

Tenedor



El Caniles es un tomate consistente pensado para soluciones al horno.

Tomate Caniles

En los fuegos de la restauración

Las prestaciones del Caniles puestas en valor. Caniles es uno de los tomates pera con más sabor del panel varietal y la casa de semillas Zeraim lo ha puesto a desfilar en manos de diferentes Chef en recetas internacionales.

Propuestas gastronómicas británicas como la ensalada Chicken thai con tomates macerados o una sopa de tomates asados y secos con espárragos y pesto; o nórdicas como el tartar de tomates y pepino con arenques y rábanos o una receta alemana como el tomate asado relleno de codillo de cerdo y salsa turca.

Son algunas de las propuestas y retos del pera Caniles, el abrirse a un público diferente y no crecer sólo como un tomate fresco para soluciones de ensalada.

Uno de los valores del Caniles es el alto porcentaje de materia seca y poca agua, lo que le permite ser un aliado de la restauración en platos que requieren altas temperaturas en el horno por la consistencia del producto, aportando sabor.

MOTIVOS

Con estos argumentos, Zeraim se ha lanzado a tocar a la puerta de la restauración con un 'pack' de recetas internacionales para señalar a Caniles como un tomate de sabor y consistencia.

Caniles goza de una textura firme y una jugosidad menos acusada que el estándar de tomates del mercado, facilitando su preparación y consumo. Uno de los puntos fuertes del Caniles es la idoneidad para la preparación de platos que requieren cocción en horno a altas temperaturas.

Y es que Caniles presenta un alto contenido de azúcares totales y menos cantidad de agua que el resto de tomates pera. 🍅

www.zeraim.es