



### **Tomate Drapée**

Origine: Variété traditionnelle d'origine italienne.

Goût: Chair jaune-orange, peu de gel et peu de graines.

Utilisation: Cuisine / transformation : excellente pour sauces, coulis, conserves, et pour donner de l'épaisseur aux préparations. Très bonne tomate à farcir.



### **Tomate Mémé de Beauce**

**Origine:** Variété patrimoniale rare, originaire du Québec.

**Goût:** Fruits gros, rouge/rose, chair juteuse et charnue, bon équilibre acide-sucré, goût parfumé et agréable.

**Utilisation:** Salades, sandwichs, crudités : excellente en tranches fraîches.  
Jus et coulis maison grâce à sa chair riche.

Convient aussi pour sauces ou cuisson douce.



### **Tomate des Galapagos**

**Origine:** Espèce sauvage endémique des îles Galápagos.

**Goût:** Petits fruits jaunes/orangés de 1–2,5 cm, saveur sucrée-acidulée avec notes fruitées parfois qualifiées de tropicales.

**Utilisation:** Apéritif / crudités : parfaites crues en salade ou en accompagnement.



**Tomate Truffe Jaune (“Yellow Truffle”)**

**Origine:** Variété ancienne originaire de Russie.

**Goût:** Fruit jaune en forme de poire, jusqu’à ~200 g.  
Saveur douce avec arôme prononcé et agréable.

**Utilisation:** Crudités / salade : très bonne crue.  
Accompagnement ou plat d'été. Sa forme et couleur la rendent attrayante en présentation.