

# Tomaten-Produkte

## Was ist das Besondere an den Tomatenprodukten von RAPUNZEL?

- aus erntefrischen Tomaten in Italien hergestellt
- original italienische Saucenrezepturen
- kein Zusatz von Aromen, Binde- und Verdickungsmitteln
- Tiger Tomatenprodukte – speziell für Kinder ohne Zucker hergestellt
- Verpackungsvariationen sprechen verschiedene Zielgruppen an
- Freundliche Etiketten in kräftigen Farben – ideal für Blockbildung



Ob traditionelle Basissaucen der ersten Stunde, Tomatenmark im Glas oder in der Tube, Ketchup in der Squeeze-Flasche ... das RAPUNZEL Tomatensortiment umfasst vielseitige Produkt-Variationen aus dem Lieblingsgemüse der Deutschen.

Die Tomaten für die RAPUNZEL Tomatenmark- und Saucenherstellung werden in der Toskana angebaut. Langjährige Lieferantenbeziehungen garantieren Transparenz und Qualität. Die sonnengereiften Tomaten werden geerntet und anschließend sofort der Verarbeitung zugeführt. Die Ernte beginnt im Juli, Hauptzeit aber ist August und September. Um nicht alle Tomaten auf einmal ernten zu müssen, gibt es frühe, mittlere und späte Sorten.

Unsere Klassiker wie die Tomatensaucen Familia, Toskana, Arrabbiata, Bruschetta und Paprika werden direkt während der Ernte unmittelbar

aus der frischen Tomate produziert und in Gläser abgefüllt. Dadurch sind diese Saucen besonders frisch, denn sie werden nur einmal so wenig wie nötig erhitzt. Sie enthalten viel tomateneigenen Saft – dadurch schmecken sie wie hausgemacht und sind besonders leicht, was ganz typisch ist für eine echte italienische Sauce.

Unser Passata wird ebenfalls gleich zu Beginn der Ernte aus frischen Tomaten hergestellt und direkt in die Flaschen gefüllt, wodurch der frische, fruchtige Geschmack der Tomate erhalten bleibt.

Die kräftigen und cremigen Tomatensaucen wie beispielsweise Olivia und Al Ragout werden mit Passata oder Polpa hergestellt. Dies bedeutet, dass die bereits einmal erhitzte Rohware bei der Fertigstellung der Sauce im Glas ein weiteres Mal zur Haltbarmachung erhitzt wird.

## FAQs – die häufigsten Fragen an uns:

### Welche Tomatensorten werden für unsere Tomatenprodukte verwendet?

In der EU sind mehr als 2.300 Sorten zugelassen. Tomaten werden bei der Sortenbezeichnung vor allem nach ihrer Form unterschieden: runde, gerippte, längliche sowie Kirschtomaten. Für geschälte Tomaten werden längliche Sorten verwendet und für alle anderen Produkte wie Passata, Polpa und Tomatenmark werden runde Sorten verwendet. Für die RAPUNZEL Tomatenprodukte werden unter anderem die längliche Roma und die runde Rio Bravo angebaut.

### Wie lange sind geöffnete Tomatenprodukte haltbar?

Wir empfehlen den jeweiligen Inhalt mit einem sauberen Löffel zu entnehmen, das Produkt rasch wieder zu verschließen und im Kühlschrank aufzubewahren. So kann das Tomatenmark im Glas bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden, die Tomatenmark-Tube sogar noch länger. Ketchup kann bei sauberer Entnahme im Kühlschrank unter 8°C bis zu 1 Monat geöffnet gelagert werden.

### Was ist Lycopin?

Tomaten sind bekannt für ihren hohen Gehalt an Lycopin, welches zur Klasse der Carotinoide gehört und den Tomaten ihre charakteristische rote Färbung verleiht. Lycopin gilt als Radikalfänger. Die Verfügbarkeit von Lycopin ist bei verarbeiteten und erhitzten Produkten wie z. B. Tomatenmark höher als bei rohen Tomaten, da beim Erhitzen die pflanzlichen Zellstrukturen aufgebrochen werden und das Lycopin gelöst wird.

### Bei welcher Temperatur werden Tomatenprodukte pasteurisiert?

Tomatenmark wird bei 70°C unter Vakuum eingedickt, bis der gewünschte Trockenmassegehalt erreicht ist. Nach der Abfüllung erfolgt die Pasteurisierung bei 94°C für 35 Minuten. Tomatensaucen werden zur Haltbarmachung bei 92 – 96°C 33 Minuten lang erhitzt.

### Wie viele Frischtomaten sind im Tomatenmark enthalten?

100 g Tomatenmark mit 22% Trockenmasse enthalten circa 360 g frische Tomaten.