



# Barquette 750g de Saveurs d'Antan

Défendons le goût du frais



5 variétés minimum  
par barquette

Grammage de 750g  
permettant un  
positionnement prix attractif

Nouveau picto  
« bourdon » sur  
le film plastique

 Les producteurs Prince de Bretagne utilisent des insectes auxiliaires pour protéger et polliniser naturellement leurs plants de tomates

Verso de l'étiquette  
présentant toutes  
les variétés



Saisonnalité

J F M A M J J A S O N D



## VERITABLE OFFRE DÉCOUVERTE EN TOMATE !

Les Saveurs d'Antan Prince de Bretagne sont un assortiment de tomates aux formes, couleurs et saveurs variées. Chaque assortiment est unique ; sa composition respecte les productions et la maturité des variétés. Il n'a pas son pareil aujourd'hui sur le marché de la tomate.

5 variétés minimum par barquettes parmi :

- Noire d'antan, noire ronde,
- Green d'antan,
- Cœur d'antan, San Marzano, cornue, Marmande d'antan
- Tomates zébrées, tomate rose, olivine orange, tomate golden et ananas d'antan

## LES + PRODUIT

- 5 variétés minimum par barquette pour garantir l'hétérogénéité visuelle et gustative
- Mises en barquette directement chez le producteur pour limiter les manipulations et améliorer la qualité et la conservation
- Barquette en bois pour un contenant en adéquation avec le positionnement du produit
- Calibres des fruits sélectionnés et > à 40 mm
- Origine France - Bretagne
- Calendrier de production long : 12 mois / 12

Référence	Cat. /Calibre	Poids UVC Colisage	Dimensions colis (cm)	Nb de colis/palette		EAN
				80x120	100x120	
Barquette	Cat 2 Non calibré	750g x 6	Plateau carton 60x40x10	80	100	3 370 560 501 765



Plateau 60x40 de 6  
barquettes de 750g

## RENSEIGNEMENTS

Marine Bougeard- Chef produits  
T. 02 98 69 38 91- M. 33 (0)6 62 92 39 04  
[marine.bougeard@princedebretagne.com](mailto:marine.bougeard@princedebretagne.com)  
[www.princedebretagne.com](http://www.princedebretagne.com)



Défendons le goût du frais

## DESCRIPTION DES VARIÉTÉS COMPOSANT L'ASSORTIMENT :



**Noire d'Antan**  
Elle tire son originalité et sa notoriété de sa couleur pourpre ou brun très foncée. A peau et chair fines, parfumée, c'est une des tomates les plus douces et fondantes. N'hésitez pas à la consommer « tournante », avec un collet vert, pour apprécier toute sa saveur.



**Noire ronde**  
Cette tomate pourpre à noire, de forme ronde, est particulièrement juteuse et plus ferme que la Noire d'Antan. Sa chair de couleur rouge foncée, très attractive, est en harmonie avec sa saveur riche et son parfum très léger.



**Green d'Antan**  
Magnifique tomate verte zébrée de jaune-vert clair, à la chair fondante de couleur vert émeraude, elle a une saveur acidulée et épicée à la fois. A consommer avant que le fruit ne ramollisse pour apprécier sa saveur typée.



**Olivine orange**  
Tomate très originale, allongée, elle a peu de jus et une excellente saveur. A déguster aussi bien crue que cuite.




**Tomate Golden**  
Fruit rond, de couleur jaune vif, à la chair ferme et la saveur douce et agréable. Comme l'olivine orange, cette tomate apportera de la couleur à votre plat ou votre salade.




**Ananas d'Antan**  
Tomate côtelée à chair flammée, fondante et savoureuse. Aussi belle que bonne, vous l'apprécierez fraîche, en salade, coupée en tranches épaisses, seule ou en mélange de couleurs.




**Marmande d'Antan**  
Tomate côtelée traditionnelle de nos jardins (ou du Sud-Ouest), charnue, juteuse et savoureuse.




**Aumônière**  
Tomate côtelée, en forme de bourse. Sous sa peau fine existe une texture charnue et fondante, et une chair douce et peu acide. Elle se consomme rouge pour son fondant ou verte pour son parfum et son croquant.




**Cornue**  
En forme de poivron ou de piment, cette tomate allongée a la particularité d'avoir une chair pleine et ferme, avec peu de graines et de jus. Elle est particulièrement appréciée pour son parfum et sa saveur douce sans acidité qui la rend extrêmement digeste.




**Cœur d'Antan**  
Bien connu des jardiniers, ce gros fruit charnu (fruit dense et plein) est particulièrement apprécié pour sa chair épaisse et savoureuse et son parfum incomparable.



**Tomates Zébrées**  
De couleurs variées (rouge zébré de jaune ou rouge zébré de vert), ces petites tomates rondes sont juteuses et acidulées. Connues des jardiniers amateurs, elles font partie du patrimoine surprenant de la tomate.



**San Marzano**  
La San Marzano est la tomate préférée des Italiens, fondante, à la saveur douce et peu acide. Très charnue, elle est irremplaçable dans les sauces tomates. Avec sa forme allongée et son faible taux de jus, elle est également parfaite en salade ou en sandwich.



**Tomate rose**  
Traditionnellement consommée au Japon et en Asie, cette tomate ronde rose, à la chair pleine et juteuse, vous séduira par sa douceur, son fondant et son excellente saveur parfumée.

