

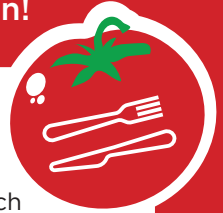
**PROMINENT**

tomatoes on the vine specialist

Der Kühlschrank sorgt dafür, dass unsere Nahrungsmittel länger frisch bleiben. Es gibt aber auch Produkte, die **besser außerhalb des Kühlschranks** aufbewahrt werden, damit sie ihren guten Geschmack behalten:  
Zum Beispiel unsere Rispentomaten!

Außerhalb des Kühlschranks bleibe ich **aromatisch**

Durch die Kälte im Kühlschrank, werden die Moleküle, die für den Geschmack verantwortlich sind, nach und nach abgebaut.



Außerhalb des Kühlschranks bleibe ich in **Bestform**

Unsere Rispentomaten sind prall gefüllt mit Nährstoffen, die außerhalb des Kühlschranks länger erhalten bleiben.



Bei Zimmertemperatur behalte ich all meine **Nährstoffe**

Unsere Tomaten behalten außerhalb des Kühlschranks ihre gute Qualität. Bei Zimmertemperatur bleiben sie länger saftig und vital.



AUßERHALB  
KÜHLSCHRANKS  
BLEIBE ICH  
**LECKER!**

**Am besten bewahrst du mich bei Zimmertemperatur auf und legst mich nicht direkt in die Sonne.**

