



Autour du jardin

- ➔ Actualités jardin
- ➔ Nouveaux produits
- ➔ Manifestations jardin
- ➔ Découvertes
- ➔ Notre sélection livres
- ➔ Annuaire des sites jardin
- ➔ Beaux jardins

Jardiner avec la lune



➔ Calendrier lunaire

Nos conseils

- Mildiou : que faire ?
- Tailleur la lavande
- Pincer les tomates
- Bouturer l'hortensia

Récolter les aromatiques

Nos recettes

- Crème de courgette
- Aubergines à la Provençale
- Tarte aux abricots

➔ Accueil ➔ Produits jardin ➔ La Sélection du Chef : des tomates savoureuses

Publié ▼

La Sélection du Chef : des tomates savoureuses

28/03/2012

Graines Voltz, spécialiste depuis plus de 25 ans de la distribution de semences et de jeunes plants de fleurs et de légumes, lance une nouvelle gamme de plants de tomates savoureuses, sous la marque La Sélection du Chef.

Réagir
 Recommander

 J'aime 2

Tomates : le bon plant

Graines Voltz a sélectionné, parmi sa large gamme dédiée au potager, 9 variétés de tomates regroupées sous la marque La Sélection du Chef. Vendues en jeunes plants, ces tomates répondent à plusieurs critères et sont particulièrement adaptées aux potagers amateurs :

- Qualités gustatives exceptionnelles ;
- Excellentes qualités agronomiques (rusticité du plant, tolérance aux maladies...) ;
- Diversité des formes (tomates rondes, grappes, cerises, coeur de boeuf...), avec cependant un point commun : leur couleur rouge !



Tomate Trilly F1 - La Sélection du Chef®

9 Variétés à planter cette année au potager

- Fleurette F1 (coeur de boeuf issue d'une de variété ancienne améliorée)
- Maestria F1 (gros fruits ronds et charnus)
- Trilly F1 (longues grappes de petits fruits allongés : la friandise de l'apéritif !)
- Previa F1 (beaux fruits ronds)
- Pepe F1 (tomate cerise précoce et sucrée)
- Cookie F1 (étonnante petite tomate en grappe, en forme de cerise pointue, de couleur rouge tigré de vert foncé)
- Garantie F1 (tomates charnues, brillantes et fermes, très savoureuses)
- Kalimba F1 (gros fruits, variété vigoureuse et facile à cultiver)
- Grappella F1 (tomate grappe ronde et brillante, plante vigoureuse et très productive).

(Lire : [Hybrides F1 : introduction](#))

En savoir plus : www.la-selection-du-chef.com (fiche détaillée pour chacune des variétés de tomate, recettes issues du travail créatif de 4 chefs étoilés, conseils, points de vente...)



Clémentine Desfemmes
Crédit photos : La Sélection du Chef®

PARTICIPEZ !

➔ Soyez le premier à commenter cet article. [Laisser un commentaire](#)

Publié ▼

En ce moment...

ACTUALITÉ JARDIN

[Le goût des tomates](#)
[Brûler ses déchets verts, c'est interdit](#)
[Trophées DECOROSIERS 2012](#)

SHOPPING JARDIN

[Atemabois : le robinier, une alternative au teck](#)
[Naturasol, la gamme bio de Algotash](#)
[Iris Bourdillon : nouveautés 2012](#)

NATURE - ENVIRONNEMENT

[Les allergies au pollen](#)
[Idées bio et écologiques à faire pousser au jardin](#)
[50.000 observations pour la forêt : participez !](#)

DÉCOUVERTE S