

TOMATENPRODUKTE

MARKEN LEHR BR!EF

Tomaten- produkte

In Kooperation mit



Lebensmittel
zeitung **direkt**

LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 04 Mehr Absatz, mehr Umsatz

WARENWISSEN

- 06 Reich an Nährstoffen
- 08 Unter der Sonne gereift
- 10 Bedeutende Anbauggebiete

POS-WISSEN

- 12 Regalgestaltung und -pflege
- 14 Verkaufen mit Strategie
- 15 Tomatentipps für Deine Kunden

WISSEN PLUS

- 16 Tomatenspezialist

WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum





06



08



14

WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass frische Tomaten in Konservendosen und Glasflaschen ohne Konservierungsstoffe haltbar gemacht werden? Qualität wie in guten alten Zeiten: Unsere Großmütter und Urgroßmütter brauchten keinerlei Zusatzstoffe, um Speisen haltbar zu machen, denn sie haben sie ganz einfach eingekocht oder eingemacht. Weil im Familienunternehmen Mutti auch ganz besonders auf Qualität geachtet wird, folgt der italienische Traditionshersteller dem Vorbild der Vorfahren und verzichtet ebenfalls auf die Zugabe von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen sowie künstlichen Farbstoffen. Für die Verarbeitung werden ausschließlich unter italienischer Sonne gereifte Tomaten verwendet.

Konservierte Tomaten stehen das ganze Jahr über in gleichbleibender Qualität zur Verfügung, sind als einfache zu handhabende Alternativen zu frischen Produkten leicht zu bevorraten und gleich verwendbar, um jederzeit schmackhafte Gerichte zubereiten zu können.

Alles, was Du über dieses spannende Sortiment wissen musst, erfährst Du in dieser Broschüre. Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

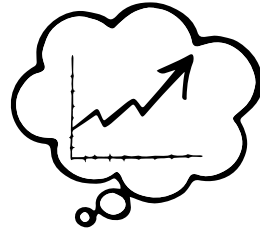
Wichtig: Zu diesem Markenlehrbrief gibt es auch ein E-Training, das Dir Klick für Klick wertvolle Zusatzinfos zum Thema liefert.

**Viel Spaß beim
Entdecken und Lernen!**

Dein Mutti-Team



MEHR ABSATZ, MEHR UMSATZ



Pizza und Pasta – die Synonyme der italienischen Küche sind längst auch hierzulande fester Bestandteil des Alltags. Eine der Hauptzutaten dieser beliebten Dauerbrenner: konservierte Tomaten. Im Jahr 2023 setzte der Lebensmittelhandel nach den Zahlen der Marktforscher von Nielsen 261,3 Millionen Kilogramm davon ab. Die Beliebtheit der Produkte macht sich auch in den Kassen der Supermärkte und Discounter bemerkbar: Der Umsatz mit Tomaten in Dosen, Gläsern, Tuben und Tetrapaks betrug 2023 satte 686,2 Millionen Euro.

56 Prozent des Umsatzvolumens generieren die Vollsortimenter – bei 50 Prozent Absatzanteil. Folglich setzt der Discount 50 Prozent an Menge ab und steht für 44 Prozent der Einnahmen. Weltweit die meisten Tomaten – und da-

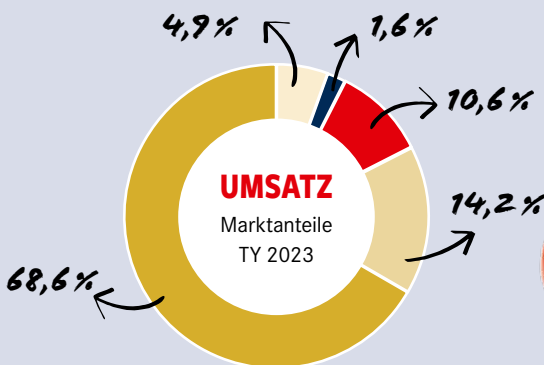
mit auch verarbeitete Tomatenprodukte – produziert China. Allerdings ist vielen Verbrauchern diese Herkunft nicht bewusst – auch weil in Italien verarbeitete Tomaten aus China nicht gekennzeichnet werden müssen. Wer auf weit gereiste Lebensmittel verzichten und 100 Prozent italienische Qualität kaufen will, sollte daher auf den Hinweis „100 Prozent italienische Tomaten“ auf der Verpackung achten.

