

Rungis

TESTA RAF tomaten uit Cabo de Cata Parque Natural in Andalusië.

De TESTA RAF tomaat is de Rolls-Roys onder de RAF tomaten. Dit is te danken aan de specifieke ligging, vlak aan zee, met daartussen een zoutwingebied waar de flamingo's hun laatste hapje eten voordat zij de oversteek naar Afrika maken.....



Het bijzondere van deze TESTA RAF tomaten is dat ze in een uniek stuk van Cabo de Gata groeien, dat grenst aan het beschermde natuurpark: Parque-Natural. Ze worden geteeld in de plantage die het dichtst bij de zee ligt. Het uitzicht van de kwekerij is weergaloos te noemen.



Gert Jan Zonneveld Piek: *"De 'kraamkamer' van de TESTA RAF is uniek. Zeker als je de teler Jose aan het werk ziet en hem hoort praten over zijn 'kinderen', zijn tomaten....."*

Unieke smaak en structuur van TESTA RAF

De unieke smaak van de TESTA RAF ontstaat door het hoge zoutgehalte in de grond. Bij de kweek wordt een mengsel van zoet en zout water gebruikt. De tomaten worden met de hand geplukt vanwege de tere tomatenplanten. RAF tomatenplanten geven veel minder opbrengst dan reguliere tomatenplanten. Maar de smaak en de structuur van de tomaat is dan ook delikaat te noemen.



De TESTA RAF tomaat wordt groen gegeten, heeft een bijzondere smaak èn bite. Als de TESTA RAF rijper wordt geconsumeerd is de vrucht minder sappig, wat voor de gastronomie een groot voordeel kan zijn. Qua smaak is de TESTA RAF rijp ook onweerstaanbaar!

Teler Jose, zelf een fijnproever, voorziet exclusieve restaurants in Madrid en op de Balearen van zijn gastronomische tomaten.

Naast de TESTA RAF (Rolls-Roys) zijn er ook gewone Spaanse RAF tomaten beschikbaar bij Rungis: vanaf half december tot eind maart/begin april, 2 maal per week binnenkomst.