



< retour

Fruits et légumes

Jus de tomate



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Jus de fruits, boissons plates, eaux

Deux étapes sont nécessaires à l'élaboration du jus de tomate. Il s'agit de la concentration (on fait chauffer le jus afin que l'eau s'évapore et que le jus soit plus concentré) et le séchage. Le jus de tomate la boisson officielle de l'Ohio depuis 1965.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
20 kcal	0,73 g	3,86 g	0,03 g	11,60 mg
calcium	sodium	phosphore	sucre	fibres
7,00 mg	298,00 mg	21,30 mg	3,51 g	0,47 g
cuivre	zinc	fer	manganèse	vitamin B1
0,06 mg	0,13 mg	0,43 mg	0,08 mg	0,05 mg
vitamin B2				
0,03 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Bloody mary de ernest hemingway [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Bloody mary [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Red eye [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Soupe de tomates caramélisées, croutons de tapenade [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Gelée de tomates au basilic en verrines [7]

[En savoir plus](#) [7]

Marie carotte [8]

[En savoir plus](#) [8]

Bloody mary - cocktail à la tomate et au tabasco [9]

[En savoir plus](#) [9]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15675>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15675>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bloody-mary-de-ernest-hemingway>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/bloody-mary>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/red-eye>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/soupe-de-tomates-caramelisees-croutons-de-tapenade>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/gelee-de-tomates-au-basilic-en-verrines>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/marie-carotte>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/bloody-mary-cocktail-la-tomate-et-au-tabasco>