

COCKTAIL D'AUBAGNE



- **Synonyme** : GRAPPE D'AUBAGNE
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rouge.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : ronde. En grappe de 10 à 12 fruits.
- **Taille du fruit** : de 40 à 65 g.
calibre : petit (de 3 à 5 cm).
- **Homogénéité de la taille du fruit** : bonne.
- **Nombre de loges** : 2.
- **Maturité** : mi-saison : 65 à 85 jours
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Inflorescence** : en grappe.
- **Feuilles** : type normal, port horizontal, longueur moyenne .
- **Hauteur moyenne** : ±2 m.
- **Origine** : France (région d' Aubagne). Tomates issues de conservatoires génétiques et conservées depuis des générations par des familles d'agriculteurs en conditions rustiques.
- **Goût** : chair ferme, parfumée, rustique.
- **Productivité** : importante.
- **Usage culinaire** : apte à la cuisson - coulis - sauce - salade...
- **Commentaire** : **ATTENTION** : variété très rare !

