

Det er ingen grunn til å være flau hvis man ikke vet forskjell på en Tiger og en Raf. Men det ville være veldig synd om man trodde alle tomattyper smaker helt likt.

Nordmenn som handler i sin lokale butikk har forlenget oppdaget hvor mye det er å velge mellom i tomat-hyllene. Her burde landets hoteller, kantiner og restauranter ligge litt i forkant. Dersom de ikke gjør det, er det på tide å handle.



**bama**  
Storkjøkken



—  
Et hav av  
**tomater**

Det er lenge siden en tomat var en tomat, og man hadde én type å velge mellom. Vi i BAMA Storkjøkken har til en hver tid et sted mellom 30 og 40 ulike tomatsorter på lager, og hver og en av dem skal bli behandlet slik de fortjener. Årsaken til at vi ikke kan si nøyaktig hvor mange typer tomater vi fører, har å gjøre med sesongvariasjoner, vær og vind- og strenge kvalitetskrav. Vi skal alltid skaffe de varene som er best, ikke minst når de er som best. I denne brosjyren har vi plukket ut noen av våre tomater.

Det er en viss klasseforskjell mellom dem, men de fortjener alle en plass i brosjyren. Noen er her fordi de er stor-selgere, noen fordi de burde være det. Noen fordi de er litt spesielle, eller kanskje passer veldig godt i den eller den sammenhengen. Hvilke måneder på året de ulike tomatene er på topp, og hva de passer best til, kan du se i denne brosjyren. Vi har rangert tomatene våre fra 1 til 5 stjerner. Femstjernes tomater er de aller beste.



- 1 Runde tomater
- 2 Grønne tigertomater
- 3 Raf tomater
- 4 Bifftomater
- 5 Snacktomater i klase
- 6 Røde cherrytomater
- 7 Gule cherrytomater
- 8 Cherrytomater i klase
- 9 Dulcitatomater
- 10 Klasetomater
- 11 Plommetomater
- 12 Mini San Marzano tomater
- 13 Runde økologiske tomater



Enkle

## Runde tomater



### Smaksprofil

En helt grei tomat med en frisk og mild smak.

### Smaksvenner

Sjalottløk og løk.

### Egenskaper

En tomat som egner seg best til varmebehandling. Når supper, sauser, marinader o.l. skal produseres, kan denne med hell brukes.

Januar	ES
Februar	ES
Mars	ES
April	ES/NL
Mai	NL/NO
Juni	NO
Juli	NO
August	NO
September	NO/NL
Oktober	NO/NL
November	NL/ES
Desember	ES



Saftige

## **Grønne tigertomater**

★★★

### **Smaksprofil**

God frisk smak og dekorativ.

### **Smaksvenner**

Dulcitatomat.

### **Egenskaper**

Tigertomaten er litt bitter, men ikke innesluttet. Den er svært smakfull og passer forøvrig godt sammen med søtere tomater.

Januar	NL/ES
Februar	NL/ES
Mars	NL/ES
April	NL/ES
<b>Mai</b>	<b>NL/ES</b>
<b>Juni</b>	<b>NL/ES</b>
<b>Juli</b>	<b>NL/ES</b>
<b>August</b>	<b>NL/ES</b>
<b>September</b>	<b>NL/ES</b>
<b>Oktober</b>	<b>NL/ES</b>
November	NL/ES
Desember	NL/ES



Luksuriøse

## Raf tomater

★★★★★

### Smaksprofil

Den godeste Raf har en eksklusiv og unik smak. Denne dyprøde og knasende tomaten er saftig, meget søt og full av smak og aroma.

### Smaksvenner

Olivenolje og maldonsalt.

### Egenskaper

Raf har mineraltoner i smaken, og regnes som tomatenes Rolls Royce. Den klassiske måten å servere denne tomaten på er i tynne skiver.

Januar	ES
<b>Februar</b>	<b>ES</b>
Mars	ES
April	ES

Desember ES



Kraftige  
**Bifftomater**  
★★★

**Smaksprofil**

Det kraftige, aromatiske fruktkjøttet gir tomaten en utpreget god smak. Den ser godt ut også. Fargen går fra lyserødt til mørkerødt, og skinnen er skinnende.

