








<u>Photos</u>	<u>Nom</u>	<u>Période</u>	<u>Descriptif</u>	<u>Consommation</u>
	<i>BELCHARD - CHANTECLERC</i>	Novembre à février	Croisement de Golden et Reinette Clochard, fruit de taille moyenne, couleur jaune avec pigment, un peu aplati, ayant une chair jaune, fine, fondante, très sucrée, très acidulée, bon équilibre en acidulé et sucré, parfumée,	A croquer et à cuire
	<i>CANADA GRISE</i>	Octobre à janvier	Pomme de conservation. Légèrement acidulée. Peau épaisse, chair très parfumée.	A croquer et à cuire. Cuite en tartes, compotes.
	<i>ELSTAR</i>	Septembre à novembre	Pomme acidulée. Croquante et juteuse. Grosse pomme, rouge avec des stries jaunes, goût acidulé,	A croquer et à cuire

	<p><i>GRANNY</i></p>	<p>Novembre à mars</p>	<p>De taille moyenne, d'un vert très vif, sa chair est blanche, ferme, juteuse, acidulée et croquante. Citronner sa chair qui s'oxyde rapidement.</p>	<p>A croquer et à cuire. Idéale pour les tartes tatin. Convient pour cuisson normale, les confitures et chutneys, compotes, gelées.</p>
	<p><i>INITAL</i></p>	<p>Aout à Octobre</p>	<p>Pomme fondante et douce</p>	<p>A croquer et à cuire</p>
	<p><i>JONAGOLD</i></p>	<p>Octobre à janvier</p>	<p>Pomme juteuse et légèrement acidulée rosse pomme, jaune-orangé strié de rose-rouge, chair croquante, juteuse, sucré,</p>	<p>A croquer et à cuire. Idéale pour les pommes au four</p>

	<p><i>RUBINETTE</i></p>	<p>Octobre à mars</p>	<p>Acidulée et croquante, juteuse, énormément de goûts en bouche</p>	<p>A croquer uniquement</p>
	<p><i>SATURN</i></p>	<p>Septembre à décembre</p>	<p>Pomme type américaine, rouge et longue. Pomme croquante et douce, les enfants l'adorent</p>	<p>A croquer uniquement</p>
	<p><i>DALINETTE</i></p>	<p>Septembre à décembre</p>	<p>Très croquante, son goût est parfaitement équilibré entre sucré et acidité, et révèle un parfum subtil et corsé à la fois.</p>	<p>Excellente à croquer ou en cuisson pour les desserts, notamment les tartes et les gâteaux, ou les accompagnements de plats salés.</p>

	<p><i>MELROSE</i></p>	<p>Octobre à janvier</p>	<p>Acidulée, sa chair jaune est très croquante.</p>	<p>Pomme de table si on la laisse venir à maturation après la récolte. Reine des tartes aux pommes.</p>
	<p><i>DALINCO</i></p>	<p>Janvier à mars</p>	<p>Sucrée et acidulée Parfumée très croquante</p>	<p>Excellente à croquer ou en cuisson pour les desserts</p>
	<p><i>PINOVA</i></p>	<p>Octobre - juin</p>	<p>Silhouette en forme de cœur. Sucrée, juteuse, croquante</p>	<p>Cuite ou crue</p>



OPALE

Octobre à novembre

Peau jaune et fine. Sucrée,
léger goût de miel (à vos
papilles), très croquante

Pomme à dessert et à
cuisiner (salade, soupe,
tarte...)