



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

DESCRIPTIF DE LA VARIETE

LA POMME DE TERRE SPECIFIQUE D'HIVER



Catégorie : I, pomme de terre de consommation.

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

Tubercule : Oblong, yeux superficiels.

Peau : Rouge.

Chair : Jaune.

Repos végétatif : 60 jours (délai durant lequel le tubercule ne peut pas germer).

Conservation : Quatre mois.

Teneur en matière sèche : Faible, inférieure à 21% du poids net.

Groupe culinaire B-C : 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.



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

