

LA TOMATE

Solanum Lycopersicum, originaire d'Amérique du Sud.

Nos variétés



Les tomates cerises, rondes ou allongées, sucrées et légèrement acidulées, une explosion de saveur.

Les tomates grappes, pulpeuses et très parfumées.

Les tomates rondes, côtelées ou allongées, sont les plus charnues.

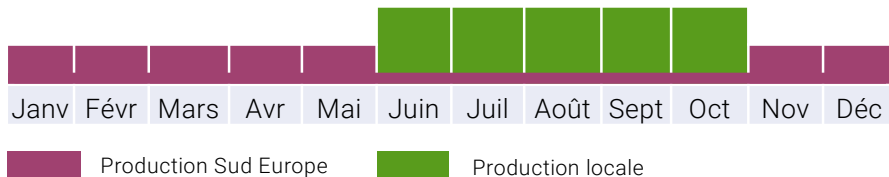
Mon + santé

Riche en vitamine C, E, et bêta-carotène, ainsi qu'en minéraux. J'ai des propriétés antioxydantes.

Mon + commercial

Légume incontournable, je m'accorde à toutes les envies.

Notre calendrier de production



COMMENT ME CHOISIR ?

- ✓ Choisir mon type et ma maturité en fonction de l'utilisation que vous souhaitez.

COMMENT ME CONSERVER ?

- ⚠ Le réfrigérateur neutralise mon parfum et ma saveur
- ✓ Température ambiante
- ✓ Jusqu'à 5 jours après achat

Le clin d'œil de la clé des champs

La tomate est une culture de passionnés. Exigeante, elle nécessite une attention de tous les moments, l'agriculteur doit veiller en même temps à la floraison, à la mise à fruit et, à la récolte.

Par son choix de terroirs et d'agriculteurs, la clé des champs vous offre une gamme très gustative.

