LES PARFUMÉES

Tour à tour, on y trouve des parfums de poire, de feuilles vertes ou d'anis.

A la croque, des arômes de banane, de fleurs ou de noisette ; à la cuisson, c'est pour certaines un festival de caramel, de coing et de miel…
De l'acide, de l'acidulé, certes, mais toujours avec une douceur sucrée !

Elles sont à elles seules un immense verger de fruits multiples !

JAZZ ®

la pomme plaisir qui se déguste comme une friandise

Saison : seprembre à avril

Caractéristiques :

- issue d'un croisement de Gala et Braeburn
- produite uniquement par des producteurs sélectionnés
- partition unique de saveurs grâce au mélange subtile de jutosité, sucré et une pointe d'acidité
- se conserve particulièrement bien sur la durée.

Usage :

excellente pour son **croquant** et son parfum

PINK LADY ®

une grande Dame pour conquérir tous les amateurs de pommes

Saison : novembre à mai

Caractéristiques :

- à croquer et personne ne doit s'en priver !
- peau lisse et brillante, sa robe irrésistible de rose et de vert-jaune
- arômes fruités et une saveur délicieusement sucrée, parfum prononcé

Usage :

à la croque

en tarte

&

au four

aussi savoureuse

TENTATION ®

irrésistible à la croque ou en cuisson

Saison : octobre à avril

Caractéristiques :

- parfum d'anis qui la rend unique, forme allongée très particulière, couleur - jaune moucheté avec une pointe de rose
- bouquet d'arômes fruités et de fleurs qu'elle libère en bouche, avec en prime croquant et juteux

Usage :

à la croque

en tarte
elle révèle un goût sucré-acidulé

au four,
elle emplit la cuisine d'arômes

ARIANE ®

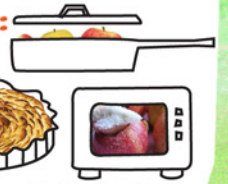
la pomme gourmande "nouvelle génération", créée et produite en France

Saison : octobre à mai

Caractéristiques :

- à la fois sucrée et acidulée, ferme et croquante, juteuse et pétillante en bouche pour une saveur authentique
- se conserve particulièrement bien
- obtenue par croisement naturel entre d'anciennes variétés, développée et cultivée exclusivement en France.

Usage :



à cuisiner sous toutes les formes

JONAGOLD JONAGORED

Une pomme pour toutes les envies !

Saison : octobre à juin

Caractéristiques :

- son goût : des odeurs de pomme mûre et des arômes de poire qui imprègnent sa chair juteuse et sucrée à souhait.

Usage :

à croquer

en tarte
un franc succès

au four,
très appréciée

REINE DES REINETTES

Une reine qui tient son rang en cru comme en cuit

Saison : août à octobre

Caractéristiques :

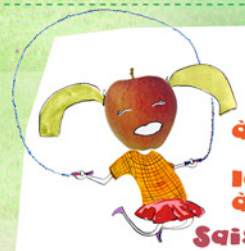
- couleur rouge orangée, couronnée de jaune d'or
- chair sucrée discrètement parfumée
- texture dense et fondante qui libère des arômes de noisette.

Usage :

la tarte
est son royaume

à croquer

au four



BRAEBURN

à croquer ou à cuisiner, la Braeburn gagne à être connue

Saison : novembre à avril

Caractéristiques :

- belle pomme bicolore, aux odeurs de feuilles vertes et d'herbe coupée
- goût très plaisant, à la fois sucré et acide, mais sans excès et une texture ferme, croquante et juteuse.

Usage :

à croquer

en tarte & **au four**
aussi savoureuse

ELSTAR

Une des vraies stars de la croque !

Saison : août à mars

Caractéristiques :

- des odeurs de pomme mûre et de poire, une robe bicolore toute de rouge et de jaune, une chair parfumée aux arômes de poire.
- un bel équilibre entre acidulé et sucré et une texture juteuse.

Usage :

vraie star de la croque

en tarte & **au four**
elle se fond parfaitement

HONEYCRUNCH ®

Croquez & Craquez !

Saison : octobre à mai

Caractéristiques :

- pomme bicolore toute ronde, à la peau fine
- surprenante de légèreté, elle est juteuse et incroyablement rafraîchissante.
- un arôme parfaitement équilibré entre sucre et acidité
- faculté à s'oxyder lentement. La chair de la pomme reste fraîche et blanche.

Usage :

croquante et ferme crue,
bonne tenue et bon gout à la cuisson

LES ÉQUILIBRÉES

Rouges ou bicolores, ces variétés équilibrent à merveille sucre et acidité !

Ces pommes attirent l'oeil au premier regard et nous incitent à les croquer sans modération.

CAMEO ®

La pomme qui éveille vos sens !

Saison : septembre à avril

Caractéristiques :

- robe rouge et jaune, légèrement striée
- chair croquante, doucement sucrée et très parfumée
- un parfait équilibre entre une subtile acidité et une touche sucrée

Usage :

en tarte,
conserve toute
sa saveur et sa tenue

FUJI

un plaisir rafraîchissant à croquer sans modération

Saison : janvier à juin

Caractéristiques :

- forme bien ronde, sa peau vert délavé sur fond rose, son goût agréablement sucré
- exceptionnelle jutosité, toute en parfums de feuilles et de bois verts

Usage :

à la croque

LES ROUGES

Red Chief, Starcking, Starkinson, Red Délicious

Saison : octobre à avril

Caractéristiques :

- couleur rouge et brillante
- parfums de bois vert
- chair ferme et croquante, délicatement sucrée

Usage :

à la croque

IDARED

une texture à découvrir

Saison : janvier à juin

Caractéristiques :

- chair aux odeurs de bois vert
- fruit croquant et ferme : avec des arômes de pomme verte

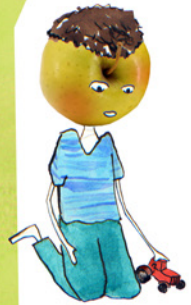
Usage :

excellente
nature

LES A.O.C

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est une signe de qualité français identifiant l'origine de produits alimentaires traditionnels français.

