ficha técnica	
Producto	
Nombre	tomate
Nombre científico	Lycopersicum esculentum
Características organolépticas	Forma: difiere según la variedad (esférica, alargada, periforme...), aunque la mayoría ofrecen frutos redondeados. Tamaño y peso: varía de los 3 centímetros que puede medir un tomate cherry hasta los más de 10 centímetros de un tomate de ensalada. Estos últimos pueden pesar entre 80 y 300 gramos. Color: de verde a rojo, según la especie y el grado de maduración. Sabor: por lo general presentan un ligero sabor ácido que se compensa con su particular sabor dulce.
Usos gastronómicos	Si el tomate se va a consumir crudo conviene lavarlo con abundante agua y unas gotas de lejía para eliminar cualquier germen, así como restos de tierra y de productos fitosanitarios. El tomate, además de consumirlo crudo tanto en ensaladas como en zumos, se puede cocinar a la plancha, rebozarlo o hacerlo al horno con un poco de perejil, ajo picado por encima y un chorrito de aceite de oliva virgen.