



CARACTÉRISTIQUES

- **TUBERCULE :**

Oblong court
Peau jaune clair
Chair blanche

VARIÉTÉ PLUS QUE CENTENAIRE !

sans elle...

*purées et potages ne
seraient pas ce qu'ils sont.*

ATOOUTS & RÉSISTANCES

RÉCOLTE :

Primeur : 130 jours
A maturité : 150 jours

RENDEMENT :

MOYEN

CALIBRAGE :

Gros tubercules de forme ovale à ronde

SENSIBILITÉ AUX PARASITES :

Sensible au virus A / X

Moyennement sensible au mildiou du
tubercule et du feuillage.

APTITUDE À LA CONSERVATION : BONNE

- taux en sucres réducteurs bas
- longue dormance

QUALITÉ CULINAIRE :

Teneur en matière sèche : faible
Tenue à la cuisson : assez bonne
Groupe culinaire : B
Noircissement à la cuisson : nul

UTILISATION CULINAIRE :

Assez bonne tenue à la cuisson, idéale en
potage ou purée. **VARIÉTÉ RUSTIQUE.**

COMMENTAIRES

Institut de Beauvais est une vieille variété de pomme de terre française donnant de gros tubercules à chair blanche.

Variété encore cultivée dans certaines régions de AUVERGNE RHÔNE-ALPES et du Midi de la France.

Tubercule arrondi à oblong court, yeux demi-enfoncés, peau jaune pâle, yeux colorés rouges, chair blanche.