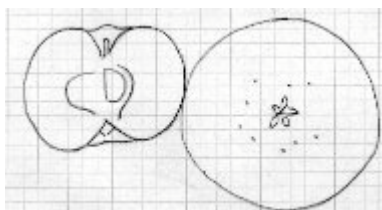


CANNELLE BLANCHE

FICHIER CHOISEL Jean-Louis © reproduction interdite sans autorisation de l'auteur 1983-2002.



ORIGINE : Jarez (Loire).

SYNONYMES : Il existe deux autres types : Cannelle et Cannelle Verte.

MATURITE-CONSOMMATION : Décembre-Avril (15 avril 1983 entre 16 et 18°)

FORME : Petite, L=55 ou 65mm., H=43mm. ou ?.- Plus large, discoïdale, pourtour régulier.

EPIDERME : Lisse, jaune-blanc, parfois taché de gris. Lenticelles fauves visibles.

CUVETTE du PEDONCULE : Large, évasée, profondeur moyenne à plus. Fauve rayonnant ou non tachée.

PEDONCULE : Petite grosseur, court, ne dépasse pas le sommet.

CUVETTE de L'ŒIL : Large pour le calibre du fruit (18mm.), évasée, profonde, régulière à un peu plissée-mamelonnée, bien tachée de fauve.

ŒIL : Petit, clos à mi clos.

CHAIR : Blanche, juteuse, sucrée, acidulée, savoureuse. A couteau, à cuire au four.

LOGES à PEPINS : Hautes, non feutrées, closes. Rapport H/L=11/7.

OBSERVATIONS : Récolte début octobre. Ne se déshydrate pas. Mise à fruits tardive. Alterne. Floraison tardive. Bonne vigueur. Port plein vent touffu. Résiste au carpocapse et maladies.

REFERENCES : CHOISEL Jean-Louis. © 1983-2002.