**Smaksvenner**

Grillen.

**Egenskaper**

Tomaten er fast og med mange kamre. Når den legges rett på grillen, ordner den biffen. Egner seg også godt i skiver, som en del av en salat.

Januar	ES
Februar	ES
Mars	NL/ES
<b>April</b>	<b>NL/BE</b>
<b>Mai</b>	<b>NL/BE</b>
<b>Juni</b>	<b>NL/BE</b>
<b>Juli</b>	<b>NL/BE</b>
<b>August</b>	<b>NL/BE</b>
<b>September</b>	<b>NL/BE</b>
Oktober	NL/BE
November	NL/BE
Desember	NL/BE



Aromatiske  
**Snacktomater i klase**

★★★★

**Smaksprofil**

Pene og jevne, saftige og svært søte, velduftende og velsmakende klaser. Fruktkjøttet er både kraftig og aromatisk.

**Smaksvenner**

Friske, grønne urter.

**Egenskaper**

Den kommer til sin rett, f.eks. i en hovedrett, når den bakes hel i ovn med olje, hvitløk og/eller rosmarin.

Januar	NL
Februar	NL
Mars	NL
April	NL
<b>Mai</b>	<b>NL</b>
<b>Juni</b>	<b>NL</b>
Juli	NL
August	NL
<b>September</b>	<b>NL</b>
<b>Oktober</b>	<b>NL</b>
November	NL
Desember	NL





Søte

## Røde cherrytomater

★★★★

### Smaksprofil

Denne dyprøde og knasende tomaten er saftig, meget søt og full av smak og aroma.

### Smaksvenner

Den står veldig godt alene, men sett gjerne farge på fatet med gule cherrytomater.

### Egenskaper

Cherrytomaten må serveres romtemperert, og smaker best når den er hel, så det er lite jobb med den.

Januar	ES/MA/IL
Februar	ES/MA/IL
Mars	ES/MA/IL
<b>April</b>	<b>ES/MA/IL</b>
<b>Mai</b>	<b>ES/NL</b>
<b>Juni</b>	<b>ES/NL</b>
<b>Juli</b>	<b>ES/NL</b>
<b>August</b>	<b>ES/NL</b>
<b>September</b>	<b>ES/NL</b>
Oktober	ES/NL
November	ES/NL
Desember	ES/MA/IL



Milde

## Gule cherrytomater

★★★

### Smaksprofil

Disse delikate, solgule tomatene kan oppleves som søtere og mildere enn de røde cherrytomatene, siden de ikke har så mye syre. Den har mindre kraft, men like mye saft, som den røde halvbroren.

### Smaksvenner

Sjalottløk og løk.

### Egenskaper

Tomaten må serveres romtemperert, og den står veldig godt på egne ben. Bland gjerne med røde cherrytomater for å sette litt farge på ting. Smaker best hel.

Januar	ES/MA/IL
Februar	ES/MA/IL
Mars	ES/MA/IL
<b>April</b>	<b>ES/MA/IL</b>
<b>Mai</b>	<b>NL</b>
<b>Juni</b>	<b>NL</b>
<b>Juli</b>	<b>NL</b>
<b>August</b>	<b>NL</b>
<b>September</b>	<b>NL</b>
Oktober	NL
November	ES/NL
Desember	ES/MA/IL



Saftige

## Cherrytomater i klase

★★★★★

### Smaksprofil

En tomat som er velduftende og har et smakfullt fruktkjøtt. Den er søt og saftig, både sprø og dyp rød, og med jord- og mineraltoner i smaken.

### Smaksvenner

Frisk basilikum eller oregano.

### Egenskaper

Klipp den gjerne i klaser av tre og tre, og servér den som et garnityr eller som sunn fingermat.

