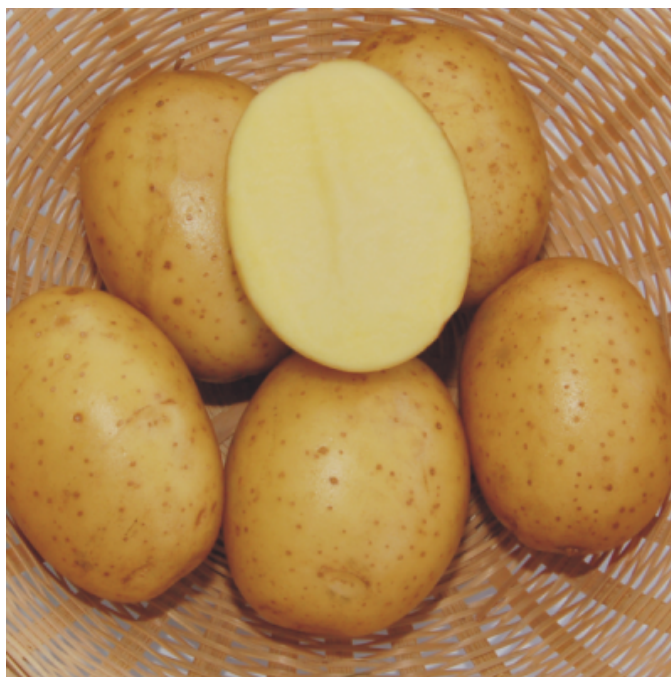


Troja NN

Variety:

Foto:

Troja NN



Cooking type:

Recommended purpose of usage:

cooking type C - mealy



Tuber set:

Resistance to potato cyst nematodes:

Susceptibility to bruising:

Susceptibility to discolouration:

Susceptibility to potato leafroll virus:

Susceptibility to potato virus Y:

Susceptibility to rhizoctonia:

Susceptibility to black leg:

Susceptibility to foliage blight:

Susceptibility to tuber blight:

Susceptibility to internal rust spots:

Susceptibility to common scab:

Tuber yield:

Dormancy:

Skin texture:

Eye depth:

tuber shape:

medium

Ro 1, Ro 4

medium to high

very low

medium

very low

low

low

low to medium

very low

low

medium


high

low

smooth

very shallow

round oval

Flesh colour:	yellow
After cooking blackening:	very low
Skin colour:	yellow
Colour of flowers:	white
Storage behaviour:	sehr gute Lagerfähigkeit, mittlere bis lange Keimruhe
Description text:	<p>1. Verwendungszweck TROJA ist eine mittelspäte, ertragreiche, mehlig kochende Speisesorte mit empfehlenswerten Speisequalitäten und Eignung für die Erzeugung von Trockenspeisekartoffel Produkten. 2. Gebrauchswert Die gelben Knollen weisen eine sehr geringe Neigung zur Rohverfärbung und Kochdunkelung auf. Im häuslichen Gebrauch ist TROJA als stabil mehlig kochende Sorte immer eine gute Wahl. Mit einem durchschnittlichen Stärkegehalt von 18% bietet die Sorte bei der Trockenkartoffelherstellung eine hohe Produktausbeute.</p>
possible uses in kitchen:	boiled potatoes, potato pancake, mashed potatoes, homemade potato dumplings, potato soup
pdf:	<ul style="list-style-type: none">  Troja DIN A5 (63.25 KiB)
special features:	washable, treatment-free storage, resistance to raw discolouration, resistance to blackening after cooking, resistance to nematodes Ro, resistant to rot, resistant to virus diseases