

# Saatkartoffeln

In Höhenlagen werden die Saatkartoffeln später gesteckt. Darum haben wir einige Sorten für Spätplantzung in Eigenabfüllung vorrätig.

Neu im Sortiment sind die besonderen Filisurer Bergkartoffeln.

## Hauptsorten

**Lady Felicia**, Frühe ertragreiche Sorte. Für Frischkonsum und Pommes frites gut geeignet. Hält hohen Kochtemperaturen stand. Bei früher Ernte festkochend.

112682	2 kg	CHF 9.50
112683	4 kg	CHF 15.80

**Agria**, Mittelfrüh. Widerstandsfähige Sorte mit gesundem Laub. Grosse Knollen. Gut lagerfähig. Mehligkochend.

112684	2 kg	CHF 9.50
112685	4 kg	CHF 15.80

**Nicola**: Feste Kartoffel, die auch bei längerem Kochen nicht zerfällt. Das Fleisch ist feucht, glatt und schnittfest. Nicht mehlig. Sehr gut lagerfähig.

112680	2 kg	CHF 9.50
112681	4 kg	CHF 15.80

**Grosspackungen auf Vorbestellung.**

**Weitere Sorten auf Anfrage oder in unserem Gartencenter Filisur vorhanden.**

**Weitere Erdfrüchte in unserem Katalog 16!**



Wädenswiler

## Steckzwiebeln

**Wädenswiler ZEFA** Ertragreiche, lagerfähige Schweizer Sorte.

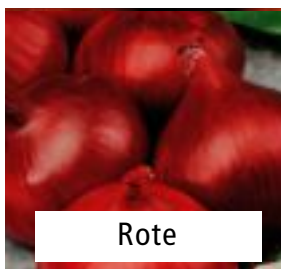
10.8150.16	250 g	CHF 3.20
10.8150.26	500 g	CHF 5.20
10.8150.36	1 kg	CHF 9.20

**Rote Einheimische** rote Zwiebel. Erst spät stecken (April), könnte sonst aufschliessen.

10.8190.16	250 g	CHF 3.90
10.8190.26	500 g	CHF 5.20

**Schalotten Atlantic**, Gelbe Schalotte mit sehr guter Haltbarkeit. Schossfest.

10.8045.16	350 g	CHF 4.70
------------	-------	----------



Rote

## Filisurer Bergkartoffeln

**Corne de gattes - Rarität und Delikatesse**

Längliche bis hörnchenförmige Kartoffel, mit weicher Textur. Aussergewöhnlich buttriges und nussiges Aroma. Für Brat- und Salatkartoffel, auch als Gschwellti sehr geeignet. Aus Bio-Anbau.

112668	800 g	CHF 11.90
--------	-------	-----------

**Highland Burgundy Red - rotfleischig**

Schottische Bergkartoffel von 1902. Rot-weiss-gelbes Fruchtfleisch.

Aussergewöhnlich guter Geschmack.

Mehligkochend. Verwendung als Kartoffelstock oder zweifarbigen Kartoffelsalat geeignet. Aus Bio-Anbau.

112674	800 g	CHF 11.90
--------	-------	-----------

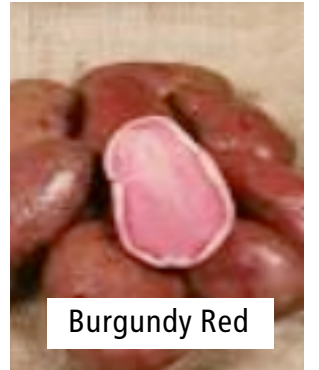
**Parli - die Bündner Urkartoffel**

Seit ca. 1750. Bei Gourmet-Köchen sehr beliebt. Zum Schälen kocht man Parli zuerst, und lauwarm kann die Haut abgezogen werden. Für Gschwellte oder als Maluns. Vorrat sehr knapp. Bio-Anbau.

112670	600 g	CHF 11.90
--------	-------	-----------



Röseler



Burgundy Red



Parli

**Saatgutbedarf:**  
**Saatkartoffeln:**  
 2 - 3 kg pro 10m2  
**Steckzwiebeln**  
 500 g für 2-3 m2

## Weitere Kartoffel-Spezialitäten:

**Blaue St. Galler**, Mittelfrüh. Blaue Sorte. Mehligkochend.

10.8275	1 kg	CHF 9.50
---------	------	----------

**Ratte/Virgule** Lange gebogene Kartoffel z. B. für Gschwellti usw. Festkochend

10.8242.06	1 kg	CHF 6.50
------------	------	----------