**WEBSITE**

1. **POTAROT.COM**

- Potatot & Carot ( Kentang dan Wortel)

- Deskripsi Kentang &Wortel

1. **ISI WEBSITE**

- Deskripsi Produk (B.Inggris)

- Foto Produk, Kentang dan Wortel

- Penjelasan Produk (jenis-jenis kentang & wortel, Grade/Kualitas dsb)

1. **KONSEP (Kentang & Wortel) (B.Inggris)**
2. **Jenis-Jenis Kentang**

Di Indonesia terdapat beberapa jenis kentang yang biasa ditanam, diantaranya adalah:

1. Kentang Atlantic:

Kentang jenis ini memiliki kulit coklat muda dan daging putih. Kentang Atlantic sering digunakan untuk membuat kentang goreng atau mashed potato.

1. Kentang Granola:

Kentang jenis ini memiliki kulit coklat keemasan dan daging kuning. Kentang Granola sering digunakan untuk membuat kentang goreng, kentang panggang, atau sup kentang.

1. Kentang Marabel:

Kentang jenis ini memiliki kulit coklat keunguan dan daging kuning. Kentang Marabel sering digunakan untuk membuat kentang goreng, kentang panggang, atau sup kentang.

1. Kentang Super Jumbo:

Kentang jenis ini memiliki kulit coklat keunguan dan daging kuning. Kentang Super Jumbo sering digunakan untuk membuat kentang goreng atau kentang panggang.

1. Kentang Diamond:

Kentang jenis ini memiliki kulit coklat muda dan daging kuning. Kentang Diamond sering digunakan untuk membuat kentang goreng atau mashed potato.

1. Kentang Granola Merah:

Kentang jenis ini memiliki kulit merah dan daging kuning. Kentang Granola Merah sering digunakan untuk membuat kentang goreng atau kentang panggang.

1. Kentang Cilembu:

Kentang jenis ini memiliki kulit coklat keemasan dan daging putih kekuningan. Kentang Cilembu sering digunakan untuk membuat olahan kentang seperti kentang goreng atau keripik kentang, atau diolah menjadi camilan seperti kolak.

(7 Jenis Kentang nnti dimasukkin ke website & ada foto ke-7 jenis kentang ini dan ada foto produk jadinya, ex: jenis kentang 1 Kentang Atlantic sering digunakan untuk membuat kentang goreng atau mashed potato (ada foto jadinya nnti kentang goreng)).

Namun, jenis kentang yang ditanam di Indonesia tidak terbatas pada daftar di atas dan dapat berbeda-beda tergantung pada wilayah dan kondisi iklim setempat.

1. **Jenis-Jenis Wortel**

Di Indonesia, terdapat beberapa jenis wortel yang biasa ditanam dan dikonsumsi, di antaranya adalah:

1. Wortel Nantes:

Wortel jenis ini berbentuk silinder dengan ujung runcing dan berwarna oranye cerah. Wortel Nantes sangat populer di Indonesia dan sering digunakan untuk membuat jus wortel atau salad.

1. Wortel Imperator:

Wortel jenis ini memiliki bentuk yang panjang dan ramping, dengan ujung meruncing. Wortel Imperator berwarna oranye muda dan dagingnya lebih manis daripada wortel Nantes. Wortel ini biasanya digunakan untuk membuat jus atau diolah menjadi sup atau sayuran tumis.

1. Wortel Chantenay:

Wortel jenis ini berbentuk seperti tongkat, dengan ujung runcing dan pangkal yang lebih lebar. Wortel Chantenay berwarna oranye cerah dan rasanya manis. Wortel ini sering digunakan untuk membuat jus wortel atau diolah menjadi sayuran tumis.

1. Wortel Paris Market:

Wortel jenis ini berbentuk bulat seperti bola kecil dan berwarna oranye cerah. Wortel Paris Market rasanya manis dan biasanya dimakan mentah sebagai camilan atau dicampur dalam salad.

1. Wortel Purple Haze:

Wortel jenis ini memiliki warna ungu yang menarik dan rasanya manis. Wortel Purple Haze sering digunakan sebagai bahan campuran dalam salad atau diolah menjadi sayuran tumis.

1. Wortel Baby:

Wortel jenis ini memiliki ukuran yang lebih kecil dari wortel biasa dan bentuknya yang lebih bulat. Wortel Baby biasanya dimakan mentah sebagai camilan atau digunakan dalam salad.

(6 Jenis Wortel nnti dimasukkin ke website & ada foto ke-6 jenis wortel ini dan ada foto produk jadinya, ex: jenis wortel 1, Wortel Nantes sangat populer di Indonesia dan sering digunakan untuk membuat jus wortel atau salad (ada foto jadinya nnti jus wortel)).

Namun, jenis-jenis wortel yang ditanam di Indonesia tidak terbatas pada daftar di atas dan dapat berbeda-beda tergantung pada wilayah dan kondisi iklim setempat.