






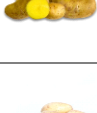










Kartoffelsorte	Bild	Schalen- & Fleischfarbe	Knollenform	Stärkegehalt	Geschmack	Verwendungszweck	Herkunft	Verfügbarkeit
<b>Kochtyp: festkochend</b>								
<b>Annabelle</b>		sehr glatte, gelbe Schale mit flachen Augen und tiefgelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	fein, mild, leicht nussig	Salate, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln	Aus der Region (Ehlen)	Bestand
<b>Bamberger Hörnchen</b>		glatte, hellgelbe bis gelbe Schale mit flachen Augen und gelbem Fleisch	längliche, hörnchenförmige Knollen mit einer Länge von 70 bis 120 Millimetern	niedrig	sehr aromatisch, feinnussig, leicht buttrig	Salate, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln	Aus der Region (DIE Heidekartoffel, Heitsch)	Bestand
<b>Bleue D'Artois</b>		glatte bis leicht raue, violett-blaue Schale mit flachen Augen und lilafarbenem bis violetterm Fleisch	rund-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	leicht nussig/ölig, sehr aromatisch	Salate, Gratin, Ofengerichte	Frankreich	Bestand
<b>Celebration</b>		glatte, rot-gelb gefleckte Schale mit flachen Augen und leuchtend gelbem Fleisch	rund-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 20 bis 55 Millimetern	niedrig	aromatisch, leicht süßlich	Salate, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln	Aus der Region (Heitsch)	Exklusivanbau für Marker
<b>Cheyenne</b>		glatte, braune bis gelbbraune Schale mit flachen Augen und gelbem bis hellgelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	feines, leicht nussiges Aroma	Salate, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pürees	Frankreich	Bestand
<b>Emiliana</b>		glatte, gelbe Schale mit flachen Augen und gelbem Fleisch	ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	mild, ausgewogen	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln		Exklusivanbau für Marker
<b>Galatina (Sieglinde)</b>		glatte, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen und gelbem Fleisch	ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	mild, fein	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln	Italien	Bestand
<b>Glorietta</b>		glatte, gelbe Schale mit flachen Augen und gelbem Fleisch	längliche Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	sehr fein, leicht buttrig	Salate, Pellkartoffeln	Aus der Region (DIE Heidekartoffel)	Bestand
<b>Goldmarie</b>		glatte, gelbe Schale mit flachen Augen und tiefgelbem Fleisch, kochstabil	ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	mild, fein, leicht süßlich	Salate, Salzkartoffeln	Aus der Region (Ehlen)	Exklusivanbau für Marker
<b>La Ratte</b>		leicht raue, gelbe bis hellbraune Schale mit flachen Augen und tiefgelbem Fleisch	sehr längliche, fingerförmige Knollen mit einer Länge von 30 bis 80 Millimetern	niedrig	sehr intensiv, nussig, aromatisch	Salate, Gratin, Aufläufe, Brat-, Pell- und Ofenkartoffeln	Aus der Region (Ehlen)	Bestand
<b>Moor-Sieglinde</b>		glatte, gelbe Schale mit sehr flachen Augen und gelbem Fleisch	lange, schlanke Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	mild, aromatisch	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	Aus der Region (DIE Heidekartoffel)	Bestand
<b>Purple Rain</b>		dunkelblaue bis purpurrote Schale mit flachen Augen; hellvioletter bis lilafarbenes Fruchtfleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	mild-nussig und cremig	Salate, Ofenkartoffeln, Püree, Bratkartoffeln	Aus der Region (Heitsch)	Bestand
<b>Prunelle</b>		dunkelblaue bis violett-blaue Schale mit flachen Augen und tiefblauem bis violetterm Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	mild mit leicht nussigen Noten	Chips, Pommes frites, Ofen- oder Pfannengerichte, Püree	Frankreich	bestellt

