmacklich einmalig.
Durch ihre Blaufärbung eignet sie sich bestens
zur Herstellung von farbenfrohen Kartoffelgerichten.
Die Blaufärbung wird durch Anthozyane
verursacht, denen eine krebsmindernde Wirkung
nachgesagt wird.**



QUALITÄT

Kochtyp A – B, sehr hohe Speisequalität
blau-violett kochend, keine Koch-
dunklung, ideal zum Garnieren und für
Spezialgerichte, gute Frittierreignung

ERTRAG

mittel, hoher Ansatz
gleichmäßige Sortierung

RESISTENZ

- › Y-Virus mittel
- › Krautfäule gut
- › Knollenfäule gut
- › Schorf mittel – gut

KNOLLE

langoval, formtreu, Schale blau-violett
Augen flach, roh und gekocht schöne
blau-violette Fleischfarbe

STAUDE

mittelhoch, dunkler Blatttyp, weißblü-
hend, langsame Jugendentwicklung

ANBAU

mittlere bis hohe Ansprüche an Boden
und Wasser, wegen guter Keimruhe
Keimstimulierung und Beizung des
Pflanzgutes empfehlenswert!
Harmonische, ausgewogene Düngung,
normale Spritzfolgen zur Krautfäulebe-
kämpfung, bei warmer Witterung mit
ausreichendem Erdpolster roden.

Diese Sortenbeschreibung wurde nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Da Kartoffeln ein Naturprodukt sind, kann keine Haftung für diese Angaben übernommen werden. Blaue St. Galler wurde konventionell ohne Verwendung genmodifizierender Methoden gezüchtet.