HM CLAUSE
Home Garden



CUOR DI BUE

La "cœur de bœuf" traditionnelle

- Tomate ancienne bien connue des Jardiniers
- Fruits à la forme cœur allongée caractéristique légèrement côtelées
- Chair très charnue et fondante, douce et parfumée
- Très belle sélection d'origine

Typologie
Tomate-Cœur Couleur

Nombre de graines au gramme
440-460

Secteurs
Producteur de plants

Couleur
Rouge

Forme
Allongée cœur

Goût
★
★
★
★
★

Poids
180 - 260 g

Culture du produit

Période de semis
Mi Janvier à Avril

Période de plantation
A partir de Mi Mars (Abri), puis en pleine terre après les dernières gelées jusqu'à Mi juin

Récolte
Juin à Octobre

Cycle
Demi-Précoce

Informations complémentaires

Semis en terrine ou minimotte, repiquage en motte ou godet. Température de germination 25°C (5-6 jours). Repiquage 18-20°C. Elevage nuit 16-17°C, jour 18-22 °C. Durée d'élevage du plant: 45 à 60 jours selon la période et dimension de la motte et le stade (bouquet visible idéal). Greffage possible, voire conseillé selon certaines variétés, pour gagner en vigueur et niveau de production

IMPORTANT : Les descriptions, illustrations, photographies, conseils, suggestions et cycles de végétation éventuellement présentés s'adressent exclusivement à des jardiniers amateurs et sont issus d'observations réalisées dans des conditions déterminées sur divers essais. Ils sont proposés de bonne foi, à titre exclusivement indicatif, et ne sauraient par conséquent, en aucun cas, être considérés comme exhaustifs, comporter une quelconque garantie de récolte et/ou de résultat et/ou de performance, préjuger de facteurs ou circonstances spécifiques (actuel(le)s ou futur(e)s), et plus généralement constituer un engagement contractuel quel qu'il soit. L'utilisateur doit avant tout s'assurer notamment de l'adéquation de ses conditions d'exploitation, des conditions géographiques locales, de la période de culture envisagée, de son sol, de ses moyens, matériels et équipements et de façon plus générale de son contexte agronomique, climatique, sanitaire et environnemental avec les cultures, les techniques et les variétés présentées. Toutes les variétés illustrées dans cette publication ont été photographiées sous des conditions favorables et ne garantissent pas un résultat identique sous des conditions différentes. Toute reproduction, partielle ou intégrale, de cette publication (support et/ou contenu), par quelque procédé que ce soit, est formellement interdite, sauf autorisation spécifique préalable. Photos non contractuelles - Tous droits réservés - © 2023 HM.CLAUSE - Eric Martin (Artinric) - Thinkstock

AVERTISSEMENT : Tous droits de propriété intellectuelle réservés. Toute reproduction et/ou exploitation est prohibée. Toute atteinte à ces droits peut constituer un acte légalement répréhensible passible de poursuites judiciaires. Pour plus d'informations consulter le site internet suivant : www.hmclause.com