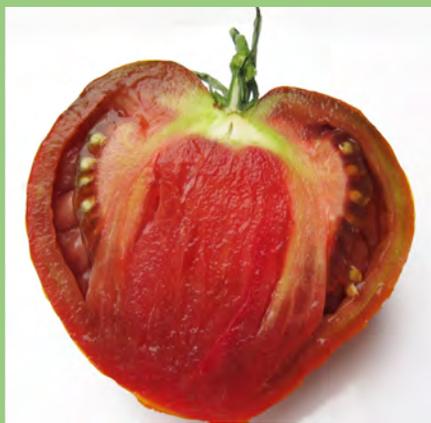


REINHARD'S CHOCOLATE HEART



- **Synonyme** : REINHARD KRAFT CHOCOLATE HEART
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rouge - chocolat.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : cordiforme. Côtelage peu prononcé.
- **Taille du fruit** : calibre : grand (de 8,1 à 10 cm), de 180 à 350 g.
- **Type d'éclatement** : radial ou talweg.
- **Homogénéité de la taille du fruit** : bonne.
- **Nombre de loges** : multiple.
- **Maturité** : mi-saison : 65 à 85 jours
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Feuilles** : type normal, port horizontal, longueur moyenne.
- **Hauteur moyenne** : +/- 1.8m
- **Origine** : Allemagne développée par Reinhard Kraft en 2015.
- **Goût** : chair parfumée, savoureuse.
- **Saveurs** : douce et fruitée.
- **Productivité** : bonne production.
- **Usage culinaire** : salade.



Contact: infos.tomates@gmail.com