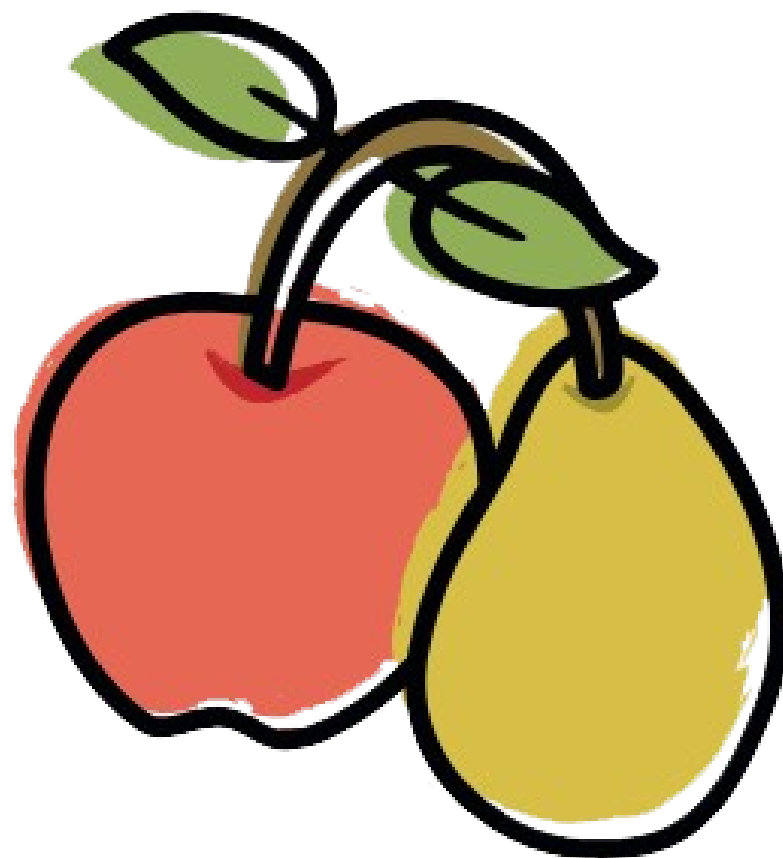




Catalogue 2025

Ton BiFruit

Mégane Hamel

MAJ du 05/11/2025



Sommaire

POMMIERS DOUBLE - Page 4 à Page 8

POIRIERS DOUBLE – Page 9 à Page 10

PRUNIERS DOUBLE – Page 11 à Page 12

CERISIERS DOUBLE – Page 13

MIXTES – Page 14

FRUITIERS A UNE VARIÉTÉ– Page 15 à Page 18

!/ NOTE IMPORTANTE !/

L'entreprise étant petite et jeune, les stocks sont faibles. Il se peut que des duos réservés ou choisis ne soient déjà plus disponibles. Merci de votre compréhension.



POMMIERS 30€ Cat.2025

Nombre disponible	Type	Couleur fruit	Couleur feuillage	Nom de la variété	Date de récolte	Temps de conservation (là où la pomme dévoile des arômes et peut se garder sans traitement.)	Usage	Goût général
4	Pommier			Garibaldi	Novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Farineuse, douce sucrée, pas d'acidité. Très bonne cuite.
	Pommier			Fil rouge	Novembre	6 mois et +	Couteau Compote	Chair ferme et sucrée, se compote correctement,
5	Pommier			Transparente de Croncels	Septembre	1 à 2 mois	Couteau Compote	Produit une compote transparente.
	Pommier			Red Devil	Septembre	3 à 5 mois	Couteau	Chair rouge. Saveur rappelant la fraise et la framboise.
4	Pommier			Cox pomona	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau Cuite au four	Croquante, sucrée, légèrement acide. Se compote mal, pomme à rôtir.. S'acidifie légèrement à la cuisson et gagne en sucre
	Pommier			Avrolles	Après novembre		Couteau Cuite	Acidulée. Peau légèrement astringente. Se compote moyennement bien.
1	Pommier			Red Devil	Septembre	3 à 5 mois	Couteau	Chair rouge. Saveur rappelant la fraise et la framboise.
	Pommier			Winter Banana	Novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Ferme et croquante. Très juteuse. Cuite , elle gagne en sucre, avec une très légère note rappelant celle de la banane. Se compote bien.
1	Pommier			Judor	Novembre	3 à 5 mois	Couteau Jus Cuite au four	Très juteuse, sucrée, légèrement acidulée. Se compote mal. Saveur plus acide au sucrée une fois cuite, mais excellente.
	Pommier			Pomme d'Amour	Octobre	3 à 5 mois	Couteau Cuite au four	Légèrement sucrée et fruitée. Douce. Se compote moyennement bien. Acidulée à l'acide à la cuisson, légère amertume dans la peau.
4	Pommier			Winter Banana	Novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Ferme et croquante. Très juteuse. Cuite , elle gagne en sucre, avec une très légère note rappelant celle de la banane. Se compote bien.
	Pommier			Rosalie	Novembre	3 à 5 mois	Couteau	Très bonne à couteau, sucrée avec un léger goût de banane.
	Pommier			Bon Père Gris	Octobre	2 à 3 mois	Couteau	



