

La Pomme du Limousin AOP : son terroir fait la différence

La Pomme du Limousin AOP est produite en altitude sur un terroir unique : les plateaux du Haut Limousin. En 2007, Elle devient la première pomme de France décrochant le label AOP, Appellation d'Origine Protégée, témoignant d'un véritable gage de qualité.

Puisqu'elle se conserve très facilement, la Pomme du Limousin AOP fait partie des fruits qui peuvent s'apprécier tout au long de l'année.

Comment se passe sa récolte ?

Depuis 2020, la récolte de la Pomme du Limousin AOP a lieu plus tôt en raison des conditions climatiques. Elle sera donc récoltée à maturité dès le début du mois de septembre pour être présente sur nos étals en octobre ! Et c'est près de 5 000 cueilleurs qui sont recrutés chaque année pour récolter manuellement les 90 000 tonnes de pommes produites.

Une face rosée qui fait sa spécificité

Produite en altitude, la Pomme du Limousin AOP évolue au rythme de la nature... L'alternance entre les journées chaudes de fin d'été et les nuits fraîches font apparaître une couleur rosée sur la face exposée, garantissant un fruit unique à chaque saison.

Crue ou cuite, sa saveur vous fera craquer...

Son équilibre parfait entre sucre et acidité, sa chair ferme, croquante et juteuse feront de cette pomme l'allié parfait de vos plats préférés ! D'une recette traditionnelle de gâteau aux pommes à une singulière association avec une viande ou un poisson, la Pomme du Limousin AOP se cuisine merveilleusement tant en sucré qu'en salé !