

# Les variétés de POMMES

## 2025



### Pour une bonne conservation de vos fruits :

- Cueillez-les avec précaution en soulevant le fruit et en le tournant légèrement afin que la queue reste avec le fruit.
- Arrivés chez vous, disposez vos pommes dans des caisses à claires voies, dans un local humide, aéré et hors du gel.

### *Nos Variétés :*

<b><u>DELBARD ESTIVAL :</u></b>	La plus précoce, vous vous en régalez dès août. Très juteuse et sucrée.
<b><u>ROYAL GALA :</u></b>	Rouge, striée sur les 3/4 de la surface elle a la chair fine, douce, juteuse, sucrée et parfumée.
<b><u>ELSTAR :</u></b>	Couleur de fond jaune or, marbrée à lavée de rouge lumineux sur une face. Très croquante et juteuse, elle est acidulée, bien parfumée et rafraichissante.
<b><u>PIROUETTE</u></b>	Rouge orangée, elle a un bel équilibre sucre acidité, proche de la reine des reinettes.
<b><u>FIESTA :</u></b>	Rouge, striée, croquante et légèrement acidulée. Très parfumée et typée. Variété rare.
<b><u>COX'S ORANGE :</u></b>	Fruit vert strié de jaune et de rouge (qui rappelle la reinette), plutôt petit. Pomme de très bonne qualité.
<b><u>RUBINETTE :</u></b>	Une chair ferme, juteuse, croquante, ni trop sucrée, ni trop acide et surtout un goût exceptionnel. Elle ressemble à la reine des reinettes.
<b><u>JONAGOLD :</u></b>	La référence. Fond vert jaune, striée de rouge sur les 3/4 de la surface, elle est très sucrée, croquante et juteuse, parfumée et légèrement acidulée.
<b><u>JONAGORED :</u></b>	C'est une jonagold plus rouge.
<b><u>BELLE DE BOSKOOP :</u></b>	Variété ancienne, peau rustique et épaisse, gris vert rouge, chair ferme, croquante, jaune et acidulée.
<b><u>MAÏRAC LA FLAMB. :</u></b>	Fruit rouge foncé sur fond jaune doré, sa chair ferme, croquante et juteuse, bel équilibre sucre/acidité. Une explosion de saveurs à la dégustation.
<b><u>CANADA GRISE :</u></b>	Avec sa peau grise et rugueuse, elle est facilement reconnaissable
<b><u>LYSGOLDEN :</u></b>	Jaune doré, avec un zeste de rosé, c'est un fruit juteux et croquant, sucré, acidulé, équilibré et parfumé.
<b><u>MELROSE :</u></b>	Fruit assez gros de forme ronde, à peau mince de couleur jaune/vert et rouge foncé. Sa chair très juteuse, sucrée, parfumée est très savoureuse.
<b><u>BELCHARD :</u></b>	Douce, légèrement juteuse, elle est ferme, très parfumée et de calibre moyen. A essayer absolument.
<b><u>IDARED :</u></b>	De fond vert, recouvert de rouge vif sur une moitié, sa chair est fine, croquante, très juteuse et douce.
<b><u>FUJI :</u></b>	Fruit rond vert recouvert de rouge, chair ferme juteuse et parfumée. A consommer à partir de janvier si vous la stockez dans un lieu frais.
<b><u>BRAEBURN :</u></b>	Une face rouge brique, l'autre partie sur fond vert, acidulée, juteuse et parfumée. A consommer à partir de janvier si vous la stockez dans un lieu frais.

**Tableau des caractéristiques au verso ...**

## L'année 2025 est plus précoce que 2024 concernant les dates de maturité.

Récolte à partir de		Acidité	Sucre	Parfum	UTILISATION			CONSERVATION
					Couteau	Tarte	Compote	
DELBARD'ESTIVAL	deb août	++	++	++	+++	+++	+++	1 mois
ELSTAR	Fin août	++	+++	+++	+++	+++	++	3 à 4 mois
PIROUETTE	Fin août	++	+++	+++	+++	+++	++	3 à 4 mois
ROYAL GALA	Deb sept	++	+++	++	+++	++	+++	4 à 5 mois
FIESTA	Mi sept	++	++	++	+++	++	+++	3 à 4 mois
RUBINETTE	Mi sept	++	++	+++	+++	+++	++	4 à 6 mois
BELLE DE BOSKOOP	Mi sept	+++	++	++	++	+++	+++	3 à 4 mois
COX'S ORANGE	Mi sept	+++	+++	+++	+++	++	++	3 à 4 mois
JONAGOLD	Mi sept	++	+++	+++	+++	++	++	4 à 6 mois
JONAGORED	Mi sept	++	+++	+++	+++	++	++	4 à 6 mois
LYSGOLDEN	Mi sept	++	++	++	+++	++	+	4 à 6 mois
MAÏRAC LA FLAMB.	Fin sept	++	++	+++	+++	+++	++	3 à 4 mois
CANADA GRISE	Fin sept	+++	++	+++	++	+++	+++	3 à 4 mois
IDARED	Fin sept	+	++	++	+++	+	++	7 à 8 mois
MELROSE	Fin sept	++	++	++	+++	++	+	4 à 6 mois
BELCHARD	Deb oct	++	++	+++	+++	++	++	3 à 4 mois
BRAEBURN	Deb oct	+++	++	+++	+++	++	++	7 à 8 mois
FUJI	Mi oct	++	+++	++	+++	++	++	4 à 6 mois

+ : Peu    ++ : Moyennement    +++ : Beaucoup