



LES TOMATES



Mangez les Sous toutes leurs formes !

Une immense diversité !

La diversité de la gamme tomate est immense.

Plusieurs types variétaux sont privilégiés :

◆ **Les rondes en vrac**

Petits ou gros calibres, rouges et parfois oranges.

◆ **Les rondes en grappes**

Les grappes ont un calibre moyen et n'ont pas plus de saveur que les vracs. La rafle, odorante lorsqu'on la touche, dégage l'odeur bien connue de la tomate

◆ **Les cocktails**

Fruits de petit calibre en vrac ou en grappes longues, très gustatives. Idéales en salade

◆ **Les olivettes**

Forme caractéristique allongée pour un calibre moyen.

◆ **Les mini-tomates**

Aussi appelées « cerises », elles ont un petit calibre (15gr) et sont dégustées à l'apéritif pour leur saveur incomparable. Elles peuvent être rouges ou jaunes, rondes ou piriformes.

◆ **Les anciennes**

Enormément de variétés aux formes, couleur et saveurs très différentes. La plupart demandent d'être consommées rapidement car elles sont peu fermes.

On retient tout particulièrement :

- Rose de berne : ronde rosée pour sa saveur.
- Cœur de bœuf : grosse très charnue et fondante
- Andine cornue : pointue et veinée, chair fondante
- Montfavet 63-5 : Assez petit calibre mais excellente saveur

...

Nos modes de cultures

Nos tomates sont plantées en terre et cultivées sous abris chez la plupart des nos producteurs. Les abris n'ont rien d'artificiel. Ils sont uniquement destinés à réchauffer l'air ambiant (ainsi à améliorer la précocité) et à éviter les dégradations des intempéries. De plus, ils permettent la diminution ou l'absence appréciable de traitements. Le microclimat crée permet aussi de lâcher des insectes utiles (type coccinelles) qui s'attaquent aux ravageurs. Les récoltes s'échelonnent de fin mai à novembre.



La culture de plein air est aussi pratiquée en été mais la récolte est courte. (août à fin septembre)

Les acheter chez nos producteurs

La fraîcheur est facile à reconnaître chez nos producteurs. La tomate doit être brillante et surtout avec un pédoncule vert frais pas desséché. La fermeté n'est pas un gage de fraîcheur et de qualité.

Une variété de tomates très fermes s'abîme peu parce qu'elle est moins riche en sucre et en acidité (et donc généralement moins bonne)



Richesse en vitamines

Peu d'éléments nutritionnels (3%), la tomate est le légume d'été par excellence.

De plus, elle présente une grande richesse en vitamines C, B et provitamines A.

Source : www.aprifel.com



Cœur de bœuf



mini-tomate rouge



Ronde



Cocktail



Mini-olivette



Grappe ronde