

OSU BLUE P20



- **Synonyme** : Tomate Bleue
- **Type** : cocktail, en grappes de 5 à 8 fruits
- **Couleur** : très originale : "bleue".
- **Forme** : Tomate de 5 à 7 cm de diamètre.
- **Maturité** : Tardive: 80 à 100 jours
- **Port** : indéterminé.
- **Feuille** : normale.
- **Hauteur** : comprise entre 1.2 et 2 mètres
- **Origine** : USA. OSU = Oregon State University, par Jim Myers. Etats-Unis
- **Goût** : Saveur moyenne légèrement aromatique et fruitée lorsque le fruit est bien mûr.
- **Productivité** : bonne
- **Usage culinaire** : en salade.
- **Commentaires** : croisement d'une tomate sauvage du Pérou avec une tomate rouge commerciale. Cette tomate contient dans son épiderme un pigment bleu habituellement absent chez les tomates : de l'anthocyane. (antioxydant que l'on retrouve dans la peau des mûres, raisins noir...). Cette variété sera encore améliorée par Jim Myers et aboutira à l'INDIGO ROSE.



Contact: infos.tomates@gmail.com