

## Tomaten

### allgemeine Produktinformationen:

optimale Lagertemperatur  
Ethylen

Druck- und Stoßempfindlichkeit

12 °C

mäßige Bildung von Ethylen  
starke Ethylenempfindlichkeit  
hoch

### Handelstypen



runde Tomaten

z.B. „Tomaten“, „Strauchtomaten“



längliche Tomaten

z.B. „Roma- Tomaten“, „Flaschentomaten“, „Eiertomaten“



gerippte Tomaten

z.B. „Ochsenherzen“, „Coeur de Beuf“, „Rebellion“



Kirsch-/ Cherry- oder Cocktailtomaten

z.B. Romacherrytomaten, Cocktailstrauchtomaten

### bitte beachten:

Tomaten müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- ganz
- gesund
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen
- von frischem Aussehen
- praktisch frei von Schädlingen

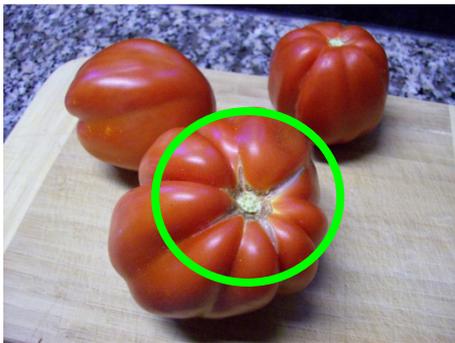
- frei von Schäden durch Schädlinge, die das Fleisch beeinträchtigen
- frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch/ Geschmack
- bei Rispentomaten:  
Stiele frisch, gesund, sauber, frei von Blättern und sichtbaren Fremdstoffen

zulässig sind:

- etwas weniger feste Früchte
- Formfehler
- Entwicklungsfehler
- Farbfehler
- leichte Hautfehler
- sehr leichte Druckstellen
- vernarbte Risse bis max. 3 cm Länge (ausgenommen Cocktailtomaten)

→ gerippte Tomaten:

- leichte Verwachsungen, jedoch keine Missbildungen
- Nabelbildung
- Griffelnarbenverkorkung bis max. 2 cm<sup>2</sup>
- sehr schmale langgestreckte Griffelnarbe



Griffelnarben



Nabelbildung

### Warenhandling und Präsentation

Tomaten sind sehr druck- und stoßempfindlich und aufgrund ihrer dünnen Haut anfällig für Verletzungen

- nicht drücken
- nicht werfen
- in möglichst wenigen Lagen präsentieren, damit sich die Früchte nicht gegenseitig erdrücken und der Kunde nicht „zum Wühlen“ eingeladen wird



lose Stiele/ Rispen regelmäßig aus den Kisten entfernen

### dürfen Tomaten gekühlt werden?

die optimale Lagertemperatur beträgt 12 °C. Kurzfristige Kühlung schadet dem Produkt nicht. Je reifer die Früchte sind, umso länger können sie gekühlt werden. Tomaten sollten jedoch vor dem Verzehr die Gelegenheit bekommen, sich auf Raumtemperatur zu erwärmen, da sie sonst kein Aroma haben.

**wodurch unterscheiden sich „lose Tomaten“ von „Rispen-, bzw. „Strauchtomaten“?**

grundsätzlich wachsen alle Tomaten an Rispen bzw. am Strauch. Da Rispen-/ Strauchtomaten im Handling anspruchsvoller sind und nicht so lange gelagert werden können, sind sie oft hochpreisiger angesetzt als „lose Tomaten“.

**Sorten**

es gibt weit über 2000 Tomatensorten. Das Farbspektrum reicht von gelb über orange und leuchtend rot bis hin zu grün- schwarzen Varianten. Die kleinsten Früchte haben die Größe von Kirschen, die größten Sorten können bis zu 1 kg schwer werden.



**Fleischtomaten**

als Fleischtomaten werden großfrüchtige Tomatensorten bezeichnet, die einen hohen Fruchtfleischanteil und eher wenig gallertartige Samen- Flüssigkeit besitzen. Das Fruchtfleisch bleibt tendenziell fester, wodurch sich Fleischtomaten besonders zum Füllen, Backen oder Grillen eignen.



Sortenvielfalt