



PANZANI

TOMACOU LI

La nature fait bien les choses  
TOMACOU LI  
LE RESTITUE À 100%





## Cet été, Tomacouli 100% Tomates Fraîches pour rougir de plaisir !

**Nouveauté 2007 ! Désormais Tomacouli élabore toutes ses purées « en campagne », c'est-à-dire à partir de Tomates Fraîches, en pleine saison.**



### LA QUALITÉ TOMACOULI, C'EST...

- uniquement des **tomates fraîches, de plein champ**, parfaitement mûres, cueillies une fois dans l'année, en pleine saison.
- **moins de 48h** entre la récolte et l'emballage de Tomacouli aux Tomates Fraîches.
- **un seul traitement thermique** (grâce au travail de la tomate fraîche) au moment du conditionnement (contrairement à d'autres procédés utilisés couramment, qui consistent à chauffer plusieurs fois le produit).
- **goût préservé** de la tomate de plein champ mûrie au soleil (grâce au traitement thermique unique).

Ainsi Tomacouli garantit un produit : **sans concentré, sans eau ajoutée, sans colorant ni conservateur\***.

**Tomacouli  
restitue le bon goût  
de la tomate fraîche !**

**Tomacouli, le plein de fraîcheur... pour une purée incomparable, au bon goût de tomate juste cueillie !**

**Tomacouli, une charte qualité exclusive, unique sur le marché !**

#### **CULTURE :**

- **plein air**
- **plein soleil**
- **plein champ**

#### **RÉCOLTE :**

- **pleine saison (une seule récolte par an, « campagne de tomate »)**
- **pleine maturité**

**Tomacouli, brique 100% Tomates Fraîches !**

- **sans concentré,**
- **sans eau ajoutée,**
- **sans colorant\*,**
- **sans conservateur\***

**Toute l'année, elle offre le bon goût de la tomate fraîche de saison parfaitement mûre, toujours disponible et si pratique à cuisiner !**



- ✓ Sans utilisation de concentré
- ✓ Sans conservateur\*
- ✓ Sans eau ajoutée

## **TOMACOU LI,** Naturellement source de créativité gourmande !

### **TOMACOU LI, LA PETITE BRIQUE MALIGNE À AVOIR DANS LE PLACARD !**

Gorgée des bons parfums de la tomate fraîche bien mûre, elle s'utilise dès qu'une touche tomatoée se propose, toujours disponible et si pratique à cuisiner !

### **LA PURÉE DE TOMATES, POUR QUOI FAIRE ?**

Les propriétés culinaires de la purée de tomates en font l'alliée indispensable des préparations à la fois très rapides et riches en saveur !

À utiliser chaud comme froid, en cuissons longues ou courtes... sa texture épaisse, lisse et onctueuse, en fait l'alliée des viandes, poissons, légumes, œufs, sauces, nappages, cakes, tartes, pizzas, jus de légumes, soupes... simple et rapide, les utilisations sont aussi multiples que gourmandes !

### **TOMACOU LI POUR...**

**NAPPER !** Excellent tel quel, Tomacouli se verse sur viandes, poissons, légumes...

**MIJOTER !** Tomacouli résiste bien aux cuissons longues. Il est donc idéal pour les recettes qui doivent mijoter (sauté de veau, soupes, sauces, cuissons au four...)

**AGRÉMENTER !** Tomacouli s'avère aussi être un formidable allié créatif, permettant de jouer simplement sur les saveurs pour donner vie à toutes les envies !

À découvrir : 15 recettes exclusives Tomacouli créées par le chef Paul Blouet : étonnantes, classiques et faciles ! Infos, astuces, recettes sur [www.tomacouli.fr](http://www.tomacouli.fr)

# De la cueillette à l'assiette : une méthode exclusive pour une purée 100% Tomates Fraîches !

## **Plein soleil sur la tomate de plein champ !**

Tomacouli est élaboré exclusivement à partir de **tomates cultivées en Espagne en plein champ, plein air, mûries au soleil et cueillies à maturité parfaite.**

Le site de production est implanté **au cœur des champs de tomates espagnols**, en Estrémadure. Tomacouli orchestre ainsi - en collaboration étroite avec les agriculteurs - les semences, la production, et la récolte, de manière à garantir au consommateur **un produit issu d'une chaîne qualité et d'une origine parfaitement contrôlées.**

## **Des semences rigoureusement sélectionnées**

Tomacouli sélectionne les semences les mieux adaptées à leur milieu naturel et à la réalisation d'une onctueuse et savoureuse purée de tomates.

## **La campagne de tomates : pleine maturité !**

La « campagne de tomates » désigne la période de récolte des tomates, selon les années entre juillet et septembre. **Les semences sont organisées de façon à récolter chaque champ à pleine maturité.**

Tomacouli ne sélectionne que les fruits **parfaitement mûrs pour garantir un coulis au bon goût de tomates fraîches.**

**Tomacouli réalise ses purées de tomates directement à partir de tomates fraîches, en pleine saison (et non à partir de concentrés de tomates).**



**TOMACOU LI**

Service de Presse Panzani

**R P C A**

*la Panzani Company*

Laurence Fauchet & Florentine Collette  
65, rue Chardon Lagache 75016 Paris  
Tél. 01 42 30 81 00 – Fax. 01 40 50 35 55  
l.fauchet@rpca.fr & f.collette@rpca.fr



**PANZANI**  
**TOMACOU LI**

## 5 briques fraîcheur façon gourmande...

### Tomacouli aux Tomates Fraîches

Véritable coffret fraîcheur, la brique Tomacouli renferme 100% de tomates juste cueillies, sans concentré, sans eau ajoutée, sans colorant ni conservateur\*.

99,5% de tomates, sel. Disponible en GMS,  
0,54 €\*\* la brique de 200g - 0,85 €\*\* la brique de 500g

### Tomacouli saveur Herbes de Provence

Le cocktail idéal pour des plats aux notes méditerranéennes !

Disponible en GMS, 0,64 €\*\* la brique de 200g

### Tomacouli saveur Basilic

Quand la purée de tomates fraîches se fait créatrice de saveurs estivales...

Disponible en GMS, 0,65 €\*\* la brique de 200g

### Tomacouli saveur Ail et Fines Herbes

Pour un goût intense en tomates, relevé de saveurs hautes en couleurs !

Disponible en GMS, 0,94 €\*\* la brique de 500g

### Tomacouli saveur Oignon Échalote

Une purée fraîcheur délicieusement parfumée pour faire d'une pointe de tomate le secret original de tout un plat !

Disponible en GMS, 0,94 €\*\* la brique de 500g

\* Conformément à la législation en vigueur

\*\* Prix de vente conseillé TTC

[www.tomacouli.fr](http://www.tomacouli.fr)



Autres visuels sur demande