

PRUNE ROUGE D'OLERON



- **Synonyme** : OLERON RED PLUM
- **Couleur extérieure du fruit mûr** : rouge.
- **Forme prédominante du fruit à maturité** : ovale, en grappe de \pm 8 fruits.
- **Taille du fruit** : de 5 à 10 g.
calibre : petit (de 3 à 5 cm).
- **Homogénéité de la taille du fruit** : bonne.
- **Nombre de loges**: 2.
- **Maturité** : mi-saison : 65 à 85 jours
(Dates de maturité calculées à partir de la date de transplantation).
- **Croissance** : indéterminée.
- **Inflorescence** : en grappe.
- **Feuilles**: type normal, rugosa (feuilles gaufrées) d'un vert très foncé. Port demi-dressé à horizontal longueur moyenne.
- **Hauteur moyenne**: \pm 1,8 m.
- **Origine** : France. L'île d'Oléron est située en Nouvelle-Aquitaine. Variété cultivée depuis de nombreuses années par un agriculteur de l'île.
- **Goût**: chair parfumée, à peau légèrement épaisse.
- **Saveurs** : douce et légèrement acidulée.
- **Productivité** : importante.
- **Usage culinaire** : salade, apéritif, amuse-bouche...



Contact: infos-tomates@gmail.com