HANDELSMARKEN DOMINIEREN

Dominiert wird der Markt von Handelsmarken. Das Familienunternehmen Mutti liegt beim Absatz auf Platz zwei, beim Umsatz auf Platz drei (MAT 06/24). Seit 2018 steigerte sich der Umsatzanteil in Deutschland von 1,5 Prozent auf mehr als 11 Prozent im Juni 2024.

TOMATENPRODUKTE IN DEUTSCHLAND, MARKTANTEILE

Umsatz (in Prozent)

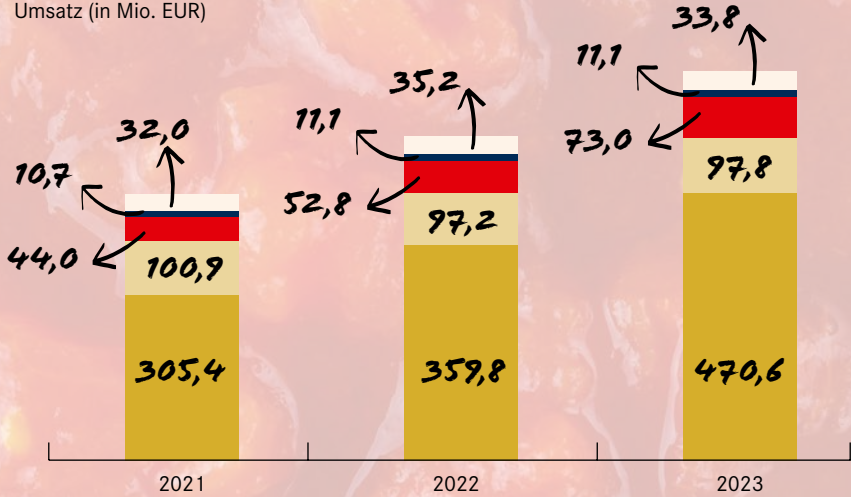


● Handelsmarke ● Oro di Parma ● Mutti ● Alnatura ● Sonstige

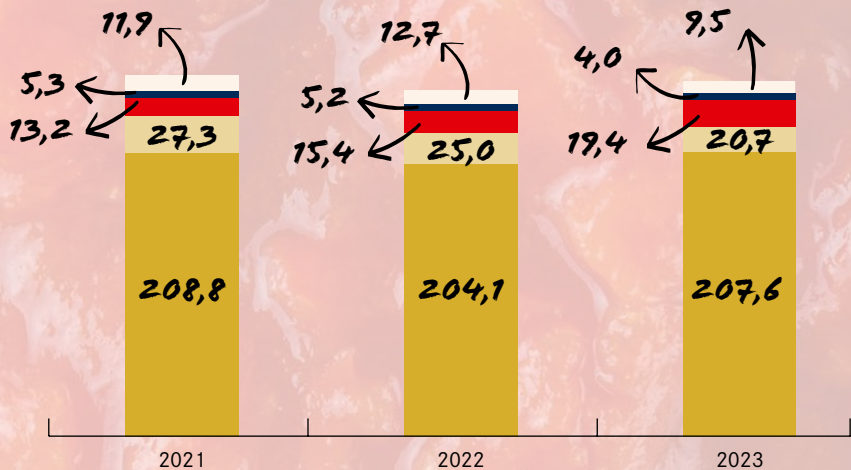
Nielsen, Tomatenkonserve, LEH, TY 2023

TOMATENPRODUKTE IN DEUTSCHLAND, MARKENRANKING

Umsatz (in Mio. EUR)



Absatz (in Mio. kg)



● Handelsmarke
 ● Oro di Parma
 ● Mutti
 ● Alnatura
 ● Sonstige

Quelle: Copyright © 2024 Nielsen Consumer LLC, erstellt von NielsenIQ für Mutti DE



BEI TOMATENKONSERVEN GREIFEN VERBRAUCHER AM HÄUFIGSTEN ZU ...

- Handelsmarken
- Artikeln von Markenherstellern
- Marken und Handelsmarken gleichermaßen

REICH AN NÄHRSTOFFEN

Obwohl Tomaten zu über 90 Prozent aus Wasser bestehen, sind sie reich an Vitalstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Hervorzuheben ist ihr Gehalt an B-Vitaminen, Provitamin A, Vitamin C und E. Ihr Kaliumgehalt ist beachtlich und auch Kalzium, Magnesium, Phosphor und Eisen kommen reichlich vor. Organische Säuren, vorweg die Zitronensäure, bestimmen den Geschmack mit.

