CASI abre su tienda online para la venta de tomate raf

Noticias
La cooperativa comercializará 7 millones de kilos de tomate raf de diciembre a mayo, entre la web, subasta, supermercados y tiendas gourmet.

CASI ha iniciado el mes de diciembre, como todos los años, con la apertura de su **tienda online** www.rafdecasi.com **[1]**, donde ofrece el "pata negra" de sus tomates, un raf cultivado con esmero por agricultores especializados, para conseguir un producto de inigualable dulzor, tierno, e ideal para servir o regalar en las próximas fiestas navideñas.

Para la presente campaña, **CASI comercializará 7 millones de kilos de tomate raf**, repartidos entre la tienda online, subasta, supermercados y tiendas gourmet. La superficie dedicada al más tradicional de los tomates es de 100 hectáreas, y el destino es principalmente España, debido a las características de rápida maduración del producto, y sólo el 10% internacional, a países de Europa.

Dado que es el producto más delicado y de mayor valor, la cooperativa diseña para este tomate unos **envases específicos, de cuidado diseño y gran calidad**. En el caso de la tienda online, se vende en un sencillo sistema de compra de sólo cuatro pasos.

José María Andújar, presidente de CASI, explica que "el Raf es un tomate delicado que necesita unas condiciones y técnicas de cultivo muy especiales: tierras pobres, ser regado muy poco y con aguas muy salobres. Además, tiene una raíz débil por lo que debe tratarse con mimo y es muy propenso a las enfermedades. Estas características hacen que sólo los agricultores más antiguos y lo más experimentados sean capaces de sacar adelante este tomate". Esta frase la desarrolla en el sentido de que "los agricultores de CASI, como están especializados sólo en el tomate, consiguen cultivar un Raf espectacular, con un sabor intenso y reconocido por los consumidores".

Características únicas

En www.rafdecasi.com **[2]** **[1]**también se explica al consumidor cómo diferenciarlo de otras variedades: "se trata por lo general de un producto más pequeño, con profundos surcos, irregular en sus formas y con un color verde intenso. Sin embargo, se caracteriza por un excelente sabor y por un dulzor imposible de encontrar en el resto de variedades". Además, en la web se aportan recetas para prepararlo, aunque lo ideal es tomarlo fresco, con una pizca de sal y regado con aceite de oliva virgen extra, si es de Almería, mejor.

CASI www.casi.es **[3]** es el mayor productor de tomate de Europa, y basa su éxito en la especialización de sus agricultores, cuyas técnicas han aprendido de generación en generación, lo que les permite cultivar un tomate sabroso, en sus distintas variedades como es el caso del Raf. Además, ha abierto canales de comunicación con la sociedad a través de Facebook **[4]** y Twitter **[5]**

Redacción

Enlaces:
[1] http://www.rafdecasi.com/
[2] http://www.rafdecasi.com
[3] http://www.casi.es/

[4] https://www.facebook.com/pages/Casi-Especialistas-en-Tomate/316118794445?ref=ts&fref=ts
[5] https://twitter.com/cooperativacasi