

Pommier : **Forlasse blanche**

Réf. MFDC : **157**



Origine : son nom provient du bruit produit, parfois, par ses pépins libres dans leurs loges quand on l'agite

Synonymes : feurlasse, grelot, claque pépins, pomme-coing

Récolte : début septembre

Début de consommation : mi-septembre

Conservation : 4 semaines

Description du fruit :

Forme : tronconique, calvillée

Dimensions : diamètre 8 cm, hauteur 7,5 cm

Poids moyen sur 2 fruits : 192g

Épiderme : couleur vert-jaune un peu cireux, quelques lenticelles orangées à l'insolation

Pédoncule : moyen

Cuvette pédonculaire : profonde, légèrement plissée

Œil : fermé

Cuvette de l'œil : peu profonde et très calvillée

Chair : couleur blanc-jaunâtre

fermeté ou consistance 4/5 , parfum 1/5 , saveur 2/5 , sucre 2/5 , acidité 2/5

Arbre : (vigueur, date de floraison, alternance, résistance aux maladies...)