

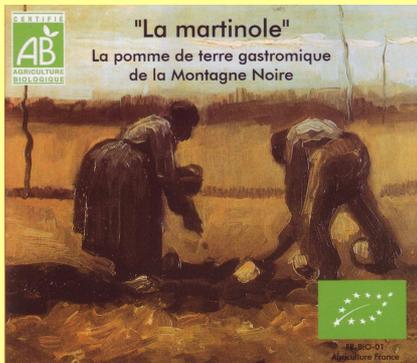
# ALTESSE BIOLOGIQUE

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 :** Allongé à yeux peu profonds.

**Peau :** Jaune.

**Chair :** Jaune.

**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.