

Carrell

Pomme à couteau

Nom de la pomme : Carrell



À croquer : *

Pâtisserie : **

Jus : **

Cuisson : **

Cidre : *

Période de récolte : fin octobre / début novembre

Consommation : de mi-décembre à fin avril

Couleur(s) de la pomme : Épiderme lisse vert à la récolte, jaune à maturité, un peu lavé et rayé de carmin à l'ensoleillement.

Arbre

Grands pommiers vigoureux. Bonne productivité mais alterne.

Fruit

Calibre moyen à petit, forme ronde aplati, irrégulière. Queue plus ou moins longue suivant les clones. Chair ferme à très ferme, acidulée, juteuse, goûtée.

Caractéristiques

Très bonne conservation. Pomme à compote. Rustique.

Inconvénient(s)

Alterne.

Aire de répartition géographique

Sud de Rennes, un peu le Morbihan.

Autres, divers

Elle donne un bon cidre léger et acidulé. Elle était livrée aux hôpitaux comme pomme à cuire. La pomme est collée au bois.