



### Rubens

Mellemstort spiseæble med lyserød kind. Et fast, saftigt og sødt æble med bid i. Forældresorterne er Gala og Elstar.  
**Efterårsæble**

### Guldborg

Lille, grønt spiseæble med røde striber. Gammel dansk sort, der dufter af mormors have. Syrligt og stærkt aromatisk, god til salater. Spises helt friske.  
**Sommeræble**



### Sunrise

Lille gyldent spiseæble med rød kind. Meget sødt og aromatisk. God til desserter. Spises helt friske.  
**Sommeræble**



### Pigeon

Lille, lysende rødt spiseæble. Fast, lidt tørt, hvidt frugtkød. Karakteristisk syrlig-sød smag med toner af nødder. Skønt at spise og eminent i salater, til lynstegning eller desserter. Populær til dekoration.  
**Efterårsæble**



### Rød Gråsten

Middelstort rødt spiseæble med grønne farvetoner. Sprødt og saftigt med syrlig-sød aroma. Skøn i desserter og bagværk.  
**Sommeræble**



### Cox Orange

Mellemstort rødgrønt spiseæble. Fast halvtørt, sødligt frugtkød med kraftig aroma. Fortrinligt til bagværk, madlavning, salater og desserter.  
**Efterårsæble**



### Gala Must

Middelstort rødt spiseæble med gule farvetoner. Meget saftigt og sødt, mange børns favorit.  
**Efterårsæble**



### Elstar

Mellemstort rødgult spiseæble. Fast og saftigt med fin syrlig-sød smag og aroma – forældresorterne er Golden Delicious og Ingrid Marie. Et af de bedste spiseæbler, men også god til madlavning.  
**Efterårsæble**



### Rød Aroma

Middelstort sensommeræble med en stærk aromatisk smag – forældresorterne er de gamle sorter Filippa og Ingrid Marie. Det sprøde æble er lige til at spise og god som madæble i salater og desserter.  
**Efterårsæble**

### Belle de Boskoop

Mellemstort rødgrønt madæble. Fuldt af syrlig, aromatisk smag, der har gjort æblet til en klassiker i salater, bagværk og mad.  
**Efterårsæble**



*Tip: Læg æbler frem i frugtskålen, så de frister alle, der går forbi. Læg resten i køleskab eller et andet koldt sted i en plasticpose, hvor de holder sig bedst.*

## Æblernes tre sæsoner

**Sommeræbler**  
Den første sæson hedder Sommeræbler på kort visit og varer fra august til lidt af oktober. Æblerne nydes straks, og er ej til at gemme. De er så friske, at saften springer, og aromaen bliver slynget rundt i munden.

**Efterårsæbler**  
Anden sæson er den største og dækker oktober, november og december. Den bærer navnet Fuldmodne efterårssæbler. Æblerne plukkes lige før de falder af stammen og eftermodnes, så smagen udvikler sig til fulde.

**Vinteræbler**  
Sæsonen slutter med ekstra holdbare Vinteræbler med lang sæson. Det sidste æblekapitel strækker sig fra januar til april. Æblerne har den kraftigste smag, for de har siddet længst på træerne. Æblerne holder godt, så du kan købe dem helt til april.

### Rød Jonagold

Mellemstort rødgult spiseæble. Pragtfuld, syrlig-sød og krydret smag. Dejligt at sætte tænderne i, men også god til madlavning. Der findes også andre Jonagold, fx Jonagored, Rubinstar, Marnica, Jomured.  
**Vinteræble**



### Discovery

Middelstort spiseæble med lysende rød dækfæve. Sød, let aromatisk frugtkød. Smager fantastisk og er perfekt til desserter og salater.  
**Sommeræble**



### Rød Ingrid Marie

Mellemstort, mørkerødt spiseæble. Fast og saftigt med frisk syrlig-sød smag. Dejligt at spise, og god i madlavning og til bagværk.  
**Efterårsæble**



### Holsteiner Cox

Mellemstort, spættet rød-gult spiseæble. Fast, saftigt, lidt syrligt med god aroma, der minder om Cox Orange.  
**Efterårsæble**

# Sæsons store æbleguide