

CARACTERISTIQUES

Caméo® vous charmera par son goût unique, sucré avec une légère pointe d'acidité, croquante et juteuse. Sa couleur rouge orangé est agrémentée de petites stries claires qui lui donne un petit air des vergers d'antan.



HISTOIRE

Découverte aux Etats-Unis dans les années 80, on pense que Caméo® est née d'un croisement naturel entre une Red Delicious et une Golden Delicious.

BOTANIQUE

Le pommier Caméo® est un arbre vigoureux, qui s'adapte à tout type de sol. Il résiste bien au gel. On dit que c'est une variété rustique.

CONSERVATION

Cette pomme peut se conserver très longtemps en gardant son « crunch » et sa jutosité. Contrairement à d'autres variétés qui deviennent très vite farineuses, Caméo® conserve sa chair ferme et croquante longtemps après la récolte.

CONSOMMATION

Les résultats des dégustations réalisées auprès de consommateurs de pommes ont été formels : Caméo® est plébiscitée pour ses qualités gustatives. Caméo® se cuisine de multiples façons, et s'accommode à tous les goûts. Elle est délicieuse crue et cuite : en salade, en pâtisserie, au four... Une utilisation plus originale est également très appréciée dans les plats sucrés-salés.

PRODUCTION

Comme toutes les pommes, Caméo® nous arrive en automne. Comme Caméo® se conserve très facilement, on peut la savourer tout l'hiver et même jusqu'au printemps !