GROSSE SORTENVIELFALT

Das Sortenregister listet mehr als 3.800 Varianten auf. Zur Konservierung werden hauptsächlich fünf Sorten verwendet (siehe Seite 7). Allgemein sind zudem vor allem Fleisch- und Strauchtomaten bedeutend. Sie werden aber eher für Salate verwendet. Neben dem Klassiker in Rot gibt es die Tomate auch in vielen weiteren Farben: Weiß, Gelb, Orange, Rosa, Grün, Braun. Schwarze (violette) Tomaten schmecken besonders würzig. Aber auch gestreifte und marmorierte Tomaten sind bekannt.



NATURPRODUKT: UNTER FREIEM HIMMEL UND MIT REICHLICH SONNE REIFEN TOMATEN AM BESTEN.



BEI TOMATENKONSERVEN GREIFEN VERBRAUCHER AM HÄUFIGSTEN ZU ...

Handelsmarken

DIE WICHTIGSTEN SORTEN FÜR KONSERVIERTE TOMATEN

Es gibt unzählige Tomatensorten. Hier findest Du die Wichtigsten, die üblicherweise für Konserven genutzt werden:



KUNDE TOMATEN

(Rotondo di Parma) haben den größten Marktanteil. Diese Sorte gedeiht in der Emilia-Romagna und ihren Nachbarregionen. Sie ist saftig und schmackhaft.

KIRSCHTOMATEN

(Cherry-, Cocktail- oder Partytomaten) sind klein, süß und fruchtig. Ihr frischer Geschmack macht sie zu einer guten Ergänzung für viele Gerichte, Soßen und Salate.



SAN-MARZANO-TOMATEN

stammen aus dem Gebiet Agro Sarnese-Nocerino zwischen Neapel und Salerno und besitzen eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U/DOP). Typisch für diese Sorte sind ihre längliche Form, ihr festes, saftiges und homogenes Fruchtfleisch und ihr intensives Aroma.

KOMATOMATEN

werden im süditalienischen Apulien angebaut und hauptsächlich geschält verwendet. Sie eignen sich in ihrer Soße – ganz, in Stücken oder in Scheiben geschnitten – für Rezepte mit langen und kurzen Kochzeiten.



DATTELTOMATEN

heißen so wegen ihrer kleinen und länglichen Form. Sie gedeihen in Apulien, aber auch in den Hügeln und in Küstennähe der Region Emilia-Romagna. Datteltomaten sind süß und saftig mit einer zarten Schale und eignen sich besonders für schnelle Soßen.



Näheres zu den Anbaugebieten der einzelnen Sorten erfährst Du auf Seite 10.



COCKTAILTOMATEN NENNT MAN AUCH ...

- Kirschtomaten
- Partytomaten
- Datteltomaten

UNTER DER SONNE GEREIFT



SOBALD DIE FREILANDTOMATEN IHRE OPTIMALE FARBE UND REIFE ERREICHT HABEN, ...



... WERDEN SIE AUF DEM FELDE VERLADEN, IN DIE FABRIK TRANSPORTIERT, ...



Die einjährige Tomatenpflanze gehört botanisch zu den Nachtschattengewächsen. Damit die Früchte reifen, brauchen sie Wärme und Sonne. Das einmalige Aroma bildet sich nur bei Freilandtomaten, die am Strauch rot werden konnten, voll aus. So ist Italien aufgrund seines milden, sonnigen Klimas heute einer der weltweit größten Tomatenproduzenten. Der industrielle Anbau begann im Süden (Neapel und Salerno) und weitete sich ab 1870 auch auf den Norden aus. Der Anbau von Tomaten erfordert nicht nur viel Geduld, sondern auch Schnelligkeit. Es gilt, den richtigen Zeitpunkt abzuspassen, in dem die Tomaten nach rund zehn Monaten ihre ideale Reife erreicht haben. Zudem hat jeder

Boden seine spezifischen Eigenschaften. Um höchste Qualität zu gewährleisten, wird die Produktionszeit auf ein Minimum reduziert und die Tomaten werden mit sanfter Hitze verarbeitet. Die Tomate ist eine ungeduldige Frucht. Der exakte Erntezeitpunkt ist der Schlüssel zu perfekten Aromen. Deshalb versuchen die Landwirte derzeit auch mit neuen Technologien wie Drohnen herauszufinden, wann die Tomaten genug Sonne bekommen haben und bereit für die Ernte sind. Danach kommt es bei der Erzeugung von Tomatenprodukten zu folgenden Schritten:

Nachdem die Tomaten komplett mechanisch gepflückt wurden, werden sie in der Fabrik



COCKTAILTOMATEN NENNT MAN AUCH ...

