

Les tomates séchées sur les tables nippones

Les tomates séchées naturellement dans la région égéenne turque sont un produit, dont l'exportation augmente régulièrement ces dernières années et sont en passe de devenir un incontournable de la table des gourmets.

En 2013, l'Association Égéenne des exportateurs exportait environ 17 500 tonnes de tomates séchées et ce chiffre est allé en augmentant pour atteindre pratiquement 20 000 tonnes en 2015. Pour les 7 premiers mois de 2016, le chiffre d'exportation est déjà de quelques 11 000 tonnes.

Ces tomates sont produites, puis séchées naturellement avec ajout de sel ou de soufre au soleil de la région de Manisa, en les étalant sur des toiles blanches en les coupant en deux. Elles restent ainsi pendant 5 à 6 jours puis sont envoyées aux exportateurs pour être envoyées en Europe, aux États-Unis ou au Japon.

Selon le Président de la Chambre d'Agriculture, il faut entre 16 et 17 kilos pour obtenir un kilo de tomates séchées en utilisant du soufre et entre 13 et 14 kilos pour obtenir ce même kilo en utilisant du sel. Cette année une bonne production a été obtenue.

Source : <http://www.fructidor.fr/newsdetail.aspx?idn=36406&title=Les-tomates-s%C3%A9ch%C3%A9es-sur-les-tables-nippones>