

O TOMATE E SEUS MOLHOS

Consumido cru ou utilizado no preparo de molhos, o tomate é um ingrediente básico em uma infinidade de receitas, não só da culinária italiana, onde seu uso é mais expressivo, mas da gastronomia de muitos países.

Origem e expansão

Apesar de ser considerado por muitos um legume, o tomate (do Náuatles “tomatl”) é uma fruta. Trata-se do fruto do tomateiro (*Solanum lycopersicum*), uma planta fanerógama, angiosperma e monocotiledônea.

Do ponto de vista botânico, é indiscutivelmente um fruto, uma vez que é o produto do desenvolvimento do ovário e do óvulo da flor, formando o pericarpo e as sementes, respectivamente, após a fecundação. Já do ponto de vista culinário, o tomate não possui o mesmo sabor adocicado dos frutos e é, geralmente, servido como legume em preparações salgadas, entradas ou saladas ou, ainda, como acompanhamento de outros pratos principais.

O tomate é originário das regiões costeiras dos Andes, no Noroeste da América do Sul, ou seja, Colômbia, Equador, Peru e Norte do Chile. Nessas regiões foram encontradas plantas espontâneas de diversas espécies do antigo gênero *Lycopersicum*, particularmente, o *Solanum lycopersicum cerasiforme*, conhecido como tomate cereja.

A primeira domesticação do tomate de fruto grande ocorreu, provavelmente, no México, onde foi encontrada pelos conquistadores espanhóis.

Em outra versão, os botânicos atribuem a origem do cultivo e consumo do tomate como alimento à civilização Inca do antigo Peru, o que deduzem por ainda persistir naquela região uma grande variedade de tomates selvagens e algumas espécies domesticadas (de cor verde) apenas ali conhecidas. Nesta versão, os botânicos acreditam que o tomate da variedade *Lycopersicum cerasiforme*, considerado o ancestral da maioria das espécies comerciais atuais, tenha sido levado do Peru e introduzido pelos povos antigos na América Central, posto que este foi encontrado amplamente cultivado no México.

O tomate chegou à Europa no início do século XVI, através dos espanhóis, sendo introduzido primeiro na Espanha e depois

na Itália, Inglaterra, França, Estados Unidos e outros países, ganhando expansão mundial.

Inicialmente, o tomate era tido pelos europeus como venenoso e cultivado apenas para efeitos ornamentais. Como a planta era da mesma família da beladona, espécie rica em alcalóides, que lhes dão propriedades alucinógenas, seus frutos não eram considerados comestíveis e somente usados em medicina. Era, também, associado à mandrágora, espécie de planta herbácea pertencente à família das *Solanaceae*, cercada por numerosas lendas e usada, inclusive, em feitiçaria. Somente no século XIX é que o tomate passou a ser consumido e cultivado em escala cada vez maior.

Se inicialmente havia a suspeita de ser venenoso, assim que foi descoberto pela gastronomia o tomate passou a ser indispensável na maioria das civilizações e nas preparações culinárias.

Atualmente, o tomate é considerado um legume-fruto muito importante na culinária e faz parte da composição de inúmeras receitas; pode ser consumido cru ou cozido e preparado das mais diversas formas.

Um tipo para cada gosto

O tomate é cultivado em inúmeros países do mundo e sob condições climáticas diversas, estando, atualmente, disponível em diferentes tipos: caqui, Carmem, cereja ou cherry, chucha, Débora, holandês, italiano ou rasteiro, japonês, kumato, ligúria, raf, San Marzano, sweet grape e vinha. No Brasil, os tipos mais consumidos são o Carmen, caqui, holandês, Débora, italiano, cereja e sweet grape.

O tomate Carmem, conhecido também como tomate Longa Vida, é o mais consumido no país, responsável por cerca de 75% da produção. Tem alta durabilidade graças aos genes da composição, mas esses mesmos genes também influenciam no sabor e no aspecto. É um tomate mais aguado e amarelado, ideal para saladas, mas ruim para



molhos, que tendem a ficar mais alaranjados e sem sabor.

O tomate caqui, ou tomate gaúcho, é um tipo que costuma ser graúdo, alguns chegam a pesar quase 500g. Não é um tomate muito utilizado para molhos, mas é excelente, por exemplo, para fazer vinagrete, já que não é muito adocicado, mas bem fresco.

O tomate holandês é mais adocicado e excelente para saladas. Tem esse nome por ser importado da Holanda, mas hoje já é plantado no Brasil.

O tomate Débora é um curinga, pois pode ser utilizado tanto em saladas como em molhos. É menos ácido do que o tomate Carmem, mas possui mais sementes. Também é muito indicado para laboração de tomate seco.

O tomate cereja é uma espécie cujo tamanho é menor e, normalmente, seu sabor é um pouco mais doce. É usado em saladas, enfeites de pratos sofisticados ou mesmo puro. Seu diâmetro varia entre 3 e 10 cm e seu formato entre a esfera e a elipse.

O sweet grape possui formato parecido com o de uma uva, por isso o nome. É o tomate italiano em versão mini e está na moda nos restaurantes vegetarianos ou que focam em saladas. É mais adocicado e carnudo.

O tomate italiano possui formato alongado e é considerado o melhor tomate para fazer molhos, já que contém menos sementes e é bem mais carnudo. Competindo com o tomate italiano, está o tomate San Marzano, atualmente, considerado o melhor tomate do mundo para o preparo de molhos.

O tomate San Marzano, também chamado em italiano de Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino, apresenta





gos-

to é muito mais forte, mais doce e menos ácido, sendo descrito por muitas pessoas como agridoce.

As qualidades organolépticas do tomate, que incluem o aspecto, o gosto e a textura, dependem de diversos parâmetros relacionados à genética, condições de cultivo, de colheita e de conservação. O sabor depende, entre outros fatores, do equilíbrio entre açúcares e ácidos, em especial do teor em ácido málico e em sacarose, e da presença de diversos aromas voláteis. Esse equilíbrio também depende das condições de maturação da fruta.

