Tomaten getrocknet, bio kbA, natur, gesalzen (Eiertomaten, Romatomaten)

Getrocknete Tomaten Bio kbA – aus vollreifen Romatomaten – gesalzen mit Meersalz – ohne Öl oder künstliche Zusätze – 100 % Natur

Unsere fleischigen, aromatischen Eiertomaten werden im Freiland vollreif geerntet und durch Naturtrocknung und Salzen mit Meersalz haltbar gemacht. Es handelt sich **zu 100 % um ein Naturprodukt**, ohne zusätzliches Öl und ohne künstliche Konservierungsmittel, Farb- oder Aromastoffe. Im Gegensatz zu frischen Tomaten haben getrocknete Tomaten durch den Wasserentzug eine runzlige Schale, ein geringeres Volumen und eine höhere Kaloriendichte. Durch die Trocknung verstärkt sich auch das leckere, natürliche Aroma der Romatomaten. Mit Topfruits Tomaten getrocknet können Sie Gerichte und Salate aller Art auf einfache Weise verfeinern. Auch ein leckeres Würzsalz lässt sich aus den getrockneten Tomaten herstellen. Ein Rezept hierfür finden Sie weiter unten.

Vorteile der Topfruits getrockneten Tomaten

- vollreife aromatische Tomaten mit Meersalz
- ohne Öl & ohne künstliche Zusatzstoffe
- schonend getrocknet für ein intensives Aroma
- ballaststoffreich
- reich am natürlichen sekundären Pflanzenstoff Lycopin

Verwendungsmöglichkeiten der getrockneten Bio Tomaten

Getrocknete Tomaten sind äußerst vielseitig und verleihen zahlreichen Speisen eine würzig-fruchtige Note. Sie eignen sich hervorragend als Snack und können direkt aus der Packung genossen werden. Fein gehackt oder eingeweicht sind sie eine aromatische Ergänzung in Salaten, während sie Saucen und Suppen einen intensiven Tomatengeschmack verleihen. In Brot oder herzhaften Backwaren sorgen sie als Zutat im Teig für eine besondere Würze. Für Pesto oder Aufstriche lassen sich die getrockneten Tomaten perfekt mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern kombinieren. Auch in mediterranen Gerichten wie Risotto, Pasta oder Gemüsepfannen kommen sie hervorragend zur Geltung. Ein praktischer Tipp: Weichen Sie die getrockneten Tomaten vor der Verwendung in warmem Wasser ein, um sie weicher zu machen. Das aromatische Einweichwasser eignet sich wunderbar zur Weiterverwendung in Saucen oder Suppen.

Einfacher Rezept-Tipp für würziges Tomatensalz

Ein **Tomaten-Würzsalz** können Sie mit getrockneten Tomaten ganz leicht selbst zaubern. Diese lassen Sie am besten 1-2 Tage offen im Zimmer (auf einem Teller) trocken, bis sie richtig hart und trocken sind. Dann die Tomaten in einen leistungsstarken Mixer geben und alles klein mixen. Sie müssen kein Salz hinzufügen und können das fertige Tomaten-Salz gleich verwenden.

Wissenswertes zu getrockneten Bio Tomaten

Topfruits getrocknete Tomaten kaufen – wieso lohnt es sich?

Durch den Wasserentzug schmecken Tomaten getrocknet sehr lecker und würzig, viel intensiver als frische Tomaten. Aus Haltbarkeitsgründen werden sie mit Meersalz leicht gesalzen. Im Gegensatz zu anderen Anbietern von getrockneten Tomaten kaufen Sie bei uns getrocknete Eiertomaten, die nicht in Öl eingelegt sind. Die Zugabe von Öl ist unserer Meinung nach nicht nötig, weder für den Geschmack noch für die Verbesserung der Haltbarkeit. Außerdem achten wir darauf, dass Schalen und Kerne nicht entfernt werden, denn diese enthalten besonders viele sekundäre Pflanzenstoffe. Beispielsweise enthalten Topfruits getrocknete Tomaten ohne Öl **Lycopin in sehr guter Bioverfügbarkeit.**

Getrocknete Tomaten haben einen hohen Lycopin Gehalt

Das Carotinoid Lycopin ist ein starkes Antioxidans und hervorragender Radikalfänger. Nur ganze, reife Tomaten mit ihrer Kombination aus verschiedenen natürlichen Inhaltsstoffen bieten diesbezüglich den vollen Wert. Für mehr Informationen zu diesem Thema empfehlen wir Ihnen eine eigenständige Internetrecherche. Für den größtmöglichen Lycopingehalt sollten die Früchte nicht nur roh, sondern auch gekocht verzehrt werden. **Das Erhitzen unserer getrockneten Tomaten reduziert zwar den Gehalt an Vitamin C, doch die Konzentration an Lycopin nimmt durch die Wärmeeinwirkung zu.** Untersuchungen zufolge ist der Lycopingehalt getrockneter Tomaten um ein Vielfaches höher als der von Tomatenketchup und Tomatenmark.

