

Prunier : d'Amour

Réf. MFDC : 450



Origine : inconnue

Aire géographique : Nord Charente, Sud Vienne et Sud-Est Deux-Sèvres

Synonymes :

Récolte : 2ème quinzaine d'août

Conservation : 1 à 2 semaines

Description du fruit :

Forme : ovoïde, arrondie, un peu aplatie sur les côtés

Epiderme : bleu-violet, pruiné

Dimensions : diamètre jusqu'à 30 mm ; hauteur jusqu'à 36 mm

Poids (moyen sur plusieurs fruits) : 13 g

Pédoncule : allongé, fin

Noyau : ovale, pointu, aplati ; se détache plus ou moins bien

Chair : couleur verte-orangée, texture moyenne, peu juteuse

fermeté ou consistance 4/5 ; parfum 3/5 ; saveur crue 3/5 et cuite 4,5/5 ; sucre 4/5 ; acidité 1/5

Transformation : prune très bonne à cuire, par exemple en confiture, et particulièrement réputée en tarte, où il n'y a pas besoin de mettre de sucre ; elle peut également se sécher

Arbre : moyennement vigoureux, port ordinaire des pruniers ; drageonnement habituel des pruniers