

Presseinformation

5. Februar 2018

Die neuen Würzsaucen von Tomami®. Natürlich Verfeinern. 100 % Tomate. Feinste Gewürze.

Tomami möchte Essen noch köstlicher machen. Beliebte Rezepte verfeinern und zwar ganz einfach, schnell und mit wow-Effekt bei Gästen und Familie.

In der Kreativküche von Tomami® in Königstein hat das Tomami-Team zusammen mit dem passionierten Gewürzmüller Ingo Holland außergewöhnliche Genüsse entwickelt. Die Basis der neuen Würzsaucen ist das flüssige Würzkonzentrat Tomami® Umami, ein reines Naturprodukt aus 100% Tomaten, das schon von sich aus den Geschmack intensiviert und universell eingesetzt werden kann, sei es für Saucen, Suppen, Gemüse, Fisch, Fleisch, Dressings oder Cocktails.

In Kombination mit den fein gemahlenden erstklassigen Gewürzen von Ingo Holland entstand eine Serie von Umami-Würzsaucen. Mit diesen starten wir zu einer Würz-Weltreise: Von der mediterranen Toscana ins heiße Indien und weiter zu den 7 Gewürzen Japans – mehr Reiseziele für kulinarische Geschmackserlebnisse folgen im nächsten Jahr!

Außerdem neu im Portfolio: „Vegami“, die vegane Alleswürze, perfekt auch für Bratensaucen - und das auf rein pflanzlicher Basis.

Tomami® Umami wird zu 100% aus vollreifen Tomaten gewonnen, ohne Zusätze oder Konservierungsstoffe und ist von Natur aus vegan, gluten- und laktosefrei. In einem ausgewählten Verfahren schonend reduziert, hebt Tomami® den Eigengeschmack der Speisen auf natürliche Weise hervor – ohne selbst hervor zu schmecken. „Tomami® Umami ist die Zutat für eine Geschmacksexplosion. Wer es einmal probiert hat, liebt es einfach“, so Georg Breuer, Gründer von Tomami.

Ingo Holland ist passionierter Gewürzmüller und Gründer des Alten Gewürzamtes in Klingenberg. Schon bei seiner Arbeit als Spitzen- und Sternekoch nahmen Gewürze immer einen ganz besonderen Stellenwert ein: „Gewürze haben meiner Art zu kochen eine andere Dimension gegeben. Mit dem richtigen, gekonnten Einsatz von Gewürzen kann ich meine Kreationen in eine neue Richtung lenken und Gerichten Spannung verleihen“, erklärt Ingo Holland.

Hinweis für Redaktionen:

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie auf <http://www.tomami.eu/media-download> (beides rechtfrei). Gerne stellen wir Ihnen Tomami®-Proben zur Verfügung. Wenden Sie sich hierfür einfach an uns: Telefon 06174/2093-20.

