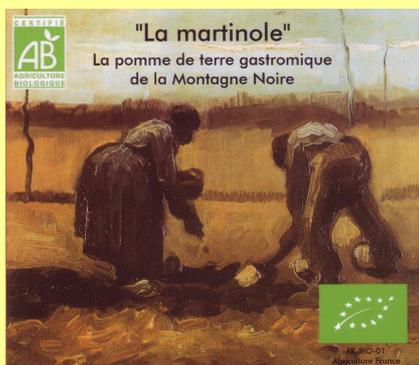


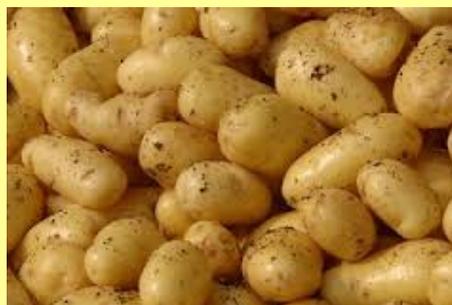
NICOLA BIOLOGIQUE

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



E.I.R.L VARENNE Eric
Domaine de la Martinole
1, rue de la Poste – 11390 Les Martyrs
Tél : 06.48.76.16.30
SIRET : 808 808 794 00016
Site Internet : www.la-martinole.fr

Catégorie : I, à chair ferme.

Maîtrise des sucres : se prête parfaitement à la maîtrise des sucres.



Tubercule : Oblong allongé à yeux superficiels.

Peau : Jaune.

Chair : Jaune.

Repos végétatif : 21 jours (délai durant lequel le tubercule ne peut pas germer).

Conservation : Deux mois.

Teneur en matière sèche : Faible, inférieure à 19 % 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.

