



CARTELLA STAMPA

Prodotti Mutti



Polpa di pomodoro in finissimi pezzi



La **Polpa di Pomodoro in finissimi pezzi** viene prodotta e lanciata da Mutti per la prima volta nel 1971: il procedimento produttivo venne sviluppato da Ugo Mutti, che inventò per questo nuovo prodotto anche il nome. Proprio perché **Mutti** fu l'apripista, ancora oggi **detiene il segreto del processo produttivo originario**, grazie al quale si ottiene la "Polpa di pomodoro in finissimi pezzi".

La materia prima è **esclusivamente pomodoro italiano**, maturato al caldo sole del mediterraneo, raccolto e lavorato in giornata per conservarne integri la freschezza, il colore e il profumo. I pomodori, dopo rigorosa selezione, vengono pelati, sminuzzati in minuscoli pezzi e privati delle parti gialle o verdi. La lavorazione è all'insegna della naturalità, della trasparenza e della rapidità. Infatti **non sono impiegati additivi né conservanti** ma le qualità organolettiche del prodotto sono determinate semplicemente attraverso la selezione dei frutti migliori. La **lavorazione è a fresco** e avviene **solo nel periodo estivo**, a 24 ore dalla raccolta nei campi, viene poi preriscaldata per il confezionamento a caldo e pastorizzata per circa 1 ora.

La Polpa di Pomodoro in finissimi pezzi Mutti ha una presenza di acqua superiore alla passata ed è per questo motivo che è **indicata con la pasta all'uovo**, tale pasta, infatti, essendo più ruvida rispetto alla pasta di semola assorbe maggiormente il sugo. La Polpa Mutti è **ideale anche per cotture ad alte temperature** (come il forno), **o cotture lunghe**, infine la si può provare con la **bruschetta** o la **pizza alta** dove è necessario mantenere il sapore fresco del pomodoro.



Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Polpa di pomodoro in finissimi pezzi 210g x2 - 1,40€
- ✓ Polpa di pomodoro in finissimi pezzi 210g x3 - 2,10€
- ✓ Polpa di pomodoro in finissimi pezzi 400g - 0,95€
- ✓ Polpa di pomodoro in finissimi pezzi 400g x2 - 1,89€
- ✓ Polpa di pomodoro in finissimi pezzi 400g x3 - 2,80€



Passata di pomodoro



La **Passata di pomodoro Mutti** si distingue per la densità, la morbidezza e l'assenza di bucce e di semi. Decisamente profumata e di colore rosso intenso, rappresenta il modo più veloce e comodo per utilizzare il pomodoro, non necessita di cottura ma anche dopo essere stato scaldato mantiene lo stesso colore rosso brillante, la consistenza vellutata e il sapore dolce. Al prodotto tradizionale si affianca anche la variante al basilico, **Passata di pomodoro al basilico**.

La materia prima è **esclusivamente pomodoro italiano**, maturato al caldo sole del mediterraneo, raccolto e lavorato in giornata per conservarne integri la freschezza, il colore e il profumo. La passata si ottiene dalla raffinazione del succo di pomodoro: dopo la fase di triturazione, il pomodoro viene riscaldato ad una temperatura di 105°C – 110°C, inattivando così gli enzimi, poi viene setacciato per filtrare buccia e semi. Il succo di pomodoro così ottenuto viene sottoposto a processo di concentrazione



a una temperatura di circa 65°C – 70°C, questo avviene attraverso il principio del sottovuoto, una tecnologia che favorisce naturalmente l'evaporazione della frazione acquosa ed evita il contatto della materia prima con l'aria, ottenendo così una passata densa anche a basse temperature. La passata viene quindi «raffreddata» e vengono riempite a caldo le bottiglie facendo scorrere il liquido sulle pareti per evitare la formazione di residui di aria.

La Passata di pomodoro Mutti per le sue caratteristiche organolettiche rappresenta un'eccellente base per primi e secondi piatti. È ideale quindi in tutte le preparazioni che prevedono **tempi di cottura limitati**, come **uova, carni bianche, sughi per paste ripiene e pizza bassa**.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Passata di pomodoro 235g - 0,79€
- ✓ Passata di pomodoro 400g - 0,99€
- ✓ Passata di pomodoro 560g - 1,25€
- ✓ Passata di pomodoro 700g - 1,46€
- ✓ Passata di pomodoro 400g x2 - 1,99€
- ✓ Passata di pomodoro 400g x4 - 3,95€
- ✓ Passata di pomodoro al basilico 700g - 1,69€



Triplo Concentrato di Pomodoro



Caratteristiche distintive del prodotto ed utilizzo in cucina.

