

GIALLOROSSO DI CRISPIANO



- **Synonyme** : ARANCIO DI CRISPIANO
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : jaune-orange.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : ronde, en grappe de 10 à 12 fruits.
- **Taille du fruit** : 25 à 40 g. calibre : petit (< 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** : déterminée.
- **Inflorescence** : normale.
- **Feuilles** : type normal, port horizontal, longueur moyenne.
- **Hauteur moyenne** : ± 1 à 1,20 m.
- **Origine** : Italie. Crispiano est située dans les Pouilles, en province de Tarente. Dans cette zone, toutes les familles cultivaient une variété particulière de tomates: la jaune-rouge de Crispiano.
- **Saveurs** : acidité agréable, à peau épaisse.
- **Productivité** : bonne.
- **Usage culinaire** : coulis - sauce - séchée.
- **Commentaire** : en Italie, les grappes sont stockés dans la cave ou attachés avec un fil dans des guirlandes (les "nzerte") sous les porches des fermes.



31g

Contact: infos-tomates@gmail.com