



Allians x G98TD001002



Capucine

Züchter / Vertrieb

Germicopa / NSP

Merkmal:

Verwendung:	Speise
Kochtyp:	festkochend (AB)
Reifezeit:	mittelfrüh
Fleischfarbe:	tiefgelb
Knollenform:	langoval
Augentiefe:	sehr flach
Knollen/Staude:	13-18
Ertrag:	hoch
Stärkegehalt:	mittel-hoch
Bodenansprüche:	mittel

Anfälligkeit für:

Virus:	gering
Schorf:	gering-mittel
Knollenfäule:	mittel
Krautfäule:	mittel
Eisenfleckigkeit:	sehr gering
Keimfreudigkeit:	gering
Nematodenres:	Ro 1,4
Krebsresistenz:	1

Capucine hat eine sehr schöne Schale in Kombination mit einer tiefgelben Fleischfarbe. Nach dem Kochen dunkelt sie nicht nach. Die gute Qualität kombiniert sie mit sehr gutem Geschmack.

Diese Informationen stammen aus Versuchsergebnissen sowie Erfahrungen aus der Praxis.
Je nach Anbau- und Klimabedingungen können die sortentypischen Eigenschaften variieren und sind deshalb ohne Gewähr!