



Augmentation de la consommation de tomates colorées

La tendance positive pour les tomates de table colorées se poursuit - alors qu'elles n'étaient auparavant disponibles que sur les marchés d'Europe du Nord, elles sont maintenant consommées sur tout le continent.

L'un des produits de saison les plus intéressants de ces dernières années est le Dolcinetto® Gourmet. Gino Caggia, directeur des ventes de la Coopérative des producteurs associés de citrosol, évoque le produit.

« Dolcinetto® Gourmet est un mélange de tomates cerises de différentes couleurs - rouge, jaune et orange - avec une saveur vive qui fait la différence par rapport aux autres produits actuellement disponibles. Il suffit de penser que Dolcinetto® Gourmet est le résultat d'un long et patient travail de sélection variétale qui a conduit à choisir différentes plantes dont les fruits présentent des notes sensorielles harmonieuses ».

« Ces tomates spéciales sont cultivées uniquement entre décembre et juin, sous serre et selon des techniques sans sol. Elles sont récoltées à la main, en grappes ou en fruits individuels. L'un de nos principaux clients étrangers a choisi la version en grappe et les consommateurs peuvent choisir entre des mélanges ou des produits individuels. Ce qui nous a surpris est le fait que les magasins demandent davantage de produits colorés au lieu des traditionnelles tomates rouges. Les consommateurs de certains pays européens sont prêts à acheter des tomates jaunes ou oranges, mais ne les achètent pas si elles ne répondent pas aux attentes d'une tomate au goût haut de gamme ».

« La couleur différente attire les consommateurs, mais ils ne peuvent pas être déçus. On peut donc dire que l'innovation n'est valable que si





elle va de pair avec la qualité. Dolcinetto® Gourmet est la combinaison parfaite de l'innovation et de la tradition, de la saveur et de la qualité ».

Dolcinetto® Gourmet fait partie de la marque Fatti col Cuore™ qui comprend toute une série de spécialités telles que les mini aubergines Perlinetta® di Comiso, les mini poivrons Peperlini®, les tomates Marzaninetta®, les tomates Camonetta® et les tomates Salinaro ainsi que les poivrons Friggitello della Fiumara dell'ippari, plus récents.

Lien article :

<https://www.freshplaza.fr/article/9297143/augmentation-de-la-consommation-de-tomates-colorees/>

