



Défendons le goût du frais

La tomate Aumônière



C'est le **NOUVEAU NOM**
de cette tomate jusqu'alors
appelée « **Cœur de Bœuf** », en lien
avec sa forme côtelée, en forme de bourse.

FACILE À PRÉPARER

CRUE (en salade)
CUITE (farci)

LE SAVIEZ-VOUS ?

La tomate Aumônière se consomme de couleur verte en Italie et très orangée dans le Sud de la France. C'est à cette couleur que les fruits sont à leur optimum gustatif, croquants et fruités, moins farineux et moins fondants.

**N'hésitez pas à acheter
et déguster vos tomates
Aumônières orangées !**



Tomate Aumônière farci



*Salade de
tomates Aumônières*

*Salade Tomates
Aumônières
et burrata*



Toutes nos idées recettes sur www.princdebretagne.com

