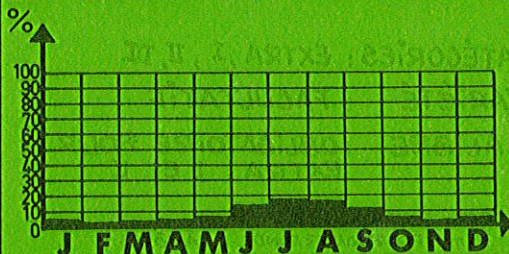




TOMATE TAMOT

70

QUAND M'ACHÈTE-T-ON ?



CE QU'IL FAUT M'ÉVITER...



- ÉCRASEMENT
- MEURTRISSIONS
- POURRISSÉMENT

MIEUX ME CONNAÎTRE...



J'AIME BEAUCOUP

- VENTILATION
- FRAICHEUR



JE N'AIME PAS DU TOUT

- CHOC
- ÉCARTS DE TEMPÉRATURE
- GEL
- HUMIDITÉ

Comment s'occuper de moi pour mieux me préserver ?

Le stockage à l'arrivée

- RÉSERVE/RAYON
- ÉVITER LA CHAMBRE FROÏDE
- ENDROIT FRAIS
- DURÉE: 2 À 3 JOURS



Les soins au rayon

- MANIPULER AVEC PRÉCAUTION
- TRIER



Le rangement le soir

- RÉSERVE
- ENDROIT FRAIS ET AÉRÉ



Comment me choisir pour mieux m'apprécier ?

À l'œil

- COULEUR UNIFORME
- ROUGE BRILLANTE
- BELLE



Au toucher

- CHARNUE
- ENCORE FERME



Comment me préparer ?

- CRUE . CUITE
- POTAGE, JUS
- SALADE
- LÉGUME
- FARCIE





TOMATE

70

COMMENT ÉTABLIR MON ÉTIQUETTE ?

Mentions obligatoires...

Produit: X	catégorie: X
Variété: X	calibre: X
ORIGINE: X	
TRAITÉ: X	
PRIX: X	1kg

- CATÉGORIES : EXTRA, I, II, III
- VARIÉTÉ : FACULTATIF
- CALIBRE : OBLIGATOIRE POUR EXTRA, I ET II

- CAT. EXTRA, I, II
35 mm POUR TOMATE RONDE OU À CÔTES
30 mm " " ALLONGÉE
- CAT III
35 mm POUR TOMATE RONDE OU À CÔTES
30 mm, " " ALLONGÉE OU SOUS ABRÛ

COMMENT DISTINGUER MES VARIÉTÉS

- **RONDE** : DE SERRE
FRANCE, HOLLANDE, BELGIQUE
- **COTELÉE** : DE PLEIN CHAMPS
FRANCE, ESPAGNE, MAROC
- **ROMA** : ALLONGÉE

Disponible en:

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

ET POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS HABITUELLES...

- **DISPONIBLE** : TOUTE L'ANNÉE, PLEINE SAISON, JUIN À OCTOBRE
- **LÉGUME OU FRUIT ?** - LES DEUX !
- **QUALITÉS** :
 - TRÈS DIGESTE
 - NOURRISSANTE
 - PEU DE SUCRE
 - VITAMINÉE
- **CUISINE** : POUR LES COULIS OU LA PURÉE : ROMA