

DALIDA BIOLOGIQUE

Pomme de terre de consommation

DU DOMAINE **BIOLOGIQUE** DE LA MONTAGNE NOIRE

LA MARTINOLE



Une Culture de Montagne

Le **Domaine de la Martinole** réside à 850 mètres d'altitude au Col de Les Martyrs (11390) entre Mazamet et Carcassonne.



La pomme de terre du **Domaine de la Martinole** bénéficie à la fois d'un **ensoleillement exceptionnel** l'été et des **bienfaits hivernaux** de la neige.

Une Culture Biologique



Un Emballage Spécifique



E.I.R.L VARENNE Eric
Domaine de la Martinole
 1, rue de la Poste – 11390 Les Martyrs
 Tél : 06.48.76.16.30
 SIRET : 808 808 794 00016
 CNIPT : L 310788



Site Internet : www.la-martinole.fr
 Mail : contact@la-martinole.fr



DESCRIPTIF DE LA VARIETE

LA POMME DE TERRE D'HIVER PAR EXCELLENCE



Catégorie : I, pomme de terre de consommation.

Maîtrise des sucres : Se prête relativement bien à la méthode culturale.

Tubercule : Oblong court, yeux moyennement enfoncés.

Peau : Rose.

Chair : Jaune.

Repos végétatif : 45 jours (délai durant lequel le tubercule ne peut pas germer).

Conservation : Quatre mois.

Teneur en matière sèche : Faible, inférieure à 18% du poids net.

Groupe culinaire A-B : Catégorie gastronomique à usage polyvalent.

Usages culinaires : **Pomme de terre d'hiver spécialisée** frites, purée, potage, Raclette, fondue savoyarde, pot au feu, choucroute, Potée Auvergnate.