

CROQUANTE, JUTEUSE ET SAVOUREUSE...

Les qualités des Pommes Qualité Québec
ne manquent pas et les variétés non plus.

Elles font l'objet d'un contrôle de qualité rigoureux
à l'emballage réalisé par Gestion-Qualité: Fruits & Légumes inc.,
ce qui assure au consommateur un produit d'excellente qualité.

www.lapommequebec.ca

Fédération des producteurs de pommes du Québec

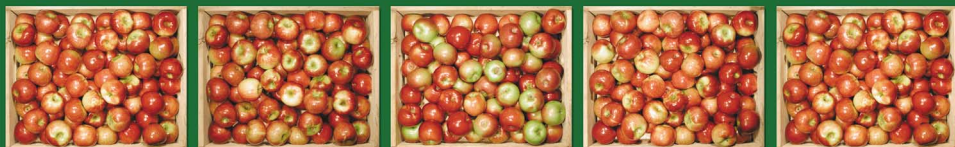
Tél : 450-679-0530

courriel : pommes@upa.qc.ca

Association des emballeurs de pommes du Québec inc.

Tél : 450-293-2060

courriel : a.e.p.q@qc.aira.com



Les principales variétés de Pommes Qualité Québec

McIntosh

- **Date de maturité:** mi-septembre
- **Fruit:** moyennement acide
moyennement sucré
chair ferme
aromatique
- **Conservation:** 4 mois (à 0°C)
- **Utilisation:** pomme à croquer
pomme à jus
pomme à cuire
pomme à cidre



Découverte en Ontario par John McIntosh il y a 130 ans, cette variété est la plus connue de toutes au Québec puisque 98% des Québécois de plus de 18 ans affirment y avoir goûtée! Elle est de très belle apparence et très juteuse.

Empire

- **Date de maturité:** fin septembre
- **Fruit:** peu acide
très sucré
chair très ferme
aromatique
- **Conservation:** 4 mois (à 0°C)
- **Utilisation:** pomme à croquer
pomme à cidre



Issue de la McIntosh et de la Rouge Délicieuse, l'Empire se distingue par son goût sucré et peu acide et sa coloration rouge foncé. Sa chair est ferme et de couleur crème. Certains se plaisent à dire qu'elle allie les meilleures qualités des deux variétés dont elle origine.

Spartan

- **Date de maturité:** fin septembre
- **Fruit:** acide
moyennement sucré
chair très ferme
aromatique
- **Conservation:** 4 mois (à 0°C)
- **Utilisation:** pomme à croquer
pomme à cidre



Issue d'un croisement entre les variétés McIntosh et Newton, avec sa forme bien jouflue et son teint du plus beau rouge, elle est l'une des plus croquantes! Elle se prête volontiers à tous les usages.

Cortland

- **Date de maturité:** début octobre
- **Fruit:** peu acide
sucré
chair ferme
- **Conservation:** 4 mois (à 0°C)
- **Utilisation:** pomme à croquer
pomme à jus
pomme à cuire
pomme à cidre



Les consommateurs auraient avantage à mieux connaître ce croisement McIntosh et Ben Davis à la chair très blanche et au goût exceptionnel. Elle conserve sa forme lorsqu'on la cuit au four et, comme elle ne brunit pas, elle est idéale pour les salades.