Alguns tomates disponíveis no mercado apresentam falta de sabor. Entre os fatores que levam a perda de sabor pode-se mencionar a seleção das variedades chamadas de “longa conservação”, as quais possuem um gene especial, o *rin* (*ripening inhibitor*), que induz efeitos negativos sobre a qualidade.

Ainda quanto ao sabor do tomate e, em particular, no molho de tomate, vale ressaltar que se encontra presente o quinto sabor fundamental, o umami, ligado a presença de ácido glutâmico no fruto maduro.

Propriedades nutricionais

O tomate é um alimento dietético, muito rico em água (93% a 95%), em elementos minerais e em vitaminas A, C e E, porém muito pobre em calorias (18 a 20 kcal/100g).

Os glicídios, 3% a 4%, são constituídos principalmente de frutose e glicose. Os sais minerais, cujo teor depende, também, do solo e dos adubos usados, são compostos em 50% por potássio, cerca de 280mg/100g de tomate. Contém, ainda, cálcio (11mg), cloro

(40mg), ferro (0,6mg), magnésio (1mg), sódio (3mg), fósforo (27mg), enxofre (11mg) e zinco (0,24mg).

Das vitaminas hidrossolúveis, a principal é a vitamina C, cujo teor de 20 a 40mg/100g presente no tomate cru é fortemente reduzido a 16mg no tomate cozido. Embora as vitaminas (A, B₁, B₂, B₃, B₆, E, niacina, ácido fólico e biotina) estejam presentes em uma pequena proporção do total da matéria seca, são importantes do ponto de vista nutricional.

O tomate maduro também contém vários pigmentos da família dos carotenóides, sendo os dois mais abundantes o licopeno e o betacaroteno. O licopeno é um pigmento vermelho com ação antioxidante, devido a sua habilidade de sequestrar o oxigênio singlete e capturar radicais livres peroxil. Os tomates e derivados são as maiores fontes de licopeno, sendo que o conteúdo depende de sua variedade e de seu amadurecimento. Por exemplo, tomates muito vermelhos podem conter 50mg de licopeno por quilo, enquanto que uma variedade mais amarela pode conter somente 5mg/quilo. O suco de tomate, catchup, sopas, pizzas com molho de tomate e molho ao sugo para espaguete são os alimentos que mais contribuem na ingestão de licopeno.

Além dos carotenos, os frutos imaturos e maduros de algumas variedades de tomate também contém clorofila, um pigmento verde comum nas folhas e caules. Todos esses pigmentos estão presentes na carne do tomate.

Produtos derivados do tomate

Tomates secos, tomates pelados, molhos, extratos ou concentrados de tomate e suco de tomate, são alguns dos produtos que a indústria coloca à disposição do mercado e que tem no tomate a sua matéria-prima.

Os principais e tradicionais produtos derivados do processamento do tomate são o molho e o extrato de tomate. Também são fabricados diversos produtos onde tomates na forma de pedaços ou de massa são as principais matérias-primas, como por exemplo, conservas de molho para macarrão, saladas, temperos e/ou molhos variados, geleias, tomates secos, conservas de tomates secos e as diversas formas de catchup. Além desses produtos, em países onde há escassez de tomate, na época de safra são produzidas conservas de tomates pelados ou tomates sem a pele, normalmente utilizados na substituição do tomate *in natura*.



Molho de tomate

O molho de tomate pode ser definido, de acordo com a legislação da ANVISA, Resolução RDC nº 276, de 22 de



setembro de 2005, como um condimento feito à base de tomate e, às vezes, acrescido de presunto, cebola, manjeriço, sal, óleo, alho e vários outros condimentos para conferir sabor. Assim, surgiram os molhos com variações de sabores e mais sofisticados, que oferecerem maior praticidade e segurança, entre outros atributos.

Segundo conta a história, o molho de tomate foi criado pelo chef da corte espanhola Antonio Latine, que usou o fruto misturando tomates, cebolas e óleo de oliva.

Na Itália, Antonio Latine escreveu, entre 1692 e 1694, o livro de culinária napolitana “*Lo Scalco Alla Moderna*”, em que uma das suas receitas recomendava levar ao fogo pedaços de tomate, sem pele ou sementes, temperando com salsinha, cebola e alhos picados, salpicados com sal e pimenta, acrescidos de azeite e vinagre, para obter um molho de tomate “de estilo espanhol”.

O molho de tomate é, tradicionalmente, elaborado extraindo-se a polpa dos tomates muito maduros. Porém, a polpa crua é muito líquida para ser utilizada sem ser concentrada e precisa ser evaporada até atingir a consistência desejada, antes de ser enlatada ou usada para a preparação de molhos ou qualquer outro produto à base de tomate.

A prática da evaporação para concentrar a polpa de tomate é também uma técnica de conservação, proporcionando maior estabilidade à deterioração microbiana (alcançada pela redução da atividade de água), diminuição de custos de elaboração, armazenamento e transporte decorrentes da grande redução de peso e de volume.



Existem vários processos na produção de molhos de tomate. Molhos com pedaços de tomate; em forma de polpa de tomate (conhecido como molho peneirado); e com vários ingredientes (carne, champignon, cenoura, etc.). A sua composição em relação a formulação pode variar no adicionamento dos condimentos, porém a base principal é o tomate.

Os tomates destinados à produção de molhos, devem ter cor avermelhada forte e serem bastante firmes, de boa consistência. Ao chegarem às indústrias processadoras, devem sofrer uma lavagem com água clorada e passar por uma seleção manual, onde devem ser descartados os tomates impróprios para o processo.

Em seguida, os tomates são transporta-

dos inteiros para um equipamento dotado de aquecimento de vapor, cuja finalidade é amolecer a pele dos mesmos. A temperatura nesse processo deve ser de 100°C e o tempo de permanência dos tomates dentro do equipamento deve variar entre 30 a 50 segundos, dependendo da variedade de tomate utilizado.

