



## Colruyt informeert

### Tomaten bij Colruyt: vers, stevig en overheerlijk



De tomaten die u bij Colruyt vindt, beantwoorden aan **strengere kwaliteitseisen**. Zo moeten ze een glanzende, dieprode schil en stevig vruchtvlees hebben.

#### Dagelijkse levering in de winkel

Onze aankoper kiest zelf de beste tomaten uit op de veiling. Daarna vertrekken ze onmiddellijk naar de koelruimtes van ons distributiecentrum in Halle. De tomaten worden **vanaf de volgende dag 's morgens** verdeeld over onze winkels.

#### Waar tomaten bewaren?

Bewaar uw tomaten op een **koele** (tussen 12 en 16 °C) en **goed verluchte plaats**. Zo kan u ze minstens 1 week bewaren en blijft de smaak gegarandeerd.

#### Voedingswaarde

Tomaten bevatten **provitamine A** en **lycopeen**, een krachtig antioxidant dat de tomaten hun mooie rode kleur geeft. Tomaten zijn ook een bron van **vitamine C** (14 mg per 100 g), ze zijn heel rijk aan **vezels** en **arm aan calorieën** (11 kcal/100 g), zoals groenten. Ideaal voor een lichte zomerse maaltijd!

#### Milieubewuste teelt



Al onze Belgische tomaten dragen het **Flandrialabel**. Dat staat garant voor kwaliteit, versheid en milieubewuste teelt. De bestuiving van de tomatenplanten gebeurt door hommels. Schadelijke insecten worden bestreden door hun natuurlijke vijanden waardoor het gebruik van chemische insecticiden tot een minimum beperkt wordt.

#### Welke tomaat kiezen?

Als u verse tomaten koopt, kies dan voor niet te rijpe tomaten die **stevig** aanvoelen en mooi **glanzen**.

Ontdek op de keerzijde de verschillende soorten tomaten die u meestal in de versmarkt van uw Colruyt-winkel terugvindt.



- **Klassieke tomaten**

De meest gebruikte tomaat in de keuken: ze is lekker vast, sappig en vlezig. Ideaal voor slaatjes, soepen of om gevulde tomaten mee te maken.



- **Trostomaten**

Deze tomaten geuren heerlijk en smaken het best in zomerse slaatjes.



- **Roma- of Prunella-tomaten**

Langwerpige, pruimvormige tomaten die zich uitstekend lenen voor zuiderse stoofschotels zoals ossobuco, of in een bolognesesaus. Ze smaken zacht en meer uitgesproken.



- **Tapatomaten**

Minitrostomaatjes, licht langwerpig met een zachte en zoete smaak. Ideaal als snack, in koude slaatjes of als garnering.



- **Kerstomaatjes**

Kerstomaten, ook wel cocktailtomaten genoemd, zijn heerlijk in uw slaatjes, als aperitief of op een brochette.



- **Lyco+ trostomaten**

Deze minitrostomaten bevatten meer lycopeen (een antioxidant). Ideaal als tussendoortje voor de kinderen, lekker in een slaatje of op een brochette met een stukje mozzarella en een blaadje basilicum, besprenkeld met olijfolie.



- **Kumato-tomaten**

Ronde, stevige tomaten met een bruinrode kleur en een uitzonderlijk zachte smaak. Ideaal om uw salades een originele kleur te geven.