

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

DESCRIPTIF DE LA VARIETE



Catégorie : I, pomme de terre de consommation.

Tubercule : Oblong allongée.

Peau : Rose.

Chair : Rose.

Maîtrise des sucres : Ne convient pas aux diabétiques de type I et II.

Repos végétatif : 15 jours (délai durant lequel le tubercule ne peut pas germer).

Conservation : Trois à quatre mois.

Teneur en matière sèche : Non communiquée.

Groupe culinaire B : Catégorie gastronomique polyvalente.

Usages culinaires : Frites, purée, chips, soupe, au four, rissolées.



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

