

Presseinformation

10. Mai 2022

Flüssiger Fleischgeschmack aus der Flasche

Die Rinder können in Ruhe weitergrasen. Denn bei TOMAMI ist für herzhaften Fleischgeschmack kein Fleisch nötig. Die Umami-Power von Tomaten zusammen mit erstklassigen Gewürzen vom Alten Gewürzamt ergibt die erstaunliche "Vegami"-Formel, die unsere Geschmacksnerven in Verzückung versetzt - und das zu 100% pflanzlich.

Die drei Top-Anwendungen von "TOMAMI Vegami":

1. Saucen zaubern, schnell aber dennoch mit intensivem Geschmack. Einfach Vegami mit (veganer) Sahne und Pilzen erhitzen – fertig!
2. Vegetarisches oder veganes Essen mit ein paar Schwenkern Vegami aus der Dosieröffnung würzen. Auch Fleischgerichte lassen sich damit verfeinern, der Geschmack wird noch intensiver.
3. Die Vegami-Brühe: Weg mit den Brühwürfeln, einfach Vegami und Wasser erhitzen und als feiwürzige Alternative verwenden.

Der spezielle Umami-Boost ist der puren Kraft der Tomate zu verdanken. TOMAMI verarbeitet in einem speziellen Verfahren mehr als 1500 g vollreife Tomaten für 90 ml TOMAMI #1! Diese "#1" - von Natur aus vegan, gluten- und laktosefrei - ist die Grundlage von Vegami. Darin werden noch die feinen Gewürze eingebettet, von Hand in die dunklen Glasflaschen gefüllt und versiegelt, fertig!

„TOMAMI #1 ist die Zutat für eine Geschmacksexplosion. Wer es einmal probiert hat, liebt es einfach“, so Georg Breuer, Gründer von TOMAMI.

Da hilft nur eins - selbst ausprobieren! Auf der Website www.tomami.eu laden zahlreiche Rezepte zum Probieren, Würzen und Genießen ein.

Hinweis für Redaktionen:

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

