



Danespokartofler

Del jeres køkkenhave og kartoffeludbytte med os – find os på Facebook og Instagram.



Danespo

LÆGGEKARTOFLER AF HØJESTE KVALITET.

DANESPO ER EN AF NORDEUROPAS FØRENDE VIRKSOMHEDER INDEN FOR FORÆDLING, SALG OG PRODUKTION AF KVALITETS-KARTOFLER.

Danespo er en planteformidlingsvirksomhed. Vi udvikler robuste kartoffelsorter til en fremtid, hvor vi vil opleve mere ekstreme vejrforhold og dermed vanskeligere vækstvilkår for vores planter.

Danespos kartoffelsorter udvikles mere sygdomsresistente og effektive – de skal føde en stigende verdensbefolkning i en fremtid, hvor landbrugsarealer bliver mindre og arealerne i stigende grad anvendt til bl.a. energiproduktion, urbanisering og skov.

”Bondens Bedste” sortiment af læggekartofler bliver hvert år nøje udvalgt af Danespos dygtige produktkonsulenter, som udvælger de helt rigtige sorter med fokus på bl.a. klima- og jordforhold.

Du kan finde vores dyrkningsvejledning på vores hjemmeside www.danespo.dk.

Bondens Bedste

LÆGGEKARTOFLER



DANESPO

SORTSOVERSIGT
2024

Dyrkningsvejledning
finder du på
vores hjemmeside
www.danespo.dk

MEGET TIDLIGE SORTER

Solist · Solist ØKO



Meget tidlig sort · (N)

Danmarks tidligste sort. Gulkødet, velsmagende og egner sig til at blive tilberedt umiddelbart efter opgravning. Velegnet til overdækning med plastik og fiberduk. Sorten giver ensartede rundovale knolde.

TIDLIGE SORTER

Maya



Tidlig sort · (N)

Maya er en tidlig sort, der giver flotte runde gule knolde i ensartet størrelse. Fastkogende samt meget smagfuld og vil passe ind som en af de tidligste i haven. Egner sig godt til lagring.

Mikado



Tidlig sort

Ny tidlig spisekartoffel. Den giver et højt udbytte af flotte ensartede rundovale knolde, som egner sig som almindelig skrællekartoffel og til vask og pakning. Mikado kan desuden også bruges til hjemmelavede pommes frites.

Pondus



Tidlig sort · (B) · (N)

Pondus er en ny all-around sort, der giver fine ovale knolde. Kødfarven er lys-gul og kartofflen har et flot skin-finish. Sorten udmærker sig ved at få et tidligt tørstofindhold og derfor får du her en kartoffel, der kan bruges på mange forskellige måder i madlavningen.

MIDDELTIDLIGE SORTER

Folva



Middeltidlig sort · (B) · (N)

Den nok mest kendte danske kartoffelsort. Giver mange mellemstore knolde. Dyrknings sikker havensort. Gode smags- og kogeegenskaber. Kan også bruges som bagekartoffel.

Ally



Middeltidlig sort · (B) · (N)

Spisekartoffel, der med sine robuste egenskaber, giver et godt udbytte. Sorten kan dyrkes i de fleste jordtyper og er meget resistent mod rust. Kødfarven på Ally er meget gul og den har et rigtig flot skind. Meget fastkogende sort, der er fantastisk i en kartoffelsalat.

Ballerina · Ballerina ØKO



Middeltidlig sort · (N)

Velsmagende dansk spisekartoffel med gode egenskaber. Ballerina har et meget tyndt skind, som er skinnende gult. Sorten kan med fordel bruges med skræl. Forholdsvis tidlig og har samtidig en lang spirehvil, som gør den velegnet til lagring. Ballerina skal lægges tæt, da sorten ellers kan udvikle nogle store, lidt kantede knolde.

Gala

Middeltidlig sort · (B) · (N)

Gala er en sort, som kan lave mange små runde knolde, når den lægges tæt. Kan fint gemmes til senere brug. Knoldene har en flot gul farve. Kan bruges til både skrællekartofler og små hurtige på panden.

Frig



Middeltidlig sort · (B) · (N)

Middeltidlig spisesort med pænt lyst skind, som kan avles på alle jordtyper, men især udmærker den sig på udbytte, kogekvalitet og skindfinish på de mere sandede jordtyper. Gult skind og kødfarve.

