

ENLATAR PARA EVITAR TIRAR



El viaje hacia los tomates enlatados



HECHOS CLAVE



MÁS BARATOS QUE LOS FRESCOS

se ahorra en transporte y almacenamiento



VIDA ÚTIL EXTENDIDA

puede estar sin abrir 24 meses o más



AYUDA A REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

debido al control de las porciones y una vida útil más larga



MÁS ANTIOXIDANTES

El licopeno está más disponible en tomates procesados



Algunos nutrientes, como la **vitamina C**, se pierden durante el calentamiento .