



La Nature en Biodynamie

Pommes Bio

De nouvelles variétés à partir de janvier



Les Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie cultive plus de 40 variétés de pommes. Après les primeurs, voici une sélection de saison, qui sera disponible cette fin d'année puis début 2019. Concoctée pour varier les plaisirs et déguster ce fruit sans se lasser, elle fait la part belle aux saveurs et au goût. Présentation.

À croquer, en salade, en pâtisserie...La pomme est le fruit le plus consommé en France. Gourmande, parfumée, équilibrée, rustique ou tonique, elle regorge de vitamines et de minéraux. Les Côteaux Nantais, leader européen de l'arboriculture en biodynamie a concocté une sélection de pommes qui seront disponibles en magasins bio mi décembre et début 2019. Elles sont issues de leurs vergers, conduits en agriculture biodynamique. Une méthode culturale saine, respectueuse de la nature et de la biodiversité, qui assure le goût et les saveurs, pour le plaisir des petits et des grands. De quoi varier les plaisirs sans se lasser !

L'ARIANE

D'un rouge brillant et intense, l'Ariane est une pomme française de caractère, croquante avec une acidité puissante. Cette variété élégante donnera une sensation de fraîcheur très appréciée des amateurs de pommes.

Utilisation : en salade / **Disponibilité :** de janvier à avril / **Conditionnement :** vrac, sachet, plateau



LA DALINETTE

Issue d'un croisement naturel apparu en 2007, cette variété de pomme est cultivée en France depuis quelques années. Très croquante, le goût de la pomme Dalinette est parfaitement équilibré. Entre sucre et acidité, elle révèle un parfum subtil et corsé à la fois. Encore peu connue, cette pomme qui dégage beaucoup de caractère, mérite le détour.

Utilisation : à croquer, en pâtisserie, en salade / **Disponibilité :** de janvier à avril
Conditionnement : vrac, sachet, plateau

LA DÉLIS D'OR

La Delis d'Or est née aux États-Unis dans les années 80, également appelée Goldrush. Cette pomme à la peau légèrement rugueuse est, comme son nom l'indique, de couleur jaune d'or virant sur l'oranger en fin de saison. Souvent confondue avec la douce Golden, la Delis d'Or est acidulée, juteuse et croquante. Elle possède des qualités organoleptiques incontestables et mérite d'être dégustée avec attention. Entre douceur et fines notes épicées, cette variété possède beaucoup d'atouts de séduction.

Utilisation : à croquer, en pâtisserie, en salade / **Disponibilité :** de janvier à avril
Conditionnement : vrac, sachet, plateau





LA FUJI

Née au Japon en 1940, la pomme Fuji est issue d'un croisement de Ralls Janet et de Red Delicious. Elle a été introduite sur le marché en 1962. Cette variété tardive est très appréciée des mangeurs de pommes pour sa chair blanche, fine et tendre. Elle est très juteuse, peu acidulée et bien sucrée. Les amateurs l'apprécient pour sa souplesse, sa douceur sans égal et son côté très rafraîchissant.

Utilisation : à croquer, en pâtisserie, en salade / **Disponibilité :** de janvier à avril

Conditionnement : vrac, sachet, plateau

LA JUBILÉE DELBARD

Originnaire de France, cette variété de pomme fut créée en 1963 à Malicorne (Allier). De couleur rouge dorée, la Jubilé Delbard est bien connue des amateurs car c'est une pomme de terroir, rustique et plein de caractère. Cette variété emblématique du terroir français est corsée et fortement sucrée. De chair ferme et blanche, la pomme Jubilé est croquante et juteuse. Ses arômes sucrés, de miel et de fleurs, sauront charmer les plus gourmands.

Utilisation : à croquer, en pâtisserie, en salade / **Disponibilité :** de mi-décembre à avril

Conditionnement : vrac, sachet, plateau



LA PILOT

Originnaire d'Allemagne, cette variété à joues rouges et jaunes, est ventrue et généreuse. Une pomme rustique, croquante et juteuse. Avec son acidité puissante, elle procure une vraie sensation de fraîcheur. Cette pomme rafraîchissante est un bon réveil-matin. Les amateurs de pomme acidulée adoreront cette variété typique.

Utilisation : à croquer, en salade / **Disponibilité :** de mi-décembre à avril

Conditionnement : vrac, sachet, plateau

LA REINETTE CLOCHARD

Originnaire de l'ouest de la France, la Reinette Clochard y est répandue depuis longtemps sous des noms divers et il est difficile de retrouver sa filiation exacte. On peut aussi retrouver cette pomme sous le nom de : Rochelle, Clocharde, Pomme Clocharde, Reinette de Parthenay. Sous sa peau rustique, elle offre une chair tendre et juteuse. En bouche, une attaque souple et harmonieuse laisse exprimer des arômes corsés et typés à la fois. Une véritable variété de terroir.

Utilisation : à croquer, en salade / **Disponibilité :** de décembre à janvier

Conditionnement : vrac, sachet, plateau



INFO +

Ces pommes sont vendues en magasins bio, 3.70 euros le kg en moyenne, pour toutes les variétés. Il est conseillé de les conserver dans un endroit frais, aéré, à l'abri de la lumière.



Les Côteaux Nantais

3 place Pierre Desfossé

44120 VERTOU - France

www.coteaux-nantais.com

Contact presse : Cyrille DARRIGADE - Attaché de presse
Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com