

Hier erhältlich!

DER UMAMI-BOOST AUS DER TOMATE: TOMAMI

geballte Würzkraft



In einem innovativen Verfahren aus Zentrifugation und schonender Erhitzung werden sonnengereifte Tomaten auf ihre Essenz reduziert. Dabei werden die in den Tomaten enthaltenen natürlichen Glutaminsäuren hoch konzentriert. Bereits in geringen Mengen verstärkt die TOMAMI-Tomatenessenz ganz natürlich das Aroma der Zutaten und rundet jedes Gericht ab. Es verleiht vollmundigen, würzigen Umami-Geschmack, ohne überdeckenden Tomatengeschmack.

ZEITERSPARNIS:

Kein stundenlanges Einkochen und Reduzieren von Tomaten

WENIGER SALZ:

Umami verstärkt das Geschmackempfinden für Salz

KEINE „PRISE ZUCKER“:

Die Tomate bringt von Natur aus Süße ins Spiel

VON NATUR AUS LECKER:

Die Essenz von 4,5 kg sonnengereiften Tomaten stecken in einer 240 ml Flasche.

- 100% Tomaten, sonst nichts!
- Verfeinert jedes Gericht mit nur 1-2 TL pro Portion

TOMAMI: VON NATUR AUS LECKER

Die Umami-Würze aus 100% Tomaten: macht's schnell und einfach köstlich

TOMAMI 1

mit Würze und Geschmackstiefe, wobei der Tomatencharakter und die Säure in den Hintergrund treten und das Feld dem vollmundigen Umami-Geschmack überlassen. Perfekt für alle herzhaften Gerichte und besonders für jene, denen die typischen Röstaromen fehlen, wie Fisch- oder Gemüsegerichte, Suppen oder Dressings.

Kenner des guten Geschmacks können aus zwei Würzvarianten wählen:



TOMAMI 2

präsentiert sich mit fruchtig-aromatischer Tomatennote, herzhaftem Grundkörper und typischer Säure. Damit eignet es sich hervorragend für die mediterrane Küche und auch für Schmorgerichte, Eintöpfe, Saucen und Dressings.



TOMAMI

MACHT DEIN ESSEN

EINFACH

köstlich



**DIE BESTE
ANTWORT AUF:**

„Da fehlt noch was“

Feine Tomatenessenzen zum Abschmecken und Verfeinern.

100% TOMATE
KEINE ZUSÄTZE

TOMAMI GmbH,
Frankfurter Str. 18a, 61462 Königstein im Taunus
Telefon: +49 (0)6174-998023-0
info@tomami.eu www.tomami.eu  

Anwendungsbeispiele unter:
www.tomami.eu/rezepte

Ein Tropfen,
**EINE WELT
VOLLER
GESCHMACK:**

*nur
1-2 TL
pro Portion*

Kulinarische Entdeckungsreise leicht gemacht: Unsere Würzessenzen verleihen jedem Gericht eine unvergleichliche Geschmacksintensität. Jedes Konzentrat enthält eine einzigartige Mischung aus Kräutern und Gewürzen, die in Zusammenarbeit mit der Gewürzmanufaktur Altes Gewürzamt ausgewählt wurde. Die Basis bildet die reine Tomatenessenz TOMAMI 1, das jedes Gericht mit einem vollmundigen, würzigen Aroma bereichert.

TOMAMI HOT INDIA

Verleiht duftend und aromatisch mit scharfer, leicht fruchtiger Note jedem Curry sowie Gemüse- und Reispfannen, Geflügelgerichten, sämigen Suppen das gewisse Etwas



TOMAMI JAPAN

Verfeinert mit ostasiatischem Flair und leicht pfeffriger Note Fisch und Sushi, Wokgemüse, Reissalate, Mayonnaisen und fruchtige Desserts.



TOMAMI PERSIEN

Begeistert mit den Aromen der persischen Küche. Für köstliche Gemüse- und Reisgerichte und zum Verfeinern von Geflügel und Fisch.



TOMAMI PROVENCE

Zaubert die Sonne Südfrankreichs auf den heimischen Teller. Passt perfekt zu Pasta, Gemüse, Lamm, Krustentieren und gegrilltem Mittelmeerfisch.

TOMAMI TOSCANA

Verfeinert mediterran würzig jegliche Art von Pasta-Saucen, Pizza, Hackfleischgerichten, Mittelmeerfisch und Salatdressings.



TOMAMI SANTORIN

Bringt Mittelmeer-Flair mit würzigem Oregano. Besonders lecker in Hackfleischgerichten, zu Geflügel, Gemüse und Ofen-Feta.



*100%
natürliche
Zutaten,
vegan,
glutenfrei*

TOMAMI BAYERN

Peppt mit seiner herzhaft deftigen Note jede Fleisch- oder Veggie-Bratensauce auf. Auch Brühen, Suppen, Eintöpfe werden kräftig aromatisiert.



TOMAMI MARRAKECH

Ist wie eine kulinarische Reise durch den Orient und besonders lecker zu Lamm, Geflügel, Gemüse, Couscous und Eintöpfen.

