

*Posiblemente el tomate  
más dulce en el mundo!*

**Iberik** 

*El sabor de lo auténtico*

AGROMAZORQUE 21 S.L.

Parque Natural del Cabo de Gata-Níjar

Almería - España

Tel/Fax: 950 066 216 • Móv: 607 718 214

[agromazorque21@gmail.com](mailto:agromazorque21@gmail.com)

[www.delicias21.com](http://www.delicias21.com)

**Iberik** 

*El sabor de lo auténtico*





Hemos definido nuestro tomate como **Iberik** por tener todo aquello que buscábamos en él. Tiene un aspecto de un color sensacionalmente rojo intenso con trazas oscuras.

Nuestro **Iberik** es un fruto de tamaño medio y muy uniforme. Al degustarlo en estado puro se aprecia una textura suave y se produce un estallido de sabor en el paladar que aromatiza con su fragancia de auténtico tomate de huerta como los de antaño.

#### COMPORTAMIENTO EN LA COCINA

Cuando se sirve troceado o en rodajas y aderezado con aceite de oliva, se experimenta toda una transformación, pues la fusión del jugo de este tomate y las propiedades del aceite de oliva, consigue un caldo de color oscuro espectacularmente apetitoso.

En el periodo comprendido entre diciembre y mayo, época en la que el tomate alcanza su

máximo sabor, alcanzando a obtener 10º brix, **Iberik** es el tomate ideal para complacer los paladares más exigentes debido a su alto nivel de azúcares.

Es un tomate cultivado de forma artesanal; nuestro esmero y dedicación se ven compensados cuando ofrecemos este exquisito producto que mantiene intactas sus propiedades físicas, gustativas y nutritivas.

#### SELECTIVIDAD

**Iberik** es el resultado de varios años de trabajo tras una minuciosa selección de semillas autóctonas.

Las privilegiadas condiciones climáticas de la costa almeriense (zona agrícola por excelencia en España) y el incansable cuidado y dedicación de sus productores, permiten obtener un tomate de baja producción, único y muy selecto.

Permítale a su boca asistir a esta nueva experiencia y acérquese al verdadero sabor del tomate.

