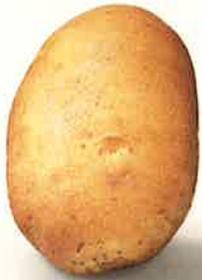
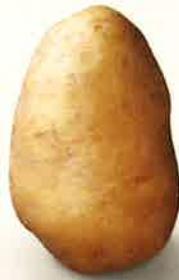


22 VARIÉTÉS EN VEDETTE



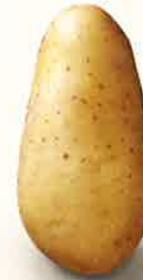
Agata
pomme de terre précoce



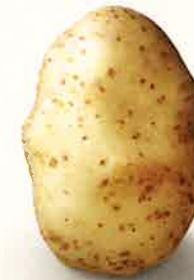
Agria
à chair farineuse



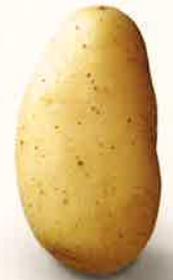
Amandine
à chair ferme



Annabelle
à chair ferme



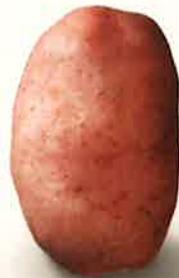
Bintje
à chair farineuse



Celtiane
à chair ferme



Cheyenne
à chair ferme



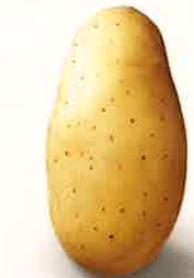
Désirée
à chair farineuse



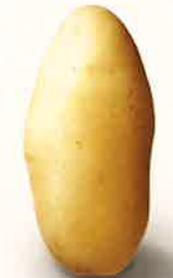
Ditta
à chair ferme



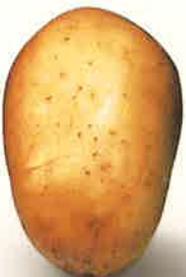
Erika
à chair ferme



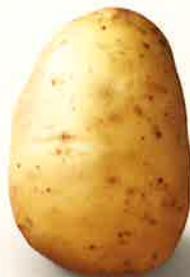
Gourmandine
à chair ferme



Gwenne
à chair ferme



Lady Christl
pomme de terre précoce, à chair ferme



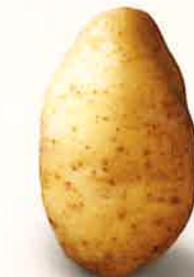
Lady Felicia
à chair farineuse



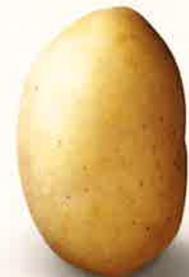
Laura
à chair farineuse



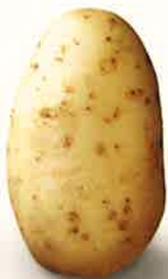
Venezia
à chair ferme



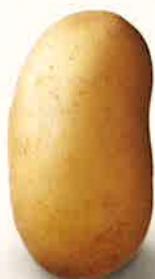
Victoria
à chair farineuse



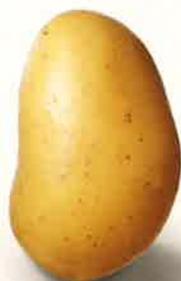
Vitabella
à chair ferme



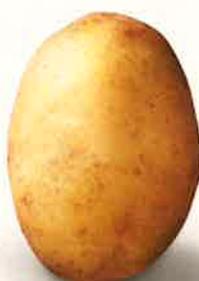
Challenger
à chair farineuse



Charlotte
à chair ferme



Jazzy
à chair ferme



Jelly
à chair farineuse



SUISSE GARANTIE

La marque SUISSE GARANTIE atteste la provenance suisse et la transformation en Suisse du produit, ainsi que le respect d'exigences clairement définies concernant sa production et sa transformation. La conformité du produit est garantie par un système de contrôle et de certification indépendant et sans faille. Les pommes de terre SUISSE GARANTIE sont produites conformément aux prestations écologiques requises et sans recours au génie génétique.



Case postale
CH-3001 Berne
www.patate.ch

DRÔLEMENT MALIN: TYPES CULINAIRES

Lors de vos achats, veillez à la couleur de l'emballage et choisissez le type culinaire adéquat pour préparer votre plat.



■ CHAIR FERME

La chair reste compacte, même en cas de longue cuisson.

Idéale pour Salade de pommes de terre, pommes de terre à l'anglais et pomme de terre en robe des champs

Vente **EMBALLAGE VERT**



■ HAUTE TEMPÉRATURE

La pomme de terre se défait à la cuisson, la chair est farineuse. Grâce à une température de stockage plus élevée, la formation de sucre est réduite, ce qui diminue aussi la formation d'acrylamide lors de températures de cuisson élevées.

