Marker.
UNTERNEHMEN FRISCHE

KARTOFFELN AUS DER REGION

01. RED DUKE OF YORK
vorwiegend festkochend, rotviolette Schale mit hellgelbem Fleisch; fein-milder Geschmack

02. BELLE DE FONTENAY
festkochend, gelbbraune, längliche Knollen mit kräftig gelbem Fleisch, sehr aromatisch und feinwürzig, gilt als „Kartoffelkönigin“

03. LINZER ROTE
vorwiegend festkochend, rote Schale und gelbes Fleisch mit frischem Aroma; typische Universalkartoffel

04. BELANA
festkochend, gelbfleischig mit intensivem Geschmack, hervorragend für Salate, als Ofenkartoffel und für Gratins geeignet

05. CILENA
festkochend, länglich-oval und sehr feinschalig mit gelbem Fleisch; hervorragend als Salat- oder Bratkartoffel und für Reibekuchen geeignet

06. MOOR-SIEGLINDE
festkochend, fein gelbliche Schale und Fruchtfarbe, besonders kräftiges Aroma, da Anbau auf Moorboden; gut für Kartoffelsalat, als Pell-, Brat- oder Salzkartoffel

07. ADRETTA
mehligkochend, ovale Knollen mit heller Schale und hellgelbem Fleisch, hervorragend für Kartoffelpüree und Kartoffelteiggerichte geeignet

08. LAURA
vorwiegend festkochend, rote Schale mit tiefgelbem Fleisch, fein cremiger Eigengeschmack, auch mit Schale für Pommes frites zu verwenden

09. LINDA
festkochend, ockerfarbene Schale mit tiefgelbem Fleisch; aromatischer, cremig-feinbuttriger Geschmack, für Brat- und Salzkartoffeln besonders geeignet

10. ANNABELLE
festkochend, längliche Knolle mit gelber Schale und gelbem Fleisch; feiner, cremiger Geschmack, ein wahrer Genuss als Pell-, Salz- oder Salatkartoffel

11. BAMBERGER HÖRNCHEN
festkochend, fingerlange, gelbfleischige Knolle mit gelber, sehr zarter Schale; feiner Kartoffelgeschmack mit würzig-nussiger Note, hervorragend als Salz-, Pell- und Bratkartoffel geeignet

12. BLAUER SCHWEDE
vorwiegend festkochend, kräftig blaue bis violette Knollen, deren Farbe auch nach dem Kochen so intensiv bleibt; leicht süßlicher Geschmack, gut für Salate und Püree geeignet

13. MAYAN QUEEN
vorwiegend festkochend, länglich-ovale Knolle mit goldgelbem Fleisch, nussig-cremiger Geschmack und trockene Textur; Schnellkochkartoffel

14. BRITISH COLUMBIA BLUE
mehligkochend, violette Schale mit etwas hellerem Fleisch, besitzt einen mild-würzigen Eigengeschmack

15. DÄNISCHE FINGERKARTOFFEL
festkochend, auch Spargelkartoffel genannt; lange, fingerförmige Knollen, die so groß wie Bananen werden können, feine Speisekartoffel mit ausgezeichnetem Aroma

16. ROTE EMMALIE
vorwiegend festkochend, längliche Knolle mit roter Schale und rotem Fleisch; mit Schale gekocht bleibt die Farbe besonders gut erhalten; als Salat-, Pell- oder Püreekartoffel geeignet und wunderbar für rosa Gnocchi

17. MEHLIGER MÜHLVIERTLER
mehligkochend, meist runde Knollen, gelbes Fleisch mit heller Schale, cremig-kräftiger Eigengeschmack, sehr gut geeignet für Püree

18. JELLY
mehligkochend, länglich-ovale Form und gelbfleischig; kräftiger Geschmack, hoher Stärkegehalt, daher besonders für Kartoffelrösti und Püree geeignet

19. ROSA TANNENZAPFEN
festkochend, längliche Knolle mit Verwachsungen, rosa Schale und tiefgelbes Fleisch; aromatisch-würzig im Geschmack, hervorragende Salatkartoffel, auch als Pellkartoffel verwendbar

20. GOLDEN WONDER
mehligkochend, ovale Knolle mit hellgelbem Fleisch und brauner Schale; sehr intensiver Geschmack

SAISONKALENDER

01. Red Duke of York	KW 35–50	11. Bamberger Hörnchen	KW 36–20
02. Belle de Fontenay	KW 35–50	12. Blauer Schwede	KW 38–09
03. Linzer Rote	KW 35–53	13. Mayan Queen	KW 40–53
04. Belana	KW 35–18	14. British Columbia Blue	KW 40–53
05. Cilena	KW 35–18	15. Dänische Fingerkartoffel	KW 40–53
06. Moor-Sieglinde	KW 35–18	16. Rote Emmalie	KW 40–04
07. Adretta	KW 35–18	17. Mehliger Mühlviertler	KW 40–09
08. Laura	KW 35–18	18. Jelly	KW 40–12
09. Linda	KW 35–18	19. Rosa Tannenzapfen	KW 40–12
10. Annabelle	KW 36–18	20. Golden Wonder	KW 40–12

Hinweis: Die Verfügbarkeit der Kartoffeln kann sich witterungsbedingt verschieben.

Weitere Informationen unter:

www.unternehmen-frische.de