Após esse processo, os tomates passam por um equipamento chamado de “Trimer”, onde barras cilíndricas dotadas de garras, que giram uma ao contrário da outro, retiram a pele dos tomates.

Na etapa seguinte, os tomates, já sem a pele, passam por uma fatiadeira e cubetadeira, provida de facas circulares e facas em forma de “L”, que transformam os tomates em tamanhos bem pequenos. Logo após este processo, os tomates em forma de cubinhos são bombeados para se efetuar o seu cozimento, o que ocorre em um equipamento dotado de aquecimento de vapor. Esse equipamento contém uma serpentina de tubos com diâmetros de aproximadamente 2 polegadas, por onde passa o vapor internamente. Essa serpentina de canos efetua um movimento giratório, o que provoca a agitação do tomate e a transferência de calor ao mesmo, rapidamente. A temperatura de cozimento deve ser de 95°C a 97°C, sendo o tempo de cozimento de 18 a 25 minutos. Ao mesmo tempo em que se processa o tomate, as cebolas que compõem a formulação devem também serem preparadas.

Os molhos de tomate também são concentrados ricos em licopeno. Aliás, uma característica interessante desse pigmento é que ele não perde suas propriedades químicas ou medicinais quando concentrado ou



DOSSIÊ TOMATE E SEUS MOLHOS

cozido por longo tempo, sendo melhor absorvido pelo organismo humano quando são ingeridos produtos do tomate, como extratos ou massas, tomates secos e molhos diversos, do que o tomate *in natura*. Assim, recomenda-se uma alimentação diária rica em licopeno na forma de molhos e purês de tomate, catchup e tomate seco.

Na gastronomia, o uso dos molhos de tomate se estende desde a preparação básica de alimentos, até seu emprego na elaboração de outros molhos, como à bolonhesa, à carbonara, à espanhola, etc.

Algumas gastronomias do mundo empregam o molho de tomate com grande intensidade. A culinária italiana, por exemplo, usa o molho de tomate e suas variantes em massas, como o *spaghetti alla napoletana*, entre outras deliciosas receitas.

cia seca, exceto cloreto de sódio; e extrato de tomate triplo concentrado, contendo o mínimo de 33% p/p de substância seca, exceto cloreto de sódio, sendo permitida, ainda, a adição de, no máximo, 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio.

Os tomates destinados à produção de extrato devem apresentar boa cor e serem firmes, em ponto de maturação adequado, ou seja, nem verdes e nem excessivamente maduros, bem como devem ser livres de materiais estranhos para assegurar um produto final de boa qualidade.

Os tomates ao entrarem nas linhas de processamento sofrem, inicialmente, uma lavagem com água potável e clorada. Para maior eficiência, são realizados dois tipos de lavagem, sendo a primeira com imersão e agitação da água com ar comprimido e, a

aparência, os tomates, depois de triturados, devem ser aquecidos rapidamente, sendo esta operação conhecida como inativação enzimática. Quando as células vegetais das enzimas existentes nos tomates se rompem na operação de trituração, entram em contato com as pectinas, transformando-se em ácidos gelatinosos. A enzima mais importante gerada nesse processo é a pectinesterase, a qual deve ser destruída pelo processo de inativação enzimática para se obter uma boa consistência no produto final.

A pectinesterase possui resistência térmica maior do que as bactérias, bolores e leveduras encontradas nos sucos de tomate. Neste caso específico, sua inativação é utilizada como parâmetro para a definição do tempo e da temperatura do processamento ao qual o suco do tomate deve ser submetido.



Extrato de tomate

O extrato de tomate, segundo a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões de Alimentos (Resolução, 1978), é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro *Solanum lycopersicum* por processo tecnológico adequado.



A mesma Resolução classifica os diversos extratos em purê de tomate, produto que apresenta teor mínimo de 9% p/p para substância seca, excetuando-se o cloreto de sódio; extrato de tomate simples concentrado, contendo o mínimo de 18% p/p de substância seca, excetuando-se o cloreto de sódio; extrato de tomate duplo concentrado, contendo o mínimo de 25% p/p de substância

segunda, efetuada com chuveiros, onde a pressão da água elimina os resíduos aderentes à pele dos tomates.

Após a operação de lavagem, os tomates são escolhidos por seleção manual, utilizando-se uma esteira provida de roletes rotativos, os quais fazem com que os tomates girem, facilitando o processo de seleção. Neste processo são retirados os tomates inadequados, ou seja, os verdes, desintegrados, descolados, etc.

Os tomates selecionados são enviados para um triturador, onde são triturados a um tamanho adequado, com o objetivo de facilitar a extração do suco de sua polpa. O triturador utilizado nesta operação não deve quebrar as sementes dos tomates; as sementes quebradas afetam negativamente a textura do produto final.

Para se obter um produto final de boa

Assim, a inativação das enzimas é obtida mediante aquecimento imediato após a trituração.

Após a operação de inativação enzimática, o produto é enviado para despulpamento e refinação. Esta fase é realizada em dois estágios e tem a finalidade de separar a pele (primeiro estágio) e as sementes da polpa dos tomates (segundo estágio). O processo de despulpamento e refinação é composto por duas ou três peneiras cilíndricas ou de tronco cônico, com furos cada vez menores colocados em série. A primeira é chamada de despulpamento ou extratora e possui furos da ordem de 1,0mm a 1,5mm, permitindo a remoção das sementes e de boa parte da pele dos tomates triturados. A segunda peneira, semelhante a primeira, é chamada de refinadora, com furos da ordem de 0,7mm, possibilitando a separação de fragmentos

de sementes e peles. Quando se opera com três peneiras, a última é chamada de super refinadora e possui, normalmente, furos da ordem de 0,5mm, tendo como principal função a de homogeneizar o suco do tomate.

O produto concentrado de tomate qualifica as conservas elaboradas mediante a eliminação de uma parte de água do suco do tomate, podendo ser dividido em purê de tomate (mínimo de 9% de sólidos totais); simples concentrado (mínimo de 18% de sólidos totais); duplo concentrado (mínimo de 25% de sólidos totais); e triplo concentrado (mínimo de 35% de sólidos totais).

