

Rungis

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

De TESTA RAF tomaat is de Rolls-Royce 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 maaltijd verorberen voordat zij de oversteek naar Afrika maken.....



Het uitzicht van de kwekerij is weergaloos te noemen



'Testa' verwijst naar het 'gezicht' van de berg. Het bijzondere van deze TESTA RAF tomaten is dat ze in een uniek stuk van 'Cabo de Gata' groeien, de enige woestijn in Europa. De kwekerij van José Morales grenst aan het beschermde natuurpark: Parque-Natural, wat dichtbij zee ligt. Hier is de terroir (vulkanische grond) zeer rijk aan mineralen.

De passie van José is de meest smaakvolle RAF tomaten te telen en zich te richten op kwaliteit in plaats van kwantiteit. Deze gepassioneerde teler

doet er alles aan om de Spaanse, en sinds 2010 ook de Nederlandse gastronomie te laten genieten van dit authentieke ras. Dit moeilijk te telen ras vereist kennis, passie en gevoel voor het juiste zoutgehalte in het beregeningswater. De opbrengst van dit ras is klein te noemen. Zeker van de TESTA RAF. Een deel van de tros wordt weggenomen, om de 'Testa selectie' te laten rijpen aan de plant. 'Slechts deze selectie beland op het bord'.



Unieke smaak en structuur van

TESTA RAF Deze Spaanse streekgroente is niet voor niets zo geliefd. Deze tomaat, die groen gegeten wordt, rijpt van binnenuit naar buiten. Door het hoge drogestofgehalte en de kleine zaadjes is het een geliefd product in de restaurantkeuken. De unieke smaak van de TESTA RAF ontstaat door het hoge zoutgehalte (hoger % dan reguliere RAF tomaten) in het beregeningswater. Door de rijke Terroir, het intense zonlicht, de zeelucht in combinatie met de

koude nachten van het woestijnklimaat, wat stimuleert de plant zoetstoffen aan te maken, maakt dat de smaak van de TESTARAF delikaat, zilt en zoet is.



Naast de TESTA RAF (Rolls-Royce) zijn er ook gewone Spaanse RAF tomaten beschikbaar bij Rungis: vanaf half december tot eind maart/begin april.