

EINDOSEN, UM NICHT WEGZUWERFEN



Der Weg der Dosentomaten



WICHTIGE FAKTEN



BILLIGER ALS FRISCHE TOMATEN

reduzierte Transport- und Lagerkosten



VERLÄNGERTE HALTBARKEIT

Kann mindestens 24 Monate ungeöffnet gelagert werden



TRÄGT ZUR REDUZIERUNG VON LEBENSMITTEL-ABFÄLLEN BEI

Dank der Portionskontrolle und längeren Haltbarkeit



MEHR ANTIOXIDANTIEN

Lycopin ist besser verfügbar aus verarbeiteten Tomaten



Manche Nährstoffe wie **Vitamin C**, gehen während der Erhitzung verloren.