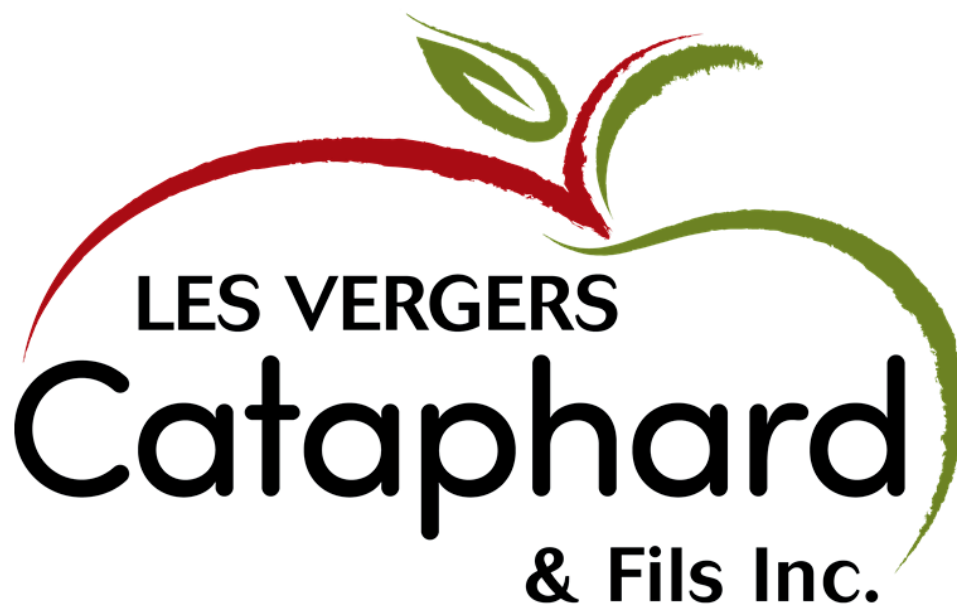




*Le petit guide
The small guide*

Des pommes Of apples



1802, Ch. Principal, Saint-Joseph-Du-Lac, QC, J0N 1M0
Tel: (450) 623-6783 • Téléc: (450) 623-1114



Rotation

Des pommes Of apples

Signe de vieillissement

sign of aging

Pourriture avec effet plissée autour

Rot with pleated effect around

Retrait de la pomme du
comptoir: **Immédiat**

Removing the apple
from the counter: **Immediate**



Effet plissée Et couleur Jaunâtre

Pleated effect and yellowish color

Retrait de la pomme du
comptoir: **Immédiat**

Removing the apple
from the counter: **Immediate**





Rotation

Des pommes Of apples

Signe de vieillissement sign of aging

Pomme perforée
Perforated apple

Retrait de la pomme du
comptoir: **Immédiat**

Removing the apple
from the counter: **Immediate**



Molle ou très poquer
Soft or very poky

Retrait de la pomme du
comptoir: **Immédiat**

Removing the apple
from the counter: **Immediate**





Rotation

Des pommes Of apples

Signe de vieillissement

sign of aging



Picot de début de pourriture

Early rotting spike

Retrait de la pomme du
comptoir: **Immédiat**

Removing the apple
from the counter: **Immediate**

Pomme échapper au sol
Apple escapes to the ground

Retrait de la pomme du
comptoir: **Immédiat**

Removing the apple
from the counter: **Immediate**



Manipulation

Des pommes Of apples

À savoir !
Good to know !



- ✓ **Une pomme, c'est fragile**
An apple is fragile
- ✓ **Quand elles sont cognées elles meurtrissent**
When they are hit, they bruises
- ✓ **Lorsque les sacs sont brassés, non seulement les pommes subissent des meurtrissures, mais leurs pédoncules peuvent aussi perforer la peau des autres pommes. Ces blessures favorisent, avec le temps, le développement de la pourriture.**
When the bags are shaken, not only do the apples get bruised, but their stems can also puncture the skin of other apples. These wounds promote the development of rot over time.



Manipulation

Des pommes Of apples

NE PAS FAIRE !

DON'T DO THAT !



**NE pas VERSER la boîte de pomme
dans le comptoir**

DO NOT POUR the apple box into
the counter

Slow down !

**NE pas lâcher la boîte de haut ou
trop rapidement !**

DO NOT drop the box from a
height or too quickly!



**NE pas taponner et pousser les
pommes contre le comptoir ou les unes
contre les autres**

DO NOT tap or push apples against the
counter or against each other





Manipulation

Des pommes Of apples

NE PAS FAIRE !

DON'T DO THAT !



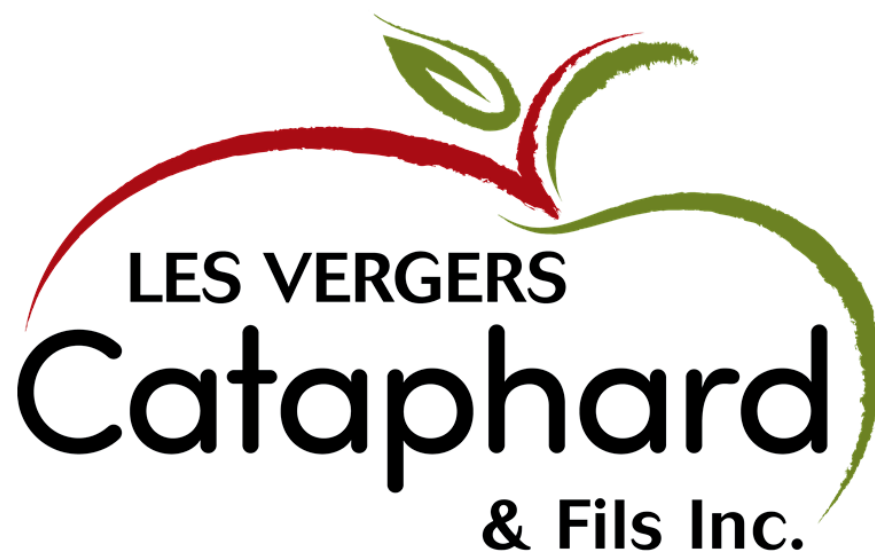
Ne laissez pas les pommes à température ambiante — mettez-les au réfrigérateur !

DON'T leave apples at room temperature — put them in the refrigerator!"

Une pomme se dégrade environ 6 à 10 fois plus vite à température ambiante qu'au frigo. Gardez-les au frais pour prolonger leur durée de vie.

An apple deteriorates about 6 to 10 times faster at room temperature than in the fridge. Keep them cool to extend shelf life.





1802, Ch. Principal, Saint-Joseph-Du-Lac, QC, J0N 1M0
Tel: (450) 623-6783 • Téléc: (450) 623-1114