



SUCRINE DU BERRY

Chair: de couleur orange à rouge, tendre, comme la pastèque.

Saveur: sucré, de bonne qualité.

Utilisation: les fruits se préparent en gratins, en tourte, en potage, en purée, en soufflé, en confiture. La chair rend beaucoup d'eau il faut donc la faire dégorger la veille pour une meilleure préparation

Conservation: 3 à 6 mois.