

Tomate rallado

PRESENTACIÓN COMERCIAL





Desde Florette trabajamos en la *innovación y mejora continua* de todos nuestros productos, asegurando así la *máxima calidad organoléptica, fresca y operativa*. Asumimos retos de futuro y planteamos nuevas soluciones que generen valor a nuestros clientes. Por ello, ponemos a vuestra disposición a todo nuestro equipo de trabajo.

Tomate natural rallado

INGREDIENTE UNICO

Producto fresco elaborado con 100% tomate natural

100% NATURAL

Sin aditivos ni conservantes, *clean label*

ORIGEN

100% nacional, zona de cultivo ubicada en la Costa Tropical de Granada



ELABORADO AL 100% CON TOMATE PERA DE LA
VARIEDAD CANILES

Variedad **muy carnosa y firme**, ideal para rallar ya que no estropea ni machaca el producto.
Producción durante los 12 meses, asegurando sus características organolépticas todo el año.

ELABORACION

Tratamiento de altas presiones que asegura la calidad organoléptica (color + sabor)



NEW • NEW • NEW • NEW • NEW



Tomate natural rallado

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Tomate lavado, desinfectado y pasteurizado mediante HPP. Producto libre de alérgenos

VIDA UTIL

**Caducidad de 60 días
Vida secundaria de 3 días, 72 horas**

CONSERVACION

Entre 1 – 4 °C

FORMATO

**Botella de 900ml
6 unidades/caja
114 cajas/palet**

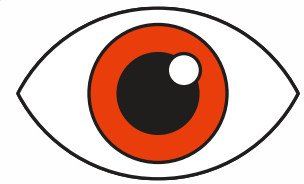
Seguridad alimentaria

Con el nuevo tomate natural rallado aseguramos certificaciones como **IFS Food y Global GAP**, garantizando la seguridad alimentaria y los niveles más altos de calidad.



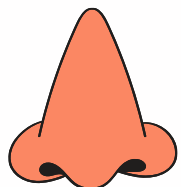
Organolepsia

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENE EL TOMATE NATURAL RALLADO?



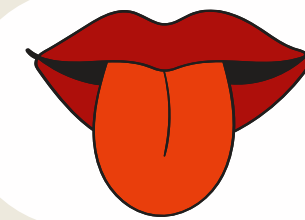
COLOR

**COLOR ROJIZO PROPIO DEL TOMATE NATURAL,
EL TONO ES INTENSO Y SUS MATICES SON
BRILLANTES**



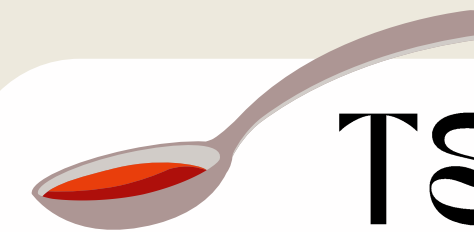
OLOR

**AROMAS A TOMATE FRESCO, EN SU PUNTO
ÓPTIMO DE MADURACIÓN**



SABOR

**SABOR SUAVE, NATURAL Y AGRADABLE,
CARACTERÍSTICO DEL TOMATE FRESCO.
CON MATICES DULCES Y LIGERAMENTE ÁCIDOS**



TEXTURA

**TEXTURA HOMOGÉNEA Y LICUADA, PERO A LA
VEZ CARNOSA, CON PULPA (SIN ESTAR
LICUADA AL 100%)**

Organolepsia

¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENE EL TOMATE NATURAL RALLADO?

PIEL + SEMILLAS



250g de producto...
Un **14%** son piel y semillas*

**PULPA LICUADA Y
HOMOGÉNEA**

**PORCENTAJE BAJO,
ASPECTO RALLADO
NATURAL**

**Antes de realizar la prueba, se ha
agitado el producto, pesado y después
filtrado por colador.*

**Cantidad ideal de semillas y piel,
indicadores de naturalidad. Porcentaje
idóneo que junto con la pulpa crean un
tomate rallado muy equilibrado en boca e
ideal para manipular sin necesidad de
emulsionar previamente.**

VS

**Si lo comparamos con otros tomates rallados
naturales, la cantidad de semillas y piel es casi
la mitad del producto, llegando a ser
desagradable en boca. Es necesario
agitar/emulsionar previamente el producto
antes de usarlo por su alto porcentaje de
piel+semillas.**

