

### CARACTERISTIQUES

L'Orangered est un bel abricot de forme ronde à arrondie, de couleur orangée plutôt foncée. L'Orangered® présente un aspect blushé sur environ la moitié de son épiderme. L'aspect blushé de cette variété dessine un dégradé de couleurs chaudes à croquer !



### HISTOIRE

Variété récente, née d'un croisement réalisé par un pépiniériste passionné d'abricots, l'Orangered® nous vient des Etats-Unis. La France a immédiatement remarqué les attraits de cette variété exceptionnelle, et l'Orangered® occupe une place de plus en plus importante dans le verger français.

### BOTANIQUE

L'abricotier Orangered demande beaucoup d'attention et de soins. Il faut bien observer les arbres au fil de la saison pour savoir quand et comment tailler, suivre la pollinisation et la floraison, puis le grossissement des fruits. Cet arbre craint les situations ventées. Il apprécie le froid en hiver.

### CONSERVATION

On peut le garder au frais quelques jours, mais il vaut mieux le manger rapidement sinon il perd sa saveur.

### CONSOMMATION

Les qualités gustatives uniques de cette variété ont convaincu consommateurs et distributeurs. L'Orangered® se déguste principalement frais, en dessert, en goûter ou en en-cas, mais il peut aussi être cuisiné. Il s'agit d'un des rares abricots à faible niveau d'acidité.

### PRODUCTION

On rencontre cette variété sur quasiment toutes les zones de production. L'Orangered® risque de souffrir du vent, le choix du terrain doit être particulièrement réfléchi. De plus, sa pollinisation est particulièrement technique et c'est un abricot de faible rendement.