3	Pommier		●	Suzette	Octobre	6 mois et plus	Couteau	Très sucrée, petit calibre. Pomme caractéristique avec un goût ancien et acidulé lorsqu'elle manque de maturité. Ne se compote pas du tout.
3	Pommier		●	Api noir	Octobre	2 à 4 semaines	Couteau	Réputée douce.
	Pommier		●	Pomme rose (surprise)			Couteau	Variété « pochette surprise », normalement à chair rose mais rien n'est certain. La variété a été mal transmise lors de la récolte des greffons.
2	Pommier		●	Calville Blanc d'hiver	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Goûtée en septembre (pomme pas encore mûre). Légèrement farineuse et fruitée. Sucrée, relevée par une note acidulée très agréable. Se compote bien, un très légère amertume apparaît à la cuisson.
	Pommier		●	Reinette de Saintonge	Octobre	3 à 5 mois	Couteau	Goûtée en septembre (pomme pas encore mûre). Sucrée et acidulée, très bonne dans la gâteau.
4	Pommier		●	Beaublin	Après novembre	6 mois et +	Couteau	
	Pommier		●	Richared		3 à 5 mois	Couteau	
5	Pommier		●	Borowitsky	Août	2 à 3 semaines	Couteau	Réputée acidulée et rafraîchissante. Utilisée dans la cuisine moléculaire pour sa résistance au froid.
	Pommier		●	Boskoop sp			Couteau	Variété Boskoop non précisée
2	Pommier		●	Cox orange	Octobre		Couteau	Très bonne pomme sucrée, parfumée, chair fine et plutôt ferme.
	Pommier		●	Drap d'or	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau	Juteuse, sucrée et acidulée.
RUPTURE	Pommier		●	Kidd's Orange red	Octobre			
	Pommier		●	Azerolle anisée	Octobre			Anisée.
4	Pommier		●	De navet	Octobre	6 mois et +	Couteau Compote	Chair réputée fondante, idéale pour les compotes.
	Pommier		●	Astrakan Rouge	Août	2 à 4 semaines	Couteau	Réputée acidulée mais peu, juteuse.
3	Pommier		●	Improved Blackstayman	Octobre	6 mois et +	Couteau Compote	Mi-ferme, sucrée/acidulée. Plus acidulée que sucrée. Juteuse. Se compote correctement, plutôt douce acidulée à la cuisson et peu sucrée.
	Pommier		●	Sans Pareil Peasgood	Octobre	1 semaine	Couteau Compote	Farineuse, un peu sucrée. Relativement douce. Se compote très bien, texture banane bien mure, goût vanillé/acidulé. Meilleure cuite que crue.



