

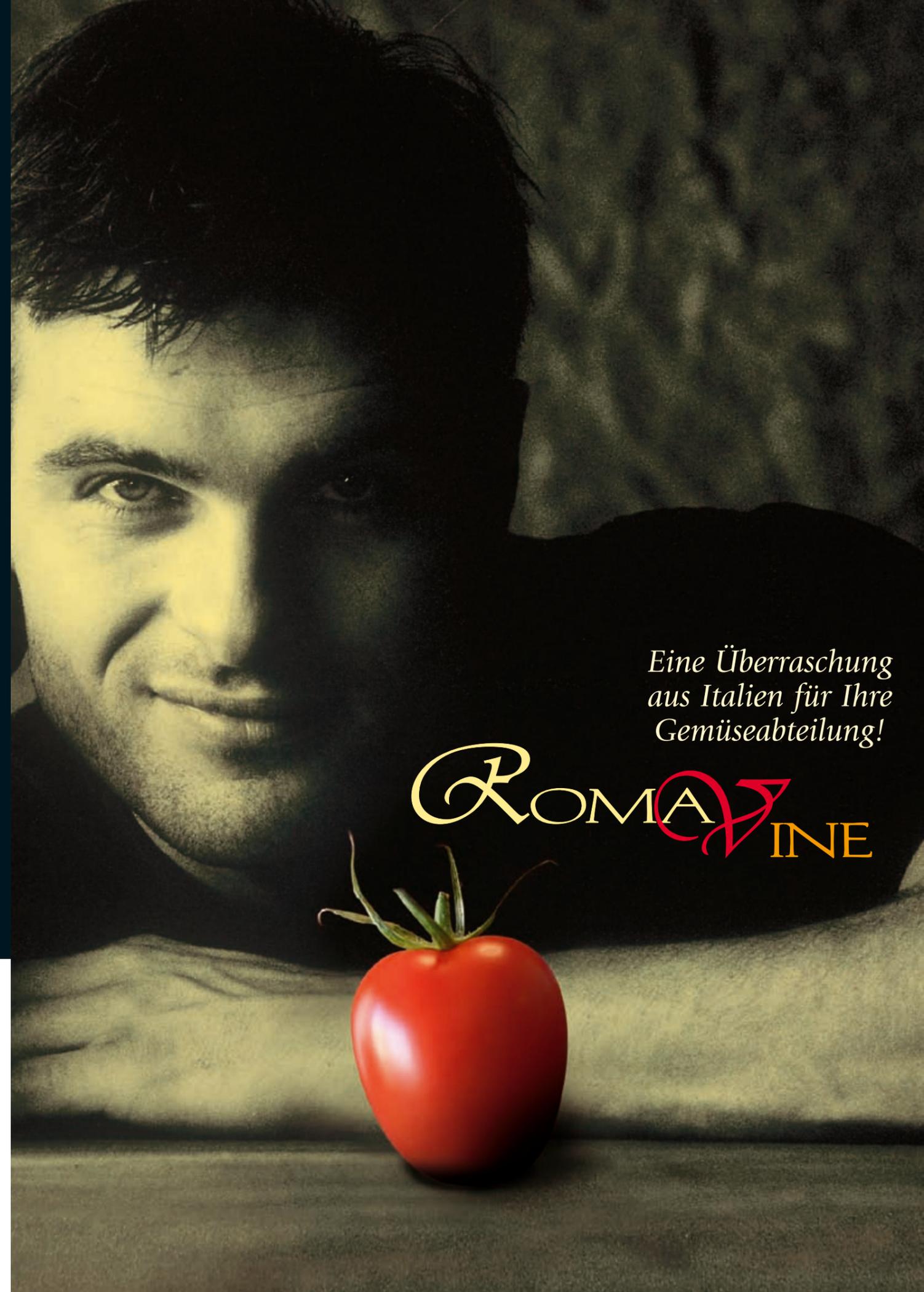


www.romavine.nl

Roma Vine ist exklusiv bei ZON erhältlich!



Venrayseweg 104, 5928 RH Venlo, die Niederlande
T +31 (0)77 323 9606
F +31 (0)77 323 9694
I www.zon-business.com



*Eine Überraschung
aus Italien für Ihre
Gemüseabteilung!*

ROMA VINE

Roma Vine

Roma Vine ist eine große, schwere Pflaumentomate mit auffälliger Pflaumen- oder Eierform. Sie wird sowohl lose als auch am Strauch gezüchtet und hat eine gleichmäßig tiefrote Farbe. Das Durchschnittsgewicht beträgt 90 bis 110 g pro Stück.

Die Tomate hat einen sehr stabilen Brixgehalt (Zuckergehalt) zwischen 5,2 und 6. Dieser Wert liegt erheblich höher als bei den Standardtomaten.

Die Roma Vine Tomate ist besonders für den kulinarisch orientierten Konsumenten geeignet, der Geschmack und Gesundheit zu schätzen weiß und mit Freude kocht.

Die Roma Vine Pflaumentomate hat einen exotischen Charakter und lässt sich in vielfältiger Weise verarbeiten. So lassen sich daraus geschmackvolle rote Suppen, Saucen oder Saft herstellen. Dank ihrer stabilen Struktur lässt sich diese Tomate auch ausgezeichnet kochen, backen oder rösten (auch auf dem Barbecue). Die Roma Vine hat einen süß-würzigen Geschmack, enthält wenig Kerne und Feuchtigkeit und lässt sich deshalb besonders leicht verarbeiten. Diese Pflaumentomate eignen sich auch hervorragend zum Füllen und als Garnierung. So entstehen im Handumdrehen die leckersten und schönsten Gerichte. Die Roma Vine schmeckt aber auch roh ganz hervorragend: aus der Hand, im Salat, auf Brot, mit oder ohne Kräuter oder Dressing.

Roma Vine Züchter

Der Züchterverein Roma Vine besteht aus einer Gruppe moderner, qualitätsbewusster und flexibler Züchter, die ein Spitzenprodukt auf den Markt bringen.

Bei der Zucht erfüllt Roma Vine strengste Qualitätskriterien: Roma Vine ist GLOBALGAP- und IFS zertifiziert. Nahrungsmittelsicherheit ist damit garantiert!

Roma Vine hat sich inzwischen im Spitzensegment des Tomatenmarktes etabliert. Außerdem konzentriert sich Roma Vine auf eine umweltbewusste Zucht. Im Mittelpunkt stehen dabei die marktgerechte Produktion, Innovation sowie ein guter Informationsaustausch mit den angeschlossenen Mitgliedern sowie den Kunden.

Warum Roma Vine Pflaumentomaten?

Konsumenten erkaufen immer öfter exotische Pflaumentomaten, da sich dieses Produkt perfekt zum kulinarischen Gebrauch eignet.

Diese Tomate garantiert gesunden Genuss!

Roma Vine Tomaten haben starke grüne Teile und sind lange haltbar.

Dank des hohen Lycoplen- und Brixgehaltes sind diese Tomaten eine Ergänzung des Sortiments (Unique Selling Point).

Dank ihrer flexiblen Verpackungslinien können die Hersteller Ihre Wünsche als Kunde jederzeit optimal erfüllen: direkt aus dem Garten, also jederzeit frisch und in jeder gewünschten Verpackung.

Der Erfolg von Roma Vine überzeugt dank erwiesenem Mehrwert im Geschäft.



Die folgenden Fotos geben einen Eindruck der verschiedenen Verpackungsmöglichkeiten.

Fragen Sie nach den Möglichkeiten!