O processo de concentração do suco do tomate consiste em retirar parte da água existente através do aquecimento, fazendo com que essa água seja evaporada. Para essa operação utilizam-se evaporadores. Contudo, como o tomate é bastante sensível a danos pelo aquecimento prolongado, os evaporadores operam sob vácuo, fazendo com que o suco do tomate entre em ebulição a uma temperatura de aproximadamente 65°C a 75°C.

Após o suco do tomate atingir o grau de concentração desejado, o mesmo deve ser pasteurizado, processo que consiste no tratamento térmico do produto, elevando sua temperatura rapidamente até 92°C a 96°C, com a finalidade de eliminar toda a carga bacteriana presente no produto. Esta operação é feita com o uso de trocadores de calor de superfície raspada, equipamento composto por um copo cilíndrico horizontal ou vertical, dotado de uma camisa externa onde circula o vapor de aquecimento. Dentro do corpo cilíndrico há um tambor rotativo provido de paletas raspadoras que passam rente a parede interna do cilindro. O produto é introduzido no cilindro por bombeamento, onde começa a girar através das paletas raspadoras, formando uma fina



película e sendo, ao mesmo tempo, aquecido. O produto segue o percurso até o final do cilindro (pasteurizador), sendo descarregado no lado oposto ao da sua entrada.

Depois de pasteurizado, o extrato de tomate está pronto para ser envasado.

Catchup

Outro derivado do tomate na forma de molho bastante utilizado na culinária é o catchup. Segundo a RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005, o catchup é o produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum L.*), podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que estes não descaracterizem o produto. Segundo a mesma resolução, ambas as designações, ketchup e catchup, podem ser utilizadas para denominar o produto. Os aditivos alimentares permitidos pela legislação brasileira para a categoria de molhos e condimentos, bem como suas funções e limites

máximos de uso, foram estabelecidos pela Resolução nº 382 de 05 de agosto de 1999.

O catchup é formulado a partir da polpa do tomate, na forma fresca ou de pasta concentrada, à qual são normalmente adicionados sal, vinagre, condimentos e

especiarias e/ou aromatizantes, cebola e/ou alho, sendo o produto geralmente adoçado com sacarose, xaropes de glicose ou misturas destes. Entre as especiarias comumente utilizadas, encontram-se canela, cravo, pimenta, páprica, noz moscada, gengibre e mostarda, que podem ser adicionadas na forma integral, moídas, óleos voláteis ou, ainda, misturas de especiarias, que podem ser encapsuladas ou não. O uso das especiarias tem por objetivo acentuar o sabor típico do produto e não mascarar-lo; portanto, deve-se evitar sobredosagens destes componentes. A formulação do catchup varia consideravelmente conforme o fabricante, principalmente no que se refere às quantidades de especiarias e aromatizantes acrescentados à formulação do produto.

O catchup é um molho condimentado normalmente utilizado como acompanhamento ou complemento para outros alimentos ou como ingrediente em preparações culinárias, por conferir sabor e/ou realçar o sabor de outros alimentos.

Atualmente, a indústria coloca à disposição uma variedade de molhos de tomate, em diferentes formatos e tamanhos de acondicionamento (lata, sachê, vidro, etc.). Além dos atomatados e extratos de tomate tradicionais, a indústria produz molhos de tomate de diversos tipos e sabores. Alguns exemplos são os molhos ao sugo, a parmigiana, azeitona, bolonhesa, calabresa, champignon, ervas finas, manjeriço e, inclusive, molho para pizza.

Os produtos são fornecidos prontos, basta aquecê-los e misturá-los nos mais variados tipos de receitas.





Benefícios do tomate que você precisa conhecer

Tomate cru, seco, recheado, molho de tomate ou mesmo suco. A verdade é que o vermelhinho está mais presente na culinária do dia a dia do que se imagina. Mesmo sendo tão popular, algumas características desse alimento nem sempre são conhecidas. Um exemplo disso é que nem todos sabem que o fruto faz parte do grupo de alimentos que proporcionam o gosto umami.

“Ao degustarmos um tomate maduro, sentimos primeiramente dois dos cinco gostos básicos: o doce e/ou azedo (dependendo da variedade). Porém, logo em seguida, conseguimos sentir o umami através do aumento na salivação e a sensação agradável”, afirma Lisiane Miura, nutricionista do Comitê Umami - organização responsável pela divulgação do gosto umami no Brasil. Além de favorecer o paladar, o tomate também é responsável por garantir outros benefícios à saúde. Confira abaixo quais são eles.

Controle de peso

Para perder peso, é necessário reduzir e controlar o consumo de gorduras e carboidratos. Porém, muitas pessoas têm dificuldade em seguir dietas mais restritivas,

pois alimentos mais gordurosos geralmente parecem mais apetitosos. É aí que entra o tomate. Por ter apenas 15 kcal a cada 100 g, o alimento pode ser adicionado em diversas preparações para deixar o prato mais saboroso.

Hidratação da pele

Por ser rico em licopeno, o tomate pode atuar como antioxidante. Desta forma, combate a ação prejudicial dos radicais livres, mantendo a elasticidade, a integridade e o equilíbrio da pele. Além disso, o tomate é rico em água, o que colabora com a hidratação do organismo e, conseqüentemente, com a manutenção da pele saudável.

Efeito anti-inflamatório

O tomate pode ser considerado um alimento benéfico no fortalecimento do sistema imunológico e no combate de processos inflamatórios. Isso porque é rico em vitamina C e licopeno, que também é conhecido por ser um agente protetor da próstata.

Dica - O modo de preparo pode modificar as propriedades do tomate. O cozimento, por exemplo, pode fazer com que o fruto perca os sais minerais e as vitaminas. *“O ideal é consumir o tomate cru. Além de saboroso, também é*

uma forma de preservar todos os nutrientes”, explica Lisiane. Quanto ao ponto de maturação, a nutricionista orienta: quanto mais maduro, melhor.

