

fenaco Produits du sol propose de nouvelles spécialités de pommes de terre dans la gamme patART

En lançant les produits patArt, fenaco Produits du sol réintroduit des pommes de terre anciennes multicolores dans les cuisines suisses, un véritable régal pour les yeux et les papilles.

PatART regroupe quatre variétés anciennes de pommes de terre multicolores nouvellement multipliées. Ces variétés offrent une très large diversité de saveurs, de couleurs et de possibilités d'accommodation. Elles sont ainsi garantes d'un véritable régal pour les yeux comme pour les papilles.

L'Amérique du Sud regorge de variétés anciennes de pommes de terre. Toutefois, seul un petit nombre d'entre elles satisfont aux exigences actuelles du point de vue agronomique et culinaire, mais aussi sur le plan de la conservation et de l'aspect visuel. Le spécialiste néerlandais de la pomme de terre, HZPC, a repris ces variétés intéressantes et les a cultivées en Europe. HZPC a sélectionné les variétés les plus prometteuses et créé le concept Perupas que fenaco Produits du sol peut désormais proposer en exclusivité en Suisse avec la gamme patArt.

Actuellement, ces variétés sont cultivées sur les sites de Vechigen (BE) et de Bätterkinden (BE). fenaco Produits du sol souhaite proposer le produit à l'échelon national, la culture doit donc s'étendre à toute la Suisse à moyen terme. Après trois années d'essais à petite échelle, les premières quantités importantes ont été cultivées en Suisse en 2018. Elles feront leur apparition dans l'assortiment de différents détaillants et fournisseurs de restaurants ces prochains jours.

La gamme patART propose les quatre variétés suivantes :

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.



KOCHEN
BOUILLER



BÄTLEN
RÖSTEN



FRIEDEN
FRIEDEN

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.



KOCHEN
BOUILLER



BÄTLEN
RÖSTEN



FRIEDEN
FRIEDEN



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.



KOCHEN BOUILLER BRATEN RÖSTEN FRITZERN FRIKTURE

KOCHEN BOUILLER BRATEN RÖSTEN PÜRIEREN PÜRIÉE

La gamme de pommes de terre patART est donc garante de diversité. C'est également l'avis de la blogueuse food Tasty As Heck de Zurich : sur son [compte Instagram](#) elle crée la surprise avec de délicieuses recettes patART.

> www.patart.menu