

KARTOFFELSORTEN



Unternehmen Frische

KARTOFFELSORTEN



Wir freuen uns, folgende Sorten anbieten zu können:

Kartoffel "Ackersegen"

Kartoffel "Adretta"

Kartoffel "Afra"

Kartoffel "Agria"

Kartoffel "Annabelle"

Kartoffel "Bamberger Hörnchen"

Kartoffel "Belana"

Kartoffel "Bintje"

Kartoffel "Blaue Anneliese"

Kartoffel "Blauer Schwede"

Kartoffel "Bleue d'Artois"

Kartoffel "Blue Danube"

Kartoffel "Celebration"

Kartoffel "Cilena"

Kartoffel "Cheyenne"

Kartoffel "Emiliana"

Kartoffel "Fred"

Kartoffel "Galatina"

Kartoffel "Glorietta" ("Sieglinde")

Kartoffel "Goldmarie"

Kartoffel "Gunda"

Kartoffel "Irish Gold"

Kartoffel "La Ratte"

Kartoffel "Laura"

Kartoffel "Lilly"

Kartoffel "Lilly Rose"

Kartoffel "Linda"

Kartoffel "Moor-Sieglinde"

Kartoffel "Prunelle"

Kartoffel "Purple Rain"

Kartoffel "Roseval Drillinge"

Kartoffel "Rouge de Cornouaille"

Kartoffel "Rote Emmalie"

Kartoffel "Vitelotte" (Trüffelkartoffel)

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Ackersegen”

- mehligkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen
- weiß bis hellgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: hoch
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, ausgewogen
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Eintöpfe
- Verpackungseinheit:



KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Adretta”

- mehligkochend
- leicht raue, gelbe Schale mit mitteltiefen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: hoch
- rund-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 45 bis 65 Millimetern
- Geschmack: kräftig, klassisch kartoffelig
- besonders geeignet für: Püree, Pommes frites, Suppen
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel "Afra"

- mehligkochend
- dicke, leicht raue Schale mit flachen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: hoch
- länglich-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: würzig, leicht mehlig
- besonders geeignet für: Püree, Knödel, Suppen, Eintöpfe
- Verpackungseinheit: lose Ware

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel "Agria"

- mehligkochend
- raue, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen
- tiefgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: hoch
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 45 bis 65 Millimetern
- Geschmack: sehr kräftig, intensiv kartoffelig
- besonders geeignet für: Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti, Püree
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Annabelle”

- festkochend
- sehr glatte, gelbe Schale mit sehr flachen Augen
- tiefgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: fein, mild, leicht nussig
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln
- Verpackungseinheit: lose Ware

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Bamberger Hörnchen”

- festkochend
- glatte, hellgelbe bis gelbe Schale mit flachen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- längliche, hörnchenförmige Knollen mit einer Länge von 70 bis 120 Millimetern
- Geschmack: sehr aromatisch, fein-nussig, leicht buttrig
- besonders geeignet für: Salate, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln
- Verpackungseinheit: lose Ware



KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Bintje”

- mehligkochend
- leicht raue, hellgelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen
- hellgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: hoch
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 45 bis 65 Millimetern
- Geschmack: cremig, klassisch kartoffelig, mild bis würzig
- besonders geeignet für: Püree, Pommes frites, Suppen
- Verpackungseinheit:



KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Blaue Anneliese”

- vorwiegend festkochend
- blau-violette Schale mit flachen Augen
- blau-violettes Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: leicht nussig, aromatisch, erdig
- besonders geeignet für: Salatkartoffel, Backkartoffel, Pellkartoffel, Salzkartoffel, Gratins und Pürees

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Blauer Schwede”

- vorwiegend festkochend
- glatte bis leicht raue, dunkelblaue/blauviolette Schale mit flachen Augen
- violett-weiß marmoriertes Fleisch (hellt beim Kochen auf)
- Stärkegehalt: mittel
- rund-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: erdig, kräftig, leicht nussig
- besonders geeignet für: Salatkartoffel, Backkartoffel, Pellkartoffel, Salzkartoffel, Gratins, Pürees
- Verpackungseinheit: 2,5kg-Beutel