- Kirschtomaten
- Partytomaten



... NACH EINGEHENDER QUALITÄTSKONTROLLE MIT SANFTEM WASSERSTRAHL GEWASCHEN ...

Nachtschattengewächs | Pflanzenfamilie mit mehr als 2.500 Arten. Zu den essbaren Vertretern gehören neben Tomaten etwa Kartoffeln, Auberginen und Paprika. Alle Nachtschattengewächse enthalten Alkaloide, die die Pflanze zur Abwehr von Schädlingen bildet und dem Menschen im Übermaß gefährlich werden können. Die grünen Pflanzenteile von Tomaten sollten daher nicht verzehrt werden.



... UND VOR DER WEITERVERARBEITUNG AUF SORTIERBÄNDERN NOCHMALSKONTROLLIERT.

maschinell sortiert. Nur die besten werden ausgewählt. Jede Lieferung wird auf den richtigen Reifegrad, die Farbe, eventuelle Flecken und Verunreinigungen durch Erde oder Steinchen überprüft. Auch der Säure- und Zuckergehalt wird gemessen.

WASCHEN

Die Tomaten gleiten vorsichtig in Behälter, wo sie mit einem sanften Wasserstrahl gewaschen und noch einmal optisch geprüft werden. Alle Tomaten werden nun in die Vorratsbehälter für die Verarbeitungslinien befördert, wo sie in einem Wasserbad bis zur Zubereitung frisch gehalten werden.

VERARBEITUNG

Auf Sortierbändern erfolgt eine letzte Kontrolle, bevor die eigentliche Verarbeitung nach überlieferten italienischen Rezepten beginnt. Dabei geht es vor allem darum, den Eigengeschmack, die Nährstoffe und die natürliche Qualität der Tomaten zu erhalten. Die gesamte Prozedur erfolgt maschinell und während der Erntesaison sind die Fabriken rund um die Uhr in Betrieb. Wozu die Tomaten verarbeitet werden, erfährst Du auf Seite 11.



WOVON HÄNGT DAS AROMA DES FERTIGEN PRODUKTS UNTER ANDEREM AB?

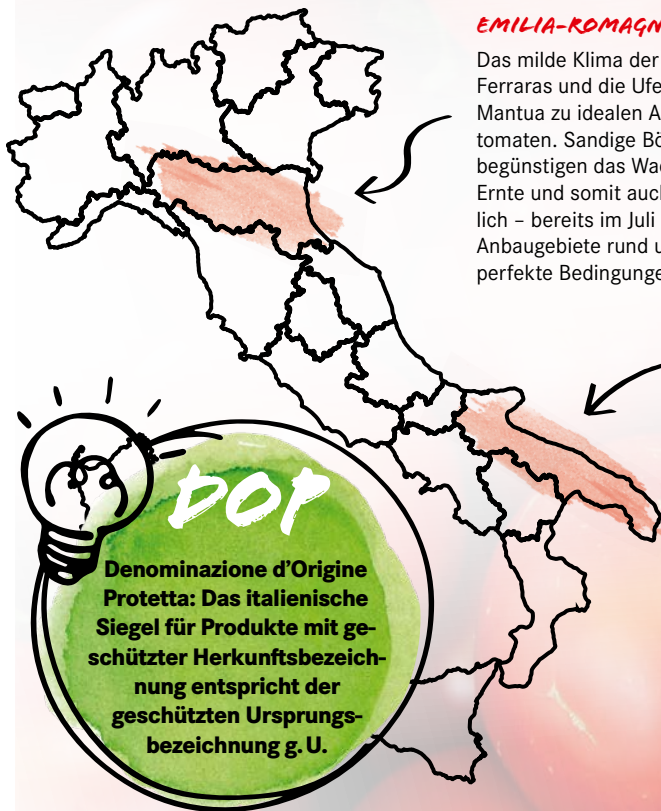
- Reifegrad
- Perfekter Erntezeitpunkt
- Anzahl der Sonnenscheinstunden bei der Reifung

BEDEUTENDE ANBAUGEBIETE



Italien zählt weltweit zu den bedeutendsten Tomatenanbauländern. Und jede Region, von Norditalien bis in den Süden, holt dank der einzigartigen Bodenbeschaffenheit und

der klimatischen Bedingungen aus jeder Sorte das Beste an Geschmack und Aroma heraus. Die Karte zeigt die wichtigsten Anbauggebiete für die schmackhaften Leckerbissen in Italien.



