

SCHPENSA<https://schpensa.ch>**Written by**

Prospecierara & Agroscope

AROSA / AGRICULTURE / RECIPE

RÖSELER



Bild: Beat Brechbühl & Franca Predrazetti, ProSpecieRare

Editor: Prospecierara und Agroscope (Patrice de Werra)

Die Sorte stammt aus Schwanden, GL. Der Name basiert auf mündlicher Überlieferung. Eher kleine, eckige Knollen mit vielen, mässig tief liegenden Augen. Dunkelbraune, leicht rötliche Schale. Ertragreich. Feines, schmelzendes Fleisch. Von Gastronomen hoch geschätzt. Ideal für Kartoffelstock und Kartoffelteige, auch gut für Geschwellte und Rösti. Kochtyp B.

Eher kleine, eckige Knollen mit vielen, mässig tief liegenden Augen. Dunkelbraune, leicht rötliche Schale. Feines, schmelzendes Fleisch. Knollenlage eng bis leicht zerstreut

Kochtyp B