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Bleue d’Artois”

- festkochend
- glatte bis leicht raue, violett-blaue Schale mit flachen Augen
- lilafarbenes bis violettes Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- rund-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: leicht nussig, sehr aromatisch
- besonders geeignet für: Salate, Gratins, Ofengerichte
- Verpackungseinheit:



KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Blue Danube”

- vorwiegend festkochend
- glatte, blau-violette Schale mit flachen Augen
- gelbes bis hellgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- rund-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild süßlich, leicht buttrig
- besonders geeignet für: Salate, Suppen, Eintöpfe
- Verpackungseinheit:



KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Celebration”

- festkochend
- glatte, rot-gelbe Schale mit flachen Augen
- leuchtend-gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- rund-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 20 bis 55 Millimetern
- Geschmack: aromatisch, leicht süßlich
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln
- Verpackungseinheit: 2,5kg-Beutel

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel "Celebration"

- festkochend
- glatte, rot-gelbe Schale mit flachen Augen
- leuchtend-gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- rund-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 20 bis 55 Millimetern
- Geschmack: aromatisch, leicht süßlich
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln
- Verpackungseinheit: 2,5kg-Beutel

Unsere
Ernte -
Exklusivanbau
für Marker



KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Cheyenne”

- festkochend
- glatte, braune bis gelb-braune Schale mit flachen Augen
- gelbes bis hellgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: feines, leicht nussiges Aroma
- besonders geeignet für: Salate, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Pürees
- Verpackungseinheit:



KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Cilena”

- festkochend
- gelbe Schale mit flachen Augen
- tiefgelbes, reines Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: aromatisch, ausgewogen
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN

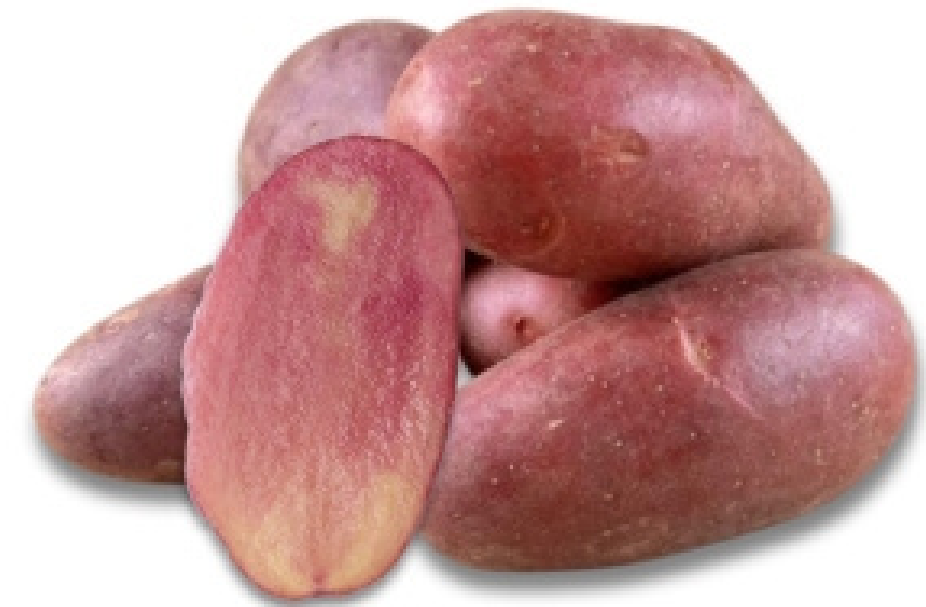


Kartoffel “Emiliana”

- festkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, ausgewogen
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
- Verpackungseinheit: 2,5kg-B

