

CHENOA



CHENOA ist eine mittelfrühe Kartoffelsorte, die aufgrund ihrer langfallenden und sehr schönen gleichmäßigen Knollenform für die industrielle Herstellung von Pommes Frites bestens geeignet ist. Wegen der sehr guten Lagereigenschaften ist Chenoa auch hervorragend zur Langzeitlagerung geeignet.

Wissenswertes über CHENOA:

- Sehr geringe Beschädigungsanfälligkeit
- Aufgrund geringer Verzuckerungsgefahr hervorragend zur Langzeitlagerung geeignet
- Auch unter trockenen und heißen Bedingungen sehr ertragsstark
- Sehr geringe Neigung zu Wachstumsrissen
- Hohe Toleranz gegen Erwinia Bakterien
- Resistent gegen Ro 1,4 (9); teilresistent gegen Ro 2,3
- Verringerter Stickstoffbedarf ermöglicht hohe Erträge



Reifezeit:	mittelfrüh
Knollenform:	groß, gleichmäßig, lang bei flacher Augentiefe, hellgelber Schale und hellgelbem bis gelbem Fleisch
Veredelung:	hervorragende Eignung zur Pommes Frites-Herstellung
Ertrag:	sehr hoch

