

PLANTS

POTAGERS ET AROMATIQUES



La ferme du Puech Deltour

CATALOGUE 2021

(Selon saison et disponibilité / sur réservation)

LES SOLANACÉES

Les Tomates



Languedoc

Variété précoce et rustique produisant beaucoup de petits fruits rouges ronds.

Marmande et Merveille des marchés

Variétés très précoces, de bonne saveur. Fruits rouges de 140-170g, côtelés pour la Marmande et ronds pour la Merveille des marchés.



San Marzano

Un peu plus tardive, variété intéressante pour ses petits fruits charnus de forme de petit poivron avec peu de graines et de pulpe, cela permet de faire aisément des tomates séchées ou des préparations en sauce.



Coeur de Boeuf Rouge

Variété semi-tardive produisant des fruits rouge sombre de très gros calibre en forme de coeur. Sa chair délicieuse est très fine.

Nous proposons aussi sa cousine la
Coeur de Boeuf Orange



Cornue des Andes

Fruits en forme de cornes rouges. Une des meilleures variétés gustative et productive. Ristique, précoce, fruits de 80 à 150g. Chair ferme, juteuse, sans acidité, très digeste, parfumée.



Zébrée Verte

Variété de mi-saison, fruits de 80 à 120g, chair verte émeraude, juteuse, dense, douce et légèrement acidulée. Excellente et savoureuse en salade, conserves ou confites.

Et sa cousine la **Zébrée Noire**



Ananas

Tardive. Fruits à chair jaune ornagée de 250 à 400g, fermes, juteux, sucrés et très parfumés. Contient peu de graines. Excellente en salade.



Brandywine Jaune

Variété de mi-saison, de bonne productivité. Ces fruits sont aplatis de couleur jaune légèrement côtelés et pèsent environ 350g. C'est une tomate ancienne à la saveur prononcée, l'une des plus savoureuses. Sa chair est fine, juteuse et dense.



Jaune Canada

Cette variété offre des fruits ronds jaune de taille moyenne. Leur chair est très ferme et juteuse.



Auriga

Variété originaire de Suisse. Fruit lisse, sphérique, sensiblement étiré sur la hauteur. Grappe de 4 à 8 fruits. Chair ferme et juteuse à forte teneur en carotène et peau épaisse. Saveur sucrée. D'une excellente qualité gustative.



Noire de Crimée

Variété de mi-saison à tardive, fruits de 120-150g pouvant atteindre 500g ! Bonne résistance à la sécheresse. Chair dense, douce et sucrée, pourpre foncé, contenant peu de graines.



Rose de Berne

Excellente variété pour climats frais. Beaux fruits rouge-rose, très savoureux.



Beauté Noire

Variété de mi-saison, produit des fruits ronds de 100 à 300g, teintés d'indigo par le soleil sous l'action des anthocyanes, de puissants antioxydants. La chair épaisse, rouge vif, offre une saveur qui s'intensifie après la cueillette.



Verte de Moldavie

Variété à l'épiderme vert chartreux et à la chair de type beefsteak couleur émeraude. Elle produit de gros fruits de 200 à 400g très juteux à la saveur douce voire sucrée et très légèrement acidulée. Cette variété est idéale sans les salades multicolores, les gratins, jus ou coulis.

Les Tomates "cerises" :

Cerise Rouge

Longues grappes de petites tomates de 3 à 4 cm de diamètre. Chair ferme, juteuse et au goût très fin. À consommer nature en apéritif, en salade ou en décoration de plats.



Sa cousine la Cerise Jaune



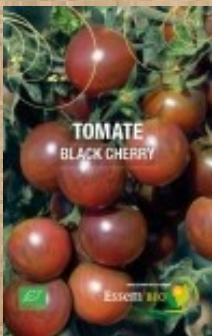
et la Cerise Noire

Avec une teinte bicolore rouge et noire.



Black Cherry

Variété très attractive aux fruits ronds, pourpres très goûteux et sucrés.



Poire Rouge

Fruits piriformes de 4cm de long rouges de très bonne qualité gustative.

