

DIE NEUE WÜRZE

TOMAMI®. 100% TOMATEN. KEINE ZUSÄTZE.

Natürlich Verfeinern mit Tomami: die beste Antwort auf „Da fehlt noch was“. Tomami verleiht Gerichten ein intensives, geschmacksvolumiges Aroma, ohne dabei selbst hervorzuschmecken. Es bleibt als Eigengeschmack im Hintergrund und verstärkt den Geschmack, mit dem es in Berührung kommt.

Tomami wird zu 100 % aus vollreifen Tomaten ohne jegliche Zusätze gewonnen und schonend konzentriert. Das Geheimnis liegt im breiten Geschmacksspektrum der Tomate, das neben *süß* und *sauer* die Geschmacksqualitäten *umami* (jap. für *fleischig*, *herzhaft*) und *kokumi* (jap. für vollmundigen Geschmack) besitzt.

Durch eigens entwickelte Herstellungsprozesse – Zentrifugation und schonende Erhitzung – entstehen je nach Stärke zwei Würzvarianten: Tomami „Tomate“ mit fruchtig-aromatischer Tomatennote, herzhaftem Grundkörper und typischer Säure, ideal für mediterrane Gerichte – oder der Allrounder Tomami „Umami“ für Würze und Geschmackstiefe, von der Vorspeise bis zum Dessert, bei dem Tomatencharakter und Säure in den Hintergrund treten und das Feld dem vollmundigen Geschmack überlassen wird. Beide Varianten verstärken schon in geringer Dosierung den Geschmack. Rezepte und weitere Informationen findet man unter www.tomami.eu und auf Facebook.

NATÜRLICH VERFEINERN

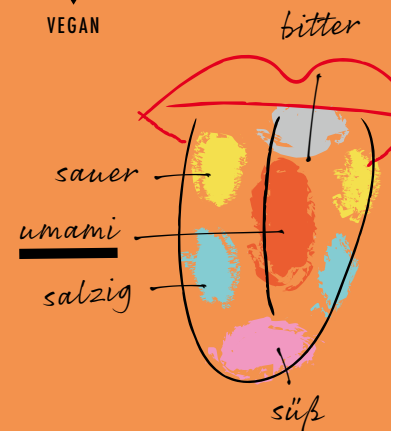
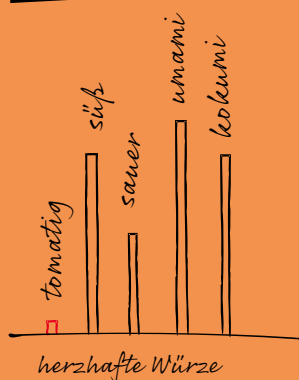
18 kg Tomaten =
 1 l Tomami

CLEAN LABEL

Deklaration als
 Tomatenkonzentrat

2 VARIANTEN

UMAMI



TOMATE

