



**LES SAVEURS  
D'OCCITANIE  
ZA D'OCCITANIE  
4 RUE JEAN  
MERMOZ  
11300 LIMOUX**

**tomates séchées Sac de 1000Grs + 500Grs**

**TOMATES SÉCHÉES RÉCOLTE 2020**



**Prix :22.00 €**

**Tomates séchées  
TOMATES SECHEES**

**OFFRE EXCEPTIONNELLE 1KG + 500Gr**

**RECOLTE 2020**

**Descriptif produit:**

Ces tomates séchées sont un concentré de saveurs . Vous les utiliserez telles quelles ou assaisonnées selon votre gout.

Ajoutez les tomates séchées dans vos salades, oeufs cocottes, sauces mais aussi dans les sandwiches. Parfumées, souples, elles donneront à vos papilles toutes les saveurs du soleil...

Les tomates séchées non marinées, seront mixées ou réduites en tout petits morceaux pour relever les sauces. Celles réduites en poudre, formeront une excellente base pour les vinaigrettes et les béchamels. En outre, elles se marient magnifiquement avec les autres saveurs italiennes : parmesan, aubergine, mozzarella... Enfin, vous pourrez épater vos convives avec des tomates séchées en apéritif, en tapenade avec ail et parmesan, ou enrichies de pignons grillés et d'olives.

**Description générale:** La tomate est un fruit originaire de la côte ouest de l'Amérique du Sud où l'on y trouve encore des formes sauvages. Les Conquistadors, en découvrant le Mexique, ramènent alors des graines de tomates avec eux en Espagne, lieu de sa propagation européenne.

**Bienfaits:** Même déshydratée, la tomate conserve toutes ses propriétés. Riche en lycopène, un antioxydant, la tomate aide à protéger les cellules contre les dommages causés par les radicaux libres, comme le vieillissement prématuré des cellules, les maladies cardiovasculaires et certains types de cancers. N'épluchez pas la tomate, car c'est dans sa pelure que se retrouvent le plus d'antioxydants. De plus, le fait de manger des tomates en même temps qu'une source de lipides améliorerait, pour certaines personnes, l'absorption des substances antioxydantes dans le sang. La tomate est également une source de minéraux comme le potassium, le manganèse, le cuivre et les vitamines B3, B6, C, A, E et K.

**Analyse nutritionnelle moyenne pour 100g :**

- Valeur énergétique : 168kcal
- Lipides : 17,0g
- Glucides : 2,0g
- Protéines : 1,0g

**Récolte: 2018**

**A CONSOMMER DE PREF.AVANT FIN : 10/2022**

[Lien vers la fiche du produit](#)