

MARMANDE



- **Synonyme** : Beefsteak Marmande
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rouge.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : ronde, aplatie. Côtelage peu prononcé.
- **Taille du fruit** : calibre : moyen (de 5,1 à 8 cm), ± 150 à 180 g.
- **Homogénéité de la taille du fruit** : moyenne
- **Nombre de loges** : plus de 6.
- **Maturité** : hâtive : 55 à 65 jours.
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : semi-déterminée.
- **Inflorescence** : normale, simple
- **Feuilles** : type normal, découpées, port retombant, longueur moyenne.
- **Hauteur moyenne** : ± 1,5 m.
- **Origine** : France, région de Marmande vers 1910. (hybridation naturelle entre la merveille des marchés, la ponderosa et la mikado qui auraient donné naissance, après adaptation au climat et au sol, à la tomate Marmande).
- **Goût** : chair pleine, consistante et très parfumée. Saveur sucrée.
- **Productivité** : très bonne.
- **Usage culinaire** : salade, tomate farcie, jus, purée, concentré...



Contact: infos-tomates@gmail.com