



PERRIOL pdt

contactez - nous

semences BIO

le jardinier

la jardinerie

le producteur

le distributeur

Liens

variedad Vitelotte negro

algunos
Variedad
edad

Vitelotte

Azul
AuverniaFlor
pecesfinal
del sigloinstituto
Beauvaisprincipios
Rosacuerno
Gatti

o: la mujer negro, violeta, negro con leche ...

Origen genético: Desconocida**Categoría:** Consumidor**Vencimiento:** Tarde**: Tubérculos** cilindro ovalado, ojos hundidos, la mitad, extendido por todo el tubérculo, piel de color morado, la carne de color púrpura.**Germen:** Violeta, vellosidad bajo.**Planta:** altura, en posición vertical, totalmente pigmentadas.**Tallo:** Grandes, púrpura.**Hoja:** verde oscuro, semi-brillante, poco divididas y púrpura venas pecíolo.**Flores:** Muy raro.**Flor:** Blanco, púrpura cancelado.

CULTURA Vitelotte

LA PLANTA

Use plantas mantenidos en almacenamiento en frío entre +2 y +4 ° C.

El calor de la planta antes de la siembra, el plazo de 3 a 4 semanas es necesario, el ser ideal para pre-germinadas, no se olvide de la lucha contra Rhizoctonia.

LA PARCELA

Vitelotte encaja muy bien, independientemente de la textura del suelo, mantener una rotación de 4 años.

SUELO

Mientras que el aflojamiento del suelo en 20 cm de profundidad en la planta del suelo hacer y calentado ressuýe.

ABONADO

El fósforo y el potasio 80 a 120 unidades convencionales / ha de nitrógeno de moderada a limitar el crecimiento excesivo de la vegetación de fertilizantes.

MALA HIERBA Y FUNGICIDAS

Imprescindible para el tratamiento de la tarifa regular contra el moho.

RECOLECCIÓN Y CONSERVACIÓN

Cosecha de 4.3 semanas después de destrucción del follaje. A pesar de la cosecha los tamaños pequeños para que no vuelva a crecer el año siguiente.

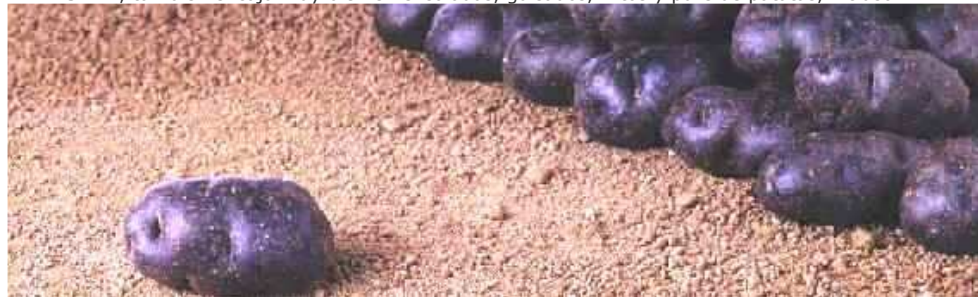
Vitelotte germina rápidamente, pero se conserva bien después del tratamiento inhibitor de la germinación.

La papa Alejandro Dumas preferido a todos los demás.

 El **Vitelotte negro violeta, Négresse** o **puñín negro**, la mayor curiosidad de las especies de papa, que casi ha desaparecido de nuestro patrimonio nacional. Esta variedad, cerca de las variedades antiguas de América Latina, ha sido amenazado por razones de salud y la ausencia de producción de semillas certificadas.

Hoy regenerada, plantas Violeta en Francia tiene una piel negro y una forma cilíndrica irregular en lugar. Su carne es púrpura y no harinosa. Muy tarde, alrededor de 120 días. Su rendimiento sigue siendo de armas poco fiables y pequeños. Ella tiene un follaje muy vigoroso, muy preparado.

Conserva su color de la carne, incluso después de la cocción, y el agua se pone verde. Ampliamente utilizado en la cocina a la decoración, que siempre sorprende en este color muy especial.

VERSÁTIL, también encaja muy bien en ensaladas, guisados, fritos y puré de patatas, incluso.

Andouillette la parrilla tanto purés

El mejor acompañamiento a la parrilla andouillette es ligero y esponjoso triturado.

Hacer los 2 purés por separado:

- Un puré de blanco (papa debe elegir harinoso (como el Instituto BEAUVAIS)

- Un puré de color púrpura (el Vitelotte)

Pelar y lavar las patatas, cortadas en trozos, luego colocar en una cesta de vapor rígida, sin sal.

Una vez que las papas estén cocidas en el fondo, calentar la leche se disuelve y moverlos ricar mecánicos inmediatamente. Es importante que no se enfríe demasiado. Una vez que han pasado, agregar un pedazo muy grande de mantequilla, sal y un poco de nuez moscada rallada. Vierta la leche, batiendo suavemente, con un batidor de alambre, y levantando el puré como lo haría con claras de huevo. No a su vez la cantidad de leche también para el puré de papas debe seguir siendo una de espuma y nunca nasal.