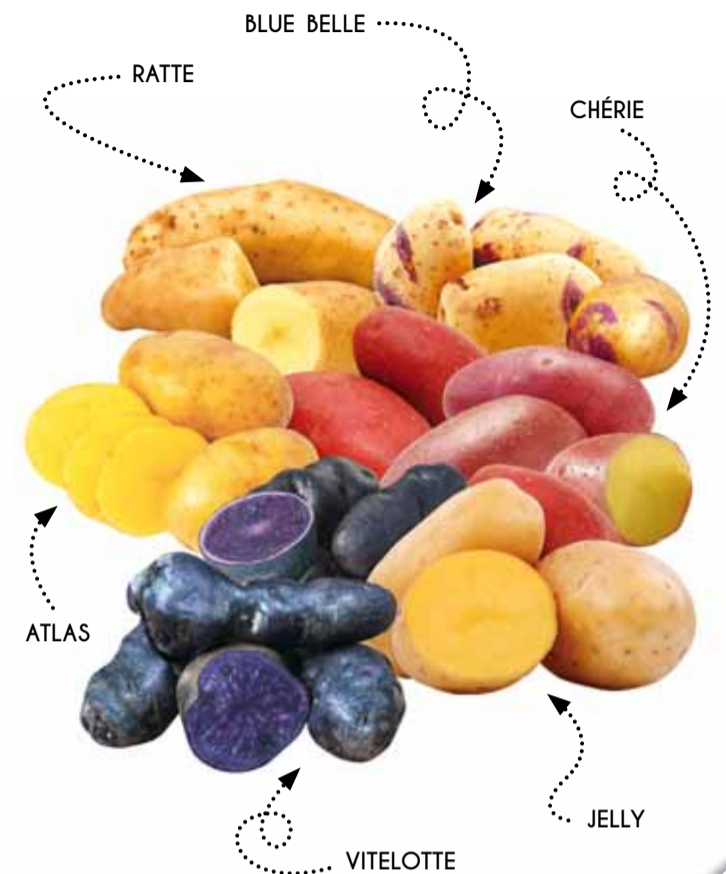


LES POMMES DE TERRE LOCALES :
TOUTES EN COULEUR,
TOUTES EN SAVEUR !



