

CYPHOMANDRA betacea



Originaire d'Amérique du Sud, cet arbuste persistant de la famille des Solanacées, la même famille que la tomate ou la pomme de terre, offre des fruits comestibles, rouges à maturité et riches en vitamines, qui sauront séduire vos papilles. A la fois sucrés et acidulés, ils se consomment crus en salade ou comme un kiwi à la cuillère ou encore cuisinés dans des plats sucrés-salés. Le tamarillo est peu rustique (-3°C). La culture en pleine terre est donc réservée aux climats les plus doux. Partout ailleurs, cultivez-le en pot et rentrez-le durant l'hiver.

caractéristiques du produit :

Saison(s) d'intérêt: toute l'année
Mois de floraison: avril
Mois de floraison: mai
Mois de floraison: juin
Mois de floraison: mars
Couleur de floraison: blanc
Type de feuillage: persistant
Couleur du feuillage: vert
Mois de récolte: août
Mois de récolte: septembre
Mois de récolte: octobre
Mois de récolte: novembre
Utilisation en cuisine: de -1,1 à 1,7°C
Utilisation en cuisine: confiture / gelée
Utilisation en cuisine: frais
Utilisation en cuisine: pâtisserie
Port: buissonnant
Hauteur: 2 à 3 m
Hauteur à l'âge adulte: 2 à 3 m
Largeur: 1 à 1,5 m
Largeur à l'âge adulte: 1 à 1,50 m
Utilisation: pot/bac

Ripaud Pépinières

Utilisation: serre non chauffée

Utilisation: veranda (hors gel)

Utilisation: isolé

Utilisation: massif

Croissance: rapide

Exposition: soleil

Résistance au froid: de -3,9 à -1,1°C

Plantation: Planter en sol riche, bien drainant, en situation protégée. Plantation en pot indispensable dans les régions à hivers froids.

Distance de plantation: 1,50 m

Entretien: Arroser copieusement en période sèche. Rentrer les potées dès les premiers froids, dans une pièce lumineuse et hors gel.

Nom latin: *Cyphomandra betacea* (*Solanum betaceum*)

Nom commun: Tamarillo, Tomate en arbre, Cyphomandre bétacé, Tomate de la Paz