

POIRE – CONFERENCE

Fine, fondante, sucrée

En bouche : Saveur très fine et douce, la Conférence est savoureuse et fond dans la bouche.

Robe : Epiderme épais de couleur vert-brun devenant jaune pâle à maturité. La partie brune est appelée russet, elle est plus ou moins importante en fonction des conditions météo.

Préparation préférée : idéale pour les confitures, mais aussi une des meilleures poires à couteaux. Bonne tenue à la cuisson

Saison : de fin août à novembre

Anecdote : Cette variété doit son nom au premier prix qu'elle remporta à la conférence internationale de la poire à Londres en 1855.

