

BLAUE ST. GALLER

Exklusive Vermarktung durch
Bavaria-Saat in Deutschland



Die BLAUE ST. GALLER ist eine mittelfrühe Speisesorte aus der Schweiz und optisch, sowie geschmacklich einmalig. Aufgrund ihrer Blaufärbung eignet sie sich bestens zur Herstellung von farbenfrohen Kartoffelgerichten.



QUALITÄT

sehr hohe Speisequalität, keine Kochdunkelung, ideal zum Garnieren und für Spezialgerichte, gute Frittierereignung

ERTRAG

mittlerer, hoher Ansatz, gleichmäßige Sortierung

RESISTENZ

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

KNOLLE

lang-oval und formtreu, blau – violette Fleischfarbe (roh und gekocht), blau – violette Schalenfarbe, flache Augen

STAUDE

mittelhoher Stängeltyp, dunkler Blattryp, weißblühend, langsame Jugendentwicklung

PFLANZUNG

mittlere bis hohe Ansprüche an Boden und Wasser, wegen guter Keimruhe Keimstimulierung und Beizung des Pflanzgutes empfehlenswert

DÜNGUNG

harmonische, ausgewogene Düngung

PFLANZENSCHUTZ

normale Spritzfolgen zur Krautfäulebekämpfung

ERNTE

bei warmer Witterung mit ausreichendem Erddolster roden.

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