RUPTURE	Pommier		●	Benedictin	Octobre	3 à 5 mois	Couteau Compote Rôtie au four	Légèrement farineuse à farineuse. Très farineuse si cueillie trop tard. Sucrée, légèrement acidulée. Très bonne crue. Utilisée dans les tatin. Se compote très bien, goût caractéristique qui lui va bien aux notes graves.
	Pommier		●	Reinette de Balleuil	Novembre	6 mois et +	Couteau Compote	Pas tout à fait mure en septembre mais très juteuse, très sucrée, avec un arôme prometteur. Cuite : se compote très bien, plutôt acidulée et peu sucrée.
4	Pommier		●	Reinette d'Auvergne	Septembre	1 à 2 mois	Couteau	Réputée avoir le goût typé de la reinette, très bonne, parfumée et acidulée.
	Pommier		●	De L'estre	Octobre	6 mois et +	Couteau Compote	Réputée juteuse, très parfumée et excellente cuite et crue.
RUPTURE	Pommier		●	Petit pigeonnet	Octobre	3 à 5 mois	Couteau Cuite	Réputée croquante, avec un bon équilibre entre le sucre et l'acidité.
	Pommier		●	Gris baudet	Octobre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Sucrée, farineuse, très peu acidulée.
2	Pommier		●	De Monsieur de Combours			Couteau Compote	Peu acidulée, peu sucrée, ferme mais pas croquante. Se compote bien, douce cuite.
	Pommier		●	Grosse verte de Hédé			Couteau	
4	Pommier		●	Vista Bella	Juillet		Couteau Compote	Saveur rappelant celui du bonbon. Très sucrée. Produit une compote rose si cuite avec la peau.
	Pommier		●	Jongrimes	Août		Couteau	Réputée juteuse, parfumée, légèrement acidulée et sucrée.
1	Pommier		●	De Normandie			Couteau Compote	Peu sucrée, aucune acidité. Peu farineuse. Se compote très bien, aucun ajout de sucre n'est nécessaire.
	Pommier		●	Bondon du Berry			Couteau Compote	Peu sucrée, douce acidulée. Mi-ferme. Se compote moyennement bien. Peu sucrée, plutôt douce à la cuisson.
5	Pommier		●	Jaune de Hiss	Octobre	2 à 3 mois	Couteau	Réputée tendre, sucrée, un peu rose sous l'épiderme.
	Pommier		●	Mildose	Septembre	1 semaine	Couteau	A consommer au moment de la récolte. Réputée parfumée, sucrée et légèrement acidulée.
4	Pommier		●	Calville de Gambaldi	Octobre		Couteau	Croquante, très sucrée, bien juteuse, pomme très parfumée.
	Pommier		●	Calville de Dantzig	Octobre	2 à 3 mois	Couteau	Réputée tendre juteuse, sucrée et acidulée.



3	Pommier		●	Melrose	Septembre		Couteau Compote	Douce sucrée à sucrée. Mi-tendre. Juteuse, très faible acidité qui s'estompe vite en bouche. Se compote très bien. Très bonne compote sucrée,
	Pommier		●	Douce avoine	Octobre	1 à 2 mois	Couteau	Réputée très juteuse et douce.
3	Pommier		●	Betsey	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau	Réputée douce sucrée, légèrement croquante et parfumée.
	Pommier		●	Akane Prim rouge	Août		Couteau Cuite au four	Très belle pomme rose à chair blanche. Très juteuse, douce faiblement sucrée. Léger parfum. Se compote moyennement bien, douce sucrée.
3	Pommier		●	Rambour papeleu	Novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote Cuite au four	Goûtée en septembre (pomme pas encore mûre). Fruitée, peu sucrée. Légèrement farineuse avec une petite note d'acidité. Cuite, elle gagne en acidité. Mi compote-mi rôtie.
	Pommier		●	Reinette de Pontrieux	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau	Excellente pomme très sucrée et parfumée, fruitée. Chair ferme à croquante.
4	Pommier		●	Winesap	Novembre	3 à 5 mois	Couteau	Réputée très bonne à couteau avec beaucoup de jus. Croquante et rafraîchissante.
	Pommier		●	Deschamps	Septembre	3 à 5 mois	Couteau	Très jolie pomme subtilement sucrée et acidulée. Ne se compote pas, ferme à la cuisson et douce fruitée.
3	Pommier		●	Reinette blanche de Paris			Couteau	
	Pommier		●	King Georges	Novembre		Couteau Cuite au four	Sucrée, juteuse. Arôme fruité sur des notes un peu graves très agréables. Ne se compote pas bien, pomme à rôtir, fidèle en goût crue et cuite.
2	Pommier		●	Reinette de France	Octobre	2 à 5 semaines	Couteau	Réputée délicieuse, riche en sucre et acidulée.
	Pommier		●	Belrene	Septembre	1 à 2 mois		Réputée acidulée, croquante et agréablement parfumée.
3	Pommier		●	Grive rouge	Octobre	1 à 2 mois	Couteau Compote	Farineuse, bon équilibre en sucre, légèrement fruitée. Se compote très bien, perd son côté fruité à la cuisson mais garde son sucre
	Pommier		●●	Red love	Août	2 à 4 semaines	Couteau	Chair entièrement rouge/rose violacé vif à maturité (presque autant que la peau). Caractère marqué acidulé voire anisé, très peu sucrée. Réputée plus douce sur des pieds plus âgés.
RUPTURE	Pommier		●	Pépin d'or	Octobre	3 à 5 mois		
	Pommier		●	Galeuse	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Mi-farineuse, fruitée et peu juteuse. Sucrée. Se compote bien, avec un goût doux et sucré.



