



Solsikken Produktinformation



KA70 Alouette. Sen kartoffel - (Kartofler, jordskok - Kartoffler m.v.)



Størrelse ca. 35-60 mm.

Godkendt, markkontrolleret læggekartoffel. Rødt skind, gulkødet med en lækker og forfinet kartoffelsmag. Efter lagring får den en smag, der minder om aspargeskartofflens.

Kort kogetid ca. 15 min ved svag varme (simre-kogning). Er yderst delikat som bagt kartoffel - 30 min i forvarmet ovn.

Alouette er særdeles velegnet til økologisk dyrkning, den er meget skimmeltolerant og har en stor top, der effektivt dækker af for fremspirende ukrudt.

Lang lagerholdbarhed. Det er vigtigt, at denne kartoffel får en udviklingstid på 80-90 dage samt ca. 1 mrd. på lager inden tilberedning.

Produkt information

Sort:	Alouette
Latin:	Solanum tuberosum L.
Kategori:	Kartofler, jordskok
Subkategori:	Kartofler m.v.

Gode naboer

Bønner
Spinat

Dårlige naboer

Beder
Kål
Rødbeder
Selleri
Tomat
Ærter

Vejledning

Høstudbytte på 100 m2	250-300 kg
Plante- x rækkeafstand	30x50 cm
Gødningsforbrug af Økologødning 4% N. pr. kg. til 100 m2	10-15 kg
Antal kartofler pr. kg	15-20 stk
Forbrug til 100 m2	25-30 kg
Lægge tidspunkt	Marts-maj

Priser

2 kg.	45,00 kr.
25 kg.	370,00 kr.
500 kg.	6.885,00 kr.

Generelt om Kartoffler m.v.

Kartofler indeholder A-, B-, C- og D -vitaminer, kalium, kalcium, fosfor og jern.

Forspires gerne lyst og varmt i 4-6 uger i 12-18 graders varme.