



Variétés	Maturité	Goût	Utilité
Paulared	À partir de la fin août	Légèrement acidulée, croquante, juteuse	Idéale à croquer ou en compote
Lobo	À partir de la mi-septembre	Acidulée, juteuse et légèrement aromatique	Idéale à croquer, en cuisson au four et en jus
McIntosh	À partir de la mi-septembre	Sucrée et acidulée, avec un jus abondant	Idéale à croquer, en compote et en jus
Gala	À partir de la mi-septembre	Très sucrée, peu acide, très croquante et aromatique	Idéale à croquer, pour la cuisson et en salade
Spartan	À partir de la mi-septembre	Équilibrée, sucrée et légèrement acidulée, ferme	Collation (format pratique), jus, se conserve longtemps
Honey crisp	Fin septembre (à la boutique)	Très croquant, sucrée et juteuse	À croquer telle quelle, salade
Cortland	À partir de la fin-septembre	Douce, peu acide, chair blanche qui ne brunit pas	Cuisson au four, salades, pommes tranchées
Empire	À partir du début octobre	Croquante, sucrée, juteuse et aromatique	À croquer, en salades, se conserve longtemps
Golden Russet	À partir de la mi-octobre	Goût riche et complexe, texture dense	Idéale pour le cidre et en tarte tatin