

TOMATES ROUGES

VARIÉTÉ	PRÉCOCITÉ	FORME ET COULEUR	POIDS MOYEN	PARTICULARITÉS
Marmande	Très précoce	Côtelé	140 à 170g	Bonne résistance aux maladies commune, chair douce et savoureuse – vigoureuse
Russe rouge	Tardive	Ronde	300 à 600g	Ferme et juteuse avec des accents musqués
Merveille des marchés	Saison	Ronde	100 à 150g	Savoureuse – variété maraîchère citée par Vilmorin en 1904.
Casaque rouge	Saison	Ronde	100 à 130g	Ferme – goûteuse et productive
Saint pierre	Saison	Ronde	300 à 400g	Chair ferme et juteuse – convient à la mise en conserve
Liguria	Saison	Côtelé	200 à 250g	Rustique et résistante – chair de qualité – peau très fine
Royale de guineaux	Saison	Ronde	250 à 300g	D'une rusticité sans égal, variété d'un rouge lumineux
Estiva	Mi-saison	Ronde	150 à 180g	Fruit rond, ferme très résistant à l'éclatement – calibre homogène
Cœur de bœuf	Mi tardive	Ovale	200 à 400g	Gros fruits en forme de cœur – peu de graines
Cornue des Andes	Mi tardive	Allongé	80 à 150g	Qualité gustative exceptionnelle – pratiquement sans graines
Beefsteack	Mi tardive	Ronde	300g	Fruit lisse et à faible cicatrice – chair épaisse et fondante – peu de graine
Amélioré de Montlhéry	Saison	Ronde	140 à 180g	Bonne saveur en salade – plante vigoureuse – tuteurage solide. Ancienne variété maraîchère
Potiron écarlate	Tardive	Ronde	600 à 800g	Ancienne variété française connue pour ses qualités de tomate à farcir – vitamine A
Oxheart striped	Mi tardive	Ovale	300g	Cœur de bœuf irrégulièrement flammé et strié de jaune – saveur extraordinaire
Roma	Saison	Allongé	70 à 80g	Fruit allongée en grappe – chair douce et ferme – port buissonnant.