



Dalirene

fond rouge avec plusieurs couleurs. Chair croquante, parfumée, sucrée et acidulée. Peau épaisse



Goldrush

jaune . chair ferme, sucrée un peu acidulée, savoureuse.
Tardive, s'améliore dans la saison



Topaz Jusqu'à la mi-janvier

rouge orange, très croquante, juteuse, acidulée .
Une pomme à croquer bonne à la cuisson.
Tendance à fariner au bout d'un certain temps.



Chanteclerc

jaune, fragile, ne pas trop la manipuler. Chair acidulée.
Bonne pour la cuisson tarte, compote.

Une idée recette de Bruno: juste poêlée avec un peu de beurre et du rapadura (Le sucre rapadura est du jus de canne à sucre déshydraté. Il n'a subi aucune transformation ni raffinage).



Dalinette

rouge, sa chair est douce.

Se conserve bien, arrive en fin de saison: fin octobre, début novembre



Crimson Crisp

première pomme de la saison arrive vers le 20, 25 septembre.

Rouge, douce.