Dal colore rosso intenso e dal gusto lungo e deciso, il concentrato conferisce ai piatti un valore aggiunto: non solo sapore ma anche un inconfondibile tocco di colore. È un prodotto versatile, un vero jolly in cucina, perché può essere utilizzato in svariati modi: a freddo, a caldo, emulsionato (fare degli esempi di ricette/preparazioni con il prodotto per ciascuno dei 3 modi indicati).



Qualità intrinseca.

Il concentrato Mutti è realizzato con la stessa materia prima di qualità che si utilizza per produrre la polpa e la passata. “Ci vogliono 7 kg di pomodoro fresco per produrre 1 Kg di Triplo Concentrato di pomodoro Mutti”.

Il tubetto Mutti

Nel 1951 Mutti introduce per la prima volta il concentrato in tubetto, il “Tubetto dal Ditale”, così chiamato perché la chiusura è realizzata con un ditale di plastica. Una scelta dettata dalla volontà di preservare la qualità: il tubetto metallico protegge il prodotto dal contatto con l’ossigeno anche dopo l’apertura della confezione.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita:

- ✓ Triplo Concentrato Di Pomodoro 185g tubetto - 1,25€



Pomodori pelati mediterranei



I **Pomodori pelati mediterranei Mutti** sono la pratica soluzione per poter utilizzare in tutte le stagioni il pomodoro, anche quando il fresco non c'è.

I pomodori freschi, **italiani al 100%**, vengono privati della pelle e immersi in una morbida e cremosa salsa di pomodoro. La lavorazione e il confezionamento avvengono nel medesimo giorno della raccolta, consentendo di preservare tutto l'anno la freschezza e la genuinità del pomodoro appena colto.

È, inoltre, un prodotto amato dai consumatori perché particolarmente duttile in cucina e ideale da utilizzare come base di tante celebrate ricette della tradizione mediterranea: da condimento per la **pasta** e i **primi piatti rossi** a **topping per pizze** fino alla preparazione di **carni** sugose.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Pomodori Pelati 400g x 2 - 1,89€
- ✓ Pomodori Pelati 400g - 0,99€



Salsa pronta di Datterini



Piccole dimensioni, forma allungata, colore rosso intenso ed elevata dolcezza: sono queste le caratteristiche dell'ingrediente base della **Salsa Pronta di Datterini Mutti**, il pomodoro datterino. Una sintesi armoniosa tra gli elementi semplici della cucina mediterranea e la passione autentica di Mutti per il pomodoro, da sempre **100% italiano**. La particolarità del pomodoro conferisce alla Salsa un sapore aromatico e gradevolmente dolce, che nella sua genuinità dona ai piatti il gusto intenso della tradizione italiana.

La semplice combinazione degli ingredienti (costituiti per il 97,8% da Datterini insieme a olio extravergine d'oliva, sale, scalogno, sedano e basilico) e l'utilizzo di questa unica tipologia di pomodoro, rende la nuova salsa ideale come **base per la preparazione di qualsiasi ricetta**, o come **condimento per un primo piatto** semplice e appetitoso, grazie alla sua corposa consistenza. Tutta la famiglia, compresi i bambini, apprezzano la dolcezza e la particolare consistenza di questa salsa.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Salsa pronta di Datterini 235g - 1,25€
- ✓ Salsa pronta di Datterini 300g - 1,59€



Pomodorini Datterini Pelati



I **Pomodorini Datterini Pelati** nascono da una particolare varietà di pomodoro Datterino, selezionato da Mutti perché particolarmente polposo, dolce e intensamente profumato. Questa varietà viene privata della buccia e inscatolata nel più breve tempo possibile conservando così tutta la freschezza e la fragranza del **pomodoro al 100% italiano** appena colto.

È un pomodoro molto duttile che può essere utilizzato come **base di salse e condimenti** per paste e primi piatti o nelle preparazioni di piatti a base di pesce.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Pomodorini Datterini Pelati 220g x2 - 1,79€



Pomodorini Ciliegini



I **Pomodorini Ciliegini Mutti** sono caratterizzati da un gusto dolce e dal sapore intenso e profumato di pomodoro fresco al **100% italiano** maturato al caldo sole del Sud Italia.

