

SAN MARZANO LUNGO



- **Synonyme** : Marzano lungo
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rouge 
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : cylindrique allongée.
- **Taille du fruit** : de ± 90 à 120g.
calibre: moyen (de 6 à 12 cm).
- **Maturité** : mi-saison : 75 à 80 jours
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Hauteur moyenne**: $\pm 1,4$ m.
- **Feuilles** : type normal.
- **Origine** : variété Italienne. Les tomates de San Marzano proviennent de la petite ville de San Marzano sul Sarno, près de Naples, et ont d'abord été cultivées dans un sol volcanique.
- **Saveurs** : fruits très charnus.
- **Productivité** : abondante.
- **Usage culinaire** : apte à la cuisson - coulis - sauce - salade. Chair très sèche et très peu de graines en font de la vraie tomate pour sauce.
- **Commentaire**: amélioration de la célèbre "San Marzano", à noter qu'il existe une autre San Marzano Lungo qui porte le n°2.

Contact: infos-tomates@gmail.com

