

Fruits à noyaux

PRUNEAUX	Cul de Poulet	A croquer, à cuisiner, à sécher, à distiller	Maturité : août, début septembre	Chair ferme, sucrée, parfumée, un peu juteuse, agréablement parfumée. Noyau se détachant bien	1200m
	Quetsche d'Italie ou Fellemborg	A croquer, à cuisiner et à sécher	Maturité : début septembre	Fruit assez gros à chair ferme et bien sucré, juteux, noyau libre Excellent.	1000 m
	Stanley	A croquer et à cuisiner	Maturité : septembre	Gros fruits allongés. Chair verte, ferme et sucrée.	900m
	Pruneau de Passy	A croquer, à cuisiner, à sécher et farcement	Maturité 15 au 30 septembre	En forme de quetsche assez grosse. Peu juteuse, très sucrée se détachant bien du noyau. Très bonne qualité de prune tardive. Mûrit sans se détacher	1 200 m
PRUNES	Mirabelle de Nancy	A cuisiner et à croquer	Maturité : août	Jaune, assez ronde. Chair peu juteuse, parfumée. La meilleure des prunes.	900 m
	Reine Claude Dorée	A croquer (elle fond dans la bouche) et à cuire	Maturité : août	Verte à pointillés rouges. Chair juteuse, très sucrée et parfumée.	1000m Autostérile
	Reine Claude d'Oullins	Conserves et confitures	Maturité : début août	Fruit jaune canari teinté de rose à maturité. La chair, vert-jaune, est juteuse, peu sucrée et parfumée. Très bon pollinisateur	1000m Autofertile
PECHERS	Pêche de Vigne	A croquer et à cuisiner (conserves en bocaux)	Maturité : Mi-août à mi-septembre	Chair blanche, parfumée, excellente.	700 m
	Pêcher de Vigne sanguine	A croquer et à cuire.	Maturité : Août, septembre.	Chair rouge, parfumée, juteuse ; excellente.	700 m
	Pêcher reine des vergers	A croquer (frais) ou à cuisiner.	Maturité : tardive, début septembre	Chair blanche, un peu acide, sucrée.	700 m
	Pêcher Colombine	A croquer et à cuisiner	Maturité : précoce	Chair blanche. Excellente.	600 m
ABRICOTIERS	Bergeron	A croquer et à cuisiner	Maturité : tardif, août. Bonne conservation.	Fruit ferme, sucrée, acidulé.	700 m
	Luizet	A croquer et à cuisiner	Maturité : tardif, août.	De bonne qualité gustative. Variété auto-fertile, bon producteur.	800 m
	Polonais	A croquer et à cuisiner	Fin juillet	Gros fruits orange pâle, juteux, à chair fine et fondante	700m
CERISIERS	Burlat	A croquer	Maturité : début juin	Fruit rouge brillant. Chair ferme, sucrée et juteuse.	800 m
	Big Van	A croquer	Mi-juin	Fruit rouge foncé. Chair ferme et sucrée. Très bon goût.	800 m
	Hedelfingen	A croquer	tardive, juillet	Fruit pourpre violacé. Chair ferme, sucrée et juteuse. Excellente.	1000 m
	Montmorency	A cuisiner	Récolte : août, septembre	Fruit rouge, très productive	1000 m

Et aussi :

Cerisiers : Cœur de Pigeon,
Pruniers : Reine Claude de Bavy, Reine Claude Violette Pêchers : Grosse mignonne, redhaven

Autres fruitiers...



www.dessinsetcouleurs.com

Noyer	Franquette, parisienne	Récolte : octobre	Sol profond, pas trop sec à frais	950 m
Noisetier	Fertile de coutard, merveille de Bolwiller, Redzeller	Récolte : octobre	Tous sols, pas trop sec à frais	1 100 m
Châtaigner	Belle épine, Marron doré de Lyon	Récolte : octobre	Sol profond, frais, légèrement acide (non calcaire), drainant, situation très ensoleillée	850 m
Cognassier	Aromatnaya, Champion, Du portugal,	Récolte : Octobre, Novembre	Tous sols	900 m
Figuiers	Brown turkey, Goutte d'or, Ice crystal, Madeleine des 2 saisons	Récolte : septembre, octobre	Sol ni trop acide, ni trop humide (mais le figuier aime l'eau), il se plait à la chaleur, au soleil et à l'abri du vent.	800 m selon variété
Kaki	Non astringent : Fuyu, hana fuyu Astringent : Rojo brillante, jiro, tipo	Récolte octobre à décembre	Sol riche, profond, humifère, et drainé, exposition très ensoleillée	700 m selon variété
Néflier		Récolte : décembre	Tous sols, pas trop sec à frais	1 000 m