

# JAUNE COTELEE DE MONTLOUIS



- **Couleur extérieure du fruit mûr** : jaune.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : ronde aplatie. Côtelage très prononcé. En grappe de plusieurs fruits.
- **Taille du fruit** : de 150 à 200 g.  
calibre: moyen (de 5,1 à 8 cm).
- **Homogénéité de la taille du fruit** : moyenne.
- **Nombre de loges**: multiple.
- **Maturité** : mi-saison : 65 à 85 jours  
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Inflorescence** : normale.
- **Feuilles** : type normal, port horizontal longueur moyenne.
- **Hauteur moyenne**: 1,7 m.
- **Origine** : FRANCE. Région de Montlouis dans l'Indre & Loire.
- **Goût** : chair assez fade conseillée pour les cuissons
- **Productivité** : très bonne.
- **Usage culinaire** : apte à la cuisson - coulis - sauce
- **Commentaire**: ATTENTION: variété originale fortement côtelée comme les Costoluto Italienne.



Contact: [infos-tomates@gmail.com](mailto:infos-tomates@gmail.com)