



Gamme Boutique 2017

Veuillez noter que, malgré notre changement de nom, nous avons encore quelques variétés de Kokopelli.

En ce qui concerne leur disponibilité, merci de vous référer uniquement au « bulletin de commande ».

Légumes

Amaranthes à Feuilles Dreadlock	3
Aubergine Little Fingers	3
Aubergine Longue Violette hâtive	3
Aubergine Ronde de Valence	3
Baselle Alba	3
Betterave Touchstone Gold	4
Chénopode Magenta Spreen	4
Chicorée Frisée Dandelion Violet Red Rib	4
Chicorée Palla Rossa	4
Chicorée Rouge de Vérone	4
Chou Brocoli à Jets Verts	5
Chou Brocoli Romanesco	5
Chou Brocoli Raab Cima Di Rapa Sessantina	5
Chou Cabus Cœur de bœuf de Jersey	5
Chou Cabus Quintal d'Alsace	5
Chou Cabus Rouge Red Express	6
Chou Cabus Soi de Buzau	6
Chou de Milan Des Vertus	6
Chou Fleur Self Blanching	6
Chou Frisé Lacinato Rainbow	6
Chou Frisé Sibérien Siber Frill	6
Chou Rutabaga Wilhemsburger	7
Concombre Long de Chine	7

Courge Maxima Hubbard Vert	7
Courge Maxima Jarrahdale	7
Courge Maxima Tri Star	8
Courge Maxima Ute Indian.....	8
Courge Moschata Chirimen	8
Courge Moschata Dickinson	8
Courge Moschata Thai Kang Kob.....	9
Courge Moschata Yokohama	9
Courgette Blanche de Trieste	9
Courgette Verte de Milan / Black Beauty	9
Cresson De Pará Spilanthès oleracea	10
Dolique Mongette	10
Haricot à Ecosser Nain Horticultural Taylor's Bean	10
Haricot Mangetout Nain Princesse Noire de Belgique	11
Kiwano	11
Laitue asperge Cracoviensis.....	11
Laitue Batavia Joker.....	11
Laitue Batavia Red Ball Jets	11
Laitue Pommée de Printemps Bon Jardinier	12
Laitue Romaine Dubya Green Density	12
Laitue Romaine Hyper Red Ruffled Waved	12
Moutarde Indienne Ruby Streaks.....	12
Navet des Vertus Marteau	12
Navet Gilfeather	13
Oignon Densité jaune.....	13
Oignon Rouge Long de Florence	13
Oignon Sturon.....	13
Piment Doux (Poivron) Boldog Hungarian Spice.....	13
Piment Doux (Poivron) Cecei	14
Piment Doux (Poivron) Centinel.....	14
Piment Doux (Poivron) Healthy Pepper	14
Piment Doux (Poivron) Lipstick	14
Piment Fort Cyclon	15
Piment Très Fort Takanotsume (鷹の爪).....	15
Pois Merveille de Kelvedon	15
Pois Mange-tout Géant Suisse	15
Radis Rudi.....	15

Amaranthes à Feuilles Dreadlock

Amaranthus spinosus

Une variété de queue de renard à graines noires dont les panicules retombants semblent composés de grosses perles enfilées les unes après les autres. Les plantes dépassent rarement 1 mètre de hauteur. Une variété originaire de l'altiplano en Amérique du sud.



Aubergine Little Fingers

Solanum melongena

Cette variété produit une abondance de grappes de 5 à 10 petits fruits très fins. L'épiderme est brillant, violet foncé et le calice est vert. Il est conseillé de cueillir les jeunes fruits à 5 cm de longueur. Croissance: 68 jours.



Aubergine Longue Violette hâtive

Solanum melongena

Elle est extrêmement hâtive et on peut la cultiver dans des régions fraîches. Les fruits ont 20-30 cm de longueur, 8-10 cm de diamètre et sont en forme de massue. Ils sont de couleur violet-noir. Belles grandes fleurs. La plante est parfois épineuse, bénéficie d'un fort développement et peut atteindre un mètre de hauteur.

