

Rougeline

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

par des paysans du
Sud de la France



Marmande, le 11 mai 2009

LA TOMATE ROSE, NOTRE "PINKOO"*

*Prononcer Pinkou, la traduction phonétique de rose en japonais

Une couleur originale : rose clair à rose aux reflets pourpres. Fruitée et sucrée. À la texture fondante et à la peau agréablement fine. Une variété très parfumée, sans acidité, qui développe une toute nouvelle sensation de douceur...

Avril 2009, Rougeline présente sa tomate rose nommée Pinkoo, dans un écrin original, délicatement paré de fleurs de cerisiers. Disponible en barquette 3 fruits en grande distribution ou en plateau de 3 kg en magasins spécialisés. Prix de vente conseillé : 3 euros environ, barquette 3 fruits 450 g.

Pour son fondant !

C'est en voyageant que nous avons découvert la tomate rose qui est connue et appréciée depuis fort longtemps, notamment au Japon. Outre sa couleur, c'est son fondant et sa douceur incomparables qui nous ont poussés à lui créer une place de choix dans notre gamme.

Utilisation : idéale crue en salade ou en tartare. Attention, veiller à ne pas couper le fruit trop fin, au risque de passer "à côté" de son caractère fondant.

Conservation : ne pas mettre au réfrigérateur

Une recette qui lui va bien,

Pinkoo en salade du soleil levant

Coupez la Pinkoo en tranches d'environ 5 mm. Intercalez les tranches de tomates avec du bœuf cru ou du thon rouge cru ou du saumon cru coupé très fin avec le même principe d'assaisonnement : une sauce à base d'huile d'arachide + huile de sésame + sauce soja + citron (pour faire mariner la viande ou le poisson) et sans citron bien sûr pour les tomates.



Contact Presse : Sandrine Brunoro
Tél. 05 53 20 51 65 - 06 42 90 81 14
s.brunoro@rougeline.com



de nombreuses informations et des images
libres de droits sur le site
www.rougeline.com