Financé par :
Pour plus de renseignements,
rendez-vous sur www.occf.nc



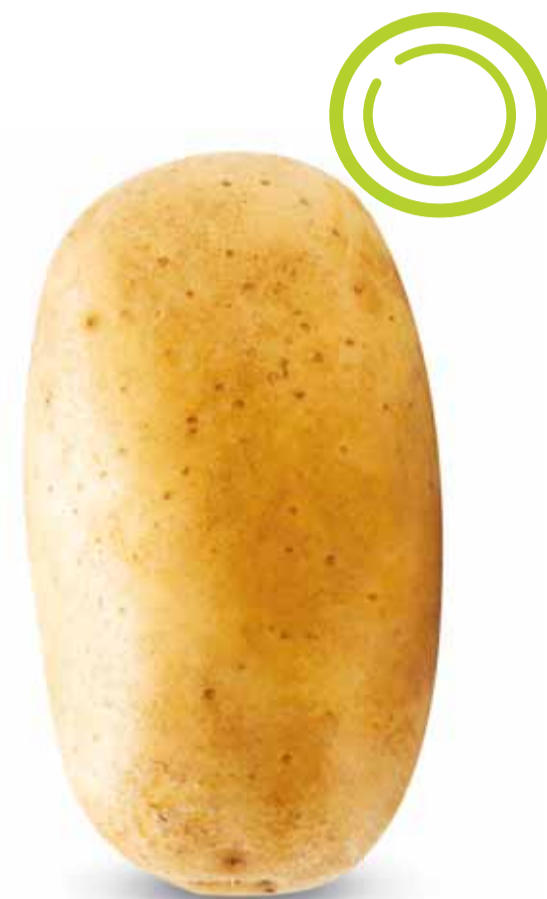
DÉCOUVREZ DANS VOS ASSIETTES

LA CHÉRIE



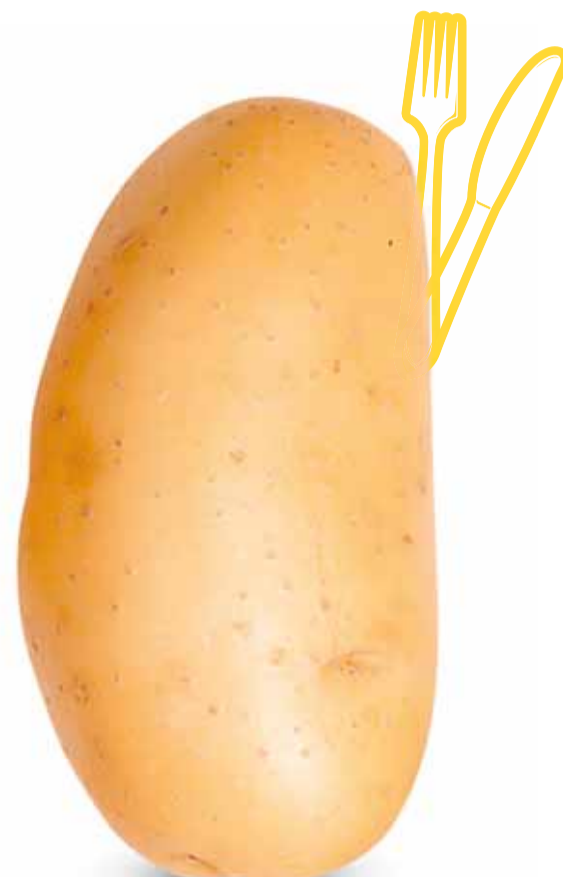
EN FILET DE 2 KG
LES GOURMANDES

LA JELLY



EN FILET DE 3 KG
LES JARDINIÈRES - FILET ROUGE

L'ATLAS



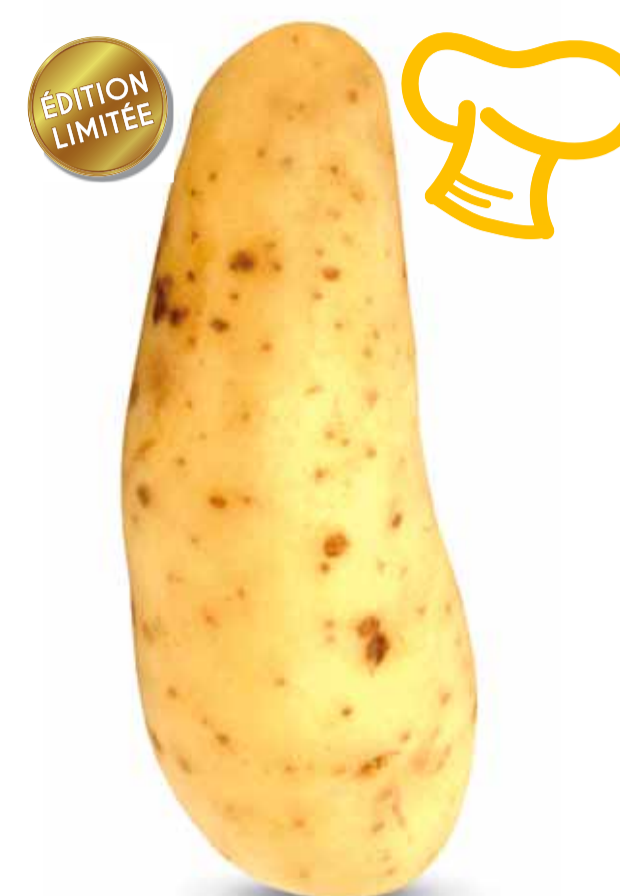
EN FILET DE 3 KG
LES JARDINIÈRES - FILET JAUNE

LA VITELOTTE



EN FILET DE 1,5 KG
LES SAISONNIÈRES

LA RATTE



EN FILET DE 1,5 KG
LES SAISONNIÈRES

LA BLUE BELLE



EN FILET DE 3 KG
LES JARDINIÈRES - FILET JAUNE



DÉCOUVREZ TOUTE NOTRE GAMME

Les gourmandes (filets de 2 kg)

Dans ces filets, vous trouverez des variétés à chair ferme, de grande qualité gustative, par exemple Chérie et Morfy.

