

Variété :

Manitou



- **Précocité 4** : Demi-tardive (130 à 150 jours)
- **Conservation** : Bonne
- **Rendement** : Très bon avec forte proportion de gros tubercules
- **Maladies** : Peu sensible au mildiou
- **Forme** : Oblong à allongée, peau rouge, chair jaune pâle

- **Groupe culinaire** : A/B, bonne à très bonne tenue à la cuisson
- **Utilisation culinaire** : Four, purée, potage, frites
- **Catégorie** : Consommation à chair tendre
- **Teneur en matière sèche** : Moyenne



L'INFO DU PRODUCTEUR : Les variétés de pommes de terre à peau rouge seraient moins attaquées par le taupin que les autres.