

Pomme Boskoop



Apparue dans les Pays-Bas au milieu du XIXe siècle, la pomme Boskoop, du nom de la ville qui la vit naître, se présente en trois couleurs : rouge, jaune et verte.

Remarque : la Boskoop se prête idéalement à la confection de desserts et pâtisseries car sa taille généreuse, son goût sucré et sa rusticité garantissent sa bonne tenue à la cuisson.

Mais la pomme Boskoop se consomme également crue, révélant ainsi tous ses bienfaits pour l'organisme.

Pomme Granny Smith



Cette variété se classe troisième dans le palmarès des pommes préférées des français. Elle a la chair ferme et croquante et a un goût acidulé. Sa peau est épaisse et de couleur verte.

Le saviez-vous ?

Le nom de cette pomme a été donné en référence à la grand-mère (granny en anglais) madame Smith qui créa cette variété accidentellement en jetant un trognon de pomme dans son jardin.

Pomme Braeburn



A consommer, elle est aussi bien bonne à croquer que cuisinée en tarte ou au four.

Elle est facilement reconnaissable grâce à sa couleur rouge brique légèrement striée. C'est une variété qui est très croquante et juteuse, et à la fois acide et sucrée.

Le saviez-vous ?

La pomme Braeburn tient son nom de la colline de Braeburn en Nouvelle-Zélande. Elle est une des pommes les plus consommées en France.

Pomme Jonagold



La pomme Jonagold est une variété de pomme gourmande, très sucrée, qui se consomme aussi bien crue que cuite, dans différentes préparations culinaires. Sa belle robe rouge orangé, sensible à la chaleur, préfère les climats frais, loin du soleil brûlant du sud de la France.

Sa chair est ferme, croquante et juteuse, avec un petit goût de poire.

La variété de pomme Jonagold est issue du croisement entre les pommiers 'Golden Delicious' et 'Jonathan'.

Jonagold est une pomme de gros calibre, à la peau moyennement fine. Elle affiche des couleurs rouge orangé sur fond vert-jaune, parsemées de petites taches vertes.

Pink Lady



Cette variété a également été déposée sous la marque "Pinkids", une pomme destinée aux enfants.

Elle est originaire d'Australie, et est issue du croisement des deux variétés Golden Delicious et Lady Williams.

C'est une pomme très ronde, à la couleur "glamour", entre le rouge et le rose. Sa chair est fine et juteuse.

Elle a un goût très sucré, dû à sa teneur particulièrement élevée en fructose, et elle est légèrement acidulée.

À noter : cette pomme ne se pèle pas, car sa peau est riche en vitamines.

Pomme Elstar



Pomme à la peau fine et lisse, d'une belle couleur bicolore rouge et jaune, la pomme Elstar est une variété rustique de taille moyenne. Rafraîchissante, très parfumée, elle est appréciée pour sa chair croquante et juteuse, sucrée et légèrement acidulée.

Pomme Golden



La pomme Golden, ou Golden Delicious, est une pomme connue dans le monde entier. C'est également la variété de pomme la plus cultivée en France, car sa culture est facile et son goût, considéré comme neutre, plait à la majorité des consommateurs.

C'est également une variété très utilisée pour la création d'autres variétés. Elle est notamment parente de la pomme Gala.

La chair est juteuse, ferme et croquante, sucrée et parfumée, légèrement acide.