

# CURTIS



**Curtis** est une variété hâtive à demi-hâtive avec une excellente aptitude en production de chips tôt en saison grâce à sa précocité à la cuisson et à ses tubercules uniformes. Curtis est très peu sensible aux chocs et est adaptée à la transformation après un stockage froid (5°C).



## A PROPOS DE CURTIS :



- Croissance rapide
- Très peu sensible aux chocs
- Très bonne cuisson après stockage froid (5°C)
- Matière sèche stable
- Résistance aux nématodes Ro1,4 et Ro 2,3
- Résistance à la gale verruqueuse pathotype d1

**Maturité** : hâtive à demi-hâtive. **Tubercule** : rond-ovale et chair jaune pâle. **Utilisation** : excellente aptitude à la production de chips, taux d'acrylamide très bas après un long stockage à basse température (5°C). **Rendement** : élevé.