



Griotte de Provence

Prunus cerasus

Code Infel :
Code GEVES : n.i
Synonyme :

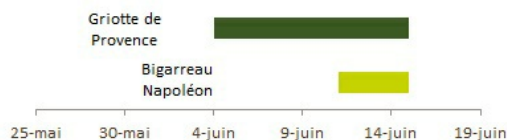
Source de l'observation :
Maison de la Biodiversité La
Thomassine
Type de sol :
Argilo calcaire
Porte greffe de l'arbre (F) :
Sainte Lucie

L'arbre

Floraison



Récolte



Consommation, conservation

Légende

▼ Griotte de Provence ▼ Bigarreau Napoléon



Le fruit

Eclatement:	0%	Fermeté:	Moyenne
Facilité cueillette:	Facile	Succulence:	Forte
Forme:	Circulaire/Arrondi	Adhérence noyau:	Libre
Couleur épiderme:	Rouge orangé	Qualité gustative:	~70%
Couleur chair:	Rose	Utilisation:	Confiture, pâtisserie, eau de vie

Son histoire

Particularité : Fruit d'amateur ou à distribuer en circuit court

Le nom griotte provient du provençal "agriota" qui signifie aigre, en référence à sa saveur, bien que la griotte de Provence, à maturité, soit relativement douce et peu acide.



Sensibilité aux bio-agresseurs

Légende

▼ Griotte de Provence ▼ Bigarreau Napoléon



Evaluation participative

Ajouter un témoignage

Générer un PDF