

Variété :

Fleur Bleue



- **Précocité 2** : Tardive (plus de 150 jours)
- **Conservation** : Assez bonne
- **Rendement** : Bon
- **Maladies** : Peu sensible au mildiou
- **Forme** : Tubercules réguliers et longs, peau et chair violette

- **Groupe culinaire** : C, assez bonne tenue à la cuisson
- **Utilisation culinaire** : Purée, chips, gratin, cuisson à l'eau.
Couleur de la chair uniforme après cuisson
- **Catégorie** : consommation à chair tendre
- **Teneur en matière sèche** : Moyenne 24%



L'INFO DU PRODUCTEUR : Avec Fleur Bleue, vous oublierez rapidement la « Vitelotte » et autre « Bleu de la Manche » qui ont des formes irrégulières qui les rendent difficile à éplucher.

