MARAÎCHAGE & CULTURES

Tomates Fraîches — Production Maraîchère

Prix du jour selon récolte (à partir de 500 FCFA)

Fiche Technique

Type	Tomates fraîches de table
Usage	Cuisine familiale, Restaurants, Revendeurs, Transformation
Provenance	Ferme École OLOUWACHEGOUN (Ikpinlè)
Disponibilité	Selon cycles de récolte
Conditionnement	Kg, Panier, Sac ou Commande grossiste

Description

Tomates produites à la ferme pour les ménages, restaurants, commerçants et achats groupés. Notre production maraîchère est issue d'un suivi technique rigoureux sur notre site d'Attan-Ewé.

Qualité de récolte : Nous adaptons la récolte selon le niveau de maturité souhaité (ferme pour le transport ou mûre pour la consommation immédiate) afin de répondre précisément à vos besoins.

Conditions de commande

Pour vous assurer un approvisionnement rapide et frais :

- **Disponibilité :** Commandes validées selon le stock réel au champ le jour J sur le site d'Attan-Ewé.
- **Réservation :** Fortement recommandée pour les restaurateurs et commandes en gros.
- **Retrait :** Possibilité de retrait direct sur le site de production à Ikpinlè.
- **Livraison :** Service disponible selon votre zone géographique (Adja-Ouèrè et environs).