



Tomate único

intense es el primer tomate del mundo que no pierde su jugo, convirtiéndolo en la mejor elección frente a los tomates convencionales para la preparación de recetas. Intense es perfecto para sándwiches, para cortarlo en finas rodajas, para zumos y gazpacho, para cocinar a la parrilla o al horno y para freírlo. Intense es el ingrediente perfecto para la gente que ama la cocina – profesionales y amateurs - y exige el mejor resultado. Intense es el tomate de los Cocineros.



NOTA IMPORTANTE: La información técnica, descripciones, recomendaciones e ilustraciones, o cualquier otra representación de semillas o frutos incluidos aquí, no constituyen garantía de resultado.

intense

Para más información por favor, póngase en contacto con nuestros Especialistas de Produce Chain:

EUROPA

Daniel Kretzschmar

Móvil: +33 614 70 88 37

E: daniel.kretzschmar@bayer.com

FRANCIA, REINO UNIDO, BÉLGICA

Claude Guerin

Móvil: +33 603 80 22 90

E: claude.guerin@bayer.com

ALEMANIA, PAÍSES BAJOS

Hans Renia

Móvil: +31 641 546 657

E: hans.renia@bayer.com

ITALIA

Ivan Dalla Piazza

Móvil: +39 348 015 98 20

E: ivan.dallapiazza@bayer.com

ESPAÑA

Crisanto Ampuero Brasero

Móvil: +34 619 188 806

E: crisanto.ampuero@bayer.com

TURQUÍA

Cenk Nadir

Móvil: +90 532 464 8297

E: cenk.nadir@bayer.com



Encuentra más recetas en
www.intensetomatoes.com

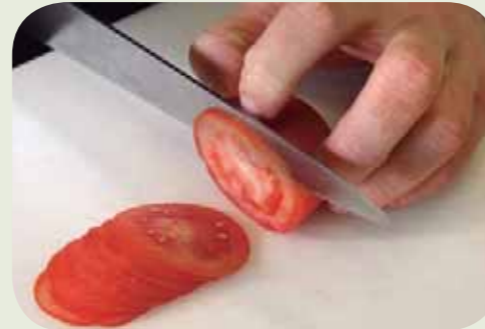
intense
El **tomate**
de los **Cocineros**

intense

El **tomate**
de los **Cocineros**



Intense conserva su forma y estructura gracias a que retiene su jugo, ofreciendo un sabor delicioso al cocinarlo.



intense es el tomate adecuado para utilizarlo en múltiples recetas consiguiendo mejores resultados que con tomates convencionales.



Encuentra más recetas en
www.intensetomatoes.com

• Alta consistencia

Intense, 5 días después de su corte en rodajas, tan sólo pierde el 3% de su peso frente al 24% de los tomates convencionales. Al prepararlo en cubos, Intense pierde el 16% de peso comparado con el 40% de otros tomates.

• Larga conservación

Una vez cortado, Intense mantiene durante varios días su color y textura. Con Intense, tus platos preparados se conservan durante más tiempo, sin perder su aspecto fresco.

• Finas rodajas

La consistencia interna de Intense permite el corte en finas rodajas de hasta 2 mm de espesor manteniendo su forma y la posibilidad de cortarlo en cubos muy pequeños.

• Color rojo intenso

Intense aumenta el atractivo de todos los platos gracias a su color llamativo.

