



Service alimentaire et détail

CATALOGUE DE PRODUITS

Le soleil, la terre, l'eau et le temps.
La recette Mutti pour réussir votre cuisine.



**« NOUS POURRIONS
NOUS DÉCRIRE,
D'ABORD ET AVANT
TOUT, COMME LES
GARDIENS DE LA
SAVEUR AUTHENTIQUE
DE LA TOMATE. »**

-- Francesco Mutti

.....

L'ensemble de notre gamme de produits provient d'un seul et unique ingrédient de base : un fruit sans défaut, parfaitement mûr. Nous travaillons cette seule matière première, ce qui signifie que nous sommes des experts en tomate. Nous savons tout sur nos tomates parce que nous surveillons les fruits depuis le champ jusqu'à l'usine, et depuis l'usine jusqu'à votre cuisine. Dans cette optique, nous favorisons un dialogue constant avec nos sélectionneurs de semences, nos cultivateurs et nos transporteurs. Nous choisissons uniquement des produits de qualité supérieure, grâce à une analyse rigoureuse. Nous utilisons des méthodes traditionnelles transmises de génération en génération alliées à des procédés de production innovants. Ces démarches nous assurent que chacun de nos produits est conforme à des normes de qualité constantes. Telle est la promesse de la marque aux deux lions depuis 1899.

Étapes Mutti

UNE LONGUE HISTOIRE D'AMOUR



DANS LES CUISINES ITALIENNES DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE

Une tradition familiale empreinte d'innovation et d'une grande passion. L'histoire de la société Mutti témoigne de l'amour de la pure tomate et du besoin de conserver à parfaite maturité l'un des plus grands cadeaux de la nature. C'est un engagement à rechercher la perfