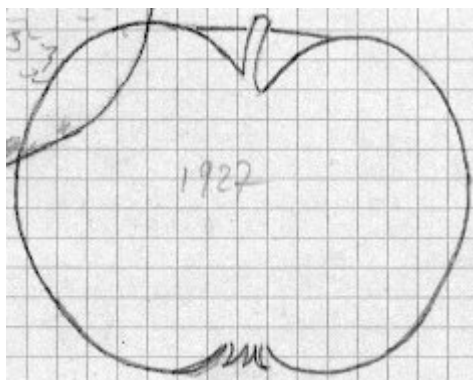


# DE SALE

© fichier choisel-2002-2007.

**ORIGINE :** Oise.



Avant maturité. Photo Alain Rouèche.

**SYNONYMES :** Cateau , Durette , d'Oignon.

**MATURITE-CONSOMMATION :** Novembre-Printemps.

**FORME :** Moyenne , plus large , un peu conique à pourtour un peu côtelé.

**EPIDERME :** Jaune saumon , rouge clair côté insolation , quelques traces fauves.

**CUVETTE du PEDONCULE :** Large , profonde ou moyenne , fauve bien dépassant le sommet.

**PEDONCULE :** Plutôt court.

**CUVETTE de L'ŒIL :** Dimensions variables , fauve , bosselée.

**L'ŒIL :** Clos ou mi clos.

**CHAIR :** Blanc-jaune , tendre , juteuse , sucrée , fine.

**OBSERVATIONS :**

**REFERENCES :** choisel.-

**BIBLIOGRAPHIE :** Le Verger Français, 1948, p.235. Catalogue de la Sté Pomologique de France, 1927.