Cette très ancienne variété fut mentionnée dans un écrit de Mr. A Matthews en 1826, "On the Esculent Egg Plants" et également en 1805 dans le Traité des Végétaux



Aubergine Ronde de Valence

Solanum melongena

Les fruits sont ronds. L'épiderme est violet foncé parfois coloré de blanc-vert près du pédoncule. Croissance: 75 jours. Cette ancienne variété est originaire de France. Elle est également appelée "Violetta Tonda".



Baselle Alba

Basella alba

Plante annuelle à tige grimpante, qui peut devenir envahissante, dont on consomme les feuilles et l'extrémité des tiges (ne pas cuire trop longtemps). Cette variété est une baselle à feuilles et à tiges vertes. Les feuilles sont beaucoup plus amples que *Basella rubra*. La baselle préfère un climat chaud et humide mais elle est très adaptable à de nombreuses conditions. On peut ainsi la cultiver dans des régions de climat tempéré. Les semences peuvent alors être semées directement en terre ou bien alors en pépinière, avant d'être repiquées.

Cette espèce est originaire d'Asie tropicale.



Betterave Touchstone Gold

Beta vulgaris

Les racines de cette betterave, de forme arrondie, ont une peau de couleur orangée et une chair jaune d'or. Très bonne texture et saveur très douce. Les feuilles sont de couleur vert brillant.



Chénopode Magenta Spreen

Chenopodium giganteum

Le magenta irisé des jeunes feuilles et de l'extrémité des tiges confère un joli contraste de couleurs dans les salades de printemps, d'été et d'automne. A semer du début du printemps au début de l'automne. Cette plante possède une haute teneur en minéraux.

Ce chénopode amélioré fut introduit par notre ami Mushroom (Alan Kapuler) avec Peace Seeds en Oregon en 1983.



Chicorée Frisée Dandelion Violet Red Rib

Cichorium intybus intybus

Variété ressemblant au pissenlit. Les tiges sont de couleur violette et les feuilles de couleur vert foncé.



Chicorée Palla Rossa

Cichorium intybus

C'est une chicorée amère de type Chiogga qui produit une belle pomme assez compacte de couleur rouge tacheté de blanc et de 10/12 cm de diamètre.

C'est une ancienne variété originaire d'Italie.



Chicorée Rouge de Vérone

Cichorium intybus

Chicorée plus rustique et plus tardive que la "Rouge de Trévise". Pomme ovale-arrondie et compacte. Feuilles en forme de cœur de couleur rouge foncé. Saveur prononcée.

Cette très ancienne variété est d'origine Italienne.



Chou Brocoli à Jets Verts

Brassica oleracea

Variété produisant une tête centrale et de très nombreux rejets. Ces rejets sont produits successivement pendant un temps assez long. Les cueillir à mesure qu'ils s'allongent, et avant que les fleurs ne s'épanouissent.

Très ancienne variété datant d'avant 1835.



Chou Brocoli Romanesco

Brassica oleracea

Cette variété unique et magnifique se présente comme un chou-fleur compact et tout en spirales. La couleur est d'un beau vert pomme. La saveur est excellente. Cette variété est réputée être très digeste car exempte de substances soufrées. Croissance: 70 jours. Cette variété ancienne est originaire d'Italie.



Chou Brocoli Raab Cima Di Rapa Sessantina

Brassica rapa var. ruvo

Cette variété possède les qualités de la moutarde et du brocoli. Elle se consomme en salades ou légèrement cuite. La saveur est douce et amère à la fois. Croissance: 60 jours.



Chou Cabus Cœur de bœuf de Jersey

Brassica oleracea

Cette variété produit des pommes coniques de couleur vert foncé. Résistance à la montaison. Croissance: 70 jours. Elle a été introduite en 1840 par Francis Brill de Jersey City. Elle est également appelée "Chou cœur-de-bœuf de Philadelphie".



Chou Cabus Quintal d'Alsace

Brassica oleracea

Variété très ancienne et de bonne saveur. Pomme large très aplatie, très grosse et très ferme, à feuilles lisses cendrées. Variété très rustique, tardive et très productive. Sert à la production de choucroute.

