



tomtom

ОЧЕНЬ ВКУСНО!

Наша идея

Средиземноморская кухня, при всем её изобилии и великолепном вкусе, очень сбалансирована.

Она стала частью всемирного наследия ЮНЕСКО и справедливо считается важной частью здорового образа жизни.

Наша продукция

tomtom

**Мы – единственный
производитель вяленых томатов
и продукции из вяленых
томатов в России!**



Почему наши вяленые томаты?

1. **Нами разработана и запущена в промышленную эксплуатацию оригинальная технология сушки «горячим ветром».**
2. **Сушка «горячим ветром» гораздо более качественная, чем традиционная сушка на солнце:**
 - A. Процесс занимает от 12 до 18 часов вместо 7 дней. Это значит, что больше полезных микроэлементов сохраняется в продукте. Вкус и вид продукта гораздо более яркий.**
 - B. Нет необходимости в использовании серы и других консервантов для предохранения продукции от плесени и насекомых в процессе сушки. Продукция может позиционироваться как «био».**
 - C. Нет грязи и пыли на продукте.**
 - D. Нет солнечных ожогов (желтые и темные пятна на коже томатов), т.е. продукция имеет более привлекательный вид.**
3. **В настоящее время работают 2 завода (Волгоград и Астрахань), общая производственная мощность порядка до 1000 тонн переработки сырья в сезон.**

**1000 ТОНН
В СЕЗОН**



Варианты упаковки

tomtom

Баночка 250 г.

Для розничной торговли.
Срок хранения 2 года.



Вакуум-пакет 1 кг.

Идеально для ресторанов
и производителей еды.
Срок хранения 2 года.



1

ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

Постная холодная закуска
родом из солнечной Италии.

Используется в приготовлении
пасты, пиццы, салатов и
брускетты.



2

ПОЛУСУШЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

Ярко выраженный вкус южных грунтовых томатов придает средиземноморскую изысканность овощным салатам, пастам, пиццам.



3

РАТАТУЙ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ КАБАЧКОВ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Нежное прованское блюдо.

Подходит как гарнир, добавка
к вторым блюдам или топпер
для брускетты.



4

КАПОНАТА ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Яркое сицилийское блюдо, которое сочетает в себе богатство, историю, ароматы и все особенности Средиземноморья.

Универсальный гарнир и очень вкусная закуска на бутерброд.



5

СОФРИТО ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ЛУКА С ВЯЛЕНЬИМИ ТОМАТАМИ

Яркая испанская приправа,
которая используется как
самостоятельная закуска или
добавляется в другие блюда.