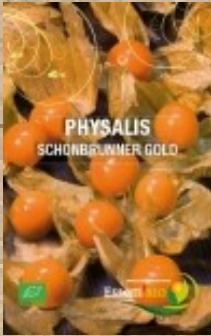


Cerise Blanche Cherry Ghost

Une abondance de grosse tomates-cerise d'environ 40g, de couleur blanche teintée de jaune et de rouge. L'épiderme est légèrement duveteux et renferme une chair à la saveur douce.



Autres Solanacées :



Physalis (Coqueret du Pérou)

Grande plante annuelle utilisée comme une vivace si protégée l'hiver, au port étalé. Longs rameaux habillés de petites fleurs ronds, jaunes et crème, comestibles et très décoratifs.



Aubergine de Toulouse

Variété productive, 8 à 10 fruits violets de 25-30cm par pied. Précoce, mûrit où l'été est doux. Utilisée en ratatouille, beignet ou grillée.



Poivron des Landes

Cette variété ancienne produits une abondance de fruits de 8 à 15cm, mûrissants de vert à rouge. Ils ont la peau fine et offrent une chair ferme et une saveur fruitée. Traditionnellement cuisinés entier au barbecue.



Poivron doux d'Espagne

Fruit allongé, charnu, rouge à maturité, très productif.



Poivron jaune Oro

Jaune d'or à maturité complète, doux, demi-pointu. Une récolte précoce augmente le nombre de fruits.



Piment d'Espelette

Cette très ancienne variété produit de nombreux fruits coniques à la chair épaisse devenant rouge à complète maturité.

Puissance : moyenne



Piment Sucette de Provence

Les fruits coniques et allongés, verts, devenant rouge vif lors de leur maturité, à la saveur piquante, sont utilisés pour relever un plat, une sauce ou comme condiment.

Puissance : forte



Piment Pico de Gallo

Cette variété ancienne présente des feuilles très étroites et produits des fruits allongés, de 6 à 8cm, qui mûrissent de vert à rouge et offrent une chair épaisse.

Puissance : très forte

LES CUCURBITACÉES



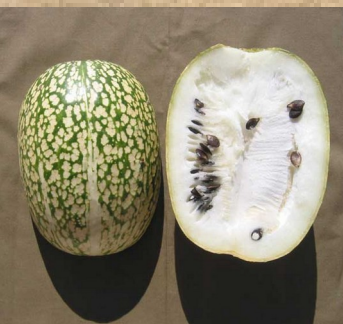
Courge "Butternut"

Variété tardive et coureuse. Production de 5 à 7 fruits de 1,5 à 3kg par pied. Chair jaune orangé, fine, beurrée et fondante comme de l'avocat. Goût musqué. Utilisée crue, râpée ou cuite en purée, velouté, frite, gratin, gâteau ou confiture.



Courge Potimarron "Red Kuri"

Courge coureuse, produisant 2 à 5 fruits de 1,5 en moyenne par pied. Peau orange foncé, fine et tendre, chair de couleur jaune orangé foncée épaisse, tendre. Bonne conservation. Utilisée en purée, tourte, gratin, cake, soufflé.



Courge Siam

Courge coureuse, très productive, produisant des fruits de 2 à 4kg. Similaire à la pastèque pour ses couleurs, elle se différencie par sa peau épaisse et sa chair blanche parsemée de graines noires. Elle se cuisine en salé comme la courge spaghetti, ou en sucré comme la pastèque à confiture.



Courgette "Black Beauty"

Connue sous le nom de "Verte de Milan". Produits abondamment des fruits allongés, vert foncé, brillants.



Courgette "Gold Rush"

Variété non coureuse à la productivité précoce remarquable. Fruit long jaune à chair très fine. Utilisée en ratatouille, farcie, frite ou cru lorsqu'elle est récoltée jeune.



Courgette "Ronde de Nice"

Variété non coureuse, hâtive, très productive, les fruits se récoltent à mi-développement. Chair fine, tendre et fondante. Se consomme en ratatouille, farcie ou en gratin.

LES LÉGUMES RACINES ET TUBERCULES

Pâtisson blanc

Cette très ancienne variété produit des fruits blancs en forme d'étoile légèrement bombée, pouvant atteindre 25cm de diamètre et peser jusqu'à 3kg. Jeune, leur chair crue offre une saveur d'artichaut. À maturité ils peuvent être farcis, se conservent très longtemps.



Melon charentais

Fruits rond, lisse, vert pâle. Chair succulente.



Concombre le généreux

Fruits courts, verts. Variété rustique.



Courge à graines

Produisant de nombreux fruits ressemblant à la ronde de Nice en format plus gros. Utiliser principalement pour ses nombreuses graines déjà "décortiquées" à manger en apéritif après séchage. Sa chair, à la saveur douce, est utilisée en soupe avec d'autres légumes.



Betterace Robuschka

Racine bien ronde, à peau lisse et chair d'un beau rouge grenat lumineux. La sélection a surtout protégé sur la saveur : goût excellent, fruité et sucré. À consommer crue principalement, ou lactofermenté.

Chou rave Delikates blanc

Variété ancienne de chou-rave formant des raves de couleur vert pâle. Chair moelleuse et tendre. Excellente qualité gustative. Variété mi-hâtive qui convient pour la culture en toutes saisons.



Patate douce Violette

Tubercules à peau violette et à chair blanche. Plantation début juin, arrosage régulier surtout en fin de culture pour une bonne récolte vers la fin octobre.



Poireau Armor

Variété d'automne-hiver, plantation courant juin. Fût long, feuillage vert foncé, dressé. Bonne résistance aux maladies.



LES LÉGUMES FEUILLES



Arroche Pourpre

Un des plus anciens légumes européens, remplace l'épinard en été, se cuisine comme celui-ci (la couleur rouge disparaît par la cuisson). Fumure riche. Tenir bien arrosé, récolter comme les épinards.



Blette Verte "Luculus"

Feuillage blond très gaufré et carde blanche, plus étroite que la poirée verte classique. Excellente saveur.



Blette verte à carde blanche

Variété précoce qui produit en port dressé de belles cardes blanches larges et épaisses résistantes au froid.

Laitues Batavias :



Carmen

La reine des maraîchers. Belle pomme verte avec des reflets rougeâtres, résistance aux chaleurs et lente à monter à graine.



Goutte de sang

Pomme grosse comme un chou, feuilles croquantes, tachées de rouge. Rustique, tardive et résistante, elle peut se cultiver en toutes saisons.



Reine de juillet

Belle pomme de feuilles assez serrées, résistante à la chaleur. Lente à monter. Feuillage large.



Reine des glaces

Laitue à pomme serrée à feuilles croquantes et délicieuses. Réussit particulièrement bien en climats frais.



Chou de Naples

Ancienne variété très lente à monter. Grosse pomme d'un vert très pâle ayant l'aspect d'un chou, un peu cloquée. Le diamètre de la plante peut atteindre 30 à 35cm.

LES AROMATES



Basilic "Grand vert"

Grandes feuilles vertes très parfumées. Planter en juin, au soleil, sol riche en humus et bien aéré. En cas de sécheresse prolongée, bien arroser.



Basilic "Tusli" ou Sacré de Thaïlande

Variété à l'arôme épicé, senteur cannelle particulièrement employée sèche en tisane.



Basilic Pourpre

Extrêmement décoratif, très parfumé, peut aisément trouver sa place dans des plate-bandes de fleurs.



Basilic Citronnelle

Basilic à petites feuilles pointues, vertes pâles, au délicieux parfum de citronnelle. Donne un goût remarquable au pesto.



Persil Géant d'Italie

Variété à fort développement, très parfumée. Exposition ombragée, bien arroser.

La ferme du Puech Deltour 12240 Vabre-Tizac

Eugène - 07 81 66 31 17 -

lafermedupuechdeltour@riseup.net

audetourdelacolline.wixsite.com/laferme

Numéro SIRET : 800 357 709 00024