

NECTARINE SANGUINE

CARACTERISTIQUES

La nectarine sanguine a perdu le duvet si caractéristique de la pêche, pour une peau lisse. Elle a gardé de son ancêtre une couleur de l'épiderme et de la chair « lie de vin », du rouge allant vers le pourpre. De petites taches claires viennent égayer sa peau. La nectarine sanguine a une chair souple, sucrée avec une petite pointe acidulée. Elle développe d'intenses arômes boisés.



HISTOIRE

Des hommes passionnés ont eu à cœur de développer la nectarine sanguine. Aujourd'hui, on cultive cette variété en vergers, et les fruits en profitent pour grossir, pour notre plaisir.

BOTANIQUE

La nectarine sanguine est née du mariage d'un brugnion et de la pêche de vigne. De cette rencontre est née une variété plutôt rustique, qui s'adapte à de nombreux types de sol, et qui ne craint pas le gel.

CONSERVATION

La nectarine sanguine se conserve quelques jours à température ambiante, sa chair devient alors plus souple et plus sucrée. Au froid, elle se garde un peu plus longtemps.

CONSOMMATION

Ce fruit de terroir, coloré, franc, tout à la fois noble, rustique et racé part aujourd'hui à la conquête des palais subtils des gourmets. Le parfum de la nectarine sanguine rappelle le doux parfum de la pêche associé au caractère acidulé de la nectarine crue. Rosée et juteuse, en confiture ou en sorbet, la nectarine sanguine s'adapte à tous les goûts et à toutes les cuisines !

PRODUCTION

Fruit de milieu et fin d'été, la nectarine sanguine arrive à maturité dès mi-juillet, et jusqu'à fin août début septembre