I pomodorini vengono selezionati con la massima cura per offrire tutto l'anno la freschezza e il sapore intenso del prodotto appena colto.

La loro tenerezza, dolcezza e gustosità li rendono il prodotto perfetto per arricchire tutti i piatti di allegria e sapore tipicamente mediterraneo, particolarmente efficaci nella preparazione di **molluschi e crostacei** o per rendere più sfiziose le **focacce**.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Pomodorini Ciliegini 400g - 1,05€



Inventa Sugo



Dall'unione della passata di pomodoro **100% italiano** e dal sapore inconfondibile della cipolla fresca nasce **Inventa Sugo Mutti**, la base perfetta per cucinare ogni giorno una ricetta diversa, appetitosa e creativa.

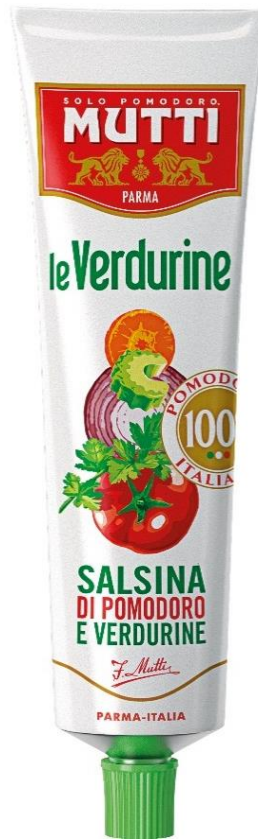
Grazie alla ricetta gustosa ed equilibrata, Inventa Sugo si sposa perfettamente con gli ingredienti più variegati, per una tavola sempre allegra e fantasiosa. Le sfiziose combinazioni possibili lo rendono quindi **l'alleato di ogni gourmet** per potersi cimentare sempre in nuove sfide culinarie: melanzane e ricotta per la Pasta alla Norma; verdure grigliate per un primo vegetariano o semplicemente tonno per un primo piatto facile e nutriente. Con Inventa Sugo Mutti, in cucina, entra in gioco la fantasia!

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Inventa Sugo 560g - 1,49€



Le Verdurine



La salsina **Le Verdurine Mutti** è nata dall'unione tra il sapore mediterraneo del **pomodoro esclusivamente italiano** e una selezione di verdure fresche come cipolla, carota, sedano, prezzemolo e basilico. Un filo d'olio completa gli ingredienti di questa deliziosa soluzione, la cui base è il doppio concentrato.

Le Verdurine è una **salsa pronta all'uso**, adatta sia per inventare fantasiose tartine sia per insaporire primi piatti, portate di pesce o carne.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Le Verdurine 130g tubetto - 0,93€



Salsì



La salsina **Salsì Mutti** è stata ideata a partire dal doppio concentrato e con lo scopo di esaltare il gusto unico del **pomodoro solo italiano grazie al dolce mix di cipolla e carota**. Un filo d'olio rende omogenea l'emulsione e regala compattezza.

Salsì è una salsa pronta all'uso e grazie alla sua praticità e versatilità permette di migliorare, con un semplice gesto, **primi piatti** e **secondi** a base di **carni rosse** e pesce a vapore o lessato.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Salsì 130g tubetto - 0,99€
- ✓ Salsì 185g tubetto - 1,54€



Ketchup di pomodoro



Il Ketchup di pomodoro Mutti è fatto solo con **pomodoro italiano al 100%** e secondo un'antica ricetta di casa Mutti a base di: pomodoro, zucchero e aceto di vino. Per preparare **1 kg di prodotto** sono necessari **2,2 kg di pomodoro fresco**.

Il Ketchup Mutti si distingue per il gusto **leggermente piccante** e **non contiene né conservanti né addensanti**.

Prodotti, grammatura e prezzo di vendita consigliato:

- ✓ Ketchup 340g - 1,49€



Per ulteriori informazioni:

www.mutti-parma.com

Ufficio stampa Mutti - Edelman:

Giusi Riccobono – giusi.riccobono@edelman.com – t: +39 02 63116.288 | m: +39 340 53 38 458

Rita Genuini – rita.genuini@edelman.com – t: +39 02 63116.203 | m: +39 345 66 07 894