



Tomate Natural SECO

Es un ingrediente muy utilizado en nuestra Dieta Mediterránea, en particular en la gastronomía italiana, porque potencia el sabor de los platos y tiene excelentes propiedades nutricionales, superiores incluso a las del tomate fresco:
mayor aporte de vitamina A, licopeno, potasio, magnesio...

CON

TODO EL SABOR Y PROPIEDADES DEL TOMATE FRESCO.
APTO PARA TODO TIPO DE DIETAS

Tomates maduros SECADOS AL SOL.
Mantiene todas sus vitaminas y minerales.
Cultivado y elaborado en España.

CON

TOTAL COMODIDAD Y AHORRO
Está LISTO PARA CONSUMIR.

NO HAY MERMAS, se utiliza todo lo que viene en cada envase.
Mantiene su sabor y propiedades durante 2 años.

SIN

NINGÚN AÑADIDO NI PROCESOS NO NATURALES
SIN procedimientos químico ni mecánicos.
SIN azúcares añadidos.
SIN conservantes ni colorantes.
SIN gluten ni lactosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL Valores medios aprox. por 100 g

Valor energético 201,0 Kcal/ 845,0 KJ • Grasas 1,7g de las cuales Saturadas 0,7g
• Hidratos de Carbono 27g de los cuales Azúcares 24g • Fibra alimentaria 17g
• Proteínas 11g • Sal 6,9g

NO CONTIENE ALÉRGENOS/ SIN GLUTEN/ SIN LACTOSA/NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE.
PRODUCTO NATURAL: SIN ADICIÓN DE AZÚCARES. SIN CONSERVANTES NI COLORANTES.



Tomate Natural **SECO**

Múltiples usos en tu cocina

Es el ingrediente idóneo para ensaladas, pizzas, pastas, sandwiches, pintxos, sushi, encurtidos, aperitivos...

Sabor y Salud

Recomendamos ponerlo en un recipiente con Aceite de Oliva Virgen Extra para su mejor degustación. El Tomate Seco a su vez refuerza el sabor del aceite. Con esta fusión se obtiene un sabroso aliño para ensaladas y un nuevo aceite con el que potenciar el aderezo de cualquier receta.



ENVASES DE PRESENTACIÓN

Botes de
250 grs / 500 grs / 1 kg / 2 kgs

descubra la
COMUNIDAD +TOMATE:
ideas, recetas, tienda on
line y mucho más en
www.mastomate.com
y en redes sociales



Tel. 924 96 00 57 / 635 300 094 info@mastomate.com

Polígono In. San Isidro C/Serrezuela 17 06400 Don Benito (Badajoz)

FABRICADO POR: N.R.S.I. 24.0001043/MA ENVASADO Y DISTRIBUIDO POR: N.R.S.I. 21.00812/BA