Unsere
Ernte -
Exklusivanbau
für Marker

KARTOFFELSORTEN

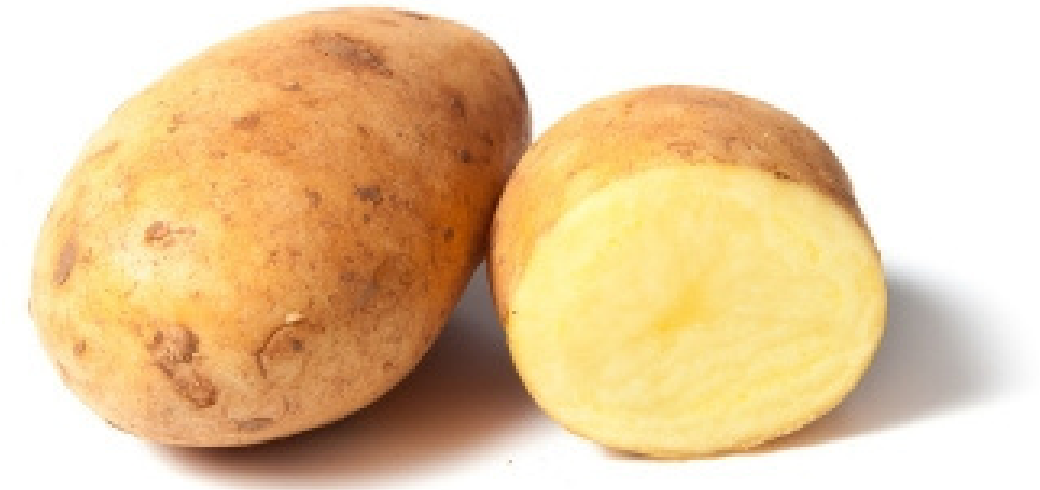


Kartoffel "Fred"

- vorwiegend festkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen Augen
- hellrotes Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: aromatisch, leicht würzig
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln
- Verpackungseinheit: 2,5kg-Beutel

Unsere
Ernte -
Exklusivanbau
für Marker

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Galatina” (“Sieglinde”)

- festkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, fein
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln
- Verpackungseinheit: lose Ware

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Glorietta”

- festkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen Augen, gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- längliche Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: sehr fein, leicht buttrig
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel "Goldmarie"

- festkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen Augen, gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, fein, leicht süßlich
- besonders geeignet für: Salate, Salzkartoffeln
- Verpackungseinheit: 2,5kg-Beutel

Unsere
Ernte -
Exklusivanbau
für Marker

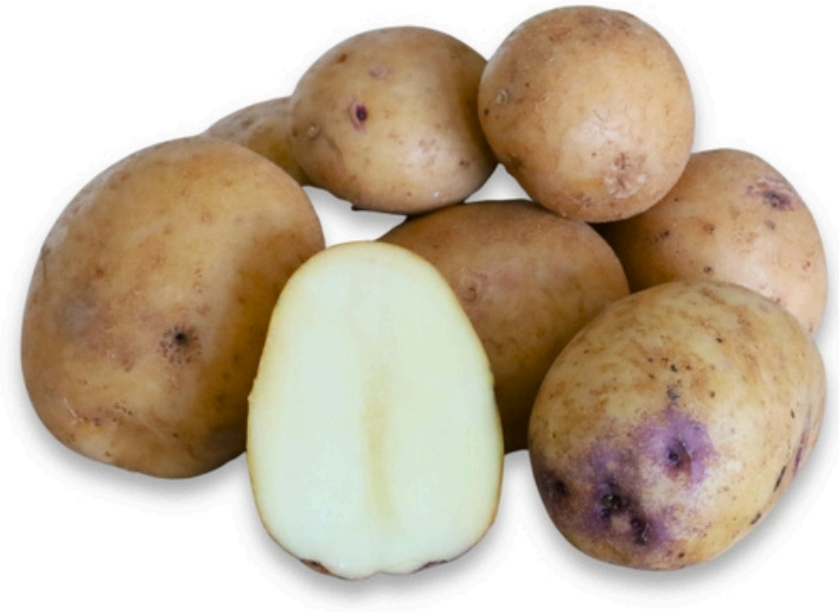
KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Gunda”

- mehligkochend
- glatte, gelbe Schale mit flachen bis mitteltiefen Augen
- hellgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- länglich-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, etwas süßlich, ausgewogen
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Aufläufe



KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Irish Gold”

