

Presseinformation

3. Juni 2020

Geballte Würzkraft für alle

TOMAMI entwickelt vier neue Produkte mit der Formel für guten Geschmack.

Waren die TOMAMI Würzessenzen bisher eher ein Geheimtipp unter Profis und guten Hobbyköchen, so bringt das kleine Familienunternehmen aus Königstein den guten Geschmack nun in Bereiche, die so unbekannt nicht sind: Ketchup, scharfe Sauce und Würzstoff. Allerdings in einer neuen Dimension dank einer speziellen Zutat: TOMAMI #1. Übersetzt: Umami in Reinform.

Umami, inzwischen ein Trendthema, macht Speisen herzhafter und vollmundiger – besonders interessant für Vegetarier und Veganer, aber auch ein echter Geschmacksgewinn für alle Liebhaber guten Essens. TOMAMI gewinnt seine Würzessenzen in einem einzigartigen Herstellungsverfahren aus der Tomate, die von Natur aus reich an Umami ist. Daher auch der Name: Tomate und Umami = TOMAMI.

Das neue **TOMAMI Ketchup** ist das wohl tomatigste Ketchup der Welt. Mit seinem intensiv-fruchtigen Tomatengeschmack passt der hochwertige Allrounder perfekt zu Fritten, Nudeln, Wurst und ist obendrein ein köstlicher Dip, zum Beispiel für eine Vorspeise mit frischem Baguette. Die zuckerreduzierte Variante bereichert außerdem mit dem Ballaststoff Inulin, gewonnen aus der Wurzel des Chicorée.

Mit feuriger Chili-Schärfe und prickelndem Ingwer besticht die **TOMAMI Ingwer + Chili scharfe Sauce**, die insbesondere Reis- und Gemüsepfannen würzig aufpeppt und eine herrlich herzhaft Note verleiht. Mit dem **TOMAMI Würzstoff** tritt TOMAMI ganz nonchalant gegen einen der Branchenriesen an. Diese intensiv-aromatische Tischwürze mit rein natürlichen Zutaten verfeinert Suppen, Eintöpfe und Dressings und gibt Pfannengerichten und Saucen den Wow-Effekt.

Die neuen Produkte bleiben ebenso wie die bisherigen dem Grundsatz des reinen Naturproduktes treu: Keine Zusatzstoffe, keine Farbstoffe, kein Gluten, keine Laktose und natürlich vegan. Umweltfreundlich im Glas und mit unverwechselbaren Design-Etiketten machen sich die vier Neuen auch optisch gut in der Küche. Sie sind ab Mitte März 2020 im TOMAMI Webshop und diversen Ladengeschäften erhältlich.

TOMAMI. The essence of good cooking.

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.