2	Pommier		●	Fauchardière			Couteau Compote	Chair marbrée jaune/jaune transparent. Goût ancien, légèrement sucrée. Très fruitée, arôme prononcé. Très juteuse, mi-ferme à farineuse. Reste marbrée à la cuisson. Se compote très bien. Goût singulier acidulé/sucré bien équilibré, compote de caractère.
	Pommier		●	Galeuse	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote	Porte mal son nom. Mi-farineuse, fruitée avec un goût caractériel qui tranche (on adore ou pas du tout), pomme peu juteuse. Sucrée. Se compote bien, avec un goût doux et sucré.
1	Pommier		●	Api étoilé	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau	Réputée juteuse, acidulée, sucrée, à la chair cassante.
	Pommier		●	Borowitsky	Août	2 à 3 semaines	Couteau	Réputée acidulée et rafraîchissante. Utilisée dans la cuisine moléculaire pour sa résistance au froid.

* Le prix indiqué en titre est un prix de base. Certains duos seront proposés à un prix inférieur car étant plus petits. Dans le cas d'une réservation, cela vous sera évidemment précisé lorsque je vous contacterai pour confirmer ou infirmer l'engagement.



POIRIERS 40€ Cat.2025

Nombre disponible	Type	Couleur fruit	Couleur feuillage	Nom de la variété	Date de récolte	Temps de conservation (là où la pomme dévoile des arômes et peut se garder sans traitement.)	Usage	Goût général
5	Poirier		●	Chevalier Petit Val			Couteau Cuite	Sucrée/acidulée, légèrement fruitée. Un peu astringente.
	Poirier		●	Poire de sang			Couteau	Poire à chair rouge.
3	Poirier		●	Martin sec	Novembre		Cuite	Poire correcte mangée crue, mais elle révèle toutes ses saveurs à la cuisson et devient délicieuse.
	Poirier		●	Saint Louis	Août		Couteau	
3	Poirier		●	Coryoroza			Couteau	
	Poirier		●	Roskolana			Couteau	
4	Poirier		●	Malier	Décembre	3 à 5 mois	Couteau Cuite	Très mure, peut se manger crue. Mais c'est principalement une poire à cuire, dont les saveurs se révèlent à la cuisson. Elle se tient bien à la cuisson.
	Poirier		●	Bonne femme Mathé	Décembre		Couteau Cuite	Réputée sucrée et juteuse.
4	Poirier		●	Figue d'Alençon	Octobre	2 à 3 mois	Couteau	Petite poire en forme de figue. Très fruitée, sucrée. Chair tendre et granuleuse.
	Poirier		●	De Calvire	Octobre	2 à 4 semaines	Couteau	Réputée douce, sucrée, fruitée et fondante.
4	Poirier		●	Général Leclerc	Octobre	1 à 2 mois	Couteau	Très bonne poire à couteau, chair plutôt ferme, douce et sucrée.
	Poirier		●	Messire Jean	Octobre		Cuite	Poire à cuire. Ferme crue, elle devient fondante à la cuisson et révèle ses arômes.



