

RED DELICIOUS:
(mi-sept-oct) Ontario
Belle couleur, sucrée, devient molle très vite, mais résiste à la chaleur. manger fraîche



GRANNY SMITH:
(oct) Amère, croquante, solide, belle couleur verte



GALA: (début oct) Ontario
Sucrée, parfumée, croquante, bonne pour faire du jus, de la compote et mangé fraîche (dév en NZ) le plus cultivé commercialement



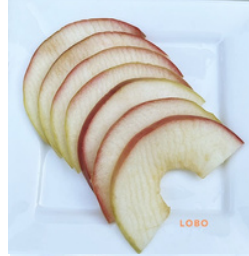
JERSEY MAC:
(mi-août) Sucrée, amère, juteuse, bonne pour la cuisson mais ne reste pas solide, devient molle vite.



PINK LADY:
(avril-oct) Australie (BC) Ne brunit pas vite, solide, excellente pour les tartes.



PAULA RED:
(fin août) Pas trop solide, devient molle rapidement. Brunit facilement, Bonne pour la compote, croustade de pommes, muffins, etc.



LOBO:
(début sept) indigène d'Ottawa
Croquante et juteuse, solide, bonne pour la cuisson, brunit facilement.



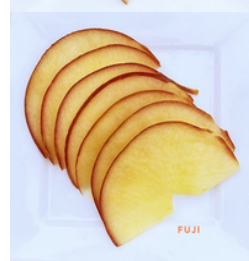
GOLDEN DELICIOUS:
(fin sept-oct) Sucrée, et amère, juteuse, idéal pour la cuisson de tarte, la congélation, et en salades.



SPARTAN:
(early oct) (BC) Goût doux, mieux de mélanger avec d'autres pommes. Brunit facilement et perd son goût après ébullition et s'effondre.



MACINTOSH:
(mi-sept) Ontario
Une moitié légèrement amère et devient sucrée lorsqu'elle munit. Mettre avec des pommes plus solides en tarte.



FUJI:
(oct) Japon, Chine, USA
Très sucrée, amère, croquante, Excellente en tarte car elle tient sa forme.



HONEYCRISP:
(début oct) USA, NZ et Ontario
Très sucrée, bonne pour tout, tient sa forme, ne brunit pas vite.

D'autres pommes non-testé
mais bonnes en tartes:

Idared
Northern Spy
Braeburn
Jonagold