Le grain de leur chair est fin, leur forme allongée et leur dimension plutôt petite.

Elles tiennent bien à la cuisson et sont idéales en salade, à la vapeur ou rissolées.



Les Jardinières (filets de 3 kg)

Dans ces filets vous trouverez des variétés à chair tendre. Elles sont classées en 2 catégories selon leur usage :

- **Filets rouges :** pour une cuisson à l'eau ou à la vapeur. Dans ces filets vous retrouverez par exemple Passion, Elodie et Nadine, qui sont des variétés à faible taux de matière sèche.



- **Filets jaunes :** pour une cuisson en frites, purée, et gratin. Dans ces filets, vous retrouverez par exemple Atlas, Dalia et Béatrice, qui sont des variétés à plus fort taux de matière sèche.



Les pommes de terre du champ (filets verts de 3 kg)

Dans ces filets, vous retrouverez toutes les variétés à chair tendre. Elles sont juste brossées, ce qui permet de les conserver plus longtemps.

Les saisonnières (filets de 1,5 kg)

Dans ces filets vous trouverez des pommes de terre originales qui valent tout ou long de l'année, selon les disponibilités, par exemple :

- **Les gourmettes :** de petit calibre, elles sont idéales pour une cuisson au four, autour d'un rôti ou pour faire des « wedges » maison.
- **Les violettes :** comme leur nom l'indique, elles se démarquent par leur couleur originale.

CHOISISSEZ CELLES QUI CORRESPONDENT À VOS BESOINS !

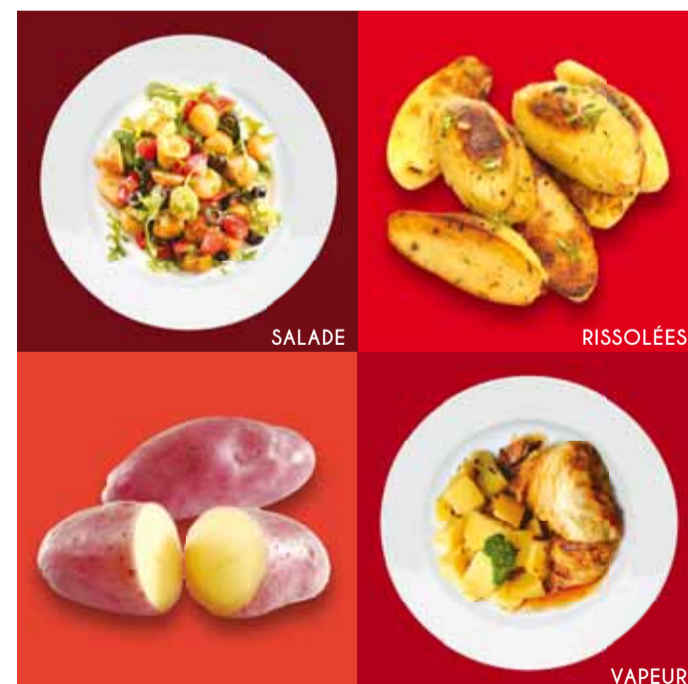
CATÉGORIE :

potomme de terre à chair ferme.

USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson à la vapeur, à l'eau, rissolées et sautées.

Cette variété est de forme oblongue, allongée et régulière. Elle présente un bel aspect avec sa peau d'un rouge prononcé, lisse et brillant. Sa chair est jaune pâle veinée de rose et consistante. Elle a une saveur très douce.



CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

USAGES EN CUISINE :

c'est une variété mixte qui convient bien à toutes les cuissons mais elle est particulièrement recommandée pour la cuisson en vapeur, salades et barbecue.

Cette variété est de forme ovale. Sa peau est jaune foncée. Sa chair est jaune.



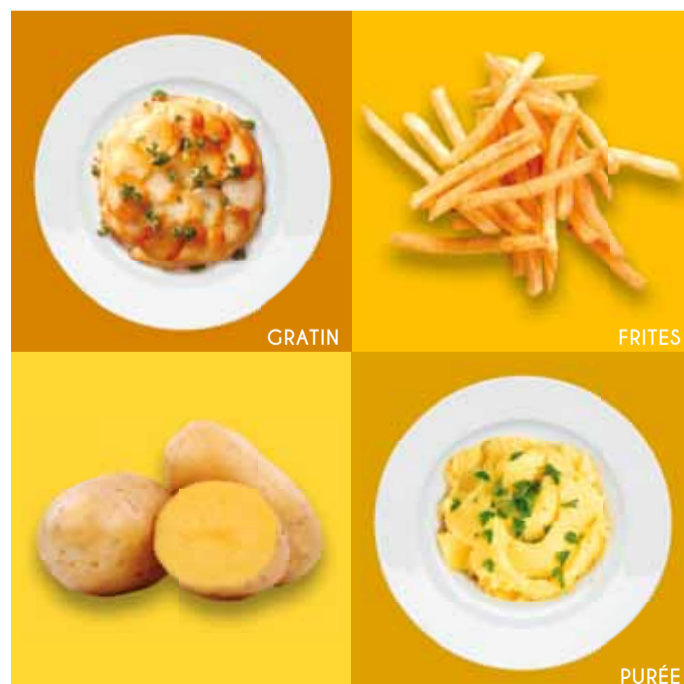
CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson en frites, en gratin ou en purée.

Cette variété a une forme oblongue, assez régulière, une peau jaune et une chair jaune pâle.



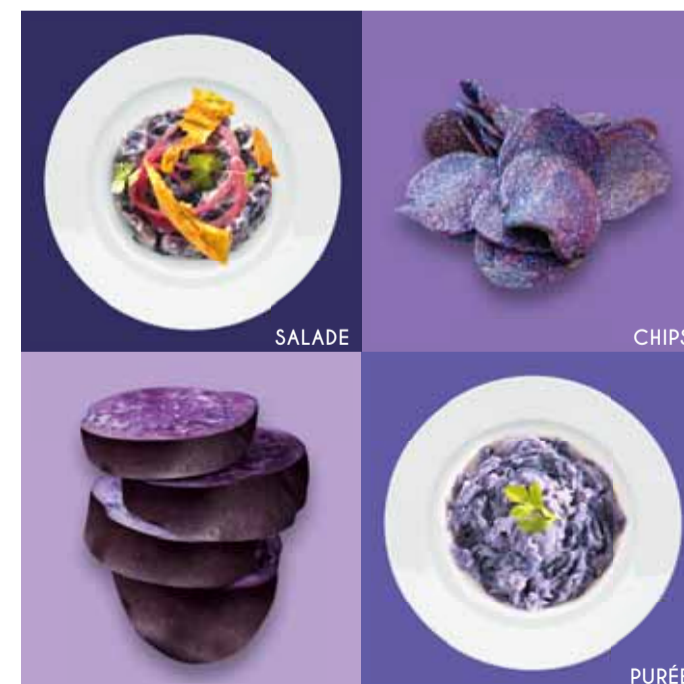
CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson à l'eau, en purée, en chips, au barbecue et en salade.

Cette variété est de forme oblongue, bosselé et allongée. Elle présente un bel aspect avec sa peau violette tirant vers le noir. Sa chair est violette vif.



