



Tomates orgánicos reliquia

Huerta Orgánica La Anunciación. La Plata.
anunciacion@abastonet.com.ar
Certificado por Food Safety

Existen muchas variedades de tomates diferentes a los que se consumen hoy en día, que se rescatan y revalorizan en todo el mundo, por sus características diferenciales de sabores, colores y formas.

Tomates reliquia disponibles para esta temporada:



Cherry oro
Pequeños de 2 cm, color oro, sin acidez.



Cherry amarillo perita
Pequeños color amarillo oro, en forma de pera. Muy buena conservación.



Cherry negro
Color violáceo, oscuro, de excelente relación entre el dulzor y la acidez.



Cherry rojo para jugo
Medianos, muy firmes y rojos, muy gustosos, ideales para jugo.



Cherry negro caoba
Forma aovada, color caoba, con hombro verde persistente. Muy buena conservación.



Platense
Tomate sabroso por su buena relación entre acidez y dulzor. Acostillado, irregular. Muy jugoso.



Banana naranja
Alargados, color anaranjado por fuera, amarillo por dentro, carnosos con pocas semillas. Cremoso.



Verde cebra
Tomates de color verde con acebrado amarillo, carnosos, de sabor muy suaves, perfumados, muy vistosos y decorativos.



Montserrat
Tomate rosado a rojo, suave, grande, con mucho espacio vacío dentro. Ideal para rellenar.



Rojo de los Andes
Frutos alargados, de coloración roja intensa, de frutos alargados y grandes, en punta. Fruto es muy carnosos con pocas semillas.



Verde lima
Fruto redondo o arriñonado, verde amarillento por fuera e interior verde, de tamaño chico a mediano, de 4 a 6 cm de diámetro, de sabor dulce y alimonado.



Foto Tierra Madre

Tomate Piquillo
Tomate muy rojo alargado con punta, típico sabor a tomate, con poca semilla.



Foto: www.blasenea.com

Tomate Rosa de Berna
Variedad antigua, tomates grandes, color rosa, jugoso, sabor muy suave, muy aromáticos.



Negro de Crimea
Color rojo violáceo amarronado. Sabor dulce con ausencia de acidez, y jugoso.