UMAMI

É o quinto gosto básico do paladar humano, descoberto em 1908, pelo cientista japonês Kikunae Ikeda. Foi reconhecido cientificamente no ano 2000, quando pesquisadores da Universidade de Miami constataram a existência de receptores específicos para esse gosto nas papilas gustativas. O aminoácido ácido glutâmico e os nucleotídeos inosinato e guanilato são as principais substâncias Umami. As duas principais características do Umami são o aumento da salivação e a continuidade do gosto por alguns minutos após a ingestão do alimento.



Comitê Umami
portalumami.com.br

Atomatados Cargill

Sabor e qualidade em diferentes formatos

Com uma linha completa de soluções em atomatados para profissionais de cozinha, a Cargill Food Service oferece ao mercado produtos elaborados a partir de tomates frescos e cuidadosamente selecionados, tudo para deixar os preparos com muito mais sabor e qualidade. São extratos, polpas, molhos e tomate triturado com marcas fortes e produtos de qualidade.

A Cargill Food Service apresentou recentemente novidades para a categoria de atomatados, ampliando o portfólio e deixando a linha ainda mais completa, robusta e pronta para atender todas as necessidades, tanto no *food service* como no varejo. As marcas Elefante, Pomarola e Tarantella, referência em extrato e molhos de tomate, estão disponíveis também nas embalagens de sachê 1,02 kg e 2 kg.

Considerada prática, econômica e segura a embalagem do formato sachê das marcas Elefante, Tarantella e Pomarola, já tem grande representatividade no mercado de *food service*. Na categoria molhos, essa embalagem é líder absoluta no momento da escolha e no segmento extrato, tem a mesma representatividade que a tradicional embalagem lata (Nielsen C&C, 2016).

Além disso, a Cargill Food Service também lançou um novo *sku* direcionado para atender a demanda das pizzarias. O molho de tomate sabor Pizza é um produto que traz facilidade na preparação das pizzas, com sabor intenso e característico e com a marca Tarantella, que é uma marca tradicional na categoria de molhos.

A linha completa de atomatados Cargill, Elefante, Pomarola e Tarantella, pode ser encontrada também nas versões lata, Tetra Pak e sachê.

Conheça as marcas

Elefante

- Marca Forte, líder absoluta de mercado! No varejo, com 46% de *share*.
- Extrato Elefante rende muito mais!
- 1 kg de Elefante rende em média 3,3 kg de molho de tomate (receita básica).
- Só Elefante oferece a melhor cor, sabor e rendimento!
- Disponível em lata, sachê e Tetra.
- Feito apenas com tomate, sal e açúcar, sem corantes e sem conservantes!

Pomarola

- Pronto para uso, basta aquecer!
- Top of Mind da categoria de molhos de tomates.
- Produto encorpado, que oferece qualidade aos transformadores.
- Disponível nas três embalagens: lata, sachê e Tetra.

Tarantella

- Só Tarantella possui uma linha completa: molho, polpa e extrato.

- Excelente relação custo X benefício.
- Embalagem prática e segura para aplicações na cozinha em Tetra e sachê.
- Tradição/Confiança.

Pomodoro

- Tradição e qualidade superior!
- Sabor suave e equilibrado para o Chef dar seu toque especial na cozinha.
- Versatilidade que permite diversos preparos!
- Embalagem prática e segura para cozinha!

A Cargill produz e comercializa internacionalmente produtos e serviços alimentícios, agrícolas, financeiros e industriais. Em parceria com produtores, clientes, governos e comunidades e por meio de 150 anos de experiência, ajuda a sociedade a prosperar. Possui 150 mil funcionários em 70 países, que estão comprometidos em alimentar o mundo de forma responsável, reduzindo impactos ambientais e melhorando as comunidades onde vivem e trabalham. No Brasil desde 1965, é uma das maiores indústrias de alimentos do país. Com sede em São Paulo, SP, a empresa está presente em 17 Estados brasileiros por meio de unidades industriais e escritórios em 191 municípios e mais de 10 mil funcionários.



Cargill™

Cargill Agrícola S.A.
cargill.com



Cepêra

O tomate e seus molhos

O tomate, conhecido mundialmente pelos chefes de cozinha, é um dos ingredientes mais utilizados na culinária e tem se expandido cada vez mais. Rico em vitaminas e licopeno, com diversas variedades, pode ser utilizado em saladas e consumido *in natura* ou servindo de ingrediente para o preparo de diversos pratos. O tomate utilizado pela indústria alimentícia é conhecido popularmente como tomate industrial, destacando-se pelo alto teor de °Brix (teor de sólidos solúveis), que é responsável pelo melhor rendimento dos produtos, como a polpa, o extrato, os molhos, o catchup ou ketchup, ou ainda, em bom “baianês”, o “Ketchup”, etc.

Do extrato para o molho

Antigamente, em um passado não muito longe, o extrato de tomate, também conhecido como massa de tomate, era utilizado para finalizar receitas, preparar, realçar ou corrigir molhos à base de tomate, etc. Com a ascensão da mulher no mercado de trabalho, a correria do dia a dia, bem como a necessidade por praticidade e rapidez, o extrato foi dando lugar ao molho pronto.

A Cepêra, indústria de alimentos, também produtora de derivados de tomate, vem acompanhando essa mudança de comportamento do consumidor e de consumo da categoria, trabalhando para oferecer as melhores soluções para o operador, através de equipes especializadas no campo e na indústria.

Molhos de tomate

Escolher o tomate, higienizar, triturar, cozinhar por horas, adicionar uma porção de extrato para dar o acabamento desejado... Essa era a receita mais fácil de se obter um molho de tomate. Até que a indústria alimentícia percebeu essa demanda, conseguiu identificar a necessidade do cozinheiro e desenvolveu algumas receitas de molhos, já prontos, o que não significa que não

podem ser incrementados. O molho de tomate pode ser utilizado diretamente na receita ou incrementado ao gosto do chefe, a indústria apenas antecipou algumas etapas do preparo, fazendo com que o transformador tenha mais tempo para desenvolver seu negócio. Outro aspecto importante foi o custo/benefício, principalmente quando o custo do tomate está mais caro, sem contar tempo, custo de mão de obra, gás, etc. Para se produzir um kg de molho de tomate, a Cepêra utiliza em média 1,5 kg de tomate *in natura*, o qual é processado e concentrado até chegar na consistência de molho de tomate, sem contar todos os outros custos citados acima.

