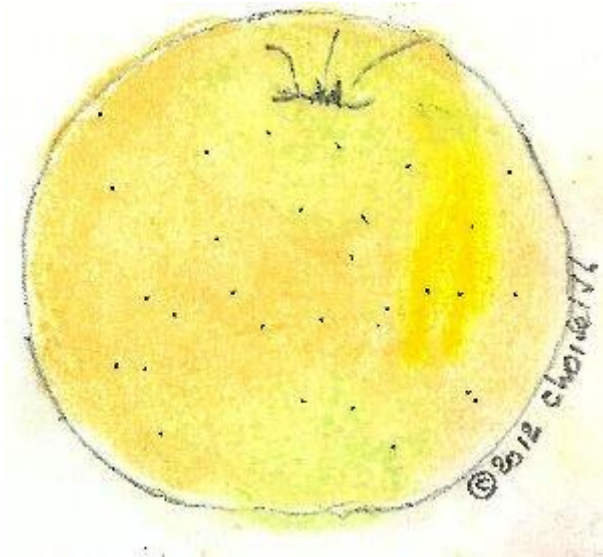


# CATEAU

Fichier choisel-2002-2012



Pastel choisel jean-louis-2012©

ORIGINE : Cultivée en Loiret, Ile de France, Picardie.

SYNONYMES : De Coteau, Cateau d'Oignon, Faux Duré, selon Croqueurs d'Ile de France).

MATURITE-CONSOMMATION : Hiver-Printemps.

FORME : Moyenne. Plus large. Pourtour plus ou moins régulier .

EPIDERME : Jaune d'or, un peu vert clair aux pôles.

CUVETTE du PEDONCULE : Large , peu profonde, verte.

PEDONCULE : Très gros , très court.

CUVETTE de L'ŒIL : Plissée à côtelée.

ŒIL :

CHAIR : Blanc-jaunâtre ou verdâtre , acidulée , sous sucrée.

OBSERVATIONS : Floraison tardive.

REFERENCE: choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Le Verger Français, t.2, 1948, p.176.