



Solana GmbH
 Albert-Einstein-Ring 5
 22761 Hamburg
 Telefon +49 (0)40 41 42 40-0
 Fax +49 (0)40 41 77 16
 info@solana.de
 www.solana.de



Almonda

Almonda ist eine mittelfrühe, lagerfähige, festkochende Speisekartoffel mit gelber Fleisch- und Schalenfarbe. Durch ihre hervorragende Krautfäuleresistenz ist sie für den Bioanbau geeignet. Aber auch im konventionellen Packbetrieb zeigt sie durch eine ansprechende Schale, homogene Sortierung und Waschfähigkeit ihre Stärken. Ebenso zeigt sie im Peelingmarkt gute Eigenschaften. Almonda ist zudem besonders widerstandsfähig gegenüber Schwarzfleckigkeit, Wachstumsrissen, Silberschorf, Schorf sowie Nematoden Ro1, Ro4 und Krebs Pathotyp 1.

Pflanze

Reife	Mittelfrüh
Wuchstyp	Zwischentyp
Wuchsform	Halbaufrecht
Blühfarbe	Weiß
Jugendentwicklung	Zügig
Knollenzahl	Mittel, Hoch
Keimruhe	Hoch, Sehr hoch

Resistenzen

Nematoden	Ro 1, Ro 4
Kartoffelkrebs	Pathotyp 1 *
Krautfäule	Sehr hoch
Knollenfäule	Hoch
Rhizoctonia	Mittel, Hoch
Schwarzbeinigkeit	Hoch
Schorf	Hoch
Zwiewuchs	Hoch
Silberschorf	Sehr hoch
Beschädigungen	Hoch
Schwarzfleckigkeit	Hoch
Y-Virus	Mittel, Hoch
Y ntn	Mittel, Hoch

* in einem EU Land als resistent bewertet

Knolleneigenschaften

Knollenform	Oval
Fleischfarbe	Gelb
Augentiefe	Flach
Schalenfarbe	Gelb
Schalenbeschaffenheit	Glatt

Ertrag und Qualität

Verwertungsrichtung	Speisekartoffeln, Direktvermarktung, Packbetrieb, Bio, Schälung
Ertrag	Hoch
Anteil Übergrößen	Gering, Mittel
Anteil Untergrößen	Gering, Mittel
Kochtyp	Festkochend
Kochdunklung	Sehr gering, Gering
Rohbreiverfärbung	Sehr gering, Gering
Stärkegehalt	Mittel