Originaire de France.



Chou Cabus Rouge Red Express

Brassica oleracea

Chou rouge violacé compact faisant des pommes de un à deux kilos. Très grande précocité.



Chou Cabus Soi de Buzau

Brassica oleracea

Ce chou est une variété d'automne. Les feuilles sont très fines. Elles sont souvent utilisées pour confectionner des sortes de nems, enroulées autour de viande et de riz.

Chou originaire de la région de Buzau en Roumanie.

Chou de Milan Des Vertus

Brassica oleracea

Pomme large, épaisse, serrée et aplatie sur le sommet. Nombreuses feuilles extérieures, grandes, amples, bien étalées et moyennement cloquées. Il se consomme à la fin de l'automne et au début de l'hiver.

Très ancienne variété mentionnée dans le Vilmorin-Andrieux (1885). Elle pourrait être une sélection de la variété "Chou de Milan de Pontoise".



Chou Fleur Self Blanching

Brassica oleracea

Cette variété de chou-fleur se caractérise par des feuilles très enveloppantes qui génèrent un auto-blanchiment de la pomme. Pomme de 15/20 cm de diamètre. 65 jours.



Chou Frisé Lacinato Rainbow

Brassica oleracea var. palmifera

Une variété évolutive qui ajoute un peu de couleur au “Chou Palmier”. Variété dont la tige droite peut dépasser les 2 mètres de hauteur. Elle se termine par un bouquet de feuilles longues de 60-80 cm, qui rappellent les couleurs d’un arc-en-ciel. Elle sont cloquées comme un chou de Milan, à bords renversés et roulés en dehors. Cette variété ne fleurit souvent que la troisième année. C’est une sélection de Frank Morton de Wild Garden Seeds (USA).



Chou Frisé Sibérien Siber Frill

Brassica napus X Brassica rapa

Une variété avec des feuilles vert-bleu qui sont très frisées. C’est une variété douce et très rustique au froid.

C’est une variété sélectionnée en Oregon à Lupine Knoll Farm à partir d’un pool génétique travaillé par l’obteneur Tim Peters de Peter Seeds research vers 2000/2002.



Chou Rutabaga Wilhemsburger

Brassica napus var. Napobrassica

Les racines jaune-orange ont un collet violet. La chair est de couleur orange pâle. Les feuilles vertes sont souvent colorées de rouge. C’est une variété de très grande conservation et de grande rusticité. Après repiquage: 85/95 jours.

Cette très ancienne variété est une sélection de “Wilhelmsburger Hartmann” en 1935.



Concombre Long de Chine

Cucumis sativus

Cette variété très originale produit des fruits qui font 50 cm de longueur et qui peuvent atteindre près d’un mètre lorsqu’ils croissent suspendus sur un treillis. Ils sont fins, côtelés. La chair est ferme et croquante et de saveur douce. Il y a peu de graines. Variété de croissance vigoureuse et de forte productivité. Très grande résistance. Croissance: 70 jours.

Cette très ancienne variété est originaire de Chine. Elle fut introduite en France en 1862.



Courge Maxima Hubbard Vert

Cucurbita maxima

Les plantes s'étendent considérablement (jusqu'à 4-5 mètres) avant de produire de nombreux fruits en forme de fuseau. Ils font de 5 à 10 kg. L'épiderme est lisse et de couleur vert bronze. La chair épaisse, sèche, de couleur jaune-orange est de fine texture et de saveur excellente. Très bonne capacité de conservation de presque une année. Croissance: 110 jours.

Cette très ancienne variété a été introduite vers 1845 par James Gregory de Marblehead, dans le Massachusetts. Elle fut ainsi nommée en l'honneur de Miss Elizabeth Hubbard qui la fit connaître. Selon la famille Gregory, cette variété fut introduite de Boston vers Marblehead aux alentours de 1798. Elle viendrait des Caraïbes ou d'Amérique du sud. Il existe une représentation d'un hubbard verruqueux vert taché de jaune dans une peinture de nature morte datant de 1820 à Philadelphie. Le "Hubbard Vert" est également appelé, de nos jours, "True Hubbard".



