



Défendons le goût du frais

La tomate

Green d'antan



Une chair fondante
de couleur **vert émeraude**
Saveur **acidulée et épicée** à la fois

FACILE À PRÉPARER

- ✓ Savoureuse en salade
- ✓ Idéale confite
- ✓ À tester en sauce tomate ou ketchup vert !

PETITE ASTUCE

La Green d'antan reste verte mais des **liserés jaunes apparaissent quand le fruit est mûr.**

À consommer avant que le fruit ne ramollisse pour apprécier sa saveur typée.



Millefeuille de tomates et Mozarella di Buffalo



Carpaccio de tomates Green d'antan

Toutes nos idées recettes sur www.princdebretagne.com