A qualidade é garantida pelos tipos de embalagens utilizadas, pelo tratamento térmico durante o processo e envase, pelos cuidados na produção e pelas características intrínsecas dos produtos. Há também um diferencial no armazenamento, já que as embalagens de molho não precisam ser refrigeradas enquanto permanecerem lacradas. Outro aspecto é o padrão, já que a indústria consegue padronizar suas receitas e controlar as variações através de testes físico-químicos. A Cepêra, por exemplo, tem uma escala de variação muito pequena para liberação de lotes de seus molhos. Na prática, isso garante mais uniformidade dos produtos.

Com as inovações, surgiram os molhos específicos para algumas receitas, com a

criação de novos sabores, porém alguns clássicos não saem de moda, como o molho tradicional e o molho de pizza, por exemplo. O molho de tomate tradicional é aquele coringa, que se adequa para toda receita, está pronto, mas permite ser incrementado sem perder a qualidade. Por ter um sabor mais suave que os demais molhos, pode ser utilizado como base para um molho mais incrementado. Serve como um excelente substituto para quem faz o molho do tomate *in natura* ou a partir do extrato.

Além dos molhos prontos, atendendo a uma necessidade do mercado, em 2015, a Cepêra lançou o Quase Pronto, também conhecido como Pré Molho, uma base para molho de tomate, contendo apenas tomate e sal, a qual deve ser temperada ao gosto do chefe. O Pré Molho é muito utilizado nas pizzarias em substituição ao molho de tomate caseiro, colocado direto na pizza (em São Paulo) e temperado antes do uso (demais Estados do Brasil). Uma embalagem com 2 kg é suficiente para o preparo de até 40 pizzas médias (utiliza-se em média 50g de molho para cada pizza). Essa base de tomate não contém corantes, nem conservadores. Também não contém amido em sua composição, é feita apenas com a concentração do tomate sem sementes e apresenta-se como uma excelente alternativa para quem prefere fazer seu próprio molho.



As embalagens

Ao longo dos anos, não foi só o produto que mudou, a embalagem e a roupagem também é outra. Latas com sistema abre fácil ou não, embalagens cartonadas, embalagens de vidro e embalagens *stand up pouch*, muito chamada de *sache*, ou simplesmente *pouch*, que chegou dominando a categoria de molhos de tomate. No começo, o consumidor teve receio da durabilidade e qualidade do produto que viria no *pouch*. Uma embalagem tão fina, será que vai proteger? Essa era uma das principais perguntas, mas após as experimentações, passou a fase de teste e a embalagem foi aprovada e muito bem aceita no mercado. As embalagens *stand up pouch* conseguem conservar os molhos e manter suas características essenciais por um longo período de tempo, mesmo sem refrigeração, pois as camadas de laminado protegem da luz, evitando, assim, a oxidação do produto.



Demorou um pouco mais de tempo para a migração no canal *food service* do que no varejo, as velhas latas, tiveram uma vida mais longa na linha institucional. Atualmente, o consumo de molho tanto no varejo quanto institucional é bem maior em *pouch* do que na soma de todas as outras embalagens juntas, já que a embalagem tem menor custo, facilidade de abertura e manuseio, baixo

risco de contaminação, pelo fato do envase ser feito automatizado, facilidade do descarte da embalagem, dentre outros benefícios.

Desafios para o transformador

Com tanta oferta de produtos no mercado, fica cada vez mais difícil para o operador saber qual o melhor custo/benefício. O mais barato, nem sempre é a melhor opção e para não perder dinheiro, é preciso fazer a conta do custo/benefício. Quanto custa esse produto? E o quanto ele me rende na receita? É mais concentrado, ou menos concentrado?

Uma boa receita precisa de bons ingredientes e, além da segurança do alimento, deve oferecer sabor e qualidade. A Cepêra busca cada vez mais oferecer aos seus clientes e consumidores produtos de alta qualidade e excelente rendimento, se preocupando também com as tendências de alimentação saudável, oferecendo molhos com baixo teor de sódio. Algumas características são importantes para definir a qualidade do molho de tomate, como o teor de sólidos solúveis (°Brix), consistência, teor de sal, acidez, pH, cor, rendimento, sabor, odor, aparência e textura, sendo que as últimas características dessa listagem são aquelas que o operador mais utiliza para escolher o produto, não entrando aqui no fator preço. Vale ressaltar que devem ser considerados vários critérios para a escolha do molho, evitando assim “levar gato por lebre”. Neste caso, para facilitar a escolha, deve-se olhar na lista de ingredientes a ordem dos mesmos. Os ingredientes que aparecem primeiro têm em maior quantidade no produto, ou seja, pela ordem, primeiramente deve ter o tomate. Escolhendo um bom molho, além de dar cor e sabor nas receitas, ainda permite utilizar seu tempero secreto e dar o toque do chefe, mantendo a qualidade.



**Ind. e Com. de Produtos
Alimentícios Cepêra Ltda.**
cepera.com.br

Ciao

O tomate da pizza napolitana



A Compagnia Mercantile d'Oltremare (CMDO) é a produtora dos tomates napolitanos CIAO, marca líder no segmento de pizzarias e restaurantes no mundo. Desde 1979, ano da sua fundação, a CMDO produz com excelência tomates do tipo San Marzano, típicos da região Sul da Itália.

Cultivados na encosta do vulcão Vesúvio, na província de Nápoles, os tomates CIAO são naturalmente mais ricos em sais minerais. Uma outra vantagem competitiva é que os frutos provenientes desse tipo de solo não necessitam de qualquer intervenção ou aditivos químicos para fins de conservação.

