



**EARL le Verger de Goutte d'Or
Sauvage**
47160 St Léon
www.vergerdegouttedor.fr
fruitsbio@vergerdegouttedor.com
Tél. : 06 89 21 64 15



Disponible pour la livraison du mois de Janvier

Le jus de pomme est de retour, mais le stock est limité. Pour que nous puissions en proposer jusqu'à la fin de saison, merci de rester raisonnable lors de la commande.

Melange : Pour le mois de janvier, et sûrement jusqu'à la fin de saison, je propose uniquement des plateaux mélange. Nous n'avons plus de Canada gris et le volume disponible en Chantecler est particulièrement faible. Je vois peu d'intérêt de proposer Dalinette en plateau mono-variété. Donc je vous propose en mélange : Dalinette, Pitchoun, Goldrush et Chantecler.

Toujours des caisses de 6 kg. Prix 2€40 TTC/kg, soit 14€40 la caisse. Conservation dans un endroit frais et ventilé sur 1 mois, de préférence les étaler sur du papier ou carton.

Dalinette : pomme rouge foncée, croquante, sucrée et acidulée. Cette pomme est plutôt destinée à croquer. Reste ferme à la cuisson.



Pitchoun : Pomme de table, type très sucrée, faible acidité, croquante et parfumé comme une Fuji. Moins adaptée à la cuisson, sauf poêlée.



Golrush : Pomme de table appelé autrement Delisdor en français. De couleur jaune dorée. Chair très ferme et juteuse. Sucrée et acidulé. Restant très ferme à la cuisson, on peut la faire poêler.



Belchard-Chantecler : Pomme jaune, chair ferme et croquante, sucrée et acidulée, arômes de poires, aussi agréable en pomme de bouche qu'en cuisine, très bien en tarte. Elle peut se friper (déshydratation) mais elle conserve toutes ses qualités de fermeté et concentre ses arômes.



Jus de pommes: Issu des fruits du verger. Transformation par l'atelier du Lycée agricole de Ste Livrade. Jus pasteurisé sans aucun additif, ni sucre, ni conservateur. Agréable à boire tel quel mais supporte aussi d'être additionné d'eau ou d'un peu de vinaigre de cidre! Prix 2€50 la bouteille de 1 litre. Pas de suremballage disponible, donc prévoyez sac, caisse, etc. pour le transport.

Vinaigre de cidre: Notre vinaigre de cidre est produit par fermentation naturelle de notre propre jus de pomme. Il lui a fallu 8 mois pour atteindre sa maturité, en version industrielle, il faut 3 semaines. Produit naturelle et vivant, donc peut présenter plus ou moins de dépôt et une voile qui s'appelle la mère de vinaigre. Se renforce au niveau acidité et saveur avec le temps si vous enlevez le bouchon et en laissant à température ambiante. Prix 2€50 la bouteille de 75 cl. Pas de suremballage disponible, donc prévoyez sac, caisse, etc. pour le transport.

Purée de pommes : Pot de 650 g de purée de pommes faites à moitié de Canada et additionnée d'autres variétés pour une purée douce avec des parfums de caramel et de noix. Elaborée de façon artisanal, par l'entreprise familial BILOKLOCK (www.bioklock.com) de Montpezat dans le Lot-et-Garonne, cette purée est cuite au bain marie, tamisée, puis pasteurisée en bocal. Ingrédients : pommes ! Pas de sucre ajouté ! Prix 2€50 le pot de 650 g. Eventuellement un carton de 6 pots est disponible. Emballage carton réutilisable donc vous pouvez le rendre. Gardez les pot pour vos conserves, tisanes, graines germées, noix, noisettes, etc..

Dans le but de recycler un maximum d'emballages vous pouvez rapporter les emballages bois à la livraison suivante. Les emballages bois sont solides et résistent bien à l'humidité, aux manipulations et sont issu de la production et transformation des peupliers du Sud-Ouest.

Les emballages en verre vides ne sont pas repris.

Notre exploitation est intégralement conduite selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique et de Biocoherence. Certification par Bureau Veritas, numéro de certificat OPT3488-C77918. Disponible sur simple demande.

Harm van der Horst, Verger de Goutte d'Or.