

## **Bienvenue au Verger des Murailles**

<b>NOS POMMES</b>	<b>← + Douces + Acidulées →</b>	<b>Qualités gustatives</b>	<b>Conservation*</b>
<b>Les précoces</b>  <i>dès la fin août</i>	<b>ELSTAR</b>  <b>GALA</b>  <b>REINE DE REINETTES</b>	la première en fin d'été, croquante et acidulée  juteuse et sucrée  sucrée et légèrement acidulée un grand classique	courte conservation (1 à 3 mois)
<b>Les classiques</b>  <i>à partir du 15/20 septembre</i>	<b>GOLDEN</b>  <b>RUBINETTE</b>  <b>PINOVA</b>  <b>BELCHARD</b>  <b>COX</b>  <b>JONAGORED</b>  <b>BOSKOOP</b>  <b>MELROSE</b>	douce et sucrée, aromatique à redécouvrir absolument mûrie à point au verger...  arôme fruité intense , légèrement acidulée un vrai délice!  très légèrement acidulée, fine, juteuse  acidulée, parfumée, sucrée  très acidulée, fruitée, sucrée du caractère...  belle pomme douce, juteuse de gros calibre  juteuse, sucrée et acidulée  Sucrée, légèrement acidulée Goût original, parfum de rose	bonne consevation (2 à 6 mois)
<b>Les tardives</b>  <i>à partir du 10 octobre</i>	<b>BRAEBURN</b>  <b>GRANNY</b>  <b>FUJI</b>  <b>GOLRUSH</b>	ferme et sucrée  acidulée extra en salade  juteuse et sucrée  acidulée et sucrée	très longue conservation (plus de 6 mois)

*\* **Attention** : Pour déguster vos pommes maintenant ou dans le mois qui vient, cueillez-les bien mûres, elles seront bien meilleures ! Pour conserver longtemps une variété de pomme, cueillez-la moins mûre c'est-à-dire dès l'ouverture de la variété, et conservez-la dans un local frais, ventilé, légèrement humide et hors gel, elles termineront leur maturité au fur et à mesure que vous les remettrez au chaud...*