

CHENOA



CHENOA ist eine mittelfrühe Kartoffelsorte, die aufgrund ihrer langfallenden und sehr schönen gleichmäßigen Knollenform für die industrielle Herstellung von Pommes frites bestens geeignet ist. Wegen der sehr guten Lagereigenschaften ist Chenoa auch hervorragend zur Langzeitlagerung geeignet.

Wissenswertes über CHENOA:

- Sehr geringe Beschädigungsanfälligkeit
- Aufgrund geringer Verzuckerungsgefahr und gut ausgeprägter Keimruhe hervorragend zur Langzeitlagerung geeignet
- Auch unter trockenen und heißen Bedingungen sehr ertragsstark
- Sehr geringe Neigung zu Wachstumsrissen
- Hohe Toleranz gegen Schorf, Eisenfleckigkeit und Erwinia
- Resistent gegen Ro 1,4; teilresistent gegen Ro 2,3



| | |
|---------------------|---|
| Reifezeit: | mittelfrüh |
| Knollenform: | groß, gleichmäßig, lang bei flacher Augentiefe, hellgelber Schale und hellgelbem bis gelbem Fleisch |
| Veredelung: | hervorragende Eignung zur Pommes frites-Herstellung |
| Ertrag: | sehr hoch |

