

fenaco Landesprodukte lanciert mit patART neue Kartoffelspezialitäten

Mit der Produkteinführung von patART bringt fenaco Landesprodukte mehrfarbige Urkartoffeln in die Schweizer Küchen. Diese versprechen einen besonderen Augen- und Gaumenschmaus.

PatART sind vier mehrfarbige Urkartoffeln-Sorten, die neu vermehrt wurden. Diese Kartoffelsorte wartet mit einer enormen Vielfältigkeit in Bezug auf Geschmack, Farbe und Verwendungsmöglichkeiten auf. Damit garantieren sie einen besonderen Augen- und Gaumenschmaus.

Es gibt zahlreiche Urtypen von Kartoffeln in Südamerika. Nur wenige davon entsprechen jedoch den heutigen Anforderungen in agronomischer und kulinarischer Hinsicht, aber auch bezüglich Haltbarkeit und Optik. Der holländische Kartoffelspezialist HZPC hat die interessantesten Sorten übernommen und in Europa aufgebaut. Wiederum mit einer Auswahl der erfolversprechendsten Varietäten kreierte HZPC das Perupas-Konzept, welches fenaco Landesprodukte nun als patART-Angebot exklusiv in der Schweiz anbieten kann.

Der Anbau findet bisher an den Standorten Vechigen (BE) und Bätterkinden (BE) statt. Da fenaco Landesprodukte das Produkt national anbieten wird, soll der Anbau mittelfristig auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden. Nach drei Jahren in Kleinversuchen sind im Jahr 2018 die ersten massgebenden Mengen in der Schweiz angebaut worden. In das Sortiment diverser Detailhändler und Gastrozulieferer werden sie in diesen Tagen kommen.

Folgende vier Sorten sind in der patART-Linie erhältlich:

VIOLET QUEEN

Bereits der Name verrät die Farbe dieser Kartoffel. Sie schmeckt leicht süss, erdig und nussig. Ihr Fruchtfleisch behält auch nach dem Kochen die tief lila Farbe.

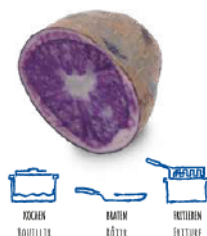
Déjà le nom révèle la couleur de cette pomme de terre. Elle a un goût légèrement sucré, terreux et de noisette. Sa chair conserve aussi après la cuisson la couleur lilas foncé.




BLUE STAR

Ein leichter, neutraler Geschmack mit einer Spur von Muskat zeichnet diese Sorte aus. Ein weicher Biss nach dem Dämpfen ist gewiss und die Kartoffel erstrahlt lila marmoriert. Frittiert oder backt man die Blue Star, wird sie aussen herrlich knusprig.

Une saveur légère, neutre avec une prise de muscade caractérise cette sorte. Certes, on remarque un léger croquant après la cuisson et la pomme de terre respandit d'un éclat violacé et marbré. Frite ou cuite la BLUE STAR sera à l'extérieur merveilleusement croustillante.





MULBERRY BEAUTY



Überzeugend mit einem nussigen Geschmack kann die Mulberry Beauty vielfältig verarbeitet werden. Das Knollenfleisch bleibt fest und rundum pinkfarben.

Convaincante, avec un goût de noisette, la Mulberry Beauty peut être travaillée de multiples façons. La chair du bulbe reste ferme et complètement rose.

DOUBLE FUN

Für Abwechslung sorgt diese Sorte. Die Kartoffel ist innen zart und cremig und überrascht in diversen Rezepten aufgrund ihrer Zweifarbigkeit.


Cette sorte se distingue beaucoup des autres. La pomme de terre est à l'intérieur tendre et onctueuse et surprend dans diverses recettes du fait de ses deux couleurs.



KUCHEN
BOUILLER

BRATEN
RÖSTEN

FRITTIEREN
FRIEDTUNGE



KUCHEN
BOUILLER

BRATEN
RÖSTEN

PÜRIEREN
PÜRIÉE

Mit der patART-Kartoffellinie ist Abwechslung also garantiert. Dieser Meinung ist auch die Food-Bloggerin Tasty As Heck aus Zürich: Auf ihrem [Instagram-Kanal](#) überrascht sie mit feinen patART-Rezepten.

> www.patart.menu