TOMACHOC®, la gama de tomates chocolate de Top Seeds International

Tomachoc® es la marca comercial de Top Seeds International, la empresa global de semillas hortícolas especializada en la investigación, producción y comercialización de innovadoras variedades híbridas de hortalizas de alta calidad.

La gama Tomachoc® consta de **cinco categorías** de tomates, todas ellas caracterizadas por un atractivo color chocolate, con un gusto elegante y equilibrado que oscila entre ácido y dulce, y un inconfundible sabor *umami*. Aprovechando sus diferentes formas y calibres, Tomachoc® se puede tomar como tentempié o en ensaladas para disfrutar de su sabor puro, o bien puede usarse en platos tradicionales para sorprender con su original color.

Tomachoc® es el resultado de diferentes cruces e hibridaciones de las antiguas variedades de tomate negro originarias de la península de Crimea, en Ucrania, que fueron difundidas en el extranjero durante el s. XIX por los soldados ucranianos que llevaban consigo las semillas. **Los tomates achocolatados son conocidos por sus características organolépticas únicas**: gran abundancia de antocianinas, pigmentos naturales de origen vegetal que aportan el color oscuro, pertenecientes a la categoría de los flavonoides y dotados de grandes propiedades antioxidantes;

presencia de vitamina C en cantidad superior a las demás variedades de tomate; potasio, que ejerce una función beneficiosa para la tensión arterial. Además, puede llegar a alcanzar 10 grados Brix, lo que se traduce en un buen dulzor: el grado Brix es, en efecto, un índice que mide el contenido de solutos en el jugo y se utiliza a menudo para indicar el dulzor de los frutos.

Los tomates Tomachoc® presentes en el mercado son:

Plum choc tomato: un tomate ovalado con un peso de 80-110 gramos, derivado de la variedad Cordobesa. Se presenta en racimos formados por 6-8 frutos de calibre muy homogéneo y de gran consistencia, con una prolongada duración mínima. Su innovadora y peculiar forma, que se distingue de la cilíndrica típicamente presente en el mercado, tiene un color verde intenso que tiende al negro una vez maduro, y un alto contenido de licopeno. Es perfecto para ensaladas y se caracteriza por un marcado sabor *umami* y 5-6 grados Brix.

Mini-plum choc tomato: al igual que el Plum choc, es de forma ovalada y alargada, pero tiene un calibre miniaturizado de 30-35 gramos, según la variedad de la gama. **TOP Zohar**, uno de los más conocidos, es un tomate veteado de color verde intenso, con una pulpa atractiva rojo oscuro, excelente para picar a diario. Se distingue por su sabor dulce y refrescante, y contiene elementos nutritivos tales como el licopeno y antioxidantes. **TOP Lotz** es un tomate ovalado con rayas verdes, un poco más redondo, con un ciclo de cultivo diferente. Con su intenso sabor dulce, es rico en propiedades nutritivas. Por último, está la variedad **TOP 2400**, algo más grande. Es un tomate de personalidad sabrosa, con buen equilibrio entre el dulzor y la acidez y un sabor único que se percibe desde el primer bocado. Este amigo de tu salud es perfecto para comer fresco.

Snack choc tomato: el más pequeño de los Tomachoc®, de forma ovalada, está pensado para el picoteo por su calibre de 18-20 gramos, que deriva de la variedad **TOP Tiana**. Con un color oscuro, rico y brillante, tiene un sabor inconfundible, a medio camino entre dulce y salado. Es un tentempié saludable y aporta un toque de color a tus platos. Gracias a la buena cobertura de las hojas, así como a su forma y tamaño atractivos, mantiene un color oscuro y veteado incluso en caso de calor e insolación intensos. 10,6-11 grados Brix.

La gama se completa con dos tomates redondos:

Round choc tomato: un tomate derivado de dos variedades bien consolidadas que se cultivan desde hace muchos años (**Shir**, con un calibre de 80-100 gramos, y **Quinto**, de aprox. 70-100 gramos). Se trata de un tomate color chocolate redondo, caracterizado por su intensa coloración marrón con matices verde oscuro y un leve sabor *umami* al paladar. Es rico en beneficios para la salud y está recomendado para el consumo tanto fresco como cocinado.

Cherry choc: un tomate cherry derivado de la variedad **TOP Zmira**, caracterizado por el calibre reducido de aprox. 25-30 gramos. La piel veteada de color verde y rojo oscuro se distingue por un alto contenido en licopeno y carotenoides, a lo que se añaden sus excelentes características

organolépticas. Jugoso y crujiente, con alto grado Brix, es ideal como *snack*.

En Italia, los tomates Tomachoc® se cultivan en Sicilia y Lacio. Gracias al clima favorable de este último invierno, la cosecha ofrece un perfil de calidad elevada para toda la gama, con buen éxito de público en los mercados de referencia, en primer lugar, el nacional, pero también en el norte de Europa y en auge en Oriente Medio.

«Hemos observado buen interés comercial por las variedades de Tomachoc® —comenta **Fabrizio Iurato, desarrollador de producto y representante de ventas de TSI Italia, filial comercial de Top Seeds International**—. Por un lado, su aspecto fascinante a menudo llama la atención de los jóvenes comerciantes que quieren proponer un producto original a sus clientes, que son personas atentas a una alimentación saludable y a las novedades del mercado. Por otro lado, la textura crujiente media de la gama Tomachoc® favorece una mayor duración del producto y, por consiguiente, aumenta su vida útil, un factor importante de cara al sector minorista porque se reducen los posibles desechos». Además, las variedades se han seleccionado atendiendo a la uniformidad de tamaño de los frutos, para garantizar que no haya desechos durante el calibrado en la fase de procesamiento precomercialización.

En España, donde el mercado del tomate achocolatado es muy exigente, la comercialización de estos productos está vinculada a las principales cooperativas especializadas en tomates de sabor, las cuales, además de ser expertas, cuentan con una planificación muy rígida que garantiza su calidad. «Para obtener frutos con características organolépticas óptimas y de sabor excelente, que sobresalgan por su textura crujiente y los altos grados Brix, hay que estar muy atentos a la conductividad del agua y a las oscilaciones de temperatura y humedad», precisa **Víctor Romero, especialista en ventas de Top Seeds Ibérica**.

Tomachoc® está recibiendo mucha atención en los mercados internacionales, por un lado gracias a las intensas actividades de marketing que han culminado en la creación del nuevo sitio web de la marca y en el acercamiento a los consumidores a través del perfil de Instagram; por otro, gracias a su participación en la última edición de Global Tomato Congress, la feria internacional dedicada al tomate. Durante el evento, que este año se ha celebrado en forma virtual, el stand de Tomachoc® fue el más visitado de toda la feria. «Nuestro equipo permaneció todo el día a disposición de los visitantes para contestar sus numerosas preguntas. Estamos muy satisfechos, sobre todo si pensamos en el desafío que ha supuesto la pandemia para todo el mundo», afirma **Ofir Elasar, vicepresidente de ventas y marketing de Top Seeds International.**