

# ***Penni NN***

*Frühe, vorwiegend fest kochende Speisekartoffel  
-Spezialsorte-*



***NORIKA*** 

# Penni NN

## 1. Verwendungszweck

**PENNI** ist eine klein fallende, frühe, vorwiegend fest kochende Spezialsorte mit ausgezeichnetem Speisewert.

## 2. Speisewert

Die gelben Knollen empfehlen sich aufgrund ihrer Größe, der außerordentlich geringen Neigung zur Rohverfärbung und Kochdunkelung für die Erzeugung von Halbfertigprodukten, insbesondere für die so genannten „Baby“-Kartoffeln. Im häuslichen Gebrauch wird auch der Geschmack der Neuzüchtung überzeugen. Der Stärkegehalt beträgt durchschnittlich 14%.

## 3. Knolleneigenschaften

Knollenform:	rundoval	Augentiefe:	flach
Knollengröße:	sehr klein	Schale:	glatt
Knollenansatz:	sehr hoch	Fleischfarbe:	gelb
Knollenertrag:	mittel	Sortierung:	gleichmäßig

## 4. Resistenzen gegen:

Nematoden:	Ro1, Ro4	Krebsresistenz:	D1
Schwarzbeinigkeit:	hoch	Knollenfäule:	mittel
Krautfäule:	mittel-hoch	Eisenfleckigkeit:	sehr hoch
Y-Virus:	sehr hoch	Schorf:	mittel
Blattrollvirus:	mittel		
Rhizoctonia- Wipfelroller:	hoch		

## 5. Vegetationsmerkmale:

Mittlere Jugendentwicklung, Staude mittelhoch, weiße Blütenfarbe, Blütenhäufigkeit gering bis mittel.

## 6. Lagerverhalten:

Sehr gute Lagerfähigkeit, lange Keimruhe