

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



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...



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.



= Paires des Vergers de la Valloire