



API D'ORANGE2

ORIGINE : Cultivée en Touraine , plutôt au sud et dans l'Indre..

SYNONYMES :

MATURITE/CONSOMMATION : Octobre-Février/Mars , selon région et porte-greffe(meilleure conservation sur tige).

FORME : Ce fruit n'a pas l'allure d'un Api mais plutôt d'un Rambour. Il est tantôt sphéroïdal , tantôt conique. Toujours plus large. Pourtour régulier ou un peu irrégulier.

EPIDERME : Lisse , fond jaune paille lavé aux 1/2 ou 3/4 de rouge orangé plus ou moins foncé selon l'insolation et les années. Stries , parfois larges , rouge plus foncé. On pourrait croire , selon les fruits , par la couleur , à un Rambour Papeleu. Lenticelles petites claires sur le rouge et peu évidentes.

CUVETTE du PEDONCULE : Plus ou moins large , profonde , un peu fauve doré ou clair parfois à peine visible.

PEDONCULE : Moyen à gros , court , ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'OEIL : Large (30mm.) à moyenne , plus ou moins profonde , plissée , mamelonnée , sans fauve.

OEIL : Gros (10mm.) ou moyen , ouvert ou mi clos.

CHAIR : Blanc-jaunâtre , mi fine , assez tendre , juteuse , sucrée , acidulée moyen ou moins , sans grande saveur mais bonne.

LOGES à PEPINS : Moyennes , lisses , closes . Rapport H/L = 15/11.

REFERENCES : Choisel jean-louis , étude (2001), photos , coupes. Même arbre que celui observé en 1995. Voir fiche API D'ORANGE.