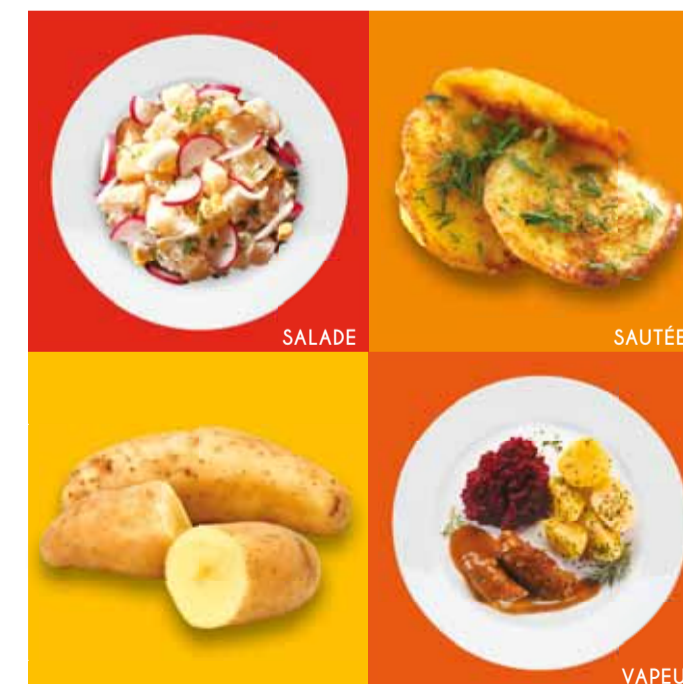
CATÉGORIE :

potomme de terre à chair ferme.

USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson à la vapeur, à l'eau, en salade, rissolées et sautées.

Cette variété est de forme allongée et incurvée. On la reconnaît par son petit calibre. Elle présente un bel aspect avec sa peau jaune lisse et fine. Sa chair est jaune. Sa texture et sa saveur exquise rappellent la châtaigne, c'est une pomme de terre incontournable pour les gourmets !



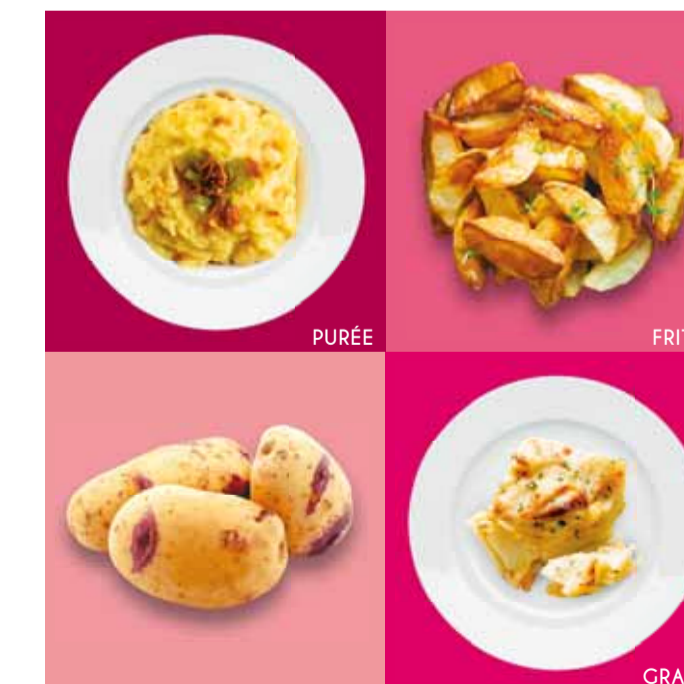
CATÉGORIE :

potomme de terre de consommation courante.

USAGES EN CUISINE :

elle est particulièrement recommandée pour la cuisson au four, en robe des champs, en purée, en potage, en frites et en gratin.

Cette variété originale est de forme oblongue. On la reconnaît par sa peau bicolore : jaune avec des lunes violettes autour des yeux. La Blue Belle est issue du mariage entre deux variétés Celtes : Cara l'irlandaise et Sylvia la bretonne. Sa chair est jaune. Sa texture est typée et légèrement farineuse.



Pour plus de renseignements, appelez le **27 28 30** ou rendez-vous sur www.occf.nc

Financé par :

