

JORIS



Joris est une variété demi-hâtive avec une excellente aptitude à la production de chips grâce à ses tubercules ronds et sa bonne aptitude à la cuisson. Joris a une bonne résistance aux nématodes et à la gale verruqueuse. Cette variété est très peu sensible aux chocs et est adaptée à une longue conservation.



A PROPOS DE JORIS :



- Résistance aux nématodes Ro1,4 et Ro 2,3 ; Ro5
- Résistance aux nématodes Pa 2,3
- Résistance à la gale verruqueuse pathotype d1, 2 et 6
- Croissance rapide
- Très peu sensible aux chocs
- Très bonne aptitude à la cuisson après un long stockage
- Matière sèche stable

Maturité : demi-hâtive. **Tubercule :** rond ovale, chair et peau jaune pâle.

Utilisation : excellente aptitude à la production de chips, taux d'acrylamide très bas.

Rendement : élevé.