Courge Maxima Jarrahdale

Cucurbita maxima

Les fruits aux côtes très marquées pèsent de 3 à 10 kg. Épiderme de couleur gris ardoise. Chair de couleur jaune-orange sèche et non-fibreuse, moyennement sucrée. Variété très ornementale. Croissance: 100 jours. S'adapte à beaucoup de climats. Variété originaire d'Australie.



Courge Maxima Tri Star

Cucurbita maxima

Fruits à l'épiderme très dur de couleur vert-gris, formés de trois lobes côtelés. La chair épaisse est de couleur orange pâle, ferme, peu filandreuse, de saveur douce et de bonne qualité. Chaque plante peut porter 2 à 5 fruits de 2 à 8 kg. Très bonne capacité de conservation, allant jusqu'à 2 ans. Croissance: 120-150 jours (fructification tardive, récolte à partir du 15 octobre).

Ancienne variété australienne, appelée aussi 'Triamble' ou 'Triamble Shamrock'.



Courge Maxima **Ute Indian**

Cucurbita maxima

Les fruits ont une forme de turban. L'épiderme est de couleur bleu-gris. La chair est de couleur jaune brillant. La saveur est douce et sucrée. Maturité: 100 jours. C'est une variété traditionnelle du Peuple Ute transmise par Baker Creek Seeds aux USA.



Courge Moschata Chirimen

Cucurbita moschata

Les fruits aplatis sont profondément côtelés et ont un épiderme de couleur orange-bronze très verruqueux. Ils pèsent de 3-5 kg. La chair est douce, parfumée et de couleur orange. Croissance: 110-125 jours à partir du semis.

Cette variété ancienne est originaire du Japon. Elle fut très populaire durant l'époque d'Edo (1603-1867). Elle fut présentée aux USA pour la première fois en 1922 par le semencier Aggeler and Musser de Los Angeles. Elle a été introduite dans la collection de l'Institut Vavilov en Russie en 1927. "Chirimen" signifie "crêpe" en Japonais.



Courge Moschata Dickinson

Cucurbita moschata

Variété de type "acorn" (courge-gland). Les fruits légèrement côtelés font 45 cm de longueur et peuvent peser jusqu'à 20 kg. L'épiderme est de couleur ocre et la chair de couleur orange. Croissance : 115 jours.

Cette variété ancienne est originaire des USA. Elle est mentionnée par le semencier Northrup King en 1958.



Courge Moschata Thai Kang Kob

Cucurbita moschata

Les fruits sont très côtelés et verruqueux. L'épiderme passe du vert au bronze à maturité. La chair est riche, savoureuse et de couleur orange. La variété est bien vigoureuse. Maturité 110 jours.

C'est une variété originaire de Thaïlande et transmise par Baker Creek Seeds aux USA.



Courge Moschata Yokohama

Cucurbita moschata

Cette belle variété produit des fruits aplatis et côtelés. L'épiderme est de couleur vert foncé devenant ocre à maturité. La chair est sèche, de texture fine et sucrée.

Cette variété, originaire du Japon, est mentionnée dans l'ouvrage de Vilmorin-Andrieux "Les Plantes Potagères" (1891). Elle a été introduite aux USA en 1860 par James Hogg, de Yorkville, à partir de semences envoyées par son frère Thomas Hogg du Japon.



Courgette Blanche de Trieste

Cucurbita pepo

Les fruits sont assez courts et ventrus. Ils sont de couleur crème / vert pâle. C'est une variété buissonnante.

Cette ancienne variété est originaire d'Italie. Elle est également appelée "Bianca Goriziana".



de notre production suisse!



Courgette Verte de Milan / Black Beauty

Courgette buissonnante de couleur vert foncé. Fruits meilleurs quand cueillis à 15 cm. Très bon saveur et très bonne productivité. Croissance : 50-55 jours. Variété traditionnelle originaire d'Italie. Elle est également appelée "Black Beauty" et "Black Milan". Elle est mentionnée dès 1927.