2	Poirier			Verte longue	Septembre		Couteau	Délicieusement sucrée et juteuse. Une excellente poire à couteau, verte et longue même à maturité. Une de nos poires préférées crues (même pas le temps de faire des photos qu'elles sont déjà mangées !)
	Poirier			De Beurré	Septembre		Couteau	Très bonne crue.
4	Poirier			Beurré Giffard	Juillet		Couteau	Fondante et très bonne crue.
	Poirier			Sanguine d'été			Couteau	Chair rouge.
2	Poirier			Marguerite Marillat	Septembre		Couteau	Très juteux et parfumé.
	Poirier			William's Bon Chrétien	Août		Couteau	



PRUNIERS 60€ Cat.2025

Nombre disponible	Type	Couleur fruit	Couleur feuillage	Nom de la variété	Date de récolte	Temps de conservation	Usage	Goût général
1	Prunier			Angeleno type Japonaise		75 jours	Couteau Ins	
	Prunier			Grosse impériale			Couteau	
RUPTURE	Prunier			Japonaise fontaine			Couteau	
	Prunier			Jaune Nantua	Août		Couteau	Similaire à la RC D'Oullins mais plus savoureux.
1	Prunier			Coeur de Lion (Morettini)	Juillet		Couteau	Fin et équilibré.
	Prunier			Queen Victoria	Septembre		Couteau	
RUPTURE	Prunier			Reine Claude Violette	Août		Couteau	Fondants, sucrés, parfumés et juteux.
	Prunier			Reine Claude d'Oullins	Juillet		Couteau	Mi-tendres, mi-fines, sucrées et parfumées.
1	Prunier			Mirabelle Badoual	Août		Couteau	
	Prunier			Mirabelle de Metz	Août		Couteau	Goût sucré, parfumé, pas d'acidité.
1	Prunier			D'Ente Blanche	Août		Couteau	Parfumée, sucrée et juteuse,
	Prunier			Reine Claude dorée	Août		Couteau	Incontournable, sucrée et juteuse.
2	Prunier			Mirabelle La Damassine	Juillet		Couteau	
	Prunier			Mirabelle de Nancy	Août		Couteau	Incontournable, sucrée et juteuse.
RUPTURE	Prunier			Très grosse jaune			Couteau	
	Prunier			Bleue 1	Septembre		Couteau	
3	Prunier			Belle île en mer			Couteau	
	Prunier			Bleue tardive de Serbie	Septembre		Couteau	Léger goût de fumé.



RUPTURE

1	Prunier		•	Abricot	Juillet		Couteau	
	Prunier		•	Damas de Tours	Juillet		Couteau	
0	Prunier		•	Mirabelle Des Bejonnieres	Juillet		Couteau	
	Prunier		•	Prune du Maroc	Juillet		Couteau	

* Le prix indiqué en titre est un prix de base. Certains duos seront proposés à un prix inférieur car étant plus petits. Dans le cas d'une réservation, cela vous sera évidemment précisé lorsque je vous contacterai pour confirmer ou infirmer l'engagement.



CERISIERS 60€ Cat.2025

Nombre disponible	Type	Couleur fruit	Couleur feuillage	Nom de la variété	Date de récolte	Temps de conservation	Usage	Goût général
1	Cerisier		●	Bigarreau Napoléon	Juin		Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Bigarreau Rainier	Juin		Couteau Jus/Confiture	
3	Cerisier		●	Bigarreau Van	Juin		Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Bigarreau Napoléon	Juin		Couteau Jus/Confiture	
1	Cerisier		●	Bigarreau Pigeon blanc	Juin		Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Bigarreau Napoléon	Juin		Couteau Jus/Confiture	
2	Cerisier		●	Guigne Précoce de la Marche	Mai		Couteau Jus/Confiture	Réputée juteuse, sucrée et parfumée
	Cerisier		●	Bigarreau sp.			Couteau Jus/Confiture	
1	Cerisier		●	La Belge			Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Guindoux des Charentes			Couteau Jus/Confiture	Réputée sucrée/acidulée.
1	Cerisier		●	Impériale			Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Bigarreau Napoléon	Juin		Couteau Jus/Confiture	
1	Cerisier		●	Bigarreau Géant d'Hedelfingen	Juin		Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Bigarreau Kordia	Juin		Couteau Jus/Confiture	
3	Cerisier		●	Bigarreau Sunburst	Juin		Couteau Jus/Confiture	
	Cerisier		●	Bigarreau Moreau	Mai		Couteau Jus/Confiture	



MIXTES 90€ Cat.2025

Nombre disponible	Type	Couleur fruit	Couleur feuillage	Nom de la variété	Date de récolte	Temps de conservation	Usage	Goût général
RUPTURE	Cerisier		•	Early Rivers	Juin		Couteau Ins	
	Prunier		•	Methley			Couteau Confiture	Chair très juteuse et délicieuse. En confiture, rappelle le goût de la fraise. Bien enlever la peau à la cuisson car elle développe de l'amertume cuite.
RUPTURE	Cognassier			Géant de Wranja	Octobre			
	Poirier			Starkrimson	Août			Fruits violacés.

