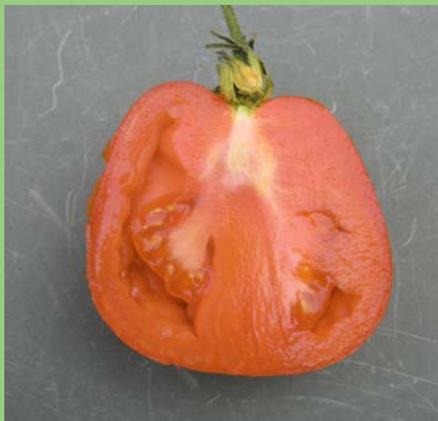


# COEUR DE BOEUF D'ALBENGA



- **Synonyme** : Coeur d'Albenga, Ligularia, Coeur de boeuf de Ligure, Albenga, Coeur de Ligure.
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rose-rouge
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : piriforme et très côtelée.
- **Taille du fruit** : de 250 g à 1Kg.  
calibre : grand (de 8,1 à 10 cm).
- **Type d'éclatement** : radial ou talweg.
- **Homogénéité de la taille du fruit** : moyenne.
- **Nombre de loges** : 6 et plus.
- **Maturité** : mi-saison : 65 à 85 jours  
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Inflorescence** : normale.
- **Feuilles** : type normal, port horizontal, longueur longue.
- **Hauteur moyenne** : ± 2 m.
- **Origine** : Italie (Albenga en Ligurie).
- **Goût** : chair dense et juteuse à saveur douce et sucrée.
- **Productivité** : bonne.
- **Usage culinaire** : apte à la cuisson - coulis - sauce - salade, tomate farcie.
- **Commentaire**: ATTENTION: variété qui bénéficie d'un IGP en Italie.



Contact: [infos-tomates@gmail.com](mailto:infos-tomates@gmail.com)