Cresson De Pará Spilanthes oleracea

Spilanthes oleracea

Plante à port étalé. Les feuilles sont ovales, oblongues et de couleur verte, les fleurs sont de couleur jaune vif et rouge. C'est une plante potagère ou condimentaire. Les feuilles de cresson de Para peuvent être utilisées crues ou cuites. La saveur piquante et analgésique des feuilles crues disparaît à la cuisson.

Cette plante potagère et condimentaire est, en fait, une plante médicinale très réputée dans de nombreuses cultures, et sur toute la planète, pour ses propriétés de soulager des dizaines de pathologies. Il en existe actuellement, d'ailleurs, de nombreuses préparations sous forme de teintures-mères, d'extraits, etc. Ce sont les parties aériennes ou les racines qui sont alors utilisées. Aux USA seulement, ce sont plus de trente brevets qui ont été accordés, depuis 1976, sur ses propriétés médicinales. En médecine traditionnelle, le genre *Spilanthes* a été utilisé pour traiter les pathologies de la gorge: maux de dents, ulcères de la bouche, gingivites, maux de gorge...; les maux de têtes, les rhumatismes et les douleurs musculaires; les fièvres, les refroidissements et la toux; les problèmes hépatiques et les problèmes intestinaux: diarrhées, constipation, gastrites, jaunisse, etc; les pathologies virales, bactériennes, fongiques ainsi que la tuberculose et la pneumonie; les problèmes urinaires et les calculs rénaux; les problèmes de parasitisme. Le *Spilanthes* est également considéré, dans certaines cultures, comme un fortifiant et un aphrodisiaque. Dernièrement, ses propriétés anti-oxydantes ont été mises en valeur pour lutter contre le cancer et autres influences mutagéniques. Les 5 groupes les plus biologiquement actifs, eu égard à ses propriétés médicinales, sont les terpénoïdes, les flavonoïdes, la coumarine, les alcanides et les polysaccharides.



Dolique Mongette

Vigna unguiculata subsp. cylindrica

Les plantes font 50/60 cm de hauteur. Les gousses font 18/20 cm de longueur et sont de couleur verte. C'est une variété productive et résistante à la sécheresse. La récolte s'échelonne sur un mois environ. Les grains sont très riches en protéines et particulièrement en tryptophane et en lysine. Cette variété peut se consommer en sec ou en frais.



Haricot à Ecosser Nain Horticultural Taylor's Bean

Phaseolus vulgaris

Plante vigoureuse et compacte très productive. Ses gousses sont roses striées de blanc et les grains sont tachés de violet. Se consomme jeune lorsque les grains sont encore tendres ou en sec dans les soupes et les ragoûts. Excellente variété cultivée depuis le 18ème siècle.



Haricot Mangetout Nain Princesse Noire de Belgique

Phaseolus vulgaris

Haricot précoce et rustique, très productif, adapté aux cultures d'automne. A graines noires. Sans fil.

Kiwano

Cucumis metuliferus

Plante tropicale de la famille des Cucurbitacées, aux fruits spectaculaires hérissés de pointes, très juteux, à la pulpe verte. Épiderme très mince de couleur verte et jaune, devenant rouge-bronze à maturité. Pulpe aux arômes de kiwi, banane... Nombreuses graines noires.



Laitue asperge Cracoviensis

Lactuca sativa angustana

Pomme lâche aux feuilles très longues (de parfois plus de 40 cm) bordées de rouge pourpre. C'est une forme de laitue asperge aux tiges rougeâtres. Très grande rusticité. Elle monte très rapidement à graines.

Cette très ancienne variété est décrite dans l'ouvrage de Vilmorin-Andrieux "Les Plantes Potagères" (1885). Elle est également appelée "Romaine asperge".



