



Valbara äppelsorter för Mitt Äppelträd

Det är viktigt att du meddelar oss vilken äppelsort du önskar ha. Detta för att vi ska kunna märka upp äppelträdet så att vi vet att det är just ditt.

Följande äppelsorter kan du välja mellan:

Amorosa

Ett ståligt rödgult äpple med gröna inslag. Det har ett sprött och fast fruktkött och en lätt parfymerad doft. Sötman är framträdande och smaken bjuder på en spännande blandning av honung, litchi och banan.

Gott att äta som det är för den som föredrar söta äpplen. Passar även till must, mos, bakverk, inläggningar och i maträtter.

Amorosa plockas i mitten/slutet av september och håller bra att lagra ända mot julen.

Collina

Ett varmrött äpple med orangea inslag. Det har ett sprött och saftigt fruktkött med mycket hög sötma. Den lätt parfymerad doften för tankarna till rosenvatten och frisk granskog, medan smaken bjuder på klanger av aprikos, cider och banan.

Gott att äta som det är för den som föredrar söta äpplen.

Collina plockas i början av september och är väldigt ömtåligt. Blivit vald till barnens favoritäpple på Skördefesten.

Discovery

Ett vackert äpple där den intensivröda färgen delar med sig av sin nyans in i fruktköttet. Det har ett hårdkrispigt och saftigt fruktkött som doftar röda bär och smakar piggsyrligt av nyskördad rabarber och krusbär.

Gott att äta som det är, men passar även i bakverk, desserter, chutneys och sallader. Äpplet har en fin tannin- och syrastruktur som ger fyllighet och längd i smaken vilket är fina egenskaper vid must- och ciderframställning.

Discovery plockas i början/mitten av september och håller bra att lagra en lite längre tid.



Valbara äppelsorter för Mitt Äppelträd

Rubinola

Ett klarrött äpple med solgul bottenfärg. Fruktköttet är fast och saftigt, och doften är tilltalande kryddig. I smaken finns toner av hallon, honung, kanel och knäck som backas upp av en balanserande syra.

Den här C-vitaminbomben är god att äta som den är, men passar på grund av sin balans mellan syra, sötma och tannin även till must, cider, bakverk, dessert och mos.

Rubinola plockas i början av oktober och håller bra att lagra ända fram till jul eller längre. Äpplet bildar ett naturligt vax på skalet i slutet av säsongen. I och med att den innehåller så mycket C-vitamin, oxiderar inte äpplet utan blir väldigt fin i t.ex. sallader.

Santana

Ett vackert djuprött äpple med solgula inslag. Äpplet har ett fast och saftigt fruktkött och en kittlande syra och tanninstruktur som skapar fin fräschör och fyllighet. Den tilltalande aromen bjuder på ett skådespel av rabarber, vindruvor, lime och mynta – som en äppelmojito av klass.

Gott att äta som det är för den som föredrar syrliga äpplen. Passar även till sallader, muster, cider och i matlagning. Äpplet är dessutom allergivänligt.

Santana plockas i början av oktober och håller bra att lagra ända fram till jul eller längre.

Zari

Ett orangerött äpple med gula inslag och ett saftigt och fast fruktkött. Det här äpplet har en stor, tilltalande sötma som balanderas upp av en välfunktionell syra. Aromen är exotiskt koncentrerad och bjuder på toner av ananas, söta nektar och banan.

Gott att äta som det är för den som föredrar söta äpplen.

Zari plockas i slutet av september/början av oktober och håller bra att lagra ända fram till jul.

Zonga

Ett rödspräckligt äpple med gula och gröna inslag. Fruktköttet är fint, och äpplets klassiska aromer bjuder på en frisk örtighet och ren primärfukt. Syran är fint framträdande i eftersmaken.

Gott att äta som det är för den som föredrar syrliga äpplen. Passar även till sallader, muster och i matlagning. Äpplet är dessutom allergivänligt.

Zonga plockas i mitten av september och tål att lagras en tid.