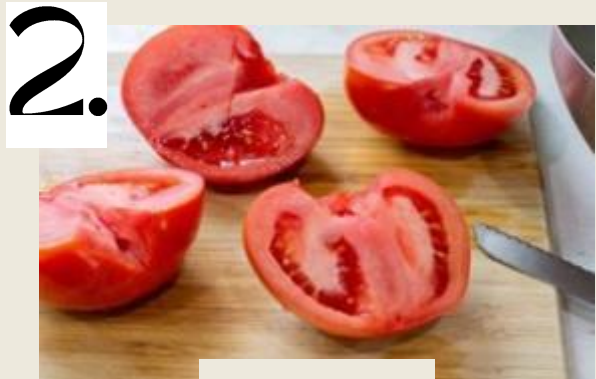
Operativa

Proceso I Gama vs. IV Gama

OPERATIVA ESTANDAR



HIGIENIZAR



CORTAR



RALLAR



CONSERVAR



APLICAR

NUOVA OPERATIVA



ABRIR



APLICAR



ENVASE 900ml

—45 g—
 x tostada



20 TOSTADAS

Operativa

Vida útil secundaria

TOMATE NORMAL – 12 horas*



** Vida útil
secundaria del
rallado de un
tomate estándar*

Para llegar a las 72 horas de vida útil secundaria del tomate rallado Florette, deberíamos rallar tomate estándar cada 12 horas, un total de 6 veces.

12 horas

24 horas

36 horas

48 horas

60 horas

72 horas

TOMATE RALLADO – 72 horas



Evitamos una posible rotura de stock del producto asegurando así un servicio óptimo de todos aquellos productos que llevan tomate rallado en carta.

72 horas

Comparativa

¿Cómo nos diferenciamos con otros productos del mercado?



FORMATO MAS COMODO

A diferencia de algunos competidores, el Tomate Natural Rallado de Florette no necesita utensilios adicionales para disfrutar del producto.



SABOR Y TEXTURA

Además, nuestro producto tiene el equilibrio perfecto de piel y semillas manteniendo el sabor suave y natural del tomate fresco.

Comparativa

Tomate natural rallado vs. Tomate natural en conserva

Características	Tomate natural rallado	Tomate natural en conserva
VISUAL		
PROCESO Y CONSERVACIÓN	Rallado al momento de tomates frescos, conservación en frío (1-4°C), no tiene conservantes ni sal añadida a nivel industrial.	Normalmente triturados con piel y envasados en lata, con una esterilización industrial fuerte que atenúa matices, puede llevar conservantes según marca.
FRESCURA, SABOR Y TEXTURA	El rallado se obtiene al momento, por lo que conserva mejor los matices ácidos y aromáticos propios del tomate recién maduro. Sabor más vibrante, textura suelta y homogénea.	Sabor más suave, de textura homogénea en el líquido, pero fibrosa los trozos de tomate, algo gelatinosa. Sabor con matices a tomate cocido, menos natural.
PERFIL NUTRICIONAL	Mayor contenido de vitamina C intacta, al no someterse a procesos térmicos de esterilización, conserva buena parte de su vitamina C y antioxidantes.	Menor vitamina C por calor intenso, más sodio según marca.
SEGURIDAD LABORAL Y ALIMENTARIA	Listo para usar directamente, sin utensilios adicionales. Envase ligero, fácil de apilar y desechar.	Necesita abrelatas, envase más rígido y voluminoso. Manipulación de latas y riesgo de cortes si no se usan guantes. Necesita triturado adicional.

Aplicativos

¿En qué recetas podemos usarlo?

RECETAS ENTRE PAN



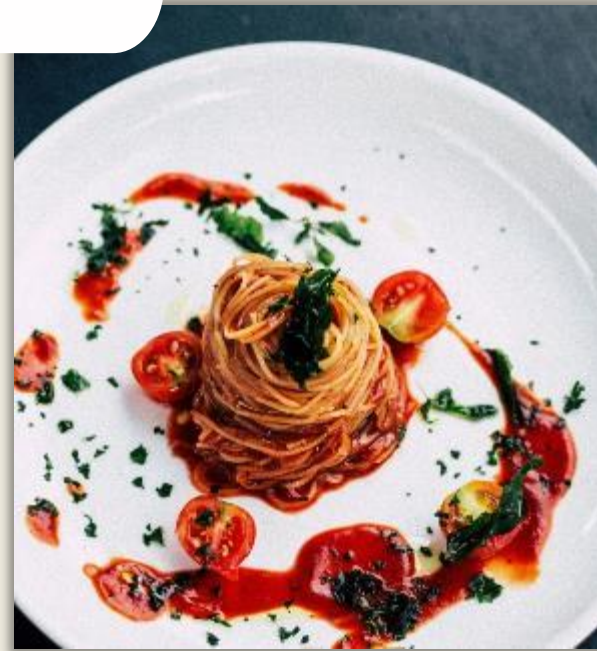
SOPAS Y CREMAS



Aplicativos

¿En qué recetas podemos usarlo?

PASTAS Y ARROCES



SALSAS Y SOFRITOS





FECHA DE LANZAMIENTO

SEMANA 25

Muchas gracias

TOMATE NATURAL RALLADO

