

Les variétés de POMMES

2026



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 :

<u>DELBARD ESTIVAL :</u>	La plus précoce, vous vous en régalerez dès août. Très juteuse et sucrée.
<u>ROYAL GALA :</u>	Rouge, striée sur les 3/4 de la surface elle a la chair fine, douce, juteuse, sucrée et parfumée.
<u>ELSTAR :</u>	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.
<u>PIROUETTE</u>	Rouge orangée, elle a un bel équilibre sucre acidité, proche de la reine des reinettes.
<u>FIESTA :</u>	Rouge, striée, croquante et légèrement acidulée. Très parfumée et typée. Variété rare.
<u>COX'S ORANGE :</u>	Fruit vert strié de jaune et de rouge (qui rappelle la reinette), plutôt petit. Pomme de très bonne qualité.
<u>RUBINETTE :</u>	Une chair ferme, juteuse, croquante, ni trop sucrée, ni trop acide et surtout un goût exceptionnel. Elle ressemble à la reine des reinettes.
<u>JONAGOLD :</u>	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.
<u>JONAGORED :</u>	C'est une jonagold plus rouge.
<u>BELLE DE BOSKOOP :</u>	Variété ancienne, peau rustique et épaisse, gris vert rouge, chair ferme, croquante, jaune et acidulée.
<u>MAÏRAC LA FLAMB. :</u>	Fruit rouge foncé sur fond jaune doré, sa chair ferme, croquante et juteuse, bel équilibre sucre/acidité. Une explosion de saveurs à la dégustation.
<u>CANADA GRISE :</u>	Avec sa peau grise et rugueuse, elle est facilement reconnaissable
<u>LYSGOLDEN :</u>	Jaune doré, avec un zeste de rosé, c'est un fruit juteux et croquant, sucré, acidulé, équilibré et parfumé.
<u>MELROSE :</u>	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.
<u>BELCHARD :</u>	Douce, légèrement juteuse, elle est ferme, très parfumée et de calibre moyen. A essayer absolument.
<u>IDARED :</u>	De fond vert, recouvert de rouge vif sur une moitié, sa chair est fine, croquante, très juteuse et douce.
<u>FUJI :</u>	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.
<u>BRAEBURN :</u>	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 2026 est très précoce, nous avons subit du gel au printemps et la canicule cet été : vous trouverez donc moins de pommes à cueillir, condensée en goût et en sucre.

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	Fin août	++	+++	++	+++	++	+++	4 à 5 mois
FIESTA	Fin août	++	++	++	+++	++	+++	3 à 4 mois
RUBINETTE	Deb 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.	mi sept	++	++	+++	+++	+++	++	3 à 4 mois
CANADA GRISE	mi sept	+++	++	+++	++	+++	+++	3 à 4 mois
IDARED	Fin sept	+	++	++	+++	+	++	7 à 8 mois
MELROSE	Fin sept	++	++	++	+++	++	+	4 à 6 mois
BELCHARD	Fin sept	++	++	+++	+++	++	++	3 à 4 mois
BRAEBURN	Deb oct	+++	++	+++	+++	++	++	7 à 8 mois
FUJI	Deb oct	++	+++	++	+++	++	++	4 à 6 mois

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