

Presseinformation

Königstein, 11. Oktober 2021

Tomami erweitert sein Sortiment um scharfe Chili + Mango Sauce

Fruchtige Schärfe kombiniert mit rein natürlicher Würzkraft

TOMAMI #1, Habanero Chili und Mango: diese drei Zutaten entfalten ihren Zauber in der Fortsetzung der Chili-Reihe. Der erste Eindruck im Mund ist natürlich der Habanero Chili, sehr scharf, aber nicht brennend. Dann entfaltet sich die eine leichte Fruchtigkeit der Mango und bereichert die Geschmackspalette im Mund. Dass diese Sauce Gerichte nicht einfach nur schärfer, sondern auch vollmundiger schmecken lässt, liegt an einer speziellen Zutat: TOMAMI #1. Diese Essenz aus reinen Tomaten ist ein natürlicher Geschmacksverstärker aus 100% Tomate, ohne selbst hervor- oder gar nach Tomate zu schmecken.

Nach dem Motto „BESSERLECKER“ wird die Sauce ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe und ohne Schnickschnack hergestellt. Entwickelt hat sie Deutschlands schärfster Saucenmacher Ralf Nowak. Jede Flasche wird hierzulande von Hand abgefüllt und versiegelt.

Die Reihe der scharfen Saucen, die mit Ingwer + Chili begonnen hat, findet hier ihre Fortsetzung. Weitere Saucen sind in Planung.

Liebhaber des scharfen Essens können nun also wählen, ob sie eher eine fruchtige Mango-Note oder prickelnden Ingwergeschmack bevorzugen, beispielsweise für Reis- und Gemüsepflanzen, Grillgerichte, scharfen Wassermelonensalat, Asia-Gemüse-Pancakes oder vieles mehr. Zahlreiche Rezeptanregungen finden sich auf www.tomami.eu

Die neue Sauce ist wie die ganze TOMAMI-Familie vegan, gluten-, laktose- und palmölfrei.

Umweltfreundlich im Glas und mit unverwechselbarem Design-Etikett macht sich die Neue auch optisch gut in der Küche. Die unverbindliche Preisempfehlung für die 90ml-Flasche beträgt 7,49 Euro. Sie ist etwa ab Oktober im TOMAMI Webshop und in ausgewählten Feinkostläden und Märkten erhältlich.

#besserlecker

Hinweis für Redaktionen:

Rezepttexte und hochauflösendes Bildmaterial finden Sie auf <http://www.tomami.eu/media-download> (beides rechtefrei). Gerne stellen wir Ihnen TOMAMI®-Proben zur Verfügung. Wenden Sie sich hierfür gerne an uns: Telefon 06174/2093-20.