

Tomate CTIFL

Mieux connaître les tomates typées

Les tomates « typées » portent une image d'authenticité mais elles peuvent également être perçues avec une certaine confusion sans un minimum de connaissance.

La gamme des tomates dites « typées » est large et diversifiée (incluant par exemple les Latines et les Cornues). Ces tomates sont, en général, appréciées pour leur texture charnue, juteuse et fondante. Toutefois en conditions défavorables de production elles peuvent avoir une texture farineuse. Ces fruits sont également très fragiles, de par leur taille, leur forme (côtelée) et leur fermeté souvent faible. La fragilité du produit est un critère important à prendre en compte lors de la commercialisation car il évolue rapidement.

Pour aider les professionnels à mieux les connaître et les valoriser le CTIFL revient succinctement dans son 'point sur » N° 40 sur les tomates Côtelées, les Aumônières et les Cœurs. Chaque segment est caractérisé par une photo, la description du produit (forme et couleur), le goût et les caractéristiques physico-chimiques de chaque type.

Source : <https://infofruits.wordpress.com/2016/09/05/tomates/#more-1931>