El tomate Monterosa se convierte en una colección de sensaciones

De todos los ingredientes utilizados en la cocina, seguramente el tomate es uno de los más mágicos y apasionantes. El color y la voluptuosidad de Monterosa han despertado la creatividad de muchos amantes de la concina, creando múltiples recetas deliciosas.

Ahora Monterosa presenta su **Collection**, añadiendo 3 tomates de colores, sabores y texturas distintas, con los que comparte su misma voluptuosidad. Con esta novedad, las posibilidades de cocinar sorprendentes creaciones crecen exponencialmente. Chefs como David Andrés, mejor cocinero joven de España y Portugal y finalista del certamen San Pellegrino World Young Chef y chef del restaurante con estrella Michelin Via Veneto, ya se ha inspirado en ellos para crear gazpachos multicolor o ensaladas muy vistosas.

Lo realmente asombroso de **Collection** es que los cuatro tomates son exquisitos, pero cada uno tiene una experiencia organoléptica propia:

- **Monterosa amarillo**: de color amarillo aperlado brillante, su textura es suave y se diluye con facilidad en boca con una sensación muy refrescante. Aporta un sabor muy equilibrado en dulzor y sabor, que finalmente nos descubren notas verdes, exóticas y herbáceas.
- **Monterosa naranja**: de color naranja exótico tiene una textura ligeramente crocante que derrama gran jugosidad. Su sabor es, en un primer momento, a intenso tomate, para después aportar aromas cítricos muy frescos.

- **Monterosa rosa:** con su característico rojo rosado, nos sorprende con su textura compacta y su alta jugosidad. Al degustarlo nos aporta un intenso sabor a tomate con toques afrutados y vegetativos.

- **Monterosa chocolate**: de un color mezcla de rojo y chocolate, cuenta con una carne suave y jugosa al morderla. Al gusto notaremos su sabor dulce que se sobrepone a una acidez baja. En su paso final por boca aparecen notas amargas y sabor a tostado que sorprenden en un tomate.

***"Monterosa Collection** es realmente una novedad que marcará un antes y un después en la manera en cómo entendemos el tomate"*, comenta Jordi Ballester, director de Desarrollo de Negocio de Semillas Fitó y responsable del proyecto Foodture (www.fitofoodture.com).