

# VITELLOTTE

festkochend



**auch TRÜFFELKARTOFFEL oder NEGRÉSSE genannt**

Ursprung: Frankreich (vor 1850)

Knolle: klein, langoval, tiefe Augen, schwarz-violette dicke Schale

Fruchtfleisch: violett mit Marmorierung

Geschmack: leicht erdig, fein nussig, angenehm würzig, weniger süß als handelsübliche Sorten

Anbau: geringer Ertrag, späte Reife

Verwendung: Salat-, Pellkartoffel

Bemerkung: Farbstoffe sind Anthocyane (krebshemmend)