

HALL

Variété présumée hybride des races guatémaltèque x antillaise. Originaire de Floride.

Fruit piriforme très allongé, gros 500 gr et plus.

Peau brillante légèrement grenue. Couleur vert franc, devenant vert clair à maturité. Assez épaisse 1 à 2 mm. Coriacée assez résistante. Chair jaune foncé, assez molle, de bonne qualité.

Teneur en huile 10 % de la pulpe épluchée.

Noyau assez gros adhérent à la chair.

Voyage bien si les fruits sont sains.

Récolte juillet-août. Présente une alternance partielle.

Variété très sensible au scab (*Sphaeceloma fawcetti*).

GOTTFRIED

Variété de race mexicaine reconnaissable à l'odeur d'anis de ses feuilles. Originaire de Floride.

Fruit piriforme allongé, petit, 200 gr environ.

Peau lisse et brillante mais assez irrégulière. Couleur vert foncé avant maturité. Devient violet plus ou moins verdâtre à maturité de consommation. Peau très fine, foliacée, peu résistante.

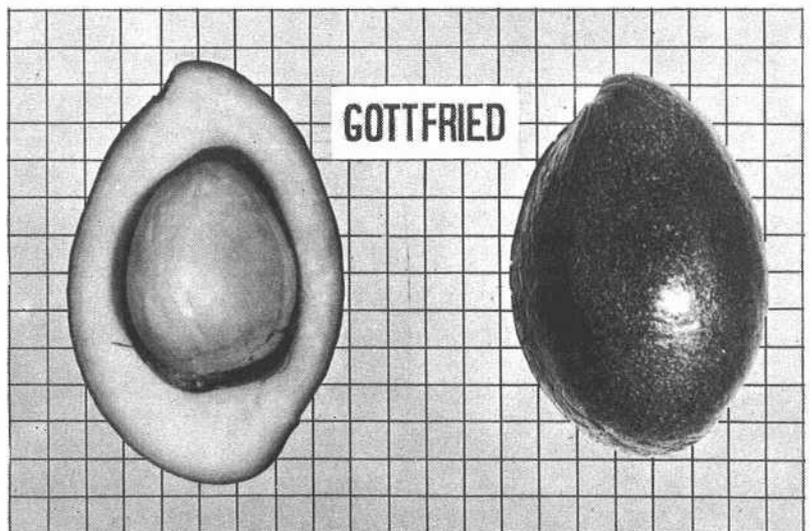
Chair vert clair, onctueuse, bonne qualité ; parfois quelques fibres. Maturation assez rapide.

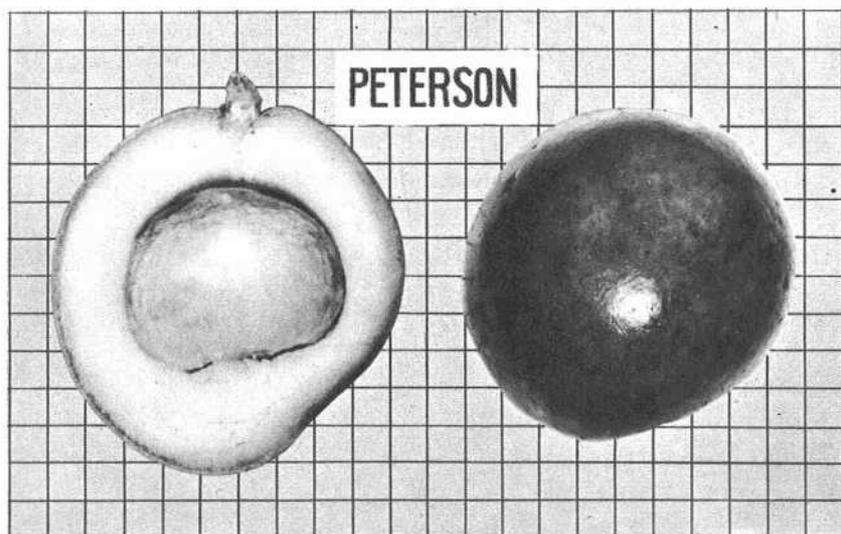
Teneur en huile 7 à 9 % de la pulpe épluchée.

Noyau assez gros en général adhérent à la pulpe.

Se transporte bien - Assez fragile après maturation.

Variété la plus précoce. Récolte de fin mars et avril. Fertilité moyenne mais régulière.





PETERSON

Variété de race antillaise. Originaire de Floride.

Fruit sphérique, moyen, poids moyen 270 gr.

Peau lisse et brillante de couleur vert foncé devenant plus claire à maturité. Fine, 0,5 à 1 mm d'épaisseur. Structure coriacée et de faible résistance.

Chair jaune soutenu. Ferme, bon goût, rarement quelques fibres.

Teneur en huile 5 à 6,5 % de la pulpe épluchée.

Noyau petit ou moyen, 55 gr forme aplatie, adhérent à la pulpe.

Se transporte bien et se conserve bien au froid.

Maturation de 3 à 6 jours après soutiré du froid. Assez résistante aux manipulations après maturation. Parfois quelques taches brunes qui semblent dues à la fibre de bois.

Variété précoce, récolte mai-début juin, a tendance à porter ses fruits en bouquets ce qui fait qu'ils sont petits et atteints facilement de coups de soleil. Un éclaircissage sévère paraît indispensable pour obtenir des fruits de 300 gr. De plus cette variété présente une alternance très marquée que l'éclaircissage pourrait peut être réduire

POLLOCK

Variété de race antillaise. Originaire de Floride.

Fruit oblong, très gros de 400 à 600 gr. Peau lisse et brillante de couleur vert franc, parfois striée de bandes longitudinales plus claires. Très fine, de structure coriacée et faible résistance.

Chair de couleur jaune soutenu, très molle, aqueuse. Goût bon quelquefois moyen sur de très jeunes arbres, sans fibres.

Teneur en huile 4 % de la pulpe épluchée Noyau gros, le plus souvent adhérent à la pulpe.

Bonne conservation au froid à 5°. Maturation en 4-6 jours à 20°. Se transporte bien avant maturation, fragile et se conserve mal après maturation.

Variété précoce, récolte en avril-mai, bonne répartition des fruits sur l'arbre. Mise à fruit hâtive dès 2 ans de plantation productive. Variété recommandée tant que le transport aérien sera seul envisagé.

