

TOMATE VERDE MUY SALSA

Cultivado desde la época prehispánica, además de sabor y color, aporta nutrición.

El tomate verde forma parte de muchos platillos de la cocina mexicana, por ejemplo, en la preparación de guisos y salsas. Además, la planta entera se utiliza con fines medicinales: raíz, hojas, fruto y cáliz. Incluso con su cáscara se prepara una infusión que elimina la caspa, combate la calvicie y reduce el dolor de oídos, entre otros beneficios.

Dependiendo de la región del país, se le conoce también como tomatillo, tomate de cáscara o por su nombre en náhuatl: *miltomatl*, que proviene de *milli* (sembrado o milpa) y *tomatl* (tomate).



Características

- Tiene forma redonda, color verde, **piel lisa y pegajosa**.



- Su cáscara actúa como una **barrera protectora** contra la humedad y la pérdida de agua.

- Es una planta herbácea, sensible a las heladas, que alcanza entre **15 y 60 cm de altura**.
- Su tallo es **largo** y sus hojas alternas son **ligeramente ovaladas**.
- Sus flores tienen **un solo pétalo**, son de color amarillo y presentan manchas oscuras.
- Su sabor es ligeramente **ácido o dulce**, según la variedad.
- Contiene fibra dietética, niacina, potasio, manganeso, fósforo, cobre, hierro, así como vitamina C y vitamina K.

¿Sabías que...?

Se cultiva en **todas las entidades del territorio nacional**; su producción se destina, tanto al mercado interno como a la exportación.



En 2023, la producción alcanzó las **757 880 toneladas**.

Sinaloa fue la entidad con mayor aportación a la producción nacional, con **146 600 toneladas**.



Otras entidades con una producción importante



En México, el consumo anual por persona es de **4.4 kg**.



Su participación en la producción nacional de hortalizas es del **4.4 %**.

En 2023, las exportaciones de México alcanzaron un máximo histórico de **181 168 toneladas**. Esto significó una captación de **107 millones de dólares**. El destino principal fue Estados Unidos, que recibió el **99.9 %** de esta hortaliza.

El resto **se distribuyó** entre Canadá, Emiratos Árabes Unidos, Belice, República Checa y Reino Unido.

Está disponible **todo el año**, especialmente en marzo, agosto y octubre.

Precios del tomate

A continuación, te mostramos los precios mínimo, máximo y promedio por kilogramo de tomate verde, con y sin cáscara, en distintas ciudades del país. La información corresponde al programa Quién es Quién en los Precios de la Profeco, de la semana del 9 al 13 de junio de 2025.

Precio del tomate verde sin cáscara por kilogramo a escala nacional

Quién es Quién
en los precios

Consulta de información del 9 al 13 de junio de 2025.

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Acapulco	\$34. ⁵⁰	\$36. ⁵⁰	\$36. ⁰⁰
Aguascalientes	\$20. ⁰⁰	\$39. ⁹⁰	\$30. ¹¹
Campeche	\$36. ⁵⁰	\$39. ⁹⁰	\$37. ⁹⁶
Cancún	\$21. ⁹⁰	\$39. ⁹⁵	\$33. ¹⁹
Ciudad de México	\$16. ⁰⁰	\$49. ⁹⁰	\$36. ⁸⁴

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Ciudad Juárez	\$28. ⁹⁰	\$39. ⁹⁰	\$34. ⁰¹
Cuernavaca	\$15. ⁰⁰	\$38. ⁵⁰	\$29. ⁷³
Culiacán	\$29. ⁹⁰	\$35. ⁹⁰	\$32. ⁹⁰
Guadalajara	\$22. ⁰⁰	\$39. ⁹⁰	\$32. ³²
Hermosillo	\$23. ⁹⁰	\$36. ⁵⁰	\$29. ⁶⁰
La Paz	\$29. ⁸⁰	\$40. ⁰⁰	\$34. ⁷⁵
León	\$18. ⁰⁰	\$45. ⁹⁰	\$32. ⁸⁴
Mérida	\$36. ⁵⁰	\$49. ⁹⁰	\$40. ⁸²
Monterrey	\$20. ⁰⁰	\$42. ⁹⁰	\$31. ⁵¹
Morelia	\$32. ⁹⁰	\$39. ⁹⁰	\$36. ⁹²
Oaxaca	\$29. ⁸⁰	\$36. ⁹⁰	\$34. ⁶⁰
Pachuca	\$38. ⁵⁰	-	-
Playa del Carmen	\$32. ⁵⁰	\$39. ⁹⁵	\$35. ¹¹
Puebla	\$32. ⁵⁰	\$36. ⁹⁰	\$34. ²⁰
Querétaro	\$20. ⁰⁰	\$39. ⁹⁰	\$33. ¹¹
Saltillo	\$25. ⁹⁰	\$39. ⁹⁰	\$33. ¹⁷
San Luis Potosí	\$29. ⁹⁰	\$39. ⁹⁰	\$35. ⁶⁶
Tampico	\$29. ⁹⁵	\$39. ⁹⁰	\$33. ⁹⁵
Tijuana	\$25. ⁹⁰	\$38. ⁹⁰	\$31. ⁴⁶
Tlaxcala	\$32. ⁵⁰	\$39. ⁹⁰	\$37. ⁷⁰
Tuxtla Gutiérrez	\$23. ⁰⁰	\$39. ⁹⁰	\$31. ³⁵
Veracruz	\$20. ⁰⁰	\$36. ⁰⁰	\$28. ⁷⁸
Villahermosa	\$29. ⁸⁰	\$49. ⁹⁰	\$38. ³⁶
Zacatecas	\$29. ⁸⁰	\$39. ⁹⁰	\$36. ³⁵

