

Fruits	Variétés	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Poire	Bartlett	Poire en forme de cloche, très juteuse chair blanche. Bonne pour la confiture et la mise en conserve.	Fin septembre		Verger Guimond Verger Gaudreau Vergers du Cap (bio)
	Beauté Flamande	Grosse poire jaune avec joue rose, chair ferme et fondante.	Septembre	Janvier	Verger Guimond Verger Gaudreau Verger & Vignoble Bellevue Verger Pierre Jeffrey Domaine Ritt
	Clapp	Grosse poire jaune, chair tendre et blanc crème. Pour consommer fraîche et en conserve.	Fin septembre		Verger Gaudreau
	Luscious	Poire jaune nuance rosée, fruit sucré et croquant	Fin septembre		Vergers du Cap (bio)
	Patten	Poire vert-jaune, rustique, tendre et juteuse. La meilleure en conserve.	Fin septembre		Verger Gaudreau
	Ste-Sophie	Grosse poire jaune aussi appelée William semblable à la Bartlett, rustique.	Mi-septembre		Verger Gaudreau

Fruits	Variétés	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Prune	Annabelle		Fin septembre		Verger Pierre Jeffrey
	Damas bleue	Petit fruit bleu au noyau adhérent dont la chair jaune-vert est très juteuse. Variété ancienne très populaire en Europe. Excellente fraîche, en conserve et fait d'excellentes confitures.	Fin Septembre Mi-October	Janvier	Vergers du Cap (bio) Verger Pierre Jeffrey
	Damas jaune	Juteuse, sucrée avec arôme d'abricot.	Mi- septembre		Verger Gaudreau
	Italienne bleue	Forme ovale, elle se déguste nature, en confiture ou dans les gâteaux. On les consomme lorsque bien mûres. Vous pouvez les laisser mûrir en les déposants sur le comptoir.	Fin septembre		Verger Gaudreau Verger Guimond
	Mont Royal	Prune bleue à chair jaune, ferme, fondante, aromatique et sucrée. Grosseur de 4 à 5 cm. Pour consommation fraîche et cuisson.	Début septembre		Verger Gaudreau Verger Pierre Jeffrey Vergers du Cap (bio) Verger & Vignoble Bellevue Pommeraiie des Couillard

Fruits	Variétés	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Cerise	Bing	Peau rouge foncé et texture croquante, cerise dite douce, populaire dans les collations. Idéale pour gâteau au fromage style New York ou en salade de fruits. Riche en potassium, on peut en infuser les queues afin d'obtenir une boisson aux vertus diurétiques.	Fin juillet		Verger Pierre Jeffrey
	Evans	Cerise rouge foncé et mi-sucrée	Mi-août		Vergers du Cap (bio)
	Juliet	Cerise rouge foncé de 2 cm de diamètre d'excellente qualité. Parfait à cueillir et manger frais, taux de sucre élevé supérieur à 20 brix. Noyau facile à enlever.	Fin juillet		Verger Gaudreau
	Montmorency	Cerise rouge clair brillant, surettes, appelées griottes, ayant une chair ferme et juteuse. Elle est la griotte la plus connue au Québec. Son poids est environ 4,5 g. courte queue ou (gaudriole). Excellente pour consommation fraîche, conservation, gelées ou confitures.	Fin juillet-mi-août		Verger Guimond Verger Gaudreau Verger Pierre Jeffrey Vergers du Cap (bio)
	Roméo	Cerise rouge foncée à noire, 4,0 g sucrée à 22 brix. Savoureuse et excellente pour consommation fraîche et jus	Fin juillet		Verger Gaudreau

Fruits	Variétés	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Raisin de table	Vert	Raisins de table	Mi-septembre		Verger & Vignoble Bellevue
	Rouge	Raisins de table	Mi-septembre		Verger & Vignoble Bellevue
	Bleu	Raisins de table	Mi-septembre		Verger & Vignoble Bellevue

Fruits	Variétés	Description	Cueillette	Conservation	Où se les procurer?
Bleuet	Chippewa	Ferme et sucré	Août		Bleuetière Papineau Cloutier
	Northland	Saveur de bleuet sauvage	Août		Bleuetière Papineau Cloutier
	Patriot	Sucré et très gros	Août		Bleuetière Papineau Cloutier
	Polaris	Bleu pâle et excellent goût	Août		Bleuetière Papineau Cloutier
	Reka	Bleu foncé et très bon goût	Août		Bleuetière Papineau Cloutier

Pour information: 1 800 463-5643 | info@montmagnyetlesiles.com | montmagnyetlesiles.com