

# *Primgold*



Créée dans les années 70 par la pépinière Georges Delbard à Malicorne, au milieu du terroir français de la Sarthe, cette variété de pomme en a hérité toutes les traditions, autant de par son aspect que de par ses qualités gustatives.



Introduite au Québec à la fin des années 80, Primgold est aujourd'hui cultivée dans les Laurentides sur plus de 10 hectares. Grâce à leur savoir-faire, les pomiculteurs de cette région ont su lui garder toute la richesse de son terroir initial.

Primgold arrive à maturité vers la mi-septembre. De gros calibre ( $\varnothing$  70 à 80 mm soit  $2\frac{3}{4}$  à  $3\frac{1}{4}$ ) elle présente un épiderme jaune, parfois lavé de rouge sur la face ensoleillée du fruit. Les quelques lenticelles, très légèrement rugueuses, qui ponctuent son épiderme lui confèrent un aspect rustique rappelant ses origines.

Sa qualité gustative lui permet de se distinguer parfaitement des autres pommes jaunes de la saison. Croquante en bouche de par sa fermeté (16 lbs) et très légèrement fruitée, ses arômes subtils s'insèrent dans un goût sucré à souhait (Brix de 15°-16°) et soutenu par une faible note d'acidité.

Primgold présente une possibilité de conservation jusqu'à la mi-décembre.

Réfrigérée à 0°C, 3 mois après sa récolte, sa fermeté se maintient à plus de 14 lbs et sa qualité gustative n'est pas altérée.



Le Réseau d'essai de cultivars de pommes du Québec (le RECUPOM) la qualifie comme étant un « *Beau fruit jaune très attrayant... au goût très bon !* »

*Primgold...*



*Pour le plaisir du  
goût !*