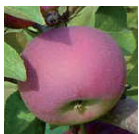


# Quelle pomme pour quel usage

## Vista Bella



On la cueille : début août  
On l'utilise : à croquer, en compote  
Saveur et texture : plutôt molle, juteuse, acide, mi-sucrée, aromatique  
Disponibilité : août  
Conservation : 1 à 2 semaines

## Jerseymac



On la cueille : mi-août  
On l'utilise : à croquer, en jus  
Saveur et texture : croquante et semi-ferme, juteuse, sucrée, aromatique  
Disponibilité : août, septembre  
Conservation : 6 semaines Ferme à la cueillette, elle ramollit durant la conservation. Elle supporte mal la congélation

## Paulared



On la cueille : fin août  
On l'utilise : à croquer, en cuisson, en jus  
Saveur et texture : croquante, juteuse, acide, mi-sucrée  
Disponibilité : septembre, octobre  
Conservation : 2 mois. Elle supporte mal la congélation

## Lobo



On la cueille : début septembre  
On l'utilise : à croquer  
Saveur et texture : croquante, juteuse, moyennement acide, mi-sucrée, aromatique, plutôt ferme  
Disponibilité : septembre et octobre  
Conservation : 3 mois

## Mcintosh



On la cueille : septembre et octobre  
On l'utilise : à croquer, en compote, en cuisson, en gelée, en jus  
Saveur et texture : croquante, juteuse, moyennement acide, mi-sucré, aromatique  
Disponibilité : septembre à juin  
Conservation : 4 mois

## Spartan



On la cueille : fin septembre  
On l'utilise : à croquer, en cuisson, en jus  
Saveur et texture : croquante, juteuse, moyennement acide, mi-sucré, aromatique  
Disponibilité : septembre à juin  
Conservation : 4 mois  
Particularité : garde sa forme lors de la cuisson

## Cortland



On la cueille : début octobre  
On l'utilise : à croquer, en salade, en jus, en cuisson, à sécher  
Saveur et texture : croquante, peu acide, sucrée, tendre et juteuse  
Disponibilité : octobre à mai  
Conservation : 4 mois  
Particularité : garde sa forme lors de la cuisson et ne brunit pas à l'air

## Empire



On la cueille : mi-octobre  
On l'utilise : à croquer, en jus  
Saveur et texture : croquante, juteuse, peu acide, sucrée, aromatique  
Disponibilité : octobre à mai  
Conservation : 4 mois

## Honeycrisp



On la cueille : mi-septembre  
On l'utilise : à croquer, en cuisson  
Saveur et texture : très croquante, très juteuse, très sucrée  
Disponibilité : mi-septembre à fin septembre  
Conservation : 4 mois

## Melba



On la cueille : août  
On l'utilise : à croquer, en compote, en jus  
Saveur et texture : mi-sucrée, très aromatique, tendre et juteuse  
Disponibilité : août, début septembre  
Conservation : quelques semaines