

A burgonyafajták konyhai felhasználási lehetőségei különös tekintettel a hazai nemesítésű fajtákra



Országos Burgonya Szövetség és Terméktanács
1054 Budapest, Akadémia utca 1. • obtt@t-online.hu • www.obtt.hu



Főzési típus	Felhasználási javaslat, fajtamegnevezés
SALÁTÁNAK VALÓ, nem szétfővő burgonya „A”	Alkalmasak: saláták, hidegkonyhai készítmények, tepsis és rakott burgonya készítéséhez. Főbb fajták: Somogyi sárga kifli, Cherie, Agata, stb.
FŐZNIVALÓ, nem szétfővő burgonya „B”	Alkalmasak: főzéshez, saláták, raguk készítéséhez. Főbb fajták: Aladin, Amorosa, Balatoni rózsza, Boglárka, Desirée, Démon, Fabiola, Góliát, Hópehely, Impala, Katica, Kleopátra, Kondor, Kuroda, Laura, Lorett, Marabel, Pannónia, Rachel, Rebeka, Réka, Red Scarlet, Roco, Rosara, stb.
SÜTNIVALÓ, enyhén szétfővő burgonya „C”	Alkalmasak: sütéshez, burgonyás tésztákhoz, chips- és hasáb-burgonya készítéshez, püré/pehely alapanyagnak. Főbb fajták: Agria, Kuroda, Rioja (Százszorszép), Vénusz Gold, White Lady, stb.

További tájékoztatást és a fajtákkal kapcsolatos információkat találhatnak a Terméktanács honlapján, a www.obtt.hu címen.