

LES ASTUCES Voie Verte



3# Tout savoir sur les poires

ABATE



Saison : Septembre à Février

Caractéristiques : juteuse et granuleuse

Consommation : au couteau, en pâtisserie ou avec le fromage



ANGELYS

Saison : Décembre à Juin

Caractéristiques : parfumée et juteuse

Consommation : sous toutes ses formes



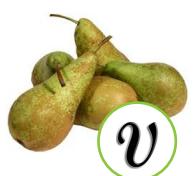
COMICE

Saison : Septembre à Février

Caractéristiques : délicate et fondante

Consommation : au couteau ou en tarte

CONFÉRENCE



Saison : Septembre à Février

Caractéristiques : croquante (verte) puis juteuse (jaune)

Consommation : en cuisson



GENERAL LECLERC

Saison : Octobre à Novembre

Caractéristiques : légèrement acidulée

Consommation : en dessert



GUYOT

Saison : Août à Septembre

Caractéristiques : Raffraîchissante et sucrée

Consommation : au couteau

PASSE CRASSANE



Saison : Décembre à Mars

Caractéristiques : puissante et aromatique

Consommation : sous toutes ses formes, excellente en confiture.



PRESIDENT HERON

Saison : Août à Octobre

Caractéristiques : très sucrée et parfumée

Consommation : à croquer ou en salade



INFO CONSERVATION

Vous pouvez laisser vos poires à l'air ambiant, selon la variété, de quelques jours à quelques semaines. Vous pouvez également les placer au frigo pour les conserver plus longtemps.

WILLIAMS VERTE



Saison : Août à Novembre

Caractéristiques : très juteuse et fondante

Consommation : sous toute ses formes



WILLIAMS ROUGE

Saison : Août à Novembre

Caractéristiques : très juteuse et sucrée

Consommation : au couteau, avec le fromage, en eau-de-vie...



= Poires des Vergers de la Valloire