Laitue Batavia Joker

Lactuca sativa

Une variété très proche de “Jester” mais plus extrême quant à ses attributs. Elle forme une pomme plus compacte de feuilles profondément gaufrées avec des taches rouges et largement dentées. Les feuilles possèdent une texture ferme, croquante et de très belle saveur. Tout comme “Jester”, c'est une variété de toutes saisons avec une résistance excellente tout autant au froid qu'à la chaleur. Chez Frank Morton, les cultures d'automne sont passées indemnes au travers de températures jusqu'à -7°C et ont produit jusque vers la mi-décembre.

Une variété sélectionnée par Frank Morton en Oregon.



Laitue Batavia Red Ball Jets

Lactuca sativa

Une nouvelle laitue de couleur rouge intense. Les feuilles rondes, gaufrées et aux bords ondulés entourent un coeur pommé de couleur rouge cristallin. Très grande résistance au brexia, à la montaison et à la nécrose.

Une variété sélectionnée par Frank Morton en Oregon.



Laitue Pommée de Printemps Bon Jardinier

Lactuca sativa

Croissance vigoureuse. Pomme de bonne taille et lisse. Feuillage vert légèrement teinté de rouge. Récolte durant l'été et l'automne. Croissance: 55-60 jours.

Variété traditionnelle appelée également “Rhénania”.



Laitue Romaine Dubya Green Density

Lactuca sativa

L'intégralité de la Tribu Dubya est tout autant résistante aux maladies qu'elle est compacte et petite. Toutes ces mini-romaines, selon Frank Morton, sont les souches les plus résistantes au brexia, le mildiou de la laitue qu'il ait jamais testées. C'est, selon lui, l'optimum de la résistance horizontale dans les laitues et à placer au même niveau que la variété Merlot, l'une des ancêtres de cette Tribu.

Une variété sélectionnée par Frank Morton en Oregon.



Laitue Romaine Hyper Red Ruffled Waved

Lactuca sativa

Les laitues sont très fortement colorées et intensément gaufrées. Cette variété a été développée par Frank Morton de “Wild Garden Seeds” en Oregon. Elle est issue d’un croisement entre les variétés “Valeria” et “Wavy Red Cos”.



Moutarde Indienne Ruby Streaks

Brassica juncea

Lorsqu'elles sont matures, les feuilles de cette moutarde ressemblent à du pissenlit. Elles sont profondément dentelées et de couleur rose pourpre avec des tiges vertes. La couleur est plus prononcée lors de la culture d'été et d'automne. La saveur est peu piquante.



Navet des Vertus Marteau

Brassica rapa

Les racines blanches font 12-16 cm de longueur. Elles sont presque cylindriques et renflées dans la partie inférieure, qui est complètement obtuse. La chair est blanche, très tendre et sucrée. Le feuillage est abondant, très divisé et de couleur vert foncé. Il est conseillé de récolter les jeunes racines car elles ont tendance ensuite à devenir creuses.

Cette très ancienne variété est originaire de France. Elle est mentionnée dans l'ouvrage de Vilmorin-Andrieux “Les Plantes Potagères” (1885). Elle est appelée également “Jersey Navet” et “Long White Vertus”.



Navet Gilfeather

Brassica rapa

La racine de Gilfeather est de forme oblongue avec une chair blanche. La saveur et la texture sont à mi-chemin entre le rutabaga et le navet. Les feuilles ont la couleur et la forme de celles d'un rutabaga. La purée de Gilfeather ressemble à une purée de pommes de terre. La saveur est très douce. Les porte-graines ont l'architecture d'un navet mais les fleurs d'un rutabaga.

Gilfeather est en fait un croisement interspécifique (relativement peu commun) entre un navet (*brassica rapa*) et un rutabaga (*brassica napus*) qui fut stabilisé dans le Vermont, par John Gilfeather, à la fin du 19ème siècle.



Oignon Densité jaune

Allium cepa

Variété tardive produisant de gros bulbes ronds de couleur jaune or. Très bonne conservation.



Oignon Rouge Long de Florence

Allium cepa

Les bulbes font 15-20cm de diamètre et 7cm de largeur et peuvent peser 400 grammes. Ils sont de couleur rouge vif avec une chair rouge ou rose de saveur douce et sucrée. C'est une variété de jour intermédiaire. Elle est de peu de conservation.