EMILIA-ROMAGNA

Das milde Klima der Adria macht die Küstengebiete Ferraras und die Ufergebiete des Pos in der Gegend um Mantua zu idealen Anbaugebieten für Parma- und Datteltomaten. Sandige Böden und die lauen Temperaturen begünstigen das Wachstum der Pflanzen, sodass die Ernte und somit auch die Produktion früher als gewöhnlich – bereits im Juli – stattfinden können. Die sumpfigen Anbauggebiete rund um Comacchio im Po-Delta bieten perfekte Bedingungen für den Tomatenanbau.

APULIEN

Das Klima der nördlichen Provinz Foggia wird von den Bergen im Hinterland und der Küste bestimmt. Die Region der apulischen Tiefebene mit Capitanata, San Severo, Lucera, Foggia, Torremaggiore und Lesina ist geprägt von alkalischen, kalkhaltigen Böden, die sehr gut Wasser speichern. Dennoch müssen die Landwirte während der heißen Sommermonate bei der Wasserversorgung der Tomaten nachhelfen. Besonders schmackhaft werden San-Marzano-Tomaten, Dattel- und Cherrytomaten in der Nähe des Lesina-Sees.



WOVON HÄNGT DAS AROMA DES FERTIGEN PRODUKTS UNTER ANDEREM AB?

- ✓ Reifegrad
- ✓ Perfekter Erntezeitpunkt
- ✓ Anzahl der Sonnenscheinstunden bei der Reifung



Po-Delta | Der Po, der längste Fluss Italiens, mündet südlich von Venedig ins Meer. Er bildet dabei ein Feuchtgebiet mit sehr fruchtbaren Böden sowie einer artenreichen Pflanzen- und Tierwelt.

DAS WIRD AUS REIFEN TOMATEN

GESCHÄLT, ...

Geschälte Tomaten werden im Hochsommer geerntet und mit Dampf sanft geschält, um den Geschmack und das Aroma zu erhalten. Sie haben eine fleischige Konsistenz und sind von einer cremigen Soße umgeben. Ob ganz oder als Filets: Sie eignen sich sowohl für kurze als auch lange Garzeiten und sind ideal für traditionelle mediterrane Gerichte.

... GEHACKT, ...

Tomaten in Stücken sind der einfachste Weg, die Aromen und Düfte auf den Esstisch zu bringen. Für Fleisch, Fisch, Gemüse und Pizza gibt es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten. Angeboten werden die Tomatenstücke auch in Bio-Qualität. Diese werden vollständig nachhaltig angebaut, ohne Pestizide oder chemische Düngemittel.

... PASSIERT, ...

Die süßen und cremigen passierten Tomaten sind ideal für die schnelle Zubereitung von Mahlzeiten mit Eiern, weißem Fleisch und Pastasoußen. Geschmack, Textur und Farbe jeder Passata sind aufgrund der vielen regionalen Tomatensorten verschieden. Von frischem bis süßem Geschmack, von dickflüssiger bis zur rustikaleren Textur.

... KONZENTRIERT.

Tomatenmark ist ideal, um Gerichten Farbe, Geschmack und Konsistenz zu verleihen, egal ob roh oder gekocht – von der Fleischsoße bis hin zur herzhaften Focaccia und den dazugehörigen Soßen.



WELCHE VERARBEITUNGSFORM EIGNET SICH BESONDERS FÜR PIZZA?

- Tomatenmark
- Passierte Tomaten
- Gehackte Tomaten

REGALGESTALTUNG UND -PFLEGE



Die Verweildauer der Verbraucher am Regal ist in der Regel kurz. Sie möchten „ihr“ Produkt schnell finden. Die richtige Produktplatzierung hat daher großen Einfluss auf den Umsatz. Ein klar strukturiertes Regal erleichtert den Kunden die Auswahl und steigert ihre Kaufreude. Einige generelle Platzierungsregeln helfen dabei, das Regal für konservierte Tomatenprodukte übersichtlich und einfach zu gestalten.

Die folgenden Tipps zur Regalplatzierung solltest Du unbedingt beachten (gemäß der Shopper-Studie von Mutti mit Yagora*):

- ✓ Klare vertikale Blöcke bilden.
- ✓ Pesto und Tomatensoße sollten neben den Tomatenprodukten platziert sein (nicht darüber). Das erleichtert den Kunden die Orientierung am Regal.
- ✓ Tomatenprodukte nach Produktart platzieren (unterteilt nach: ganze Tomaten, stückige Tomaten, passierte Tomaten und Tomatenmark). Bilde innerhalb der Produktart dann Markenblöcke. So können Kunden Produkte schneller finden.