* Le prix indiqué en titre est un prix de base. Certains duos seront proposés à un prix inférieur car étant plus petits. Dans le cas d'une réservation, cela vous sera évidemment précisé lorsque je vous contacterai pour confirmer ou infirmer l'engagement.



UNE VARIETE 15€ à 30€

Nombre disponible	Type	Couleur fruit	Couleur feuillage	Nom de la variété	Date de récolte	Temps de conservation	Usage	Goût général
2	Pommier		●	Betsey	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau	
RUPTURE	Pommier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Winesap	Novembre	3 à 5 mois	Couteau	
1	Pommier		●	Reinette blanche de Paris			Couteau	
1	Pommier		●	Fil jaune			Couteau	Très sucrée, excellente.
1	Pommier		●	Bon Père Gris	Octobre	2 à 3 mois	Couteau	
RUPTURE	Pommier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Calville Blanc d'hiver	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau Cuite au four	Goûtée en septembre (pomme pas encore mûre). Légèrement farineuse et fruitée. Sucrée, relevée par une note acidulée très agréable. Se compote bien, un très légère amertume apparaît à la cuisson.
1	Pommier		●	Cox orange	Octobre		Couteau	
RUPTURE	Pommier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Drap d'or	Après novembre	3 à 5 mois	Couteau	
RUPTURE	Pommier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Petit pigeonnet	Octobre	3 à 5 mois	Couteau	
5	Pommier		●	Kidd's Orange red	Octobre			
3	Pommier		●	Benedictin	Octobre	3 à 5 mois	Couteau Compote Rôtie au four	Légèrement farineuse à farineuse. Très farineuse si cueillie trop tard. Sucrée, légèrement acidulée. Très bonne crue. Utilisée dans les tatin. Se compote très bien, goût caractéristique qui lui va bien aux notes graves.
RUPTURE	Pommier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Benedictin	Octobre	3 à 5 mois	Couteau Compote Rôtie au four	Légèrement farineuse à farineuse. Très farineuse si cueillie trop tard. Sucrée, légèrement acidulée. Très bonne crue. Utilisée dans les tatin. Se compote très bien, goût caractéristique qui lui va bien aux notes graves.
1	Pommier		●	De Monsieur de Combours			Couteau Compote	Peu acidulée, peu sucrée, ferme mais pas croquante. Se compote bien. douce cuite.



2	Pommier		●	De Normandie			Couteau Compote	Peu sucrée, aucune acidité. Peu farineuse. Se compote très bien, aucun ajout de sucre n'est nécessaire.
RUPTURE	Pommier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ De Normandie			Couteau Compote	Peu sucrée, aucune acidité. Peu farineuse. Se compote très bien, aucun ajout de sucre n'est nécessaire.
1	Prunier		●	Mirabelle La Damassine	Juillet		Couteau	
RUPTURE	Prunier		●	Mirabelle de Nancy	Août		Couteau	
RUPTURE	Prunier		●	Très grosse jaune			Couteau	
1	Prunier		●	Bleue 1	Septembre		Couteau	
RUPTURE	Prunier		●	Reine Claude d'Oullins	Juillet		Couteau	Mi-tendres, mi-fines, sucrées et parfumées.
1	Prunier		●	Mirabelle de Metz	Août		Couteau	Goût sucré, parfumé, pas d'acidité.
RUPTURE	Prunier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Mirabelle de Metz	Août		Couteau	Goût sucré, parfumé, pas d'acidité.
RUPTURE	Prunier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Impériale rouge	Août		Couteau	
1	Prunier		●	Impériale rouge	Août		Couteau	
2	Prunier		●	Prune à Roger	Août		Couteau	
3	Prunier		●	Mirabelle Des Bejonnieres	Juillet		Couteau	
5	Prunier		●	Opal	Juillet		Couteau Confiner	
1	Prunier		●	Japonaise fontaine			Couteau	
RUPTURE	Poirier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Saint Louis	Août		Couteau	
RUPTURE	Poirier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ De Beurré	Septembre		Couteau	Très bonne crue.
RUPTURE	Poirier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Coryoroza			Couteau	
RUPTURE	Poirier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Roskolana			Couteau	
RUPTURE	Poirier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Nipe Nimes	Octobre		Couteau	Sucrée. Goût « pot de bébé », vanillé. Peau épaisse.
1	Prunier		●	Belle île en mer			Couteau	
1	Prunier		●	Damas de Tours	Juillet		Couteau	
2	Prunier		●	D'Ente Blanche	Août		Couteau	Parfumé, sucré et juteux,
RUPTURE	Prunier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ D'Ente Blanche	Août		Couteau	Parfumé, sucré et juteux,



