

Nos pommes	Disponibilité	Caractéristiques	Conservation	Utilisation
<b>Paulared</b>	fin août	- acide, goût surette - moyennement sucrée - chair ferme	2 mois	- à croquer - à cuire - pour le jus
<b>Sunrise</b>	fin août	- acide, très juteuse - très sucrée - chair ferme	2 mois	- à croquer - pour le jus
<b>Lobo</b>	début septembre	- moyennement acide - moyennement sucrée - chair ferme	4 mois	- à croquer - à cuire - pour le jus
<b>McIntosh</b>	mi-septembre	- moyennement acide - moyennement sucrée - chair ferme, aromatique	4 mois	- à croquer - pour le jus - compote
<b>Honey Crisp</b>	mi-septembre	- peu acide, très juteuse - très sucrée - chair ferme, aromatique	4 mois	- à croquer - pour le jus
<b>Royal Galla</b>	mi-septembre	- peu acide, très juteuse - très sucrée - chair ferme, aromatique	4 mois	- à croquer - pour le jus
<b>Spartan</b>	fin septembre	- moyennement acide - sucrée - chair très ferme	4 mois	- à croquer
<b>Empire</b>	fin septembre	- peu acide, goût surette - sucrée - chair très ferme	4 mois	- à croquer
<b>Prime Gold</b>	fin septembre	- peu acide - très sucrée - chair très ferme	4 mois	- à croquer - pour le jus
<b>Smoot</b>	fin septembre	- peu acide - très sucrée - chair très ferme	4 mois	- à croquer - pour le jus
<b>Cortland</b>	début octobre	- peu acide - sucrée - chair ferme	4 mois	- à croquer - à cuire - pour le jus
<b>Délicieuse</b>	début octobre	- peu acide - très sucrée - chair très ferme	4 mois	- à croquer
<b>Rasette</b>	mi-octobre	- peu acide - sucrée - chair très ferme	4 mois	- à croquer - pour le jus

Saviez-vous que les pommes gardées à la température de la pièce mûrissent 10 fois plus vite qu'au réfrigérateur? Pour conserver toute la fraîcheur et la fermeté des pommes, il faut les garder bien au froid à une température de 0 à 4 °C. Rangez-les dans le tiroir à fruits du réfrigérateur ou placez-les dans un sac de plastique perforé afin de conserver l'humidité.