

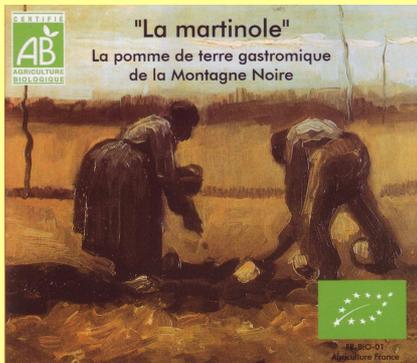
ALLIANS BIOLOGIQUE

Variété à chair ferme

DU DOMAINE BIOLOGIQUE DE LA MONTAGNE NOIRE

LA MARTINOLE

A FAIBLE TENEUR EN SUCRES



DESCRIPTIF DE LA VARIETE

Une Culture de Montagne

Le **Domaine de la Martinole** réside à 850 mètres d'altitude au Col de Les Martyrs (11390) entre Mazamet et Carcassonne.



La pomme de terre du **Domaine de la Martinole** bénéficie à la fois d'un **ensoleillement exceptionnel** l'été et des **bienfaits hivernaux** de la neige.

Une Culture Biologique



Un Emballage Spécifique



Catégorie : I, à chair ferme.

Maîtrise des sucres : se prête très bien à la méthode culturale.



Tubercule : Oblong Allongée à yeux superficiels.

Peau : Jaune.

Chair : Jaune foncée

Repos végétatif : Un mois (délai durant lequel le tubercule ne peut pas germer).

Conservation : Trois mois.

Teneur en matière sèche : Faible, inférieure à 18% du poids net.

Groupe culinaire A : Catégorie gastronomique.

Usages culinaires : Salade, rissolée, sous la cendre, au four autour d'un rôti ou d'une volaille, en accompagnement d'un poisson ou d'une pièce de viande.