- mehligkochend
- gelbe Schale mit violetten Augen
- weißes bis hellgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: hoch
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: buttrig, leicht süß, cremig
- besonders geeignet für: Püree, Gnocchi, Ofenkartoffeln, Gratin, Suppen

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “La Ratte”

- festkochend
- leicht raue, gelbe bis hellbraune Schale mit flachen Augen
- tiefgelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- sehr längliche, fingerförmige Knollen mit einer Länge von 30 bis 80 Millimetern
- Geschmack: sehr intensiv, nussig, aromatisch
- besonders geeignet für: Salate, Gratin, Aufläufe, Brat-, Pell- und Ofenkartoffeln
- Verpackungseinheit: lose Ware

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Laura”

- vorwiegend festkochend
- glatte, rote Schale mit flachen Augen, gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: würzig, aromatisch
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Ofengerichte
- Verpackungseinheit: lose Ware

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel "Lilly"

- mehligkochend
- glatte, gelbe Schale mit sehr flachen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: fein, leicht buttrig
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel "Lilly Rose"

- festkochend
- rote Schale mit flachen Augen
- rot-marmoriertes Fleisch, hellt beim Kochen etwas auf
- Stärkegehalt: niedrig bis mittel
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: cremig, fein, leicht erfrischend
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Gratins
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Linda”

- vorwiegend festkochend
- leicht raue, gelbe Schale mit flachen Augen, gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- länglich-ovale bis ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: sehr aromatisch, leicht nussig
- besonders geeignet für: Salate, Pellkartoffeln, Bratkartoffeln
- Verpackungseinheit: lose Ware

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Moor-Sieglinde”

- festkochend
- glatte, gelbe Schale mit sehr flachen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- lange, schlanke Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, aromatisch
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Prunelle”

- festkochend
- dunkelblaue bis violett-blaue Schale mit flachen Augen
- tiefblaues bis violettes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild mit leicht nussigen Noten
- besonders geeignet für: Chips, Pommes frites, Ofen- oder Pfannengerichte, Püree
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Purple Rain”

- festkochend
- dunkelblaue bis purpurrote Schale mit flachen Augen
- hellvioletter bis lilafarbenes Fruchtfleisch
- Stärkegehalt: mittel
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild-nussig und cremig
- besonders geeignet für: Salate, Ofenkartoffeln, Püree, Bratkartoffeln
-

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Roseval Drillinge”

- festkochend
- glatte, dunkelrote Schale mit flachen bis mitteltiefe Augen
- gelb, zum Teil mit zarten rosa-roten Adern
- Stärkegehalt: niedrig
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 20 bis 35 Millimetern
- Geschmack: fein, leicht süßlich-nussig und cremig
- besonders geeignet für: Salate, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln
- Verpackungseinheit:



KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Rouge de Cornouaille”

- festkochend
- glatte, gelbe Schale mit sehr flachen Augen
- gelbes Fleisch
- Stärkegehalt: niedrig
- lange, schlanke Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: mild, aromatisch
- besonders geeignet für: Salzkartoffeln, Pellkartoffeln
- Verpackungseinheit:

KARTOFFELSORTEN



Unsere
Ernte

Kartoffel “Rote Emmalie”

- vorwiegend festkochend
- glatte, dunkelrote Schale mit flachen Augen
- rot-rose bis pinkes Fleisch, Färbung bleibt beim Kochen erhalten
- Stärkegehalt: mittel
- länglich-ovale Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: aromatisch, leicht erdig, nussig
- besonders geeignet für: Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, Püree, Gnocchi
- Verpackungseinheit: 2,5kg-Beutel

KARTOFFELSORTEN



Kartoffel “Vitelotte” (Trüffelkartoffel)

- festkochend
- glatte, dunkelviolette bis schwarze Schale mit flachen Augen
- violette Fleisch
- Stärkegehalt: mittel
- unregelmäßige, rundlich bis knollige Knollen mit einem Durchmesser von 35 bis 55 Millimetern
- Geschmack: intensiv, erdig, aromatisch
- besonders geeignet für: Feinschmeckerküche, Püree, dekorative Gerichte
- Verpackungseinheit: lose Ware