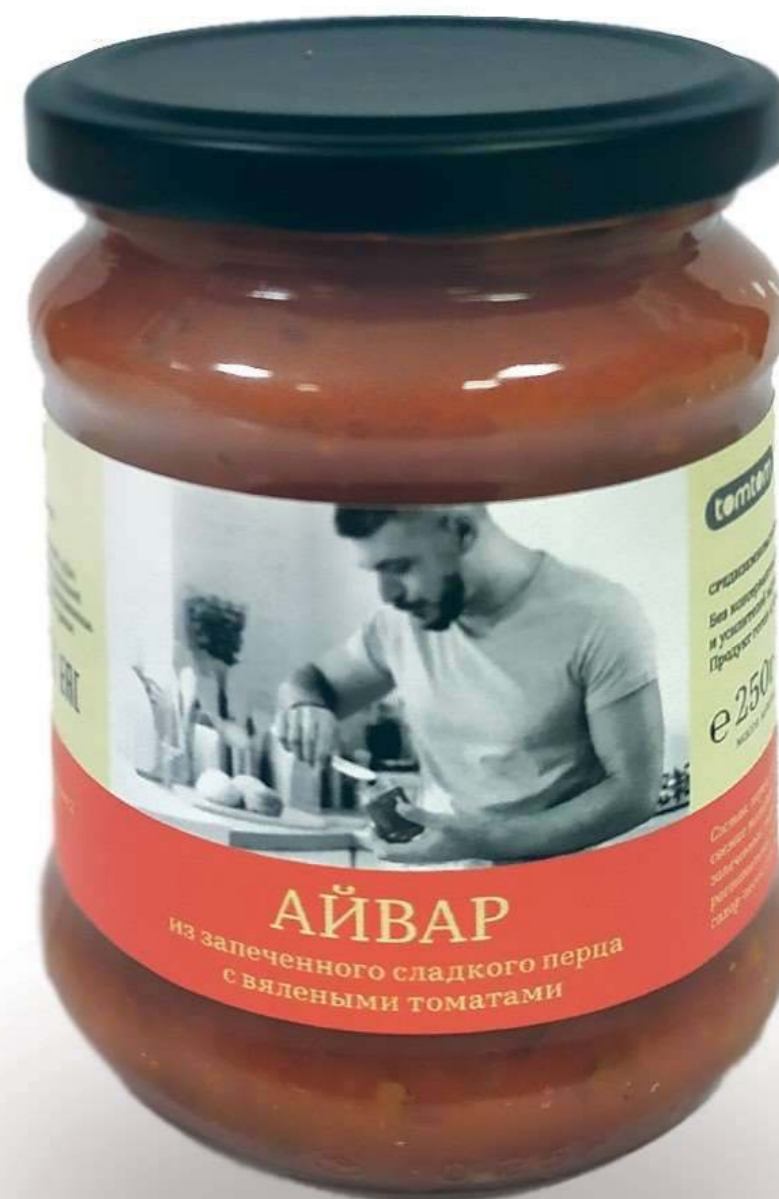
6

АЙВАР ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Яркое блюдо сербской кухни.

Овощная икра из печенного красного болгарского перца.

Употребляется как приправа к гарнирам и мясным блюдам, а также как самостоятельное блюдо с хлебом.



7

ЛЮТЕНИЦА ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Густой соус родом из Восточных Балкан.

В меру сладкий, в меру острый, пряный, очень вкусный.

Подают к мясу, рыбе, овощам или просто в качестве закуски с тостами.



8

ЭНСАЛАДА ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОГУРЦОВ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Вкусный испанский салат с неповторимым кисло-сладким вкусом.

Его можно подавать в качестве самостоятельной закуски, а также использовать как часть сложного гарнира. Деликатес отлично сочетается с крепкими напитками.



9

ИКРА ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Классическое блюдо из запеченных баклажанов.

Идеально как топпер для брускеты.



10 ИКРА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА С ВЯЛЕНЬМИ ТОМАТАМИ (ПАПРИКАШ)

Традиционное южное блюдо из запеченного сладкого перца.

Идеально как топпер для брусскеты, добавка ко второму блюду.



11

ИКРА ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ГРИБОВ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Одна из лучших закусок.

Ее можно подать практически к
любому блюду как в будние дни,
так и к праздничному столу.



12

ИКРА ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ КАБАЧКОВ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Нежное, и ароматное южное блюдо из запеченных кабачков.

Идеально как топпер для брускетов, добавка ко второму блюду.



13 СОУС ДОМАШНИЙ ИТАЛЬЯНСКИЙ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

Густой соус на основе томатов по истине универсальная приправа и просто отменный маринад.

Замечательно сочетается со многими блюдами, дополняя их вкус.

Отличается характерным, ярко выраженным вкусом помидоров.



14 ИКРА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ЛУКА С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

Удивительно вкусное блюдо.

Ее можно подавать как к мясу,
так и в качестве пикантного,
повышающего аппетит
постного блюда.



15 БРУСКЕТТА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ

Это натуральный и удивительно вкусный продукт, используется как самостоятельная закуска в составе хлебного тоста, так и в качестве различных заправок.



16

БРУСКЕТТА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ С КЕШЬЮ

Это питательный и изысканный продукт.

Можно использовать в качестве закуски или в качестве топинга к пасте.



17 БРУСКЕТТА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Это питательный и вкусный продукт.

Отлично сочетается с мясными, рыбными блюдами.



18 БРУСКЕТТА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК С ВЯЛЕНЫМ ТОМАТОМ

Это изысканная закуска традиционной средиземноморской кухни.

Яркий вкус вяленых томатов в сочетании с оливками идеальная закуска в лучших традициях средиземноморья.



19 БРУСКЕТТА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК

Эта закуска представляет собой пасту из зеленых оливок и оливкового масла высокого качества.

Отличное дополнение к гарнирам и изысканная, легкая закуска.



20 БРУСКЕТТА ИЗ ВЯЛЕННЫХ ТОМАТОВ С ЗЕЛЕНЫМИ ОЛИВКАМИ И ОРЕХАМИ

Натуральный богатый вкус зеленых оливок в сочетании с вяленым томатом и легкой ноткой орехов, дарит яркий вкус традиционной закуске.



21

БРУСКЕТТА ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ОЛИВОК С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ И КАПЕРСАМИ

Это натуральный и удивительно вкусный продукт.

Идеальный топенад для брускетты на основе багета.

Легкие и питательные тосты станут прекрасным перекусом или выступят в качестве традиционной антипасто.





Получить подробную
информацию о ценах
и партнерстве:

г. Астрахань.

privet@tomtom.group

+7 8512 26-26-62

г. Москва.

+7 (925) 421-22-14

os@tomtom.group

+7(968) 521-50-01

ek@tomtom.group

