



La Pomme Reine des Reinettes «Locale»

Calibre : 65/75

Origine : Oise - Le Clos des Logettes



Petite Histoire ...

La reine des reinettes dont le nom primitif paraît avoir été *Kroon Renet*, signifiant « *reINETTE de la couronne* » en néerlandais est née vers 1770. La Hollande, où depuis longtemps on cultive plusieurs variétés de pommes Kroons, est regardée par le pomologue allemand Adrian Diel comme le pays originaire de celle-ci, qu'il décrivit en 1802. Il l'avait reçue de La Haye sous l'étiquette Kroon Renet.

Elle est aujourd'hui une des *variétés préférées des amateurs de pommes*

Usage : c'est une pomme particulièrement indiquée pour les tartes, en particulier pour les tartes tatin.

Calibre : fruit de taille moyenne.

Épiderme : assez épais, légèrement rugueux, abondamment ponctué de gris, à fond jaune mat rayé de rouge.

Chair : jaune pâle, fine juteuse, croquante et acidulée, agréable à croquer, goût de noix.

Forme : cylindre-conique, légèrement déprimé d'un côté à chacune de ses extrémités. Pédoncule : de longueur moyenne, fort, surtout à la base, obliquement inséré dans un étroit et profond bassin.

A croquer, en compotes, en tartes, en gâteaux, ces fruits gorgés de vitamines et de sels minéraux seront disponibles tout l'hiver.



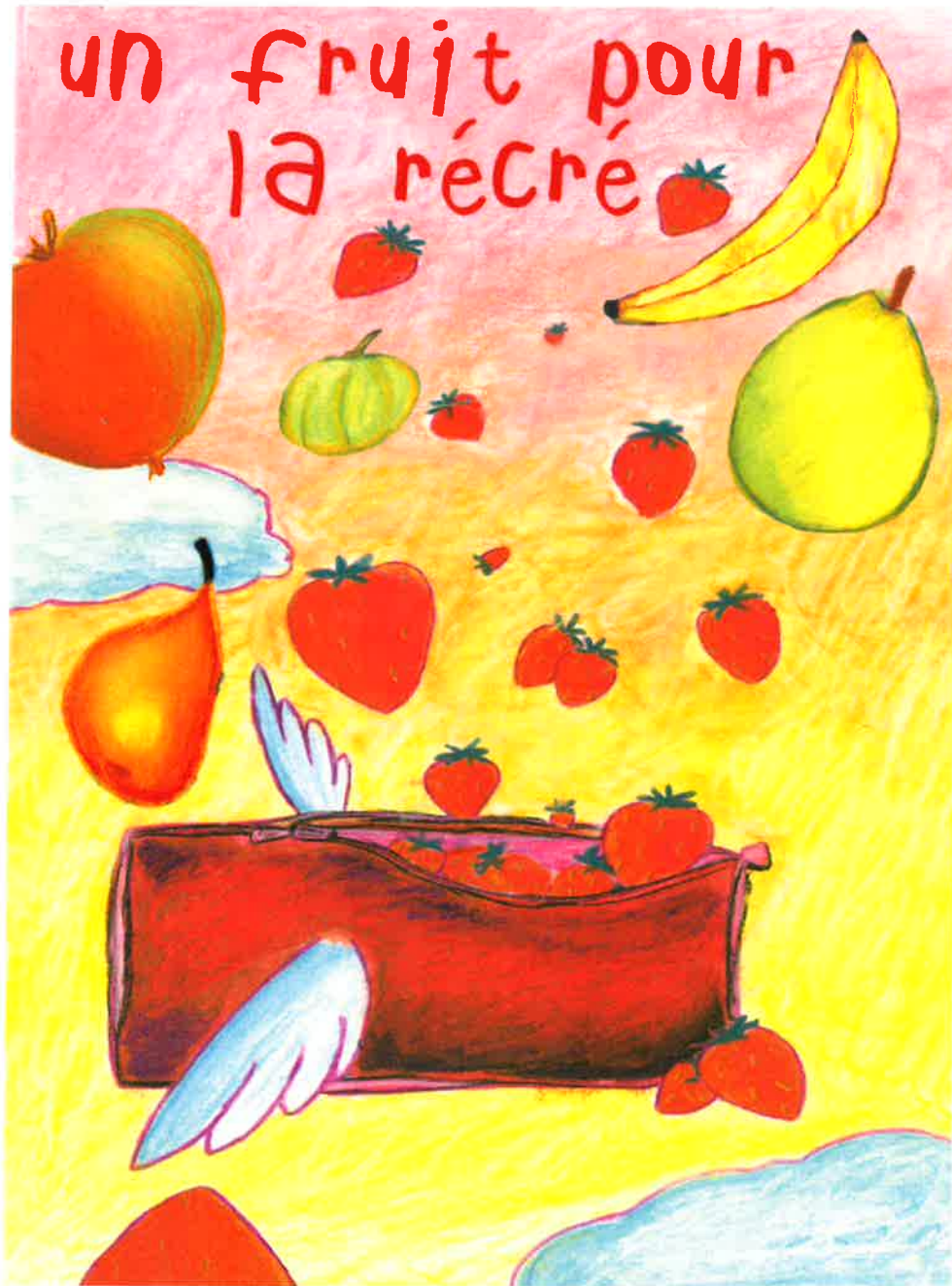


Illustration: Class de primaire STM (Lycée Agricole de CHERNOY) 2009

**Notre établissement scolaire
participe au programme européen
de « distribution de fruits à l'école »
avec le soutien financier
de l'Union européenne.**

