

Penni NN

Сорт:

Foto:

Penni NN



Тип варки:

Рекомендуемое использование:

средне-разваристый



Клубнеобразование:

Время созревания:

Устойчивость к золотистой картофельной цистообразующей нематодe:

Устойчивость к раку:

Предрасположенность к синякам:

Предрасположенность к выцветанию кожуры:

Восприимчивость к вирусу скручивания листьев:

очень высокая

раннее

Ro 1, Ro 4

D1

низкая или средняя

очень низкая или низкая

средняя

Восприимчивость к вирусу Y:

Восприимчивость к ризоктониозу:

Восприимчивость к чёрной ножке:

Восприимчивость к фитофторозу на листьях:

Восприимчивость к фитофторозу клубней:

Восприимчивость к ржавости внутренней мякоти клубня:

очень низкая

низкая

низкая

низкая или средняя

средняя

очень низкая

Восприимчивость к парше:	средняя
Урожайность клубней:	средняя
Тип прорастания глазков/выхода из периода покоя:	niedrig
Текстура кожуры:	гладкая
глубина залегания глазков:	мелкая
Форма клубня:	овально-округлая
цвет мякоти в сыром виде:	желтый
Изменение цвета после варки:	очень низкая или низкая
цвет кожуры:	желтый
Цвет цветков:	белая
Пригодность к хранению:	sehr gute Lagerfähigkeit, lange Keimruhe
Текст описания:	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%.
Küchennutzung ru:	Salzkartoffel, Pellkartoffel, Bratkartoffel, Rösti/Puffer
pdf:	

•

 [Penni DIN A5 \(63.01 KiB\)](#)

besondere Eigenschaften:	Ansatztyp, waschbar, behandlungsfreie Lagerung, Widerstandsfähig gegen Rohverfärbung, Widerstandsfähig gegen Kochdunkelung, Nematodenresistenz Ro, Widerstandsfähig gegen Virose, Krebsresistenz
--------------------------	--