



Solana GmbH & Co. KG
 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

Toscana



Toscana ist eine mittelfrühe, vorwiegend festkochende Einlagerungs-Premiumkartoffel mit einem enormen Markwarenertrag und vorzüglichem Geschmack. Sie überzeugt mit ihren, zur Waschung geeigneten, glatten und gelben Knollen in einer gleichmäßigen Sortierung. Nach dem Schwitzprozess kann sofort mit der Vermarktung begonnen werden. Hervorzuheben ist ihre sehr gute Resistenz gegen Rhizoctonia, Schorf und Schwarzfleckigkeit sowie eine ausgezeichnete Lagereignung.

Pflanze

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

Resistenzen

Nematoden	Ro 1, Ro 4
Krautfäule	Mittel
Knollenfäule	Hoch
Rhizoctonia	Hoch
Schwarzbeinigkeit	Hoch
Schorf	Hoch
Eisenfleckigkeit	Mittel, Hoch
Beschädigungen	Hoch
Schwarzfleckigkeit	Hoch, Sehr hoch
Y-Virus	Mittel
Blattrollvirus	Niedrig

Knolleneigenschaften

Knollenform	Rundoval
Fleischfarbe	Gelb
Augentiefe	Flach, Sehr flach
Schalenfarbe	Gelb
Schalenbeschaffenheit	Glatt

Ertrag und Qualität

Verwertungsrichtung	Speisekartoffeln, Direktvermarktung, Packbetrieb
Ertrag	Hoch
Anteil Übergrößen	Mittel
Anteil Untergrößen	Gering
Kochtyp	Vorwiegend festkochend
Kochdunklung	Gering
Rohbreiverfärbung	Gering
Stärkegehalt	Gering, Mittel