RUPTURE	Poirier		●	William's Bon Chrétien	Août		Couteau	
2	Prunier		●	Blue Melton	Septembre		Couteau	
1	Poirier		●	Starkrimson	Août		Couteau	Fruits violacés.
1	Poirier		●	Beurré Giffard			Couteau	
1	Poirier		●	Doy du Comice			Couteau	
RUPTURE	Poirier	Strié	●	Citron des carmes Panachée			Couteau	
4	Poirier		●	Curé	Octobre		Couteau A cuire Jus	Une des meilleures à cuire.
1	Poirier		●	Louis Marchand			Couteau	
4	Poirier		●	Beurré Hardy	Septembre		Couteau	Incontournable. Sucrée, juteuse, délicieuse.
RUPTURE	Poirier		●	Amiré Johannet	Juillet		Couteau A cuire	Une des plus précoces. Goût sucré et légèrement musqué.
3	Pommier		●	Golden Sublime B.			Couteau	
1	Pommier		●	Raffray			Couteau	
1	Pommier		●	Rambour papeau	Novembre	3 à 5 mois	Couteau Compote Cuite au four	Goûtée en septembre (pomme pas encore mûre). Fruitée, peu sucrée. Légèrement farineuse avec une petite note d'acidité. Cuite, elle gagne en acidité. Mi compote-mi rôtie.
1	Pommier		●	Transparente de Croncels	Septembre	1 à 2 mois	Couteau Compote	Produit une compote transparente.
1	Poirier		●	Général Leclerc	Octobre	1 à 2 mois	Couteau	Très bonne poire à couteau, chair plutôt ferme, douce et sucrée.
RUPTURE	Pommier		●	Mildose			Couteau	
2	Pommier		●	Inconnu de Philippe E.			Couteau	
1	Pommier		●	Fauchardière			Couteau Compote	Chair marbrée jaune/jaune transparent. Goût ancien, légèrement sucrée. Très fruitée, arôme prononcé. Très juteuse, mi-ferme à farineuse. Reste marbrée à la cuisson. Se compote très bien. Goût singulier acidulé/sucré bien équilibré, compote de caractère.
1	Pommier		●	Laxative de Melesse			Couteau	Fort pouvoir diurétique
1	Pommier		●	Santa	Septembre		Couteau	Croquante et acidulée