Para chegar à fórmula de produção dos seus tomates sem pele, a CIAO uniu o conhecimento de seus especialistas e a força de pizzaiolos e chefs de cozinha para que, juntos, buscassem meios de assegurar diferenciais técnicos significativos ao produto final. Dessa forma, nasceu o pelati CIAO, um tomate maduro e natural de alta qualidade, sem aditivos e conservantes, com baixíssimo teor de água, excelente rendimento, longa durabilidade e com cor, aroma e sabor de fruto fresco.

Os tomates do tipo San Marzano são conhecidos por seu elevado "índice brix", o indicador que classifica a doçura do fruto. Sendo esta uma matéria-prima doce e de primeira linha, os molhos feitos à partir do tomate CIAO apresentam indicativo zero de acidez, ou seja, não há a necessidade de utilizar artifícios para correção de sabor durante a sua utilização.

Outro diferencial da CIAO são as suas embalagens. As latas, esmaltadas internamente, preservam as características originais do tomate e impedem a interferência do metal em seu sabor. Além disso, contém o maior número de frutos - são até 37 por embalagem - e o menor percentual de água por unidade, se comparados a produtos similares disponíveis no mercado. São frutos inteiros e maduros, imersos em seu próprio suco, que conservam naturalmente as propriedades do produto e oferecem rentabilidade acima da média.

Certificação

A CIAO é a única marca de tomates disponível no Brasil que é certificada pela *Associazione Verace Pizza Napoletana* (AVPN), instituição sem fins lucrativos que promove e protege a receita original da pizza napolitana.

A AVPN é conhecida pelo rigor nos critérios de certificação que confere a seus associados e fornecedores. Para conseguir o selo de aprovação, o tomate CIAO, por exemplo, foi submetido ao teste de qualidade que avalia o correto equilíbrio de acidez, o teor de água, o sabor do fruto fresco e a nota adocicada natural do tomate tipo San Marzano, características essenciais do fruto nativo de Nápoles e que regem os padrões da certificação. Além dos alimentos, a AVPN avalia equipamentos utilizados, experiência dos profissionais e as técnicas de preparo utilizadas nas pizzas para emitir sua chancela a cada estabelecimento.

A CIAO também é marca oficial do Trofeo Caputo, renomado campeonato mundial de pizzaiolos e foi, recentemente, o tomate oficial da maior pizza do mundo registrada pelo *Guinness Book*, em 2017. Feita na Califórnia, nos Estados Unidos, a pizza teve 1,93 km de comprimento e foram utilizados 2.542 kg de molho de tomate CIAO.

Presença mundial

A CMDO possui uma linha completa com mais de 40 itens e, atualmente, é reconhecida como ícone de qualidade e tradição na indústria alimentícia.

A empresa exporta seus produtos para os Estados Unidos, Brasil, África e Nigéria.

Os tomates CIAO são importados com exclusividade no Brasil pela C-Trade Gourmet, empresa especializada em alimentos e produtos italianos para o segmento de *food service* e precursora na distribuição de produtos certificados para a verdadeira pizza napolitana.



Por aqui, é possível encontrar os tomates CIAO em duas diferentes embalagens: Tomates Pelatis inteiros, imersos em suco de tomate (em embalagens de 400gr e 2,55 kg); e Passata de Tomate Pelati, molho de tomate sem sementes e pedaços, pronto para uso (em embalagens de 680gr). São ideais para o preparo de massas, pizzas, bruschettas e qualquer molho à base de tomate.

Pelati CIAO



Valores nutricionais para 100gr

Energia: 19,40 kcal.
Gordura: 0,32g.
Carboidratos: 3,1 g.
Proteína: 1,16g.



Compagnia Mercantile d'Oltremare (CMDO)
compagniamercantiledoltremare.com



Representante no Brasil:
C-Trade Gourmet
ctradegourmet.com.br

Ekma



Atomatados e condimentos para diferentes necessidades

Há 45 anos entregando de bandeja tudo o que há de mais gostoso para o seu negócio e para você.

A Ekma trabalha com dedicação e carinho nos mais variados produtos entre atomatados e condimentos, que se adequam a diferentes necessidades, desde sachês de 7g até formatos econômicos de 3,3 kg.

Sua linha de atomatados é elaborada com tomates frescos e selecionados, que garantem consistência e sabores deliciosos para as mais variadas receitas, tais como pizzas, massas, petiscos, antepastos, gratinados, etc.

Seu mais recente lançamento, o tomate triturado Ekma, irá revolucionar a cozinha e o preparo de receitas, com mais praticidade e muito sabor. São tomates selecionados com cuidado e triturados para extrair o melhor do fruto, dando textura e aparência única ao

molho. Sua embalagem *pouch* é anatômica, com alça de dosagem, que é fácil de carregar, e sua capacidade de 2 kg garante alto rendimento alto na cozinha.

Assinado por quem mais entende de pizza no Brasil, o chef Ronaldo Ayres, o Sr. Pizza, que comanda o CTP, maior Centro Tecnológico de Desenvolvimento de Pizza e Massa, comprova a qualidade e sabor do tomate triturado Ekma.

O tomate triturado Ekma é versátil, quer ver só:

- O conteúdo da embalagem pode ser fracionado e congelado, sem perder o sabor.
- 2 kg de tomate triturado rende aproximadamente 25 pizzas.

- O tomate triturado é produzido com tomates selecionados e outros ingredientes, podendo ser utilizado diretamente ou para incrementar receitas, dando a elas um toque especial, através da adição de temperos de sua preferência, deixando ao seu gosto e paladar.

O tomate triturado Ekma é perfeito para todo de estabelecimento, seja pizzarias, padarias, restaurantes, lanchonetes, *food truck*, carrinhos de cachorro quente ou uso doméstico. É um produto que facilita o dia-a-dia na cozinha, em todas as épocas do ano.

Confira essas duas receitas deliciosas.

