

El tomate Intense presenta en Fruit Attraction sus cualidades con un almuerzo para profesionales del sector



Noticias

Responsables del producto de Bayer Cropscience Vegetable Seeds han actuado de anfitriones para una docena de profesionales del sector hortofrutícola internacional.

La segunda jornada de la feria ha sido testigo de un almuerzo especial a base de tomate Intense como ingrediente protagonista. Los responsables del producto de Bayer Cropscience Vegetable Seeds han actuado de anfitriones para una docena de profesionales del sector hortofrutícola internacional que han podido dar buena cuenta tanto del excelente resultado visual como culinario que ofrece el tomate Intense una vez elaborado. “Queremos que los profesionales comprueben de primera mano los resultados que se obtienen al trabajar con un producto único como Intense, que puedan observar y saborear las características que lo hacen incomparable”, declaró Paola Dezi, responsable de marketing y comunicación para Europa, Oriente Medio y África.

Su alta densidad y consistencia hacen que sea ideal para cortarlo en rodajas, tacos y trozos manteniendo su forma y estructura interna sin perder su jugo. Su tasa de aprovechamiento tras el corte oscila entre el 95% y el 99%, siendo muy superior a las tasas que presentan otros tomates. Además, su color e intensidad de sabor hacen que destaque en cualquier elaboración culinaria. Todo ello lo convierte en el ingrediente perfecto, tanto para su uso en bocadillos y sándwiches porque no empapa el pan, como para hornear, freír y cocinar a la plancha. Así lo resaltó José Antonio Salinas, Crops Sales Manager para Europa, Oriente Medio, África y Oceanía del cultivo de tomate fresco, quien hizo hincapié en las numerosas características de Intense que lo hacen destacar frente a su competencia: “Es un producto que ofrece muchas posibilidades. No mancha, no se deshace y esto facilita que se le puedan dar más usos en la cocina que a un tomate común. Intense™ es único porque se ha puesto mucho esfuerzo en que lo sea”, sentenció.

Obtenido a partir de sistemas de selección y mejoras tradicionales, sin modificación genética alguna, el tomate Intense es sometido a estrictos controles de calidad para asegurar que llega al consumidor en óptimas condiciones y en envasados cuidadosamente diferenciados por calibres. La atractiva presentación en el lineal y sus actividades de promoción en los puntos de venta también han contribuido a posicionar a Intense como el “tomate de los cocineros”, haciéndolo reconocible tanto por distribuidores como por consumidores y profesionales del mundo de la restauración a nivel internacional. En este sentido, Crisanto Ampuero declaró: “Intense es un producto innovador, por ello, se ha situado como uno de los ingredientes preferidos por los cocineros. Por nuestra parte, desde Intense hemos puesto en marcha acciones en punto de venta, desarrollo de nuevos formatos para el producto así como el lanzamiento de una completa página web, entre otras muchas acciones. El producto destaca de manera clara y ello facilita la fidelización del consumidor”, valoró Crisanto Ampuero, quien es Produce Chain Specialist y Responsable del proyecto Intense en España.

La presencia de tomate Intense en esta cita del sector hortofrutícola internacional es una muestra más del compromiso que la marca Nunhems, de Bayer Cropscience, ha adquirido con la especialización y la innovación para revolucionar el sector de las semillas hortícolas.

Enlace| www.intensetomatoes.com [1]

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.intensetomatoes.com>