

## Presseinformation

1. Juli 2019

# Die Würz- Revolution: Tomami®. Natürlich Verfeinern. 100 % Tomate. Keine Zusätze.

Jetzt gibt es eine vollkommen natürliche Würz-Alternative ohne jegliche Zusätze: Tomami®. Zu 100% aus vollreifen Tomaten gewonnen. In einem ausgewählten Verfahren schonend reduziert, verfeinert Tomami® Soßen, Füllungen, Risotti, Fonds, Gemüse-, Fleisch- und Fischsuppen, indem es den Eigengeschmack der Zutaten auf natürliche Weise hervorhebt – ohne überdeckenden Tomatengeschmack. Tomami® eignet sich daher auch für Speisen, die nicht nach Tomate schmecken sollen.

### **Varianten #1 (Umami) und #2 (Tomate)**

Tomami #2 verleiht eine milde Tomatennote mit fruchtiger Säure und herzhaftem Grundkörper – die ideale Ergänzung für die mediterrane Küche, beispielsweise zu Pastasaucen, Ratatouilles, Lasagnen, Ragouts und Schmorgerichten.

Tomami #1 (umami = *japanisch* für fleischig, herzhaft, intensiv) verleiht Würze und Geschmackstiefe bei milder Säure. Besonders empfehlenswert bei Gerichten, denen die typischen Röstaromen fehlen, wie Fisch-, Fleisch- und Gemüsesuppen, gedämpftem Fisch, Reis- und Kartoffelgerichten. In der kalten Küche beispielsweise geeignet für Salatsaucen, Brotaufstriche und Gazpacho.

### **Für Profiköche entwickelt – jetzt auch für die Küche zu Hause erhältlich**

Ursprünglich für die Gourmetküche entwickelt und dort als Geheimitipp bekannt, ist Tomami® endlich auch für Endverbraucher erhältlich. In Kooperation mit Sterne- und Spitzenköchen werden Rezept- und Anwendungstipps entwickelt und unter [www.tomami.eu](http://www.tomami.eu) und [facebook.com/tomami.eu](https://www.facebook.com/tomami.eu) mit begeisterten Köchen geteilt.

Tomami® in der 90 ml und 240 ml Flasche ist unter [www.tomami.eu](http://www.tomami.eu), im FrischeParadies, Manufactum, Bos Food und vielen anderen Shops erhältlich. Eine Liste der Bezugsquellen finden Sie hier: <https://tomami.eu/bezugsquellen>.

### ***Hinweis für Redaktionen:***

*Rezepttexte und 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 gerne an uns: Telefon 06174/2093-20.*