



**EARL le Verger de Goutte d'Or  
Sauvage**  
47160 St Léon  
[www.vergerdegouttedor.fr](http://www.vergerdegouttedor.fr)  
[fruitsbio@vergerdegouttedor.com](mailto:fruitsbio@vergerdegouttedor.com)  
Tél. : 06 89 21 64 15



### **Disponible pour le mois de novembre 2019 :**

**Conditionnement mono, donc 6 kg par caisse :**

**Pinova** : Très belle pomme doux, croquante et juteuse. Type bicolore jaune et rouge, très agréable à croquer, moins adaptée à la cuisson. Bonne conservation dans un endroit frais et ventilé sur 1 mois, de préférence les étaler sur du papier ou carton.



**RubINETTE**: Variété à cuire ou à croquer, chair ferme, très acidulé et très sucrée. Beaucoup d'arômes. Souvent peu colorée ; un fond vert avec décoration jaune et rouge strié. Excellente autant crue que en tarte tatin ou tartes classiques. Conservation dans un endroit frais et ventilé sur 1 mois, de préférence les étaler sur du papier ou carton.  
A l'épuisement du stock de RubINETTE celle-ci sera remplacé par Chanteclerc.



**En conditionnement mélange**, caisse de 6 kg. Prix 2€50 TTC/kg, soit 15€ la caisse.  
Pinova, RubINETTE et Pilot



**Pilot** : Très belle pomme, rouge sur fond vert, très croquante avec des arômes rappelant les reinettes. Bien sucrée et acidulée, bonne conservation. A croquer et à cuire si vous cherchez une pomme qui reste ferme à la cuisson. Conservation dans un endroit frais et ventilé sur 1 mois, de préférence les étaler sur du papier ou carton.

**Jus de pommes** : Issu des fruits du verger. Fruits sains sans pourriture, mais écarté de tri car trop petit, trop déformé, manque de coloration, etc. 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 ! Prix 3€ 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. Peut se renforcer au niveau acidité et saveur avec le temps, mais restera toujours très doux car fait avec des pommes a couteaux sans amertume. Prix 2€75 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](http://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€75 le pot de 650 g. Eventuellement un carton de 6 pots est disponible. Pas de récupération pour nous, mais vous garderez les pots 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. Pour le conditionnement des pommes les emballages bois sont plus solides que les emballages carton, résistant mieux aux manipulations et sont issu de la production et transformation des peupliers du Sud-Ouest.

**Les emballages carton et verres ne sont pas repris.**

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

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