Januar	NL/IT/ES
Februar	NL/IT/ES
Mars	NL/IT/ES
<b>April</b>	<b>NL/IT/ES</b>
<b>Mai</b>	<b>NL/IT/ES</b>
Juni	NL/IT/ES
Juli	NL/IT/ES
August	NL/IT/ES
<b>September</b>	<b>NL/IT/ES</b>
<b>Oktober</b>	<b>NL/IT/ES</b>
November	NL/IT/ES
Desember	NL/IT/ES



## Velsmakende **Dulcitatomater**

★★★★★

### **Smaksprofil**

Den dufter deilig, er saftig, liten og kjempesøt, og har en smak av honning. Snakker vi smak, er nok dette den beste tomaten på markedet. Rødfargen er dyp og konsistensen er knasende sprø.

### **Smaksvenner**

Dulcita står godt alene.

### **Egenskaper**

Denne søte smaksbomben kan med hell serveres som snacks.

Januar	NL
Februar	NL
Mars	NL
<b>April</b>	<b>NL</b>
<b>Mai</b>	<b>NL/NO</b>
<b>Juni</b>	<b>NL/NO</b>
<b>Juli</b>	<b>NL/NO</b>
<b>August</b>	<b>NL/NO</b>
<b>September</b>	<b>NL/NO</b>
Oktober	NL/NO
November	NL
Desember	NL



## Velduftende Klasetomater

★★

### Smaksprofil

Disse tomatene har en frisk og mild smak, og de henger i velduftende klaser.

### Smaksvenner

Rødløk.

### Egenskaper

Tomatene trives i salater, men passer også bra til alle typer varmebehandling, det være seg supper, sauser, gryteretter eller bakt i ovn.

Januar	ES/MA
Februar	ES/MA
Mars	ES/MA
<b>April</b>	<b>ES/MA/NL</b>
<b>Mai</b>	<b>NL</b>
<b>Juni</b>	<b>NL</b>
<b>Juli</b>	<b>NL</b>
<b>August</b>	<b>NL</b>
<b>September</b>	<b>NL</b>
<b>Oktober</b>	<b>NL</b>
November	ES/NL
Desember	ES/MA



Kraftfulle  
**Plommetomater**

★★

**Smaksprofil**

En helt grei tomat med en frisk og mild smak.

**Smaksvenner**

Gressløk.

**Egenskaper**

På grunn av tykt kjøtt og liten kjerne er plommetomaten perfekt når man skal lage klassikeren tomatconcassé, der tomatene skoldes, renses og kuttes i terninger.

Januar	NL/ES
Februar	NL/ES
Mars	NL/ES
<b>April</b>	<b>NL</b>
<b>Mai</b>	<b>NO/NL</b>
<b>Juni</b>	<b>NO/NL</b>
<b>Juli</b>	<b>NO/NL</b>
<b>August</b>	<b>NO/NL</b>
<b>September</b>	<b>NO/NL</b>
Oktober	NO/NL
November	NL
Desember	NL



Bittersøte

## Mini San Marzano tomater

★★★

### Smaksprofil

Tomaten San Marzano har et tykt kjøtt, men et ganske tynt skall. Den er smakfull og saftig, har ikke så mange frø, og heller ikke så mye syre. Det finnes bitter-søte toner i smaken, men den kan også oppleves som sterk og litt søt.

### Smaksvenner

Basilikum og vårløk.

### Egenskaper

Den egner seg godt til tomatsalat, for i oppskåret tilstand gir den fra seg veldig lite væske.

Januar	ES/NL
Februar	ES/NL
Mars	ES/NL
April	ES/NL
<b>Mai</b>	<b>ES/NL</b>
<b>Juni</b>	<b>ES/NL</b>
<b>Juli</b>	<b>ES/NL</b>
<b>August</b>	<b>ES/NL</b>
<b>September</b>	<b>ES/NL</b>
<b>Oktober</b>	<b>ES/NL</b>
November	ES/NL
Desember	ES/NL



Miljøvennlige  
**Runde økologiske tomater**



**Smaksprofil**

En helt grei tomat med en frisk og mild smak.

**Smaksvenner**

Sjalottløk og løk.

**Egenskaper**

En tomat som egner seg best til varmebehandling. Når supper, sauser, marinader o.l. skal produseres, kan denne med hell brukes.

