

Presseinformation

25. März 2020

Natürliche Würzkraft von Tomami®.

Natürlich Verfeinern. 100 % Tomate. Feinste Gewürze.

Tomami möchte Essen noch leckerer 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 TOMAMI Würzsaucen ist das flüssige Würzkonzentrat Tomami® #1, 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 gemahlten erstklassigen Gewürzen von Ingo Holland entstanden **zwei Gewürzsaucen und ein veganer Bratenfond**. Die Würzsaucen führen unseren Gaumen gen Süden durch die mediterranen Kräuter der Toscana (**TOMAMI Toscana**) bis ins ferne Asien, zu den pikant-blumigen 7 Gewürzen Japans (**TOMAMI Japan**).

Der vegane Bratenfond „**TOMAMI Vegami**“ ist vielseitig einsetzbar. Zum einen ist die Würzsaucen die beste Grundlage für schnelle Saucen, die viel Geschmack haben sollen. Einfach Vegami mit Sahne, Kräutern und Pilzen erhitzen – fertig! Zum zweiten verleiht Vegami vegetarischem oder veganem Essen die herzhaft-würzige Note, die unsere Geschmacksnerven jubeln lässt. Auch Fleischgerichte lassen sich damit verfeinern. Eine dritte Anwendung ist die Vegami-Brühe. Weg mit den Brühwürfeln, einfach Vegami und Wasser erhitzen und als feinwürzige Alternative verwenden.

TOMAMI® #1, die Grundlage aller Würzsaucen, 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® #1 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.

Die Kombination von TOMAMI® #1 und feinsten Gewürzen ist eine spannende Bereicherung für jede Küche. 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.

