**Mucho ruido y… ricas nueces**

*Nuevamente, Tumi estará presente en la 15° edición de Caminos y Sabores, “el gran mercado argentino”. La feria se realizará desde el 6 al 9 de julio en La Rural.*

Los frutos secos con valor agregado son uno de los tantos atractivos que ofrece Caminos y Sabores para los paladares golosos. En este sentido, *Tumi*, un emprendimiento catamarqueño, sorprenderá con confituras de nuez, ideales para combatir el frío.

En 1999, Carlos Saleme comenzó a producir las conocidas nueces confitadas, elaboradas con nuez, dulce de leche y fondant. En Catamarca, la nuez es un cultivo que encontró las condiciones ideales para su desarrollo.

En este sentido, Saleme recuerda que su interés por este producto surgió porque los conocidos no sabían qué hacer con tanta cantidad de nueces, y él decidió agregarle valor. Saleme tiene 60 años de edad, y este es un proyecto que creó pensando cuando llegara el momento de jubilarse. Actualmente tiene otra actividad laboral, y en los momentos libres se dedica a elaborar las confituras.

En relación a la marca, Saleme contó: “Tumiñico es una palabra usada cotidianamente en Belén, provincia de Catamarca, para referirse a un objeto pequeño (y también para mimar a alguien), de allí que su abreviatura, Tumi, es el nombre que lleva este emprendimiento”.

Al referirse al proceso de elaboración de las nueces confitadas, Saleme afirma que hay que tener en cuenta una gran variable que es el clima, el ambiente no debe estar caluroso ni húmedo. “El paso a paso consiste en pegar y cubrir dos mariposas con dulce de leche repostero y luego bañarlas con fondant. Dicen que es el bombón perfecto por la mezcla de los tres sabores”, destacó.

Además de las nueces confitadas, *Tumi* ofrece otros productos como praliné de nuez con azúcar mascabo, escabeche de nuez y bombones de nuez con dulce de higo, de membrillo y de batata.

Palpitando una nueva edición del gran mercado argentino, Saleme comentó: “Llegamos a Caminos y Sabores en 2011. En cada edición hemos tenido muy buena aceptación del público, tanto de las confituras como de los demás productos, todos elaborados con nuez de Castilla”. Según Saleme, esta nuez es la más prestigiosa por su incomparable sabor y su alto valor nutricional, lo que le da una calidad única a cada producto.

Actualmente, *Tumi* llega a varios lugares del país como Caleta Olivia, Neuquén, Calafate y Misiones. Pensando en expandirse, uno de los proyectos y desafíos que se han propuesto es insertarse en el mundo del e-commerce para facilitar la comercialización.

Más información en: [www.caminosysabores.com.ar](http://www.caminosysabores.com.ar)