Kartoffelsorte	Bild	Schalen- & Fleischfarbe	Knollenform	Stärkegehalt	Geschmack	Verwendungszweck	Herkunft	Verfügbarkeit
<b>Trüffelkartoffel (Vitelotte)</b>		glatte, dunkelviolette bis schwarze Schale mit flachen Augen und violetterm Fleisch	unregelmäßige, ründlich bis längliche Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	intensiv, erdig, aromatisch	Feinschmeckerküche, Püree, dekorative Gerichte	Frankreich	
<b>Roseval Drillinge</b>		glatte, dunkelrote Schale mit mitteltiefen Augen und gelbem Fleisch, zum Teil mit zarten rosaroten Adern	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 20 bis 35 Millimetern	niedrig	fein, leicht süßlich-nussig und cremig	Salate, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln	Frankreich	Bestand
<b>Rouge de Cornouaille</b>		glatte, intensiv-rote Schale mit flachen Augen und hellgelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig bis mittel	süßlich, leicht nussig, sehr aromatisch	Salate, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pfannengerichte, Gratins	Frankreich	Bestand
<b>Kochtyp: vorwiegend festkochend</b>								
<b>Blaue Anneliese</b>		blau-violette Schale mit flachen Augen und blau-violetterm Fleisch	ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	leicht nussig, aromatisch, erdig	Salzkartoffeln, Püree, farbige Gerichte, Aufläufe	Aus der Region (Ehlen)	Bestand
<b>Blauer Schwede</b>		glatte bis leicht raue, blauviolette Schale mit flachen Augen und violett-weiß marmoriertem Fleisch (hellt auf beim Kochen)	rund-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	erdig, kräftig, leicht nussig	Salatkartoffel, Backkartoffel, Pellkartoffel, Salzkartoffel, Gratins und Pürees	Aus der Region (Ehlen)	Bestand
<b>Blue Danube</b>		leuchtend violette Schale mit hellgelbem Fleisch	langovale Knollen	mittel	würzig, kräftig und sehr aromatisch	Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes	Aus der Region (Heitsch)	Bestand
<b>Fred</b>		glatte, rote Schale mit flachen Augen und hellrotem Fleisch	ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	aromatisch, leicht würzig	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln		Exklusivanbau für Marker
<b>Laura</b>		glatte, rote Schale mit flachen Augen und gelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	würzig, aromatisch	Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Ofengerichte	Aus der Region (Ehlen, DIE Heidekartoffel)	Bestand
<b>Linda</b>		leicht raue, gelbe Schale mit flachen Augen und gelbem Fleisch	länglich-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	sehr aromatisch, leicht nussig	Salate, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln	Aus der Region (DIE Heidekartoffel)	Bestand
<b>Rote Emmalie</b>		glatte, dunkelrote Schale mit flachen Augen und rot-rose bis pinkem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	mittel	aromatisch, leicht erdig, nussig	Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, Püree, Gnocchi	Aus der Region (Ehlen)	bestellt
<b>Kochtyp: mehligkochend</b>								
<b>Ackersegen</b>		glatte, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen und weißem bis hellgelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	hoch	mild, ausgewogen	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eintöpfe	Aus der Region (Eilenberg)	
<b>Adretta</b>		leicht raue, gelbe Schale mit mitteltiefen Augen und gelbem Fleisch	rund-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 45 bis 65 Millimetern	hoch	kräftig, klassisch kartoffelig	Püree, Pommes frites, Suppen	Aus der Region (Heitsch)	Bestand
<b>Afra</b>		dicke, leicht raue Schale mit flachen Augen und gelbem Fleisch, kochstabil	länglich-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	hoch	würzig, leicht mehlig	Püree, Knödel, Suppen, Eintöpfe	Aus der Region (Ackerbau)	Bestand
<b>Agria</b>		raue, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen und tiefgelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 45 bis 65 Millimetern	hoch	sehr kräftig, intensiv kartoffelig	Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti, Püree	Aus der Region (Ackerbau)	Bestand

Kartoffelsorte	Bild	Schalen- & Fleischfarbe	Knollenform	Stärkegehalt	Geschmack	Verwendungszweck	Herkunft	Verfügbarkeit
<b>Bintje</b>		leicht raue, hellgelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen und hellgelbem Fleisch	länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 45 bis 65 Millimetern	hoch	cremig, klassisch kartoffelig, mild bis würzig	Püree, Pommes frites, Suppen	Staay Food	Bestand
<b>Gunda</b>		glatte, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen und hellgelbem Fleisch	länglich-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	mild, etwas süßlich, ausgewogen	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Aufläufe	Aus der Region (Ackerbau)	bestellt
<b>Lilly</b>		glatte, gelbe Schale mit sehr flachen Augen und gelbem Fleisch	ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern	niedrig	fein, leicht buttrig	Salate, Pellkartoffeln	Aus der Region (Ackerbau)	Bestand