

TOMATES ROUGES

| VARIÉTÉ | PRÉCOCITÉ | FORME ET COULEUR | POIDS MOYEN | PARTICULARITÉS |
|-----------------------|--------------|-------------------------------|---------------|--|
| Joie de la table | Très précoce | Ronde | 200 à 250g | Vigoureuse et rustique – Savoureuse et juteuse. |
| Marmande | Très précoce | Côtelé | 140 à 170g | Bonne résistance aux maladies commune, chair douce et savoureuse, vigoureuse |
| Money Maker | Précoce | Ronde | 150 à 170g | Taille moyenne sans collet vert, se prête à toutes les utilisations. |
| Monda / Monfavet | Semi-Précoce | Ronde | 120 à 200g | Belle vigueur, produit de belle grappe |
| Russe rouge | Tardive | Ronde | 300 à 600g | Ferme et juteuse avec des accents musqués |
| Merveille des marchés | Précoce | Ronde | 100 à 150g | Savoureuse / variété maraîchère citée par Vilmorin 1904 |
| Casaque | Précoce | Ronde | 100 à 130g | Ferme – gouteuse et productive |
| Saint Pierre | Précoce | Ronde | 300 à 400g | Chair ferme et juteuse – productive – convient à la mise en conserve |
| Liguria | Précoce | Forme de poire côtelée | 200 à 250g | Rustique et résistante – chair de qualité savoureuse – peau très fine. |
| Royale de guineaux | Précoce | Ronde | 250 à 300g | D'une rusticité sans égal, variété d'un rouge lumineux. |
| Estiva | Mi-saison | Ronde | 150g à 180g | Fruits rond, ferme, très résistant à l'éclatement. Calibre homogène. |
| Matina | Précoce | Ronde Grappe | Calibre 55/77 | Feuillage pomme de terre – bonne tenue à l'éclatement – gustative. |
| De berao | Précoce | Longue grappe | Moyen | Appelée tomate arbre. Type roma, tuteur solide 2 à 3 mètre de haut. |
| Cœur de bœuf | Mi- tardive | Ovale | 200 à 400g | Gros fruits en forme de cœur – peu de graines |
| Cornue des Andes | Mi tardive | Forme de corne | 80 à 150g | Qualité gustative exceptionnelle, pratiquement sans graine |
| San Marzano | Mi tardive | Allongé | 80 à 90g | Chair dense et charnu couleur brique / variété italienne |
| Beefsteack | Mi tardive | Ronde | 300g | Fruits lisses et à faible cicatrice – chair épaisse et fondante – peu de graine. |
| Têton de venus | Mi-saison | Forme de cœur | 60g à 120g | Chair dense, avec peu de graines. Saveur excellente. |
| Brandywine | Mi-saison | Ronde | 250 à 350g | Feuillage pomme de terre. Saveur remarquable. |
| New Hampshire | Saison | Ronde | 250 à 300g | Variété développée en 1957 pour sa résistance au mildiou. Rouge/orangé Saveur légèrement acidulée. |