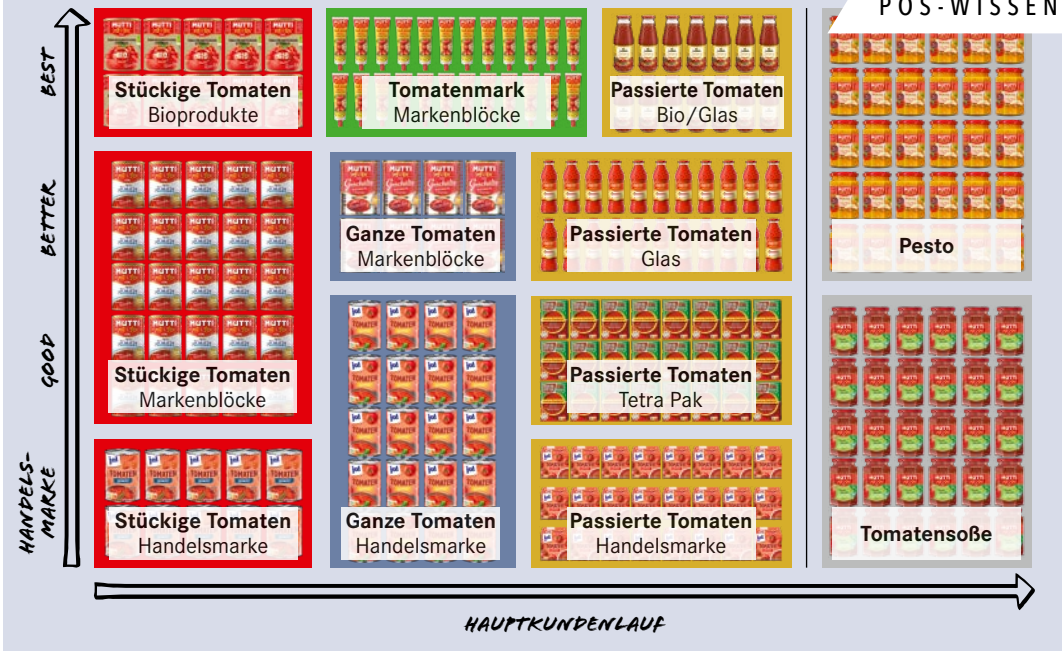
ZWEITPLATZIERUNGEN

An attraktiven Stellen wie dem Gondelkopf, beim Haupteingang oder in der Frischeabteilung bewirken Zusatzplatzierungen nachweislich eine Abverkaufssteigerung. Dabei sind ertragsstarke Artikel ohne Preisreduzierung vorzuziehen, um auf diesen wertvollen Verkaufsflächen eine möglichst hohe Spanne zu erzielen. Ob Regal oder Zweitplatzierung: Alle Packungen sollten mit der Vorderseite zum Kunden stehen und Bevorratungslücken vermieden werden. Bestelle vor allem die Abverkaufsrenner rechtzeitig nach und sortiere neue Ware hinter der älteren ein (First-in-First-out-Prinzip).



WELCHE VERARBEITUNGSFORM EIGNET SICH BESONDERS FÜR PIZZA?

- ✓ Gehackte Tomaten



EIN KLAR STRUKTURIERTES REGAL ERLEICHTERT DEN KUNDEN DIE AUSWAHL UND STEIGERT DIE KAUFFREUDE.

Platziere Handelsmarken idealerweise auf dem untersten Regalboden. Shopper erwarten diese Produkte hier.

Tomatenmark sollte auf dem obersten Regalboden platziert sein, um es leicht herausziehen zu können.

Ergänzende Platzierungen & Verkostungen zur Inspiration analog der Shopper-Studie*:

Zweitplatzierungen sorgen für mehr Sichtbarkeit. Setze sie so oft wie möglich um.

Inspiriere Deine Kunden durch Wobblers mit QR-Codes zu einfachen, aber originellen Rezepten.

Auch Verbundplatzierungen inspirieren Kunden: etwa mit Nudeln, Pizzateig (frisch), Pizzabackmischung oder Olivenöl.

Bringe Shopper mit Verkostungsaktionen auf den Geschmack.

Vermeide Bevorratungslücken (Out-of-Stock), um Umsatzverluste zu vermeiden.

