



Fresco



Cocción



Frito


van Rijn SEMILLAS, S.L.

Paseo de la Alameda, 39 Esc. B, Pta. 57, 46.023 Valencia, España
 www.vanrijnsemillas.es - 647 884 846 - carmenlinares@vanrijn.es

Resumen

MONDEO es una variedad atractiva para el mercado de fresco y de distribución. Buena variedad para almacenaje y adecuada para cualquier tipo de suelo. Tiene una alta resistencia a sequía y sarna común. MONDEO es una variedad de mucho rendimiento y low-inputs.

Características principales

Origen genético	Maradona x VE 7445
Ciclo	Semi-tardía
Forma de los tubérculos	Ovalada a Larga ovalada
Color de la piel	Amarilla clara
Color de la carne	Amarilla clara
Profundidades de los ojos	Superficiales
Rendimiento	Muy bueno
Calibre de los tubérculos	Grande
Reposo vegetativo	Medio
Utilización	Consumo en fresco, patatas fritas
Tipo de cocción	B
Ennegrecimiento tras cocción	No observado
Porcentaje de Materia Seca	20,00%

Resistencia a enfermedades

Mildiu del follaje	5,5
Mildiu del tubérculo	7,5
Sarna común	7,5
Virus del enrollado (PLRV)	n/d
Virus A (PVA)	n/d
Virus X (PVX)	n/d
Virus Yn (PVY)	5
Sequía	8
Nemátodos	R (Ro1 y Ro4)
Sarna verrugosa	R

La información proporcionada en este documento es solo indicativa y puede variar de acuerdo con las condiciones climáticas y de crecimiento, pero también con las técnicas agronómicas. Para obtener un detallado asesoramiento de cultivo, por favor, póngase en contacto con nosotros.

Leyenda

Escala de 1 a 10 (10 lo más deseado), I = Inmune, R = Resistente, S = Sensible, n/d = Resultado no disponible, Tipo de cocción A = Firme, B = Bastante Firme, C = Harinosa, D = Muy harinosa.

MONDEO

MONDEO