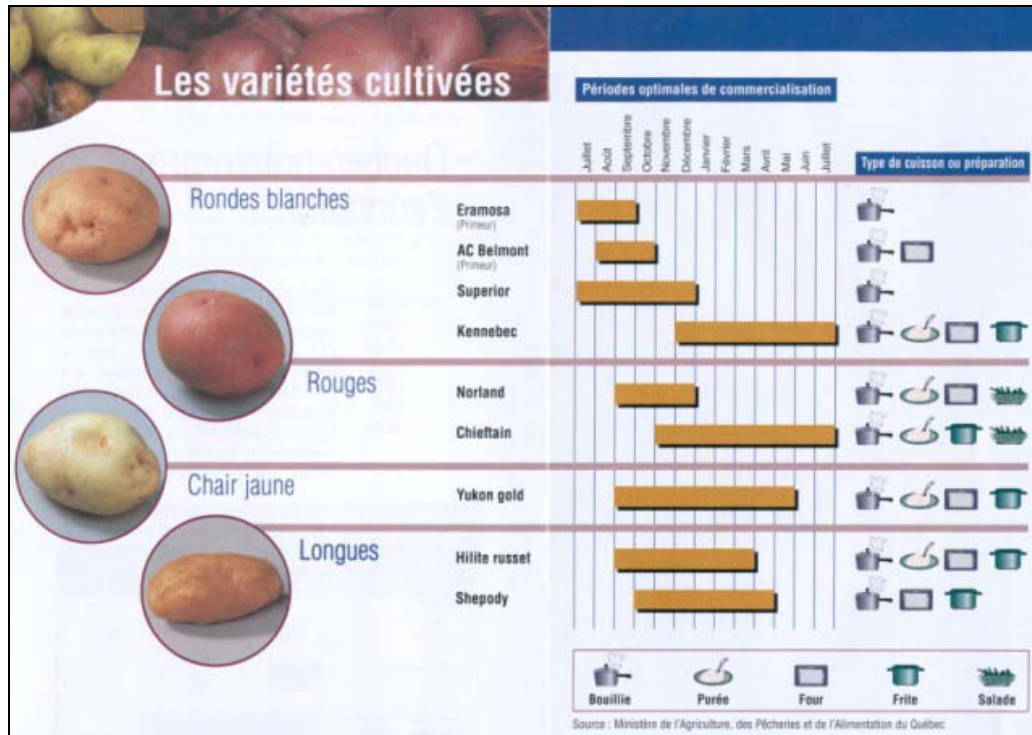


Variétés et type de cuisson

Il existe plus d'une centaine de variétés de pommes de terre au Québec, et chacune d'elles a ses qualités. Certaines font de bons gratins dauphinois, d'autres donnent d'excellentes purées. Pour savoir laquelle acheter, on peut maintenant se fier aux pictogrammes ajoutés sur les sacs.

Par exemple, si le pictogramme représente une petite casserole, cela signifie qu'on peut les faire bouillir; si l'image représente plutôt un barbecue, les pommes de terre se prêteront bien à ce type de cuisson et ainsi de suite. On trouve des pictogrammes indiquant que les patates supportent bien la cuisson au four ou au micro-ondes, ou encore la friture, ou qu'elles donnent de bonnes purées.

Vous remarquerez que plusieurs images figurent sur chaque sac; surveillez alors l'ordre dans lequel elles apparaissent. La première correspond à la meilleure façon d'utiliser cette variété, et ainsi de suite.



La fédération des producteurs de pommes de terre du Québec