**Quelle: Shopper-Studie von Mutti gemeinsam mit Yagora GmbH inklusive Real Life Storetests*



WAS EIGNET SICH FÜR VERBUNDPLATZIERUNGEN MIT TOMATEN?

- Nudeln
- Olivenöl
- Pizza

VERKAUFEN MIT STRATEGIE



Artikel, die dem Handel hohe Erträge bieten, sollten an den bevorzugten Stellen im Regal platziert werden, denn hier greifen die Verbraucher am häufigsten zu. Auf Augenhöhe und Brusthöhe sind daher meist Artikel der Markenhersteller zu finden. In der Bückzone werden günstigere Artikel präsentiert.

Um den Absatz von konservierten Tomaten anzukurbeln, empfiehlt sich neben Zweitplatzierungen auch der aktive Promotereinsatz bei Verkostungs- und Beratungsaktionen. Diese sollten an einem stark frequentierten Platz im Markt aufgebaut werden. In der Regel liefern Markenhersteller hierfür das notwendige Material inklusive Dekorationsartikel.

Rezeptvorschläge, die zusätzlich auch direkt am Produkt positioniert werden, liefern Anregungen zur Verwendung. Nicht nur zu Spaghetti, sondern auch zur Verfeinerung von Saßen und Dressings sind Tomaten ein perfekter Begleiter.



WAS EIGNET SICH FÜR VERBUNDPLATZIERUNGEN MIT TOMATEN?

- Nudeln
- Olivenöl
- Pizza

TOMATENTIPPS FÜR DEINE KUNDEN



Bei Verkostungsaktionen kommst Du in den direkten Kontakt mit Deinen Kunden. Mit diesen Tipps machst Du sie zu Stammverwendern von konservierten Tomaten:

- ✓ Geschälte Tomaten können als ganze Stücke zum Garnieren von Focaccia (ligurisches Fladenbrot) verwendet werden. Mit halbierten Stücken lassen sich tolle Fingerfood-Häppchen kreieren.
- ✓ Tomatenfruchtfleisch eignet sich besonders gut für Fischgerichte, passt aber auch zu Rezepten, die mit frischen Tomaten zubereitet werden.
- ✓ Tomatenfruchtfleisch hat von Natur aus einen höheren Wassergehalt als passierte Tomaten. Es lässt sich deswegen auch für lange Kochzeiten oder mit hohen Temperaturen (zum Beispiel im Backofen) zubereitete Gerichte verwenden.
- ✓ Passierte Tomaten sind ideal für alle Gerichte, die nur eine kurze Garzeit verlangen, wie Eier, weißes Fleisch, kalte, gebundene Gemüsesuppen, Brotsalate und Nudelsoupen. Sie dienen darüber hinaus auch als Grundlage für Parfaits (würzige Pasteten).



VORTEIL KONSERVENDOSE

Verarbeitete Tomaten werden in Dosen, Gläsern oder auch Tuben angeboten. Besonders die Dose erweist sich als praktische Verpackung. Sie ist längst nicht mehr aus den Supermarktregalen wegzudenken. Die Kombination aus luftdichter Hülle und Erhitzung macht die Lebensmittel ohne die Zugabe von Konservierungsmitteln dauerhaft haltbar. Weitere Vorteile:



Transport, Lagerung und Präsentation am POS sind ohne Kühlung möglich.



Bruchsicher beim Transport und Handling im Markt.



Weißblech und Aluminium sind ohne Qualitätsverlust oft recycelbar.



- ✓ Tomatenmark kann häufig ohne die Verwendung weiterer Zutaten genutzt werden. Tomatenmark ist ein natürlicher Geschmacksverstärker.
- ✓ In Konservendosen sind Tomaten in der Regel 36 Monate lang haltbar.



WELCHES PRODUKT EIGNET SICH FÜR GERICHTE MIT KURZER GARZEIT BESONDERS?

- Passierte Tomaten
- Tomatenfruchtfleisch
- Geschälte Tomaten

TOMATENSPEZIALIST



Mutti ist ein Familienunternehmen mit Hauptsitz im italienischen Parma, das sich seit vier Generationen und 125 Jahren auf die Herstellung einer breiten Auswahl von Tomatenprodukten spezialisiert hat.