Tinca ØKO



Middeltidlig sort · (B) · (N)

Tinca udmærker sig ved sin gule skind- og kødfarve samt rigtig gode kogekvaliteter. Sorten egner sig både til lettere og tungere jorde, og er meget skimmelresistent. Har gode lageregenskaber og kan under de rigtige opbevaringsforhold, holde sig rigtig længe.

MIDDELSENE SORTER

Sava · Sava ØKO



Middelsen sort · (B)

Sava har været danskernes foretrukne spisesort gennem mere end 30 år. Sava er en sen sort, som er velegnet til opbevaring gennem hele vinteren og foråret. Den sætter gule ovale knolde som er kogefaste og meget smagfulde. Sava er god som havensort, da knoldene har en god resistens mod skimmel.

Ditta

Middelsen sort · (N)

Fastkogende sort, præsentabelt udseende og velegnet til bedre jorde. Knoldene er gulkødet og langovale. Sorten kan lagres.

Bintje

Middelsen sort

Gammel og velkendt sort, som er dyrket i mange år. Knoldene er lyse og megede. God sort til kartoffelmos. Sorten er noget sygdomsmodtagelig.

Hansa

Middelsen sort

Sorten laver mange knolde af mellemstørrelse. God skrællekartoffel med gode kogeegenskaber.

Santera



Middelsen sort · (B) · (N)

Santera er en fastkogende langoval spisekartoffel. En velsmagende kartoffelsort, der med sit gule skind og meget gule kødfarve vil gøre indtryk hos de fleste haveejere. Santera egner sig desuden til de fleste jordtyper, da den er robust. Man kan med fordel spare lidt på sin gødning ved denne sort.

SALATSORTER

Darling



Salatsort · (B) · (N)

En delikat dansk spisesort, som egner sig som delikatesse- eller salatkartoffel. Darling giver rigtig mange og fastkogende knolde. Med sin flotte skinfinish, gode smag og gule kødfarve, er det en attraktiv spisesort i Skandinavien. Darling kan dyrkes på alle jordtyper, men har en tendens til at give flere knolde på mere sandmuldede jorde. Danespo forædleres foretrukne spisesort.

Asparges

Salatsort

Asparges er velkendt for sine lange krumme knolde. Den har en let nøddeagtig smag og er meget kogefast. Den er dog modtagelig overfor sygdomme og kræver derfor en del omhu.

(N) = Resistent overfor Nematoder
(B) = Resistent overfor brok

Linzer Delikatesse

Salatsort

Tidlig sort med lange karakteristiske knolde af asparges-typen. Sortens tidlighed gør den velegnet som tidlig specialkartoffel, og som navnet antyder, er den en sand delikatesse. Knold og kødfarven er gullig.

FARVEDE SORTER

Senna



Farvet sort · (B) · (N)

En flot rød dansk spisekartoffel med gul kødfarve og særdeles gode kogeegenskaber. Sorten giver velformede ovale knolde. God skurv resistens.

Lily Rose

Farvet sort · (B) · (N)

En kartoffel, hvor både skind- og kødfarven er rød – knoldene er ovale. En fast kartoffel, som er særdeles velegnet til hjemmelavede pommes frites. Smag, præsentation og holdbarheden er meget god.

Red Bullet



Farvet sort

Red Bullet er en sort med rundovale knolde med en dyb rød farve. Kødfarven er gul med god smag. Meget robust plante der laver mange knolde. Bør ikke gødes for meget. Kan fint tilberedes i ovnen eller som almindelige kogte kartofler – både med og uden skræl.

King Edward

Farvet sort

Rødplettede langovale knolde. Hvid kødfarve med god smag. God til kartoffelmos. Let modtagelig for topskimmel.

Purple Rain

Farvet sort · (B) · (N)

En tidlig sort med blå/lilla skind og kød. Lange ovale knolde, som er faste i kødet. Purple Rain har et højt indhold af lilla-farvet anthocyanin, kendt for sine positive sundhedsaspekter. Anthocyanin findes også i rødkål, mange forskellige typer frugt (blåbær), men kartofler kan også være en kilde til anthocyanin. Purple Rain er velegnet til madlavning, chips eller mos.