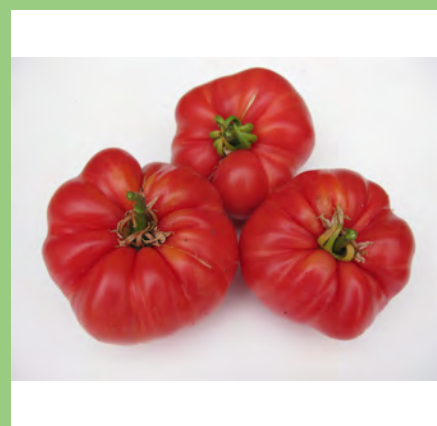


DA CHILO



- **Synonyme** : CHILO DELLA GARFAGNANA
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rouge - rose.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : irrégularité dans la forme et la taille du fruit. Côtelage très prononcé.
- **Taille du fruit** : de 400 à 1000 g
calibre : grand (de 8,1 à 10 cm).
- **Type d'éclatement** : radial ou talweg.
- **Homogénéité de la taille du fruit** : moyenne.
- **Nombre de loges** : plus de 6.
- **Maturité** : mi-saison à tardive \pm 80 jours.
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Inflorescence** : normale.
- **Feuilles** : port horizontal, longueur moyenne limbe à nervation pennée type normale.
- **Hauteur moyenne** : \pm 1,70 m.
- **Origine** : Italie. Variété cultivée dans la région de Garfagnana, situé dans les Apennins toscans-émiliens entre les provinces de Lucques, Massa Carrara, Modène et Reggio Emilia.
- **Goût** : chair de boeuf, dense, rustique.
- **Productivité** : bonne.
- **Usage culinaire** : cuisson, coulis, sauce, salade.



439 g

Contact: infos-tomates@gmail.com