



Pommier: **Patte de Loup** Réf. MFDC: 275

Origine: Maine et Loire, connue depuis le moyen-âge. La légende dit que ce fût la pomme préférée d'Anne de Bretagne.

Synonymes: de Loup, Poche de Loup

Maturité/Conservation: récolte: octobre.
Consommation: janvier à avril.

Poids moyen/maxi:



Description du fruit:

Forme: grosseur moyenne, sphérique aplati aux pôles, quelquefois asymétrique, sans côtes.

Épiderme: rugueux, brun fauve, nuancé de vert et de roux, légèrement squameux, avec de nombreuses petites lenticelles gris cendré. Cicatrices faisant penser à des griffures.

Cuvette pédonculaire: évasée et profonde.

Pédoncule: gros et court, dépasse rarement la cuvette.

Cuvette de l'œil: large et profonde, unie.

L'œil: ouvert à mi-clos, grand.

Chair: jaunâtre ou verdâtre, fine et juteuse, compacte et ferme, sucrée/acidulée, délicatement savoureuse avec un léger goût de fenouil.

Observations: éventuellement, traces ressemblant à des griffures.
(la légende parle de griffures de Loups).

Arbre: port érigé, vigoureux et fertile.

Bibliographie: logiciel Chercheurs de pommes et de poires (JL Choisel).