Convient particulièrement pour faire sauter et frire les pommes de terre.

Idéale pour Röstis, pommes de terre sautées et frites

Vente **EMBALLAGE ROUGE**



■ CHAIR FARINEUSE

La pomme de terre se défait à la cuisson, la chair est farineuse.

Idéale pour Purée de pommes de terre, gratins et gnocchis

Vente **EMBALLAGE BLEU**

■ SPÉCIALITÉS

Pommes de terre précoces, pommes de terre grenailles, baked potatoes ou pommes de terre raclette.

Vente **EMBALLAGE BRUN/
EMBALLAGE SPÉCIAL**

Les variétés et types culinaires actuels figurent sur WWW.PATATE.CH

16 FAÇONS DE TAILLER LES POMMES DE TERRE



Pommes pelées



Pommes fondantes



Pommes nature



Pommes Château



Pommes en gousse d'ail



Pommes Parisiennes



Pommes Maxime



Pommes rissolées



Pommes Parmentier



Pommes Pont-Neuf



Pommes frites



Pommes mignonnettes



Pommes champignons



Pommes chips



Pommes gaufrettes



Pommes Savoyarde

VOILÀ COMMENT LA POMME DE TERRE AIME ÊTRE TRAITÉE...

STOCKAGE

Afin que les pommes de terre restent fraîches pendant longtemps, il faut tenir compte de plusieurs facteurs. Pour la conservation à la maison, suivez les règles suivantes:

Les pommes de terre crues doivent être stockées à l'abri de la lumière. Ne les conservez pas au réfrigérateur, mais dans l'idéal à entre 8° et 10°C. Si elles sont conservées à moins de 4°C, l'amidon se transforme en sucre et elles obtiennent un goût sucré. À une température trop élevée (plus de 10°C), les pommes de terre commencent en revanche à germer et se ratatinent.

Si vous ne disposez pas de local adéquat pour le stockage, il en recommande d'acheter de petites quantités.



CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES POMMES DE TERRE

- Pour les cuire, coupez les pommes de terre en morceaux de même taille afin qu'ils soient à point en même temps. Utilisez si possible des pommes de terre de même grandeur pour les préparer en robe des champs.
- Ne laissez pas tremper inutilement les pommes de terre épluchées dans l'eau.
- Faites cuire les pommes de terre dans aussi peu d'eau que possible, afin que les précieuses substances nutritives soient conservées.

Important: Lors de la préparation de frites, de rösti ou de pommes de terre sautées, veillez à les dorer et à ce qu'elles ne noircissent pas. Cela signifie qu'il faut les faire rôtir ou frire à feu réduit, mais plus longtemps.



CONSERVATION DE POMMES DE TERRE CUITES

Ne jetez pas les restes de pommes de terre en robe des champs, de pommes vapeur ou de purée, mais conservez-les au réfrigérateur dans un récipient en plastique bien fermé à entre 2 et 6°C.

On peut en effet créer très facilement de délicieux plats avec des restes de pommes de terre. Nous vous dévoilons comment à la page suivante.

CUIRE UNE FOIS, DÉGUSTER DEUX FOIS

De délicieux plats peuvent être préparés avec des pommes de terre cuites. Pourquoi ne pas cuire d'emblée une double portion de pommes de terre? Vous pourrez ainsi préparer sans peine un autre savoureux plat le lendemain. Laissez-vous inspirer par les recettes ci-après et créez votre propre plat à base de pommes de terre!

PLATS EXQUIS À BASE DE POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Les pommes de terre en robe des champs peuvent être transformées en divers plats exquis le lendemain. Rösti, pommes de terre sautées ou salade: laissez libre cours à votre créativité!



Recette: rösti à base de pommes de terre en robe des champs pour 4 personnes

Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre en robe des champs
- 1 cs de sel
- 3 à 4 cs de graisse

Préparation:

Éplucher les pommes de terre cuites, les râper avec une râpe à rösti et saler de temps en temps. Faire chauffer la graisse dans la poêle. Ajouter les pommes de terre et les faire dorer à petit feu en les tournant plusieurs fois.

PLATS EXQUIS À BASE DE PURÉE DE POMMES DE TERRE

Les galettes de pommes de terre sont un est des grands classiques à base de purée. Celle-ci peut néanmoins aussi être utilisée pour faire une soupe. Si vous préférez un plat au four, préparer un savoureux gratin. A vous d'essayer!

Recette: galettes de pommes de terre pour 4 personnes

Ingrédients:

- 1 kg de purée de pommes de terre
- Un peu de lait
- 2 oeufs
- 2 cs de farine
- Un peu de beurre à rôtir, sel, poivre, noix de muscade

Préparation:

Ajouter un peu de lait à la purée froide. Mélanger la purée, les œufs et la farine et assaisonner. Former des galettes avec la masse et les faire dorer à feu moyen dans un peu de beurre à rôtir.