

LA POIRE

Pyrus communis, originaire du Nord de l'Asie centrale.

Nos variétés



Les poires d'été (juin à août), la Guyot et la Limonera, sont très juteuses.

Les poires d'automne (septembre à novembre), la William et la Conférence, fondantes et plus denses.

La poire d'hiver (décembre à février), plus granuleuse, très douce et moins juteuse.

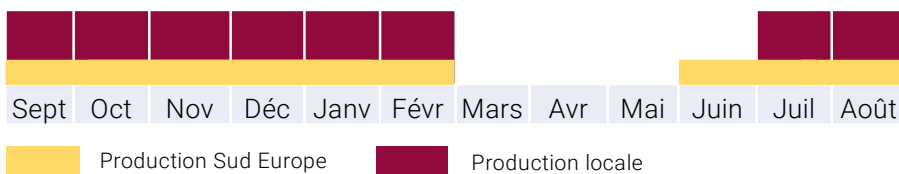
Mon + santé

Riche en antioxydants, carotène sucre lent et vitamines, je réduis le risque maladies cardiovasculaires.

Mon + commercial

Je ne suis pas le fruit auquel on pense. Et pourtant, savoureux, facile à consommer et facile à cuisiner, je permets de varier les plaisirs.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ 120 gr
- ✓ Peau lisse
- ✓ Fruit légèrement décollé autour du pédoncule
- ✓ La Poire d'hiver doit être ferme.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ✓ À température ambiante.
- ✓ De quelques jours à quelques semaines.

Le clin d'œil de la clé des champs

C'est le fruit à ne pas oublier pour varier les plaisir. Goûteuse et fondante, présente en hiver, elle peut intégrer facilement un menu et être une alternative sympathique.