600 VERTRAGSLANDWIRTE

Für Mutti-Produkte werden ausschließlich 100 Prozent sonnengereifte italienische Tomaten aus kontrolliertem Anbau verarbeitet, die von den Feldern der mehr als 600 Vertragslandwirte stammen, mit denen das Unternehmen eine langfristige und persönliche Beziehung pflegt. Von Juli bis September werden die Tomaten ausschließlich maschinell geerntet. Jede Charge wird sorgfältig auf ihre Quali-

DAS SORTIMENT

- // **Polpa** feinstes Tomatenfruchtfleisch, Polpa Basilikum, Polpa Knoblauch, Polpa Datteltomaten (in Stücken), Polpa Rustica
- // **Pizzasauce** Aromatica, Pizzasauce Classica
- // **Passierte Tomaten**, Passierte Tomaten mit Basilikum, Passierte Tomaten Emilia, Passierte Tomaten Apulien, Passierte Tomaten Toskana, Passierte Tomaten „Sul Campo“
- // **Tomatenmark** dreifach konzentriert, Tomatenmark konzentriert mit Gemüse, Tomatenmark zweifach konzentriert
- // **Pelati** (geschälte Tomaten)
- // **Bio Polpa Pezzi** (stückige Tomaten), Bio Passata, Bio Tomatenmark - zweifach konzentriert, Bio Pelati
- // **Ciliegini** Cherrytomaten (geschälte Tomaten)
- // **Datterini** Datteltomaten (geschälte Tomaten)
- // **San Marzano** Tomaten D.O.P. (geschälte Tomaten)
- // **Filetti** Tomatenviertel (geschälte Tomaten)
- // **Pesto Rosso**, Pesto Arancione, Pesto Giallo, Pesto Verde
- // **Pasta Sauce** Basilikum, Pasta Sauce Parmigiano Reggiano, Pasta Sauce Arrabbiata, Pasta Sauce Gegrilltes Gemüse, Pasta Sauce Vegane Bolognese

tät geprüft und mehreren Sortierungs- und Analyseschritten unterzogen, um in jeder Hinsicht die hohen Ansprüche zu erfüllen.



WELCHES PRODUKT EIGNET SICH FÜR GERICHTE MIT KURZER GARZEIT BESONDERS?

- Passierte Tomaten

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WORAUS BESTEHEN TOMATEN HAUPTSÄCHLICH?

- Zellulose
- Kohlenhydrate
- Wasser

WIE LANGE SIND TOMATEN IN KONSERVENDOSEN HALTBAR?

- 12 Monate
- 24 Monate
- 36 Monate

WELCHE AUSSAGE IST RICHTIG? TOMATEN MÜSSEN ...

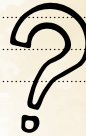
- ... schnell verarbeitet werden.
- ... beim Verarbeiten stark erhitzt werden, um Keime abzutöten.
- ... zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden.

WIE VIELE TOMATENSORTEN GIBT ES?

- Circa 300
- Circa 1.300
- Circa 3.800

WELCHE DER FOLGENDEN TOMATENSORTEN WIRD ÜBLICHERWEISE FÜR KONSERVEN VERWENDET?

- Fleischtomaten
- Strauchtomaten
- Datteltomaten



WELCHE REGION GEHÖRT ZU DEN WICHTIGSTEN ANBAUGEBIETEN FÜR TOMATEN IN ITALIEN?

- Sizilien
- Emilia-Romagna
- Apulien



NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop lzdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

IMPRESSUM

5. AUFLAGE
2024

Ein Markenlehrbrief der

LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt

Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt

Anke Couturier

Grafische Gestaltung

Anke Couturier

Text: Sandra Rauch

In Zusammenarbeit mit

Mutti Deutschland GmbH
c/o Regus-Business-Center, Hahnenkamp 1
22765 Hamburg
infoDE@mutti.eu, mutti-parma.com

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Daimlerstraße 14,
85748 Garching b. München
Tel. +49 (0) 89 613871-0

lernwelt@herold-fulfillment.de, www.lzdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 2, 10, 14, 16: *lesichkadesign*; 3, 6, 18: *dinvector*; 4: *Photobeps*; 5: *Narsil*; 6: *jdoms*; 9: *Natika*; 10:

Emoji Smileys People, 時々雨; 12, 16: *vaneeva*; 14: *Pugun & Photo Studio*, *WDnet Studio*; 15: *ALF photo*)

iStockphoto (Seiten 2, Julia Henze; 4, 6, 10, 17: *DragonTiger*; 4: *Ollustrator*; 4, 9, 17, 19: *ulimi*; 6: *godfather744431*; 7, 17, 18: *Unchalee Khunchaturus*; 19: *Frank Ramspott*)

Mutti Deutschland GmbH (Seiten 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 20)

Shutterstock (Seite 19: *bqmeng*, *Intellson*)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