Januar	ES
Februar	ES
Mars	ES
April	ES/NL
<b>Mai</b>	<b>ES/NL/NO</b>
<b>Juni</b>	<b>ES/NL/NO</b>
<b>Juli</b>	<b>ES/NL/NO</b>
<b>August</b>	<b>ES/NL/NO</b>
<b>September</b>	<b>ES/NL/NO</b>
<b>Oktober</b>	<b>NL</b>
November	ES/NL
Desember	ES/NL





Kjetil i BAMA Culinary Team har vært med på å finne de såkalte smaksvennene til de ulike tomatene. De forslagene som nevnes i denne brosjyren er selvfølgelig bare én side av saken, det er utallige variasjonsmuligheter med de ulike tomatene.



Prøv våre forslag eller smak deg frem til nye spennende måter å bruke tomatene på. Fortell det gjerne til oss hvis du finner noen spennende smakkombinasjoner.



Antall fruktkamre varierer fra to til mer enn ti, og fasongen varierer fra rund, til avlang, flaske - eller pæreformet.



Proppfull av en av naturens mest effektive antioksidanter - lykopen, derav den røde fargen.



I denne lille brosjyren har vi plantet en del opplysninger om tomaten, for dette er en grønnsak som fortjener å bli dyrket. Denne plansjen viser tomatens liv fra tiden på tomatplanten, der den forøvrig omtales som bær, og frem til livet som ingrediens - på små kjøkken og storkjøkken.



## Sortiment Drivhus

Produkt	Januar	Februar	Mars	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Desember
Runde tomater	ES	ES	ES	ES/NL	NL/NO	NO	NO	NO	NO/NL	NO/NL	NL/ES	ES
Runde tomater 57/67	ES	ES	ES	ES/NL	NL/NO	NO	NO	NO	NO/NL	NO/NL	NL/ES	ES
Store runde tomater	ES	ES	ES	ES/NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL/ES	NL/ES	ES
Biff tomater BBB,BBBB	ES	ES	NL/ES	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE
Cherrytomater 250 gr	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/MA/IL
Cherrytomat uten stilk	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/MA/IL
Cherrytomater 250 gr gul	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	ES/NL	ES/MA/IL
Cherrytomater klase	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES	NL/IT/ES
Cherrytomater PROFF	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/MA/IL
Klasetomater	ES/MA	ES/MA	ES/MA	ES/MA/NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	ES/NL	ES/MA
Klasetomater PROFF	ES/MA	ES/MA	ES/MA	ES/MA/NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	ES/NL	ES/MA
Orange klasetomat				NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	
Gul klasetomat	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	
Tomberries gul og rød				NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	
Plommetomat klase	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL	NO/NL	NO/NL	NO/NL	NO/NL	NO/NL	NO/NL	NL	NL
Miniplommetomat	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/MA/IL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/MA/IL
Intense tomat	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL
San Marzano	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL
Mini San Marzano	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL	ES/NL
Tasty Tom/snacktomater løse	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL
Kumato	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL	NL/ES
Coeur de Boeuf	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR	NL/BE/FR
Tigertomater rød og grønn	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES	NL/ES
Torritomater	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE	NL/BE
Dulcitatomater	NL	NL	NL	NL	NL/NO	NL/NO	NL/NO	NL/NO	NL/NO	NL/NO	NL	NL
Soltørket tomat	TR	TR	TR	TR	TR	TR	TR	TR	TR	TR	TR	TR
Raf tomat	ES	ES	ES	ES								ES
Klasetomat Øko	ES	ES	ES	ES/NL	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	NL	ES/NL
Cherry klase Øko	ES	ES	ES	ES/NL	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	NL	ES/NL
Miniplommetomat 250 gr Øko	ES	ES	ES	ES/NL	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	NL	ES/NL
Runde tomater Øko	ES	ES	ES	ES/NL	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	ES/NL/NO	NL	ES/NL

NO= Norge  
 TR= Tyrkia  
 ES= Spania  
 BE= Belgia  
 NL= Nederland  
 FR= Frankrike  
 MA= Marokko  
 ES= Spania  
 IT= Italia  
 IL= Israel

Tomater har sesongvariasjoner. Når teksten er uthevet, betyr det at det er høysesong for den tomaten.