Botanische Informationen zu Eiertomaten / Romatomaten

Botanisch werden Tomaten als Fruchtgemüse eingeordnet und sind somit ein Mittelding zwischen Obst und Gemüse. Tomaten (*Solanum lycopersicum*) gehören zu den Nachtschattengewächsen (*Solanaceae*) und kommen ursprünglich kommen aus Mittelamerika. Andere Bezeichnungen sind Paradiesapfel, Paradeiser, Goldapfel, Liebesapfel, Pomme d'amour oder Pomodoro. Es gibt es etwa 3.500 verschiedene Tomatensorten. Bei den von uns angebotenen getrockneten Tomaten handelt es sich um Romatomaten bzw. Eiertomaten. Tomatenpflanzen wachsen bis zu 150 cm hoch und tragen zur Blütezeit gelbe Blüten. Daraus entwickeln sich die kräftig roten Früchte. Sie haben einen Durchmesser von ca. 5 cm und sind oval bis länglich. Durch ihren geringeren Wassergehalt und den hohen Fruchtfleischanteil sind die festfleischigen Früchte sehr gut zum Trocknen oder Konservieren geeignet. Bei uns können Sie diese dann als gesalzene & getrocknete Tomaten kaufen.

Anbau, Ernte und Verarbeitung der Romatomaten

Die für unsere Produkte verwendeten Tomaten kommen aus den besten Anbaugebieten der Türkei und sind besonders aromatisch. Diese einjährigen Pflanzen benötigen einen sonnigen Standort und reichlich Wasser, damit sie zwischen Juli und September geerntet werden können. Die Verarbeitung der vollreifen Eiertomaten erfolgt im Rahmen einer Naturtrocknung an der Sonne. Wir verzichten bewusst auf Konservierungsmittel, Farb- oder Aromastoffe, um Ihnen ein 100%iges Naturprodukt anbieten zu können. Stattdessen machen wir die getrockneten Tomaten auf natürliche Art und Weise mit Meersalz haltbar.

Verwendung von getrockneten Tomaten

Der Vorteil vom Verzehr getrockneter Tomaten ist – neben dem erhöhten Lycopingehalt – der würzig-intensive Geschmack der Tomaten. Durch den Wasserentzug liegt nämlich auch das köstliche Aroma hochkonzentriert vor. Topfruits Tomaten getrocknet eignen sich gut zum Verfeinern von Gemüsegerichten und Salaten aller Art. Bei der Verwendung als Zutat in Gerichten ist es sinnvoll, die Tomaten vor der Weiterverarbeitung etwas einzuweichen. Auch zum Einlegen in Olivenöl solo oder mit leckeren Kräutern und zur Herstellung von Antipasti sind die Tomatenhälften gut geeignet.
Tipp: Wenn Sie die Tomaten ganz oder weitgehend salzfrei haben möchten, können Sie die Tomatenhälften warm abspülen. Und bei den Gerichten an sich gehen Sie am besten etwas sparsamer mit zusätzlichem Salz um.

Allgemeine Informationen zu den getrockneten Bio Tomaten

Zutaten: 100 % Tomaten getrocknet*, Meersalz (8 – 12 %) - **aus kontrolliert biologischem Anbau*
Lagerung: Kühl, trocken und dunkel, in dicht schließendem Behälter, ohne direkte Sonneneinstrahlung
Verpackung: PP-/Vakuumbeutel

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Tomaten getrocknet, bio kbA, natur, gesalzen (Eiertomaten, Romatomaten)"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1304 kj
Brennwert kcal	312 kcal
Fett	3.0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.4 g
Kohlenhydrate	51 g
davon Zucker	38 g
Ballaststoffe	12 g
Eiweiß	14 g
Salz	<12.0 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte der getrockneten Tomaten unterliegen natürlichen Schwankungen.