Fuente: Profeco. Quién es Quién en los Precios (QQP). Información del 9 al 13 de junio de 2025, por lo que a la fecha de publicación de este artículo pudo haber cambiado.

Precio del tomate verde con cáscara por kilogramo a escala nacional

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Acapulco	\$34. ⁵⁰	\$36. ⁵⁰	\$35. ⁸³
Aguascalientes	\$18. ⁰⁰	-	-
Campeche	\$25. ⁰⁰	\$49. ⁵⁰	\$36. ⁵⁸
Ciudad de México	\$15. ⁰⁰	\$43. ⁰⁰	\$25. ³¹
Ciudad Juárez	\$28. ⁹⁰	\$39. ⁹⁰	\$33. ⁸⁴
Cuernavaca	\$15. ⁰⁰	\$24. ⁰⁰	\$20. ³³
Culiacán	\$25. ⁹⁰	\$39. ⁹⁰	\$31. ⁹⁰
Guadalajara	\$18. ⁰⁰	\$32. ⁹⁰	\$23. ¹⁸
Hermosillo	\$27. ⁹⁰	\$49. ⁹⁰	\$35. ⁹⁰
La Paz	\$29. ⁹⁰	\$40. ⁰⁰	\$34. ⁹⁶
León	\$16. ⁰⁰	\$29. ⁹⁰	\$20. ⁹⁷

CIUDAD	PRECIO MÍNIMO O ÚNICO	PRECIO MÁXIMO	PRECIO PROMEDIO
Mérida	\$24.00	\$51.00	\$41.63
Monterrey	\$18.00	\$49.90	\$29.71
Morelia	\$35.00	-	-
Oaxaca	\$22.00	\$35.00	\$28.60
Puebla	\$39.90	-	-
Querétaro	\$49.50	-	-
Saltillo	\$19.90	\$39.90	\$28.68
San Luis Potosí	\$30.00	\$34.50	\$31.50
Tampico	\$28.00	-	-
Tijuana	\$29.90	\$35.00	\$32.45
Tlaxcala	\$20.00	\$49.90	\$39.93
Tuxtla Gutiérrez	\$30.00	\$37.90	\$34.80
Veracruz	\$49.90	-	-
Villahermosa	\$25.00	\$51.00	\$38.00
Zacatecas	\$28.00	\$54.00	\$40.47

Fuente: Profeco. Quién es Quién en los Precios (QQP). Información del 9 al 13 de junio de 2025, por lo que a la fecha de publicación de este artículo pudo haber cambiado.

Se usa en una gran diversidad de platillos, preparados junto con otros cultivos emblemáticos de México, como el chile o el maíz.



Recomendaciones



Elígelos de color uniforme y verde brillante.



La cáscara debe estar seca.



Su consistencia debe ser firme. Evita que tengan la piel aguada.



Si los vas a consumir de inmediato, recuerda elegirlos maduros.



No los elijas de color verde muy intenso ni con tonos amarillos.



No deben tener mal olor ni olor a humedad.

Artículo escrito por la Dirección General de Estudios sobre Consumo de la Procuraduría Federal del Consumidor.

Fuentes:

- Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana. Larousse Cocina. "Miltomate". Recuperado el 14 de febrero de 2025, de <https://laroussecocina.mx/palabra/miltomate/>
- Profeco. Dirección General de Estudios sobre Consumo. Quién es Quién en los Precios. Recuperado de <https://qqp.profeco.gob.mx/>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural y Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. *Panorama Agroalimentario 2018-2024*. Recuperado el 14 de abril de 2025, de <https://www.gob.mx/agricultura%7Cdgsiap/acciones-y-programas/panorama-agroalimentario-258035>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (7 de febrero de 2019). "Tomates verdes, una joya de la alimentación". Recuperado el 14 de abril de 2025, de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/tomates-verdes-una-joya-de-la-alimentacion>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. *Anuario Estadístico de la Producción Agrícola. Cierre de la producción agrícola*. Recuperado el 14 de abril de 2025, de https://nube.agricultura.gob.mx/cierre_agricola/