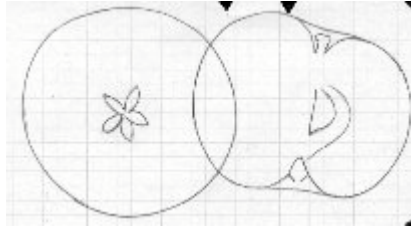


BEAURICHARD



ORIGINE : Cultivée en Indre et Creuse.

SYNONYMES : Ne pas confondre avec Richard de Normandie qui est rouge.

MATURITE-CONSOMMATION : Octobre-Janvier.

FORME : Moyenne, L=73mm., H=61mm., calibre moyen assez constant 110g.- Plus large, sphéroïdale un peu aplatie, un peu asymétrique.

EPIDERME : Peau un peu épaisse, dure, épiderme lisse, d'un beau jaune pâle, brillant, pouvant être un peu voilé de rose à l'insolation .Pas de lenticelles remarquables, sauf, parfois, nombreuses, petites, gris cendré, anguleuses sur une joue, côté insolation.

CUVETTE du PEDONCULE : Largeur moyenne, évasée, profondeur moyenne ; parfois un peu irrégulière ; peu ou assez plaquée de fauve doré en tache rayonnant irrégulièrement.

PEDONCULE : Fort, bien renflé à l'attache, court, ne dépasse pas.

CUVETTE de L'ŒIL : Plus large que celle du pédoncule, en cupule, profonde, quelques petites traces de rouille pas toujours visibles ; à peine plissée.(exceptionnellement unie).

L'ŒIL : Moyen, clos ou mi clos.

CHAIR : Blanche, grains grossiers, tendre, juteuse, sucrée, acidulée, bonne. Par la saveur on pense à Reinette de Savoie. S'oxyde très vite, si bien qu'on peut la croire blanc-jaunâtre. Pour table et cidre.

LOGES à PEPINS : Hautes, pas très grosses, à peine fendillées, jaunes, closes.

OBSERVATIONS :

REFERENCES : Choisel Jean Louis.