

ROMEO



Parenté: Ambo x Rooster
Maturité: Demie- tardive
Catégorie culinaire: B
Marché: Frais/Chips

ROMEO donne de très beaux tubercules à la peau lisse d'un rouge profond, une chair blanche et une matière sèche élevée. Elle montre une bonne résistance au mildiou du feuillage, au rhizoctone brun et aux endommagements mécaniques. Elle ne présente pas de défaut interne, ses utilisations culinaires sont diverse: Chips, Purée et Rôtie.



Caractéristiques du tubercule

Forme:	Oblong
Couleur de la peau:	Rouge
Couleur de la chair:	Blanche
Profondeur des yeux:	Superficielle
Dormance:	Moyenne (6)
Matière sèche:	Environ 24%
Aptitude au stockage:	Excellente
Endommagements:	9
Coups bleus:	8
Rendement:	Très élevé

Résistances aux maladies et ravageurs

Gale commune:	5
Mildiou du feuillage:	5
Mildiou du tubercule:	7
Galle verruqueuse:	T
PCN Ro1:	S
PCN pallida:	S

Conseils de culture

- Métribuzine peut être utilisée uniquement en prélevée.

Légende

Echelle de 1 à 9 (9 étant le plus souhaitable)	Catégorie culinaire
T = Tolérant	A = ferme
R = Résistant	B = plutôt ferme
S = Sensible	C = farineux
ND = Non Disponible	D = très farineux