

Tomaten

Tomaten, halbgetrocknet/semi-dried: Der Klassiker für mediterrane Gerichte

Semi-dried Tomaten sind ofengetrocknete frische Tomaten und bieten ein **konzentriertes Aroma** ohne jegliche weitere Zutaten und überzeugen durch ihre kräftige Farbe. Die kontrollierte Dehydrierung bewirkt eine angenehme Aromamischung aus getrockneten und frischen Tomaten, die überzeugt. Wir bieten Semi-dried Tomaten als IQF Ware mariniert oder naturell an.

Ihre Vorteile:

- keinerlei Vorbereitung für die Weiterverarbeitung – das Produkt ist verzehrfertig
- natürliche Farbe und frisch-fruchtiger Geschmack
- unvergleichliche Geschmackskonzentration im Endprodukt wie z.B. für Antipasti, Salate, Pizzen
- individuelle Festlegung des Feuchtigkeitsgehalts möglich
- eine ideale Zutat für Ihre Rezepturen

Freilandernte: Juli bis September
Herkunft: vorwiegend Türkei
Schnitte: Würfel, Scheiben, Segmente, Viertel und Hälften
Varianten: IQF, mariniert oder naturell

Sonnengetrocknete Tomaten: Die leckere Antipasti-Zutat

Die Tomaten werden halbiert, mit Salz behandelt und in der Sonne getrocknet. Sie enthalten nach der Trocknung nur noch ca. 20 % - 30 % Wasser, was ihnen einen **intensiven Geschmack** verleiht. Nach der Trocknung werden die Tomaten gereinigt. Auf Kundenwunsch liefern wir das Produkt auch mariniert, in Öl eingelegt oder tiefgefroren.

Ihre Vorteile:

- intensiver Geschmack
- ideal für Antipasti, als Garnierung für Salate und für Fertiggerichte

Freilandernte: Juli bis September
Herkunft: vorwiegend Türkei
Schnitte: Würfel, Streifen, Hälften, Viertel
Varianten: in Öl eingelegt, mariniert oder IQF



TK-semi-dried Tomaten sind ein Renner in vielen Ländern wie USA, England, Skandinavien, Australien und auch in Deutschland.



Unser Einkäufer vor Ort in der Türkei



Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.