Pizza com Tomate Triturado Ekma (assinada por Ronaldo Ayres, o Sr. Pizza)

Ingredientes para a massa da pizza

- 5 kg de farinha de trigo;
- 100g de sal refinado;
- 2.750ml de água gelada;
- 100ml de óleo de girassol;
- 30g de fermento biológico fresco.

Modo de preparo

- Misture na masseira os ingredientes secos: farinha de trigo e o sal, por um minuto.
- Acrescente a água gelada e o óleo de girassol e bata por mais 5 minutos.
- Acrescente o fermento e bata por mais 5 minutos.
- Armazene a massa em um saco transparente de alimento e feche. Obs.: No saco transparente de alimento deve ficar um espaço a mais de folga, de mesmo tamanho da massa, pois com a fermentação, dobrará de tamanho.
- Leve à geladeira e deixe descansar por 24 horas em temperatura de 4°.
- Porcione a massa em bolinhas

de 350 gramas e deixe descansar até dobrar de volume.

g) Abra as bolinhas em disco de 35 cm.

h) Acrescente o tomate triturado Ekma (permite que seja acrescentado o tempero de preferência, com o seu toque de chef).

Obs.: 80g de tomate triturado por disco de pizza.

i) Em seguida, acrescente a cobertura que desejar e leve ao forno em temperatura de 300° por dois minutos e meio.

Pronto, temos uma pizza com um saboroso molho e com sua assinatura: "Um Gran Chef".

Bom apetite!

Bruscheta com tomate triturado Ekma

Ingredientes

- 4 fatias de pão francês (preferência amanhecido), cortado no sentido da largura;
- 4 colheres (sopa) de tomate triturado Ekma;
- ½ xícara de azeite;
- 1 dente de alho;
- 1 colher de sopa de orégano;
- folhas de manjeriço;
- sal a gosto.

Modo de preparo

a) Corte e passe o dente de alho nas fatias de pão e leve ao forno para torrar levemente (não deve ficar muito crocante).

b) Amasse um dente de alho (bem amassadinho) e misture com o azeite, manjeriço, orégano e sal.

c) Acrescente a mistura ao tomate triturado e misture bem. Coloque uma porção da mistura em cada fatia, equivalente a uma colher de sopa por fatia, e sirva em seguida.
d) Opcionalmente, se preferir, enfeite com queijo ralado de sua preferência e manjeriço.



Ekma
ekma.com.br

Polpachef Greci

O tomate da pizza tradicional italiana

O respeito pela terra, o amor pela cozinha e pela comida de verdade são os valores que norteiam a GRECI Industria Alimentare. Fundada em 1923, em Ravade-se, província de Parma, na Itália, a GRECI fica na região chamada de o “Coração do Vale da Alimentação Italiana”, onde também se localiza a sede da EFSA (*European Food Safety Authority*), a autoridade europeia que controla a segurança de alimentos.

É nessa área, também, que são produzidos os melhores tomates do tipo redondo italiano, o *pomodoro tondo* - como são conhecidos -, típicos dessa localidade. A GRECI é a empresa pioneira na produção de tomates redondos e uma das poucas que detém o importante selo de Qualidade Controlada, conferido apenas aos produtos que seguem o rígido controle da Produção Integrada da região Emília-Romana. Atualmente, o molho Polpachef da GRECI é a marca de tomates mais utilizada por pizzarias e restaurantes na Itália.

Para assegurar a qualidade dos tomates, a GRECI cuida de toda cadeia de produção, desde o cultivo à embalagem. Em época da colheita, os frutos são levados para a fábrica e processados em até 24h, evitando, assim, a sua oxidação e o aumento da acidez da polpa ou molho.

Por meio de uma técnica especial de produção, que une uma prensa à uma peneira, os tomates são espremidos sem que suas sementes sejam danificadas, ao mesmo em que são eliminadas as fibras indesejáveis. É dessa forma que a Polpachef consegue apresentar características naturais e um tempo de vida de 36 meses sem o uso de aditivos e conservantes. O molho é composto

apenas por tomates frescos e é acondicionado em latas esmaltadas internamente, garantindo a correta preservação do tomate, impedindo qualquer interferência do metal em seu sabor.



O Polpachef é o molho líder no mercado italiano. Reconhecido por sua cor vermelho intenso, sabor doce de tomate fresco e baixíssimo percentual de água, oferece excelente rendimento e desempenho superior em receitas onde a presença de água não é bem recebida, como nos discos de pizza, por exemplo.

Ideal para o preparo de pizzas, salsas e todos os molhos à base de tomate, é possível encontrar o Polpachef em embalagens de 10 kg (*bag* asséptico) e em latas de 4,05 kg.



Presença mundial

A GRECI fornece alimentos para mais de 30 mil restaurantes italianos e exporta diferentes itens para mais de 60 países. Está presente nas principais pizzarias do Norte da Itália que fazem a pizza clássica.

Toda a linha da GRECI é importada com exclusividade no Brasil pela C-Trade Gourmet, empresa especializada em alimentos e produtos italianos para o segmento de *food service* e precursora na distribuição de produtos certificados para a verdadeira pizza napolitana

Com uma gama completa de vegetais, funghi, trufas, azeitonas, molhos frescos e prontos para o consumo, a GRECI comercializa conservas e produtos únicos no mercado brasileiro, atendendo aos mais variados e

exigentes paladares.

Especialista na produção de alimentos que abastecem com qualidade superior os restaurantes e cozinhas profissionais, a GRECI é o braço direito do chef de cozinha. Acompanha criteriosamente o cultivo de cada ingrediente e desenvolve produtos especiais que antecipam as fases do cozinheiro dentro dos padrões de qualidade exigidos.

Atualmente, a GRECI é a principal patrocinadora do campeonato mundial da pizza, realizado em Parma, na Itália, e apoia diversos cursos de culinária e de pizzas no mundo.



Greci Industria Alimentare
grecifacile.biz



Representante no Brasil:
C-Trade Gourmet
ctradegourmet.com.br