

ABILENE RUSSET



ABILENE RUSSET ist eine mittelspäte, langfallende und ertragsstarke Pommes Frites Sorte mit creme-weißer Fleischfarbe. Aufgrund der hervorragenden Verarbeitungseigenschaften ist sie besonders zur Produktion von Pommes Frites für den Fast Food Sektor zu empfehlen.

Wissenswertes über ABILENE RUSSET:

- Auch unter trockenen und heißen Bedingungen sehr vitaler Blattapparat
- Sehr gutes Nährstoffaneignungsvermögen
- Hohe Resistenz gegen Y-Virus
- Resistent gegen Nematoden Ro1, 4
- Geringe Anfälligkeit für Schorf
- Stabiles Unterwassergewicht



| | |
|---------------------|---|
| Reifezeit: | mittelspät |
| Knollenform: | Langoval, großfallend und vollvolumig, flache Augenlage. Gelbe Schale mit cremeweißem Fleisch |
| Veredelung: | Hervorragende Eignung zur Pommes Frites Herstellung für den Fast Food Sektor |
| Ertrag: | sehr hoch |