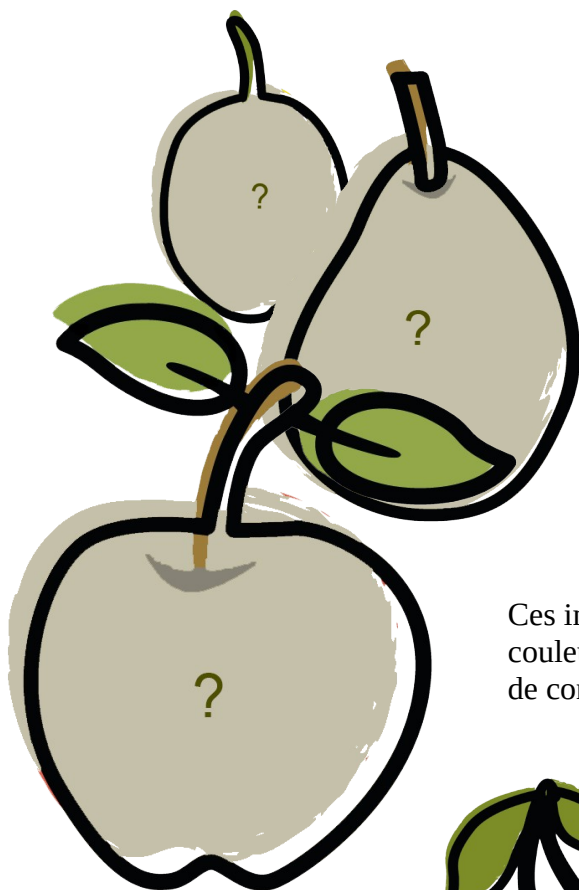


1	Pommier		●	Chailleux tardif			Couteau Compote	Farineuse, peu sucrée, pomme plutôt douce, pas acidulée. Se compote bien, aussi douce cuite que crue.
1	Prunier		●	Le Pourpray			Couteau	
3	Prunier		●	Louvecienne jaune ou bleue			Couteau	
1	Prunier		●	Bleue Michel l'Eveque			Couteau	
3	Prunier		●	Queen Victoria	Septembre		Couteau	
RUPTURE	Prunier		●	■ BIFRUIT RATE 5€ ■ Grosse impériale			Couteau	
RUPTURE	Pommier		●●	Red Devil	Septembre	3 à 5 mois	Couteau	Chair rouge. Saveur rappelant la fraise et la framboise.
1	Pommier		●●	Baya Marisa			Couteau	Chair rouge
1	Pommier		●	Stark Earliest	Juillet		Couteau	Aromatique et douce
1	Prunier		●	Angeleno type Japonaise		75 jours	Couteau Jus	
1	Pommier		●	Armateur		3 à 5 mois	Couteau	Sucrée et acidulée
1	Pommier		●	Golden ancienne			Couteau Jus	Croquante, sucrée, légèrement acidulée et juteuse.
1	Pommier		●	Variété surprise				

* Le prix indiqué en titre est un prix de base. Certains duos seront proposés à un prix inférieur car étant plus petits. Dans le cas d'une réservation, cela vous sera évidemment précisé lorsque je vous contacterai pour confirmer ou infirmer l'engagement.

* **ATTENTION** sur les Bifruits ratés. Il faut bien prendre en compte qu'il s'agit d'arbres bigreffés ratés dits « moches ». Comme ils sont jeunes, il est possible de les tuteurer, et d'enterrer plus profondément le porte greffe pour réorienter le départ variétal. **Le prix de 5€, toutes espèces confondues, prend en compte ce défaut esthétique.** Avec l'âge, les défauts s'estomperont un peu. C'est un arbre qui produira comme un autre, mais qui est mal formé (il a perdu son autre variété qui équilibrait le sujet).



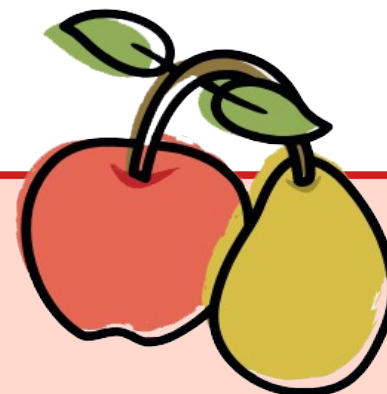


Ces images n'indiquent pas une couleur de fruits, mais une absence de connaissance de cette dernière.



D'autres variétés non cataloguées sont disponibles, ne pas hésiter à faire la demande.

L'année prochaine, c'est une multitude de bifruits mixtes qui seront proposés. Mais le mieux, **c'est que vous pouvez commander sur mesure votre fruitier !**



Les stocks indiqués ne sont pas exhaustifs. Les volumes sont susceptibles d'évoluer au cours du temps en fonction des ventes réalisées.

Les couleurs indiquées sont à titre purement indicatif et ne représentent pas à 100 % le réel. Sur une même variété, des différences entre fruits peut être lié au fruit même ou à la maturité qui peut influencer énormément le résultat.

tonbifruit@gmail.com
www.ton-bifruit.com