Croissance: 95-120 jours.

Très ancienne variété originaire d'Italie.



Oignon Sturon

Allium cepa

C'est une variété de bonne conservation. Les bulbes sont ronds et de couleur jaune.

C'est une sélection de l'oignon de Stuttgart.



Piment Doux (Poivron) Boldog Hungarian Spice

Capsicum annuum

Les fruits allongés de 15 cm sont à deux lobes. Ils sont de couleur rouge foncé à maturité complète et ils peuvent être légèrement forts. Leur peau est peu épaisse : ils peuvent être séchés et moulus. Cette variété est précoce et adaptée à de nombreuses régions. Croissance: 65 jours.

Cette ancienne variété est originaire de Hongrie. Elle vient d'une région très connue pour ses paprikas au nord-est de Budapest, vers Cecei et Boldog.



Piment Doux (Poivron) Cecei

Capsicum annuum

Cette variété produit des fruits pointus et brillants qui mûrissent de jaune citron à orange. La variété est très productive.

Cette ancienne variété est originaire de Hongrie, de la région de Cecei au nord-est de Budapest.



Piment Doux (Poivron) Centinel

Capsicum annuum

Cette variété produit une abondance de fruits de 12 cm de longueur. Ils mûrissent de vert foncé à rouge. En expérimentation, une parcelle de 10 plants a donné 785 fruits.

Ancienne variété originaire de Turquie.



Piment Doux (Poivron) Healthy Pepper

Capsicum annuum

Cette variété est précoce et résistante. Les fruits n'ont besoin que de peu de soleil pour mûrir durant les étés nuageux. Ils font 10 cm de longueur et sont pointus. Ils mûrissent de jaune à orange et enfin à rouge. Les plantes font 60-80 cm de hauteur. Croissance: 70 jours.

Cette variété a été développée au "Institute of Vegetable Breeding and Seed Production" de Moscou. Elle a été introduite aux USA en 1993 par le Seed Savers Exchange.



Piment Doux (Poivron) Lipstick

Capsicum annuum

Les fruits sont très juteux et de belle saveur. Ils font 8-10 cm de longueur et ont une forme conique. Les plantes font 40 cm de hauteur. Ils mûrissent de vert à rouge vif. Cette variété est très productive, de 12 à 15 fruits par plante. Elle est précoce et adaptée aux étés frais. Elle est résistante au virus de la mosaïque du tabac. Croissance: 53 jours (vert) à 73 jours (rouge).

Cette variété a été développée en 1987 aux USA par Rob Johnston de Johnny's Seeds.



Piment Fort Cyclon

Capsicum annuum

Les fruits rouges allongés et légèrement recourbés font environ 10 cm de longueur et ont une peau peu épaisse. Ils se séchent aisément pour confectionner de la poudre de paprika. 85 jours.

Variété originaire de Pologne.



Piment Très Fort Takanotsume

(鷹の爪)

Capsicum annuum

Les plantes de 60 cm de hauteur produisent une abondance de grappes de fruits crochus et pointus de 7 cm de longueur. Ils mûrissent de vert clair à rouge.

Cette variété est originaire du Japon. "Takanotsume" signifie "la serre de l'aigle". Cette variété est également appelée "Hawk Claw" et "Hahong Koch'o".



Pois Merveille de Kelvedon

Pisum sativum

Variété de pois à grain ridé. Maturité précoce. C'est une variété naine aux gousses longues et de couleur vert foncé. Très grande rusticité et bonne production. Les plantes font 45 cm de hauteur.

Ancienne variété originaire d'Angleterre.

Pois Mange-tout Géant Suisse

C'est un pois mangetout à rames. Les plantes atteignent 1,50 m de hauteur et sont à floraison violette. Les gousses sont larges, tendres et très savoureuses. C'est une ancienne variété Suisse.



de notre production suisse!



Radis Rudi

Raphanus sativus

Radis de pleine terre au développement rapide et régulier. La racine n'éclate pas et ne se creuse pas. Ce radis bien rond et rouge, au feuillage solide, se laisse botteler facilement.

