Kartoffeln Belana festkochend deutsche Speisekartoffel

Belana ist eine festkochende Speisekartoffelsorte. Sie ist der Nachfolger der Sorte [Linda](#). Ihre Knollen sind oval und haben eine gelbe Fleischfarbe. Belana gehört zu den frühreifen Sorten. Weiterhin kann man sie aufgrund ihrer hohen Keimruhe lange lagern.

Die Erntezeit liegt zwischen August und September, nachdem sie eine Vegetationszeit von 120 bis 140 Tagen überstanden haben. Die Knollen sollten bei der Ernte schön vorsichtig behandelt werden. In der Landwirtschaft wird die Ernte von großen Maschinen übernommen, den Kartoffelvollerntern. Zuhause sollte zuerst überprüft werden, ob die Knollen erntereif sind. Anschließend gräbt man die Knollen mit einem Spaten aus der Erde. Man trennt sie von der Pflanze und transportiert sie in einem luftdurchlässigen Korb. Belana ist eine festkochende Sorte, die daher perfekt für Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln geeignet ist.

Belana hat eine lange Lagerfähigkeit. Völlige Dunkelheit ist bei der Lagerung von besonderer Bedeutung, denn bei der geringsten Lichtquelle bilden sich grüne Stellen, die nicht gegessen werden sollten. Sie sollten die ersten 3 bis 4 Wochen bei einer Temperatur von 15°C gelagert werden. Danach ist eine Temperatur von 4°C erforderlich. Klimatisierte Räumlichkeiten sind perfekt für die Lagerung geeignet. Eine Lagerung im Keller wäre vorteilhaft.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	297 kj
Brennwert kcal	71 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	14,8 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	2 g
Natrium	0 g

Zusätzliche Informationen

Herkunftsart
Emden
Inverkehrbringer
Bleeker Kartoffeln