



## LE GUIDE DES **TOMATES**

Chez **Potager City**, une tomate n'est pas une tomate.  
Tomate cerise, tomate grappe, tomate coeur de boeuf...  
On connaît nos classiques, il y en a pourtant bien d'autres,  
avec chacune un caractère bien à elle !





## NOIRE DE CRIMÉE

La noire de Crimée est une tomate à la chair dense et brune. Elle se caractérise par un goût fumé et musqué. À déguster en salade !



## GREEN ZEBRA

C'est une variété à la peau verte et zébrée. Elle peut être acide comme très douce. Elle est délicieuse en salade ou confite !



## ROSE DE BERNE

Rouge très clair voire rose, la Rose de Berne est fondante et sa chair est sucrée et parfumée. Bien juteuse, elle est idéale à manger en salade.



## MARMANDE

Légèrement côtelée, c'est une variété rouge de gros calibre. Parfait équilibre entre acidité et sucre, elle est parfaite en tomates farcies !



## ANANAS

Cette tomate jaune orangée a une chair plutôt dense, douce et parfumée. Elle mettra de la couleur dans toutes vos salades.



## BLUE BEAUTY

En partie haute elle est légèrement côtelée et d'un joli bleu alors que le reste du corps est rose. Sa chair est douce, juteuse et très aromatique.