

**L'Horto²
del
fututo?
Si trova
nella tua
cucina**



tomato⁺

La serra da interni intelligente



Tutti i vantaggi per la tua famiglia

- **Produzione in casa tua di germogli, erbe e verdura di altissima qualità**
- **Disponibili in ogni periodo dell'anno**
- **Utilizzo vegetali appena colti, per piatti gustosi e ricchi di nutrienti**
- **Possibilità di programmare la disponibilità della verdura per la tua famiglia**
- **Riduzione degli sprechi**
- **Un aiuto concreto per ridurre l'impatto sull'ambiente**
- **Nessun utilizzo di pesticidi, additivo chimico o antiparassitari**

Tomato+

Coltiviamo qualità

Tomato+ è la rivoluzionaria serra da interni, pensata per la ristorazione, che ti consente di coltivare **germogli, erbe e verdure** di altissima qualità in qualsiasi periodo dell'anno. È completamente automatica, molto facile da usare. Basta inserire le cialde con le sementi naturali, aggiungere l'acqua con i nutrienti* e selezionare la coltura dal display. In poco tempo, da qualche giorno a qualche settimana, le verdure saranno pronte per essere raccolte.

Buone e naturali perché coltivate in condizioni ideali. **Gustose e saporite** perché appena colte. Sempre **fresche, fragranti** e ricche di **nutrienti**. Disponibili ogni volta che ti servono, senza sprechi dovuti a deperimento o alterazioni.



(*) Soluzione nutriente pre-dosata, composta da elementi naturalmente già presenti nel terreno



La serra

Una sapiente combinazione di design e tecnologia

Tomato+ presenta al suo interno due o quattro **ripiani indipendenti**, programmabili singolarmente per garantire le condizioni ideali alla **crecita simultanea** di colture con differenti esigenze. Per ogni coltura la serra assicura in ogni istante il **microclima ideale**: ricrea il ciclo naturale del giorno e della notte, fornisce il giusto apporto di acqua e nutrienti, mantiene l'umidità e la temperatura ottimale per la loro crescita.



I **consumi** idrici ed energetici sono contenuti e l'**installazione** è molto semplice: basta collegare la macchina a una presa di corrente standard senza necessità di allaccio all'impianto idrico.

Grazie alle sue dimensioni, tomato+ può essere **incassata**, oppure **posizionata libera** dove più ti piace.





Le verdure Naturalmente buone

La verdura che cresce con tomato+ è di altissima **qualità**. Ha un **sapore** intenso, un alto contenuto di **vitamine** e **sali minerali**, e mantiene intatte tutte le qualità **nutrizionali**. Cresce in un ambiente ideale, dove aria e acqua non sono inquinate. I semi sono strettamente **non - OGM** e non vengono utilizzati né **antiparassitari** né **pesticidi**.

Gusto, freschezza e **profumo** sono il risultato della crescita ottimale della verdura, garantita dal **microclima controllato**. I germogli e le verdure sono inoltre ricchissimi di **sostanze nutrienti**, naturalmente presenti nelle colture, i cui benefici sono massimi quando i vegetali sono consumati appena colti.

La coltura idroponica. Cos'è e che vantaggi ha

È una tecnica di coltivazione senza terra che permette ai vegetali di crescere su un substrato inerte a cui aggiungere acqua arricchita con nutrienti. Con la coltura idroponica si ottengono diversi vantaggi:

- Le verdure sono sane e sicure, non è infatti necessario utilizzare prodotti antiparassitari.
- La qualità dei prodotti è elevata e costante nel tempo.
- L'impatto ambientale è minore, perché non si utilizzano insetticidi, fungicidi o erbicidi e le quantità d'acqua necessarie sono molto inferiori rispetto alle tecniche di coltura tradizionale.

Le cialde

Pratiche e 100% naturali

Le cialde sono realizzate in materiali **biodegradabili** e **compostabili**. Contengono un **substrato naturale** sui cui poggiano i **semi** di elevata qualità, senza OGM, additivi chimici, antiparassitari o pesticidi. Vengono confezionate in **ambienti controllati** e mantengono invariate le caratteristiche di freschezza e germinabilità per **12 mesi**.

Dopo aver raccolto le verdure, le cialde possono essere gettate nell'umido assieme alle radici per tornare a essere fertilizzante naturale o combustibile ecologico. E per massimizzare la **praticità** possono essere ordinate sullo **shop online** di tomato+, direttamente da computer o da smartphone.





Le colture disponibili

Tante idee sane e gustose

Con la serra da interni tomato+ puoi coltivare **numerosi tipi** di vegetali, per comporre innovative **insalate** o per realizzare **salse**, **preparazioni** e **decorazioni** che arricchiranno i tuoi piatti:

- Diversi tipi di **basilico** (es. italiano, rosie, cannella).
- Una selezione di gustose **erbe aromatiche** (es. erba cipollina, rucola, prezzemolo).
- Una gamma di preziosi **germogli** (es. cavolo rosso, ravanello, senape).
- Pregiate tipologie di **insalate** (es. batavia, tamarindo, cavendish).



Michele

Il tuo personal farmer

Michele, il cervello di tomato+. Un **software evoluto** ma facile da utilizzare. Michele ti dice tutto. Ti consiglia **quante cialde** inserire a seconda del tipo di coltivazione che hai scelto, ti avverte quando è necessario **aggiungere l'acqua** e i nutrienti, ti informa sull'avanzamento della **crescita** delle colture. Finito il ciclo di produzione, ti avverte quando le verdure sono pronte per essere colte. Non ti servono subito? Nessun problema, Michele manterrà le verdure perfette finché non sarai pronto a raccogliere e ad affidargli una nuova coltura.



Centimetro zero

Il nostro impegno per l'ambiente

La serra tomato+ è stata pensata per aiutare chi vuole fare qualcosa di **concreto** per la **sostenibilità** ambientale. Con tomato+ si elimina l'uso di **pesticidi** e di **antiparassitari**. Ma non solo. Si abbattano i **consumi energetici** e quelli idrici, basti pensare che con la **cultura idroponica** si risparmia fino all'80-90% di acqua rispetto alle coltivazioni tradizionali sul suolo. Si riduce l'impatto del **trasporto** e dello **stoccaggio** dei prodotti, e si eliminano gli **sprechi**. Infine, si rendono possibili pratiche che altrimenti sarebbero poco rispettose dell'ambiente, come l'utilizzo di verdure non di stagione che, per arrivare nei nostri piatti, dovrebbero altrimenti affrontare viaggi di migliaia di chilometri.





Patented product - All rights reserved.

Tomatopiu srl PI/CF 03790430981

Via Ferri 61/63/65, Borgosatollo - 25010 - Brescia, Italia | Tel. 030 25 01 314

www.tomatopiu.com - info@tomatopiu.com



Printed with recycled paper.