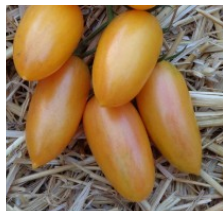


TOMATES CERISE ET COCKTAIL 2025

TOMATE ARTISAN BLUSH TIGER

(Mi-saison)



Très jolie petite tomate de 5 à 6 cm environ, la couleur jaune d'or se teinte de rose à maturité. La texture de la chair est ferme et juteuse, le goût est très doux légèrement sucré. Peut-être cultivée en pot. Le plant est de 1,00 m de haut. Grosse production

TOMATE ARTISAN GREEN TIGER

(Précoce)



Tomate cocktail productive aux fruits jaune olive, striés vert émeraude, de 20/25 g, à la chair verte. Superbe saveur typique des fruits verts

TOMATE ARTISAN LUCKY TIGER

(précoce)



Tomate cocktail aux fruits de 20/40 g, verts, virant au rouge. Excellente saveur sucrée et acidulée. A essayer absolument.

TOMATE AZTEK

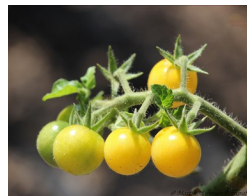
(Précoce)



Variété originaire de Tchéquie, au port nain et compact qui ne nécessite pas de tuteur. Les petits fruits jaunes, de 15 à 20 gr, ont une saveur douce et fruité. Adaptée à la culture en pot

TOMATE BIANCA CHERRY

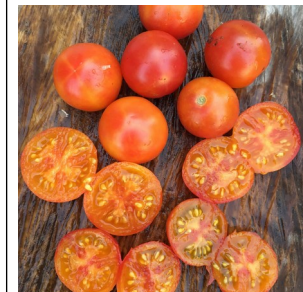
(Mi-saison)



Tomate très productive pouvant atteindre 3 m de haut si vous lui offrez un support de cette taille. Petites tomates cerise, jaune pâle en petites grappes de 6 ou 7 fruits, extrêmement sucrées. Production très longue, jusqu'à mi-novembre.

TOMATE BICOLOR CHERRY

(Mi-saison)



Fruits jaunes teintés de rouge. Fruits en grappes de 5 à 7 éléments, juteux et fruités.

TOMATE BLACK CHERRY

(Mi-saison)



La seule vraie cerise noire ; elle est d'un beau violet foncé et brun acajou. Récolte abondante de petites tomates de 15 à 30 gr, au goût excellent.

TOMATE CERISE ROUGE

(Mi-saison)



Fruits rouges de 10 à 15 gr, en grappe à la chair ferme, juteuse à la saveur sucrée, légèrement acidulée. A consommer à l'apéritif, en brochettes ou confites. Productive.

TOMATE CERISE JAUNE

(Mi-saison)



Fruits de 15 à 20 gr jaunes, en grappe, de très bonne qualité gustative. A consommer à l'apéritif, en brochettes ou confites. Productive.

TOMATE COCKTAIL CLEMENTINE

(précoce)

Variété précoce qui ne se taille pas. Elle produit des grappes de petites tomates bien fournies pas plus grosse qu'une mirabelle(5 à 6gr). On peut la cultiver facilement en pot. Les fruits sont nombreux, fermes et sucrés.

TOMATE DARK GALAXY

(Mi-saison)



Variété aux fruits mouchetés de taille moyenne qui varient du noir au rouge. Aussi belle que bonne, elle n'est pas sensible aux maladies.

TOMATE GREEN GRAPPES

(Mi-saison)



Fruits verts (20 g) en grappes à la chair juteuse, sucrée, parfumée, d'excellente qualité gustative. Pour apéritif et cocktail.

TOMATE INDIGO ROSE

(Tardive)



Variété de type cocktail (60 à 110 gr) aux grappes de fruits ronds passant du vert au violet foncé, presque noir. Chair rouge, juteuse qui contient des anthocyanes (antioxydant intéressant pour la santé). Couleur originale et bonne saveur.

TOMATE MASCOT

(Précoce)



Variété naine à la croissance limitée, mais puissante et buissonnante, qui produit une récolte précoce et très abondante de tomates cerises rouges. Convient à la culture en pot.

TOMATE MIEL DU MEXIQUE

(Tardive)



Fruits rouges, de 15 à 20 gr, juteux, à la chair douce, légèrement acidulée et sucrée d'un goût exquis. Variété productive, résistante à la sécheresse.

TOMATE MINIBEL

(Précoce)



Variété naine aux petits fruits abondants, rouges et ronds, savoureux, au port buissonnant n'ayant pas besoin de tuteur.

Idéale en pots sur une terrasse, un balcon ou un rebord de fenêtre.

TOMATE MIRABELLE BLANCHE

(Précoce)



Production massive de grappes de fruits blancs crème de 5 gr à 10 gr, juteux, au goût acidulé.

TOMATE ORANGE BOURGOIN

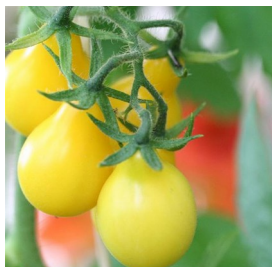
(Mi-saison)



Variété ancienne et rustique, à petits fruits ronds, oranges, très aromatiques et sucrés de 50 g. Excellente en confiture.

TOMATE POIRE JAUNE

(mi-saison)



Tomate cerise vigoureuse, productive. Elle ne se taille pas. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, pour cocktail, nature,

brochettes, garniture ou confite.

TOMATE CERISE POIRE ROUGE

(Mi-saison)



Variété vigoureuse et productive. Grappes de fruits de 10 à 15 g, chair ferme, juteuse, sucrée, légèrement acidulée, pour cocktail, nature, brochettes, garniture ou confite.

TOMATE PRINCE BORGHESE

(Mi-saison)



Variété vigoureuse, productive italienne, à fruits de 50 à 80 g, à la chair dense, et savoureuse. En salades, sauce, conserve.

TOMATE PRUNE NOIRE

(Mi-saison)



Fruits de forme ovale, rouge foncé avec du noir de 20 à 30 g à la chair douce, caractéristique des tomates noires.

TOMATE ROSE PERLÉE

(Mi-saison)



Petits fruits allongés de couleur rose de 20 à 30 gr de type cocktail à la saveur douce.

TOMATE TONNELET

(Mi-saison)



Tomates de type roma, aux fruits rouges rayées de orange, de 60 à 90 gr au bon goût assez prononcé. Bonnes tomates pour les coulis car elles ont peu de jus. Très productive.

TOMATE TRÈFLE DU TOGO

(Mi-saison)



Cette variété qui peut atteindre plus de 2 m de haut produit une abondance de grappes de 5 à 7 fruits rouge rosé de 50 à 100 gr ayant plus ou moins la forme d'une feuille de trèfle. Sa chair juteuse offre une saveur douce.

TOMATE VILMA

(Ultra Précoce)



Une tomate miniature charmante et étonnamment généreuse, de Pologne. Très compacte, facile à cultiver des fruits ronds, rouge vif, de 15 à 20 gr, parfumés avec un goût agréable sucré. Supporte l'ombre

TOMATE VENUS

(Ultra Précoce)



Variété naine à port compact, très productive. Petits fruits de couleur orange vif avec un excellent goût équilibré. Facile à cultiver. Pour potées.