



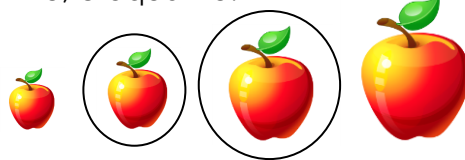
# Patte de Loup BIO



## Fiche d'identité :

**Parents:** Semis de hasard.  
**Principaux clones:** Patte de Loup.  
**Aspect visuel :** Fruit jaune bronzé sur fond jaune d'or.  
**Descriptif visuel :** Forme arrondie, aplatie, irrégulière. Epiderme rugueux.  
**Descriptif gustatif :** Pomme très parfumée, sucrée sans acidité. Chair ferme, fine, croquante.

**Tendance calibre :**



Calibre dominant : 70/80

**Récolte :** Début octobre.

**Commercialisation :**

Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août

**Sucres (IR) :** 12 à 14% Brix  
**Acide malique :** 5 à 8 g/l  
**Fermeté :** 5 à 8 kg/cm<sup>2</sup>

**PLU -75 :**  
**PLU +75 :**

## Conseils de nos producteurs :

**Température optimale de conservation :** 4°C

**Durée de conservation en rayon :** Courte

**Appréciation :**



**A CUISINER**



**A CROQUER**

**Manipulation :** Avec beaucoup de précautions