Les AOC identifient un produit, l'authenticité et la typicité de son origine géographique. Elles sont garantes de ses qualités et de ses caractéristiques, de son terroir d'origine, du savoir-faire du producteur. La quantité et le contrôle d'étiquetage des produits sous AOC répondent à un cahier des charges validé, en France, par l'INAO.



A.O.C. POMME DU LIMOUSIN

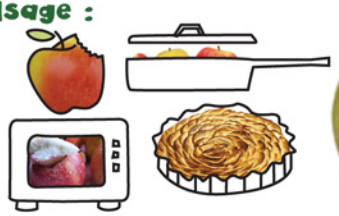
le goût de l'altitude

Saison : octobre à juillet

Caractéristiques :

- forme légèrement allongée
- chair croquante, subtil équilibre entre sucre et acidité, parfois… des joues roses excellentes qualités de conservation
- produite sur les hauts plateaux du Limousin

Usage :



aussi bonne crue que cuite

LES RUSTIQUES

C'est à l'automne qu'elles apparaissent vêtues de leur robe bronze et brune.

Ces variétés ont en commun d'avoir un sacré caractère et l'envie d'une parure nature.

Leurs arômes plutôt verts, puisés dans le terroir, étonnent à la croque et leur acidité donne la part belle aux délicieuses tartes fondantes du dimanche.

Alors pourquoi s'en priver ?

CHOUPETTE ®

Croquez du vrai ! Un vrai caractère, Une vraie protectrice de l'environnement.

Saison : février à juillet

Caractéristiques :

- créée et cultivée en France
- sa peau est bicolore, avec un rouge violet sur sa face colorée.
- très croquante, goût parfaitement équilibré entre sucré et acidité, révèle un parfum subtil et corsé à la fois.
- résistante à différentes agressions extérieures, ce qui permet de limiter significativement les traitements pour produire cette variété.

Usage :

à croquer

excellente **en cuisson**

REINETTE GRISE DU CANADA

Tout un terroir dans cette belle pomme bronze

Saison : novembre à mars

Caractéristiques :

- **tout simplement nature !**
- arômes terroir et agrume, un brin acide, un brin sucré
- très originale avec cette belle couleur bronze, forme parfois irrégulière.
- craquante, crissante et feutrée comme la neige, les parfums de bois et de sous-bois

Usage :

à croquer

au four
la plus raffinée des surprises

BELLE DE BOSKOOP

En tarte ou à la croque, de quel côté pencher?

Saison : octobre à mars

Caractéristiques :

- peau mate, formes rondes et robe striée où se mêlent le jaune, le vert, le rouge et le brun
- chair blanche où se nichent des arômes plutôt verts, peu sucrés, marqués d'agrumes et d'acidité

Usage :

excellente **à la croque**

en tarte
mêmes atouts

BELCHARD ® CHANTECLER

excellentes qualités gustatives ; également parfaite pour des préparations en tartes

Saison : octobre à juin

Caractéristiques :

- forme légèrement aplatie
- robe très caractéristique, jaune d'or, un peu rugueuse parsemée de lenticelles qui lui donnent un aspect rustique

Usage :

à croquer

en tarte

ANTARES ®

La pomme que l'on rêve de cueillir dans son jardin !

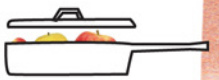
Saison : mi-octobre à mars

Caractéristiques :

- rustique avec sa robe rouge orangée et ses marbrures
- forme légèrement aplatie
- chair croquante, juteuse avec un étonnant parfum reinetté.

Usage :

excellente **crue**



très bonne **poêlée**

excellente **au four**

divine **en tarte**

LES TONIQUES

On la connait, on la reconnait !

La Granny Smith est adulée tant elle symbolise à elle seule tous les délices de l'acidulé ! Pas étonnant qu'elle soit aux yeux de tous une des reines de la croque, à dévorer des yeux et à mordre à pleines dents !

GRANNY SMITH

Un concentré d'acidulé!

Saison : octobre à mai

Caractéristiques :

- belle pomme aux parfums d'agrumes, bien ronde et régulière, à la peau très brillante
- chair croquante, ferme, juteuse et pleine des arômes végétaux

Usage :

championne de la croque acidulée

LES GOURMANDES

Elles sont bien en chair, et ont des arômes fruités de banane.

Deux pommes aux noms de stars qui doivent à leur saveur sucrée beaucoup de leur succès. Aussi bien pour séduire les croqueurs que pour régner souverainement sur les amateurs de desserts réussis.

GOLDEN

la règle d'or ? Séduire !

Saison : août à juin

Caractéristiques :

- forme régulière, peau bien lisse, robe jaune parfois teintée de rose
- chair bien sucrée, révélant des arômes fruités de banane
- jaune = moelleuse et douce ; un peu verte = croquante, juteuse et un peu acidulée

Usage :

excellente **crue**

au four, garde une bonne tenue et une couleur magnifique

en tarte, brille par son aspect doré

ROYAL GALA

décidément, il est dans sa nature de faire l'unanimité !

Saison : août à février

Caractéristiques :

- chair ferme
- robe striée, mélange des rouges et des jaunes
- goût bien sucré et des arômes fruités, de banane et de poire

Usage :

excellente **à la croque**

en tarte, merveilleuse

au four, irréprochable