

## **Alimentaria acoge la presentación de tres marcas que revolucionan la concepción gastronómica del tomate**

### **Syngenta dará a conocer Kumato, El Reino de los Sabores y Caniles en su stand de Alimentaria 2018, situado en el Pabellón 2, Nivel 0, Calle E, Stand 545**

Syngenta, empresa líder en innovación de semillas hortícolas, estará presente en Alimentaria 2018 para presentar tres marcas de tomate con las que desea revolucionar la concepción gastronómica de este producto: Caniles, Kumato y El Reino de los Sabores.

Para ello, contará con la colaboración de Rafa Morales, actualmente chef ejecutivo del Grupo Iglesias y ex de El Bulli, donde ganó dos estrellas Michelin. Rafa Morales, ha elaborado 4 tapas a partir de estos productos que serán presentadas a lo largo de Alimentaria 2018: una cada día.

La receta de Rafa Morales será la tapa estrella de una propuesta que tendrá como epicentro el stand de las marcas. Así, todos los días de la feria se presentarán tapas de todas las variedades: 9 tapas cocinadas, 3 de tipo snack y 2 tapas de ensaladas. Creando un gran menú degustación diario para que los asistentes comprueben todas las posibilidades gastronómicas de estas variedades de tomate.

La primera de estas marcas, Caniles, es un tomate pera con una forma muy distintiva, ya que no es alargado, sino más redondeado que el habitual tomate de este tipo. Pero lo que hace de Caniles un tomate único en el mercado es su excelente sabor ideal para combinar dentro de una cocina creativa y saludable. Caniles presenta un balance óptimo entre todas aquellas características que definen el sabor: jugosidad, contenido total de azúcares y relación entre ácidos orgánicos.

Kumato es una de las marcas estrellas de la compañía. Desde hace diez años, Kumato se ha convertido en una opción preferencial para muchos consumidores que buscan un tomate con buen sabor que puede utilizarse para distintos usos gastronómicos, siendo un ingrediente o un protagonista de muchas delicias culinarias.

En Alimentaria 2018 se presentan tres nuevas variedades de esta marca, que vienen a revolucionar este tipo de tomate. Se trata de:

**Kumato Gran Sabor.** Una versión gourmet del tradicional Kumato, pero de edición limitada, con una forma más redondeada y una textura muy suave, la cual se acompaña de un sabor muy intenso, muy dulce y sabroso.

**Kumato Tropical.** Un tomate muy innovador y muy interesante por su aroma y sabor excelente, que recuerda al de frutas tropicales como el plátano y la banana.

**Baby Kumato.** Un nuevo cherry alargado, con una textura muy crujiente y un sabor muy dulce y con el toque de acidez óptimo.

Por último, durante Alimentaria 2018 se mostrarán las variedades de El Reino de los Sabores. Bajo esta denominación los consumidores podrán encontrar un sinfín de tipos de tomates de tamaño snack, diferentes formas, colores y extraordinarios sabores. Se trata de variedades especialmente pensadas como un producto saludable para consumir de un bocado y más allá de los horarios habituales de comida: meriendas, almuerzos, cenas ligeras.

#### Sobre Syngenta

Syngenta es una de las principales empresas biotecnológicas del mundo, con más de 28.000 empleados en más de 90 países que ofrecen soluciones a medida de las necesidades individuales de los agricultores de todo el mundo y que trabajan bajo un mismo propósito: Bringing plant potential to life.

Con el agricultor como elemento fundamental de dicha cadena, Syngenta, trabaja para conseguir que alcancen una sostenibilidad rentable y competitiva asociada a un respeto y cuidado del medio ambiente. De esta forma contribuye a la creciente demanda mundial de alimentos sanos y de máxima calidad.

A nivel mundial es la única compañía del sector agribusiness que cuenta con una oferta que integra soluciones eficaces en protección de cultivos y producción de semillas.

#### Sobre Rafa Morales

Rafa Morales (Ciudad Real, 1972) comenzó en El Bulli en 1994, y en 1997 fue jefe de cocina y uno de los hombres de la máxima confianza de Ferrán Adriá. En 2000 se hizo cargo del restaurante gastronómico 'La Alquería de Hacienda Benazuza', conocido como El Bulli Hotel, en Sanlúcar La Mayor (Sevilla). Con 35 años ya contaba con dos estrellas Michelin. En los últimos años, puso en marcha un nuevo proyecto de catering en Valencia, junto a Raúl Aleixandre (Ca Sento). Su última apertura, en el año 2014, ha sido 'Que si quieres arroz, Catalina', en Madrid, una arrocería que, en sólo un año, se ha convertido en la mejor de la capital. En la actualidad es chef ejecutivo del Grupo Iglesias.

#### **Datos de contacto:**

Comunicación y Más

91 032 73 64

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Industria Alimentaria](#) [Eventos](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>