



Enchantée, je m'appelle LOLA.

Une pomme exceptionnelle mérite un nom exceptionnel. C'est le cas de LOLA. Développée à partir de (Gloster x Meiprinses) x Elstar. Le résultat de 16 ans d'amélioration fruitière entièrement naturelle par l'obteneur néerlandais, Ir. P. De Sonnaville, d'Altforst et entre-temps une variété de pommes très cultivée aux Pays-Bas et dans les pays voisins.

Une durabilité exceptionnelle.

LOLA est la marque déposée pour la variété de pommes libre Maribelle. LOLA est en outre une variété résistante, pas ou presque pas sensible aux maladies, ce qui permet de réduire considérablement l'utilisation de produits phytosanitaires. LOLA peut être cultivée dans toutes les zones de production et de plus en plus de cultivateurs en Europe choisissent LOLA.

Une saveur exceptionnelle.

LOLA n'est pas seulement reconnaissable à sa remarquable couleur rose vif. Sa saveur est elle aussi inoubliable. Juteuse, ferme, sucrée et rafraîchissante grâce à sa teneur élevée en sucres naturels. Sa saveur et sa texture lui valent déjà un vaste groupe d'amateurs. Lors de récents tests gustatifs, LOLA est ressortie comme étant la plus savoureuse.

Une conservation exceptionnelle.

Comparée à d'autres variétés de pommes, LOLA dispose d'une durée de conservation supérieure. La saveur et la texture restent optimales très longtemps hors réfrigération, en magasin et même une fois à la maison dans la corbeille à fruits.

Longue disponibilité.

LOLA est récoltée à partir du 1er octobre et est disponible de décembre à août. La pomme originale LOLA est toujours dotée d'un autocollant avec son nom. Les emballages peuvent être adaptés aux souhaits spécifiques.



Facts & Figures

- Suitable for a broad taste segment
- Little waste
- Very good shelf life
- Slightly conical, tall
- Striking, pink with a green background
- Firmness at least 6 kg/cm²
- Brix value at least 12

Faits et chiffres

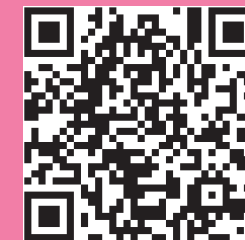
- Convient à une vaste palette de saveurs
- Faibles pertes
- Excellente durée de conservation
- Légèrement conique, haute
- Remarquable; rose sur fond vert
- Dureté minimale 6 kg/cm²
- Valeur Brix minimale 12

DEALER :



Fakten & Zahlen

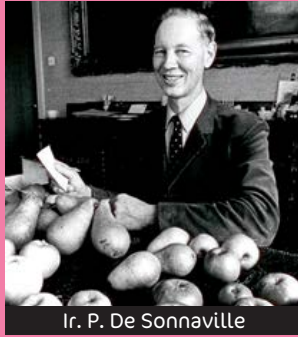
- Für ein breites Geschmacksegment geeignet
- Geringe Verluste
- Sehr gute Haltbarkeit
- Leicht konisch, hoch
- Auffällig, rosa auf grünem Hintergrund
- Festigkeit mindestens 6 kg/cm²
- Brix-Wert mindestens 12



Just lovely



www.lola-apple.com



Ir. P. De Sonnaville

Pleased to meet you, the name's LOLA

A special apple deserves a special name. LOLA is one such apple. Developed from (Gloster x Meiprinses) x Elstar. The result of 16 years of purely natural fruit refinement by Ir. P. De Sonnaville from Altforst in the Netherlands and now a variety of apple that is commonly cultivated in the Netherlands and surrounding countries.

Special resilience

LOLA is the registered brand name of the free apple variety Maribelle. What is more, LOLA is a hardy variety, barely if at all susceptible to diseases, so the use of pesticides is greatly reduced. LOLA can be cultivated in any production region, and more and more growers in Europe are choosing LOLA.

Special flavour

LOLA is not only recognisable by its striking deep pink colour. Its flavour is also unforgettable. Juicy, firm, fresh and sweet thanks to the high natural sugar content. The flavour and texture appeal to a broad band of enthusiasts. In recent taste tests, LOLA emerged as the most delicious.

Special shelf life

Compared with other apple varieties, LOLA has an exceptional shelf life. Outside the cold store, in the shop and even in the fruit bowl at home it keeps its flavour and texture for a very long time.

Long availability

LOLA is picked from 1 October onwards and is available from December to August. The original LOLA always bears a name sticker. Packaging can be customised.



Angenehm, LOLA ist der Name

Ein besonderer Apfel verdient einen besonderen Namen. LOLA ist so ein Apfel. Entwickelt aus (Gloster x Meiprinses) x Elstar. Das Ergebnis 16-jähriger, rein natürlicher Obstveredelung durch Ir. P. De Sonnaville aus dem niederländischen Altforst und inzwischen eine gerne angebaute Apfelsorte in den Niederlanden und in den umringenden Ländern.

Besonders nachhaltig

LOLA ist der registrierte Markenname der freien Apfelsorte Maribelle. Außerdem ist LOLA eine starke Sorte, nicht oder kaum anfällig für Krankheiten, wodurch die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln stark reduziert wird. LOLA kann in allen Produktionsgebieten angebaut werden und eine stetig wachsende Zahl der Züchter in Europa entscheiden sich für LOLA.

Besonders schmackhaft

LOLA besticht nicht nur durch die auffällige tiefrosa Farbe. Auch der Geschmack ist unvergesslich. Saftig, knackig und süßlich-frisch durch den hohen Gehalt an natürlichem Zucker. Geschmack und Struktur begeistern viele Freunde dieser Apfelsorte. In kürzlich durchgeführten Geschmackstests hat sich LOLA als der leckerste Apfel erwiesen.

Besonders lange haltbar

Im Vergleich zu anderen Apfelsorte hat LOLA eine außergewöhnlich gute Haltbarkeit. Auch außerhalb der Kühlung, im Geschäft und sogar zu Hause in der Obstschale bleiben Geschmack und Struktur sehr lange optimal erhalten.

Lange lieferbar

LOLA wird ab dem 1. Oktober gepflückt und ist von Dezember bis August lieferbar. Der echte LOLA-Apfel wird immer mit einem Namensaufkleber versehen. Verpackungen können den Kundenwünschen entsprechend angepasst werden.

