



Ahvenanmaalla
on eniten
aurinkotunteja
koko Pohjolassa.



Kometa

Kometa on aikainen kesälajike, runsassatoinen herkkuluumu. Hedelmät ovat soikeita ja viinin-punaisia, ja niissä on keltaisia vivahteita. Malto on mehukasta ja keskikovaa, ja sen sävyjä ovat keltainen, oranssi ja punainen. Maku on erinomainen ja makea. Tämä kestävä ja harvoin halkeileva lajike sopii hyvin sekä sellaisenaan syötäväksi että hilloksi.



Ahvenanmaan puutarhat



Ahvenanmaalla
on eniten
aurinkotunteja
koko Pohjolassa.



Jubileum

Jubileum on kaunis syyslajike. Lummut ovat sinisiä tai tummanpunaisia, suuria, mehukkaita ja maukkaita. Malto on kiinteä ja keltainen, ja siinä makeus ja hapokkuus ovat erinomaisessa tasapainossa. Tämä herkullinen, alkujaan ruotsalainen lajike sopii erityisen hyvin tuoreena syötäväksi.



Ahvenanmaan puutarhat



Ahvenanmaalla
on eniten
aurinkotunteja
koko Pohjolassa.



Viktoria

Viktoria on maailman suosituin luumulajike, alun perin Englannista. Luumut ovat suuria, kauniin keltapuna-kirjavia ja niiden maku on herkullisen makea ja mehukas. Malto on tummankeltaista, jossa on punaisia vivahteita. Paras hilloluumu, mutta sopii myös tuoreena syötäväksi.



Ahvenanmaan puutarhat



Ahvenanmaalla
on eniten
aurinkotunteja
koko Pohjolassa.



Valor

Valor on myöhäinen lajike, jossa on suuret, violetin väriset hedelmät. Malto on vihertävän keltaista, aromaattista ja hyvin mehukasta, ja siinä makeus ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa. Luumut ovat erinomaisia syötäväksi tuoreena ja ne sopivat myös piirakoihin ja muihin leivonnaisiin.



Ahvenanmaan puutarhat



Ahvenanmaalla
on eniten
aurinkotunteja
koko Pohjolassa.



Meritare

Meritare on varhainen lajike, joka on parhaimmillaan tuoreena nautittuna. Luumulla on kaunis punainen väri, jossa on hieman keltaista. Malto on kiinteää, keltaista, mehukasta ja suhteellisen makeaa. Maku on mieto ja makea.



Ahvenanmaan puutarhat



Ahvenanmaalla
on eniten
aurinkotunteja
koko Pohjolassa.



Joganta

Suuria, soikean muotoisia luumuja, joilla on tumman-sininen, silmiinpistävä väri. Malto on tummankeltaista, mehukasta ja aromaattista, ja siinä on selkeä ja tasapainoinen makeus, joka antaa hedelmälle klassisen luumun maun. Joganta sopii erityisen hyvin syötäväksi tuoreena.



Ahvenanmaan puutarhat