

DE MAITRE

©Fichier choisel jean-louis-2002



ORIGINE : Alsace canton de Lapoutroie , Haut-Rhin.

SYNONYMES : Pomme de Maître , Kmat do Maître. Ressemble à Brauner Matapfel par ses caractères. Remise en valeur et décrite par Philippe Girardin de l'INRA.

MATURITE-CONSOMMATION : Fin novembre-fin février.

FORME : Moyenne à plus. Plus large , conique , pourtour côtelé ; un peu asymétrique.

EPIDERME : Lisse , épais , jaune , tout ou presque lavé de rouge avec des stries plus foncées. Lenticelles claires.

CUVETTE du PEDONCULE : Largeur moyenne , profonde, un peu côtelée , fauve peu débordant.

PEDONCULE : Grosseur moyenne , court.

CUVETTE de L'ŒIL : Etroite , peu profonde , bien côtelée , un peu plissée.

L'ŒIL : Petit , clos.

CHAIR : Blanc-verdâtre , juteuse , peu aromatisée. Pour jus cuisson et table

LOGES à PEPINS : Closes

CARACTERES SPECIAL : non.

OBSERVATIONS : Floraison tardive. Rustique pour altitude. Pastel de j.l. Choisel.

BIBLIOGRAPHIE : Philippe Girardin et Bruno Ferry, Pommes d'Alsace et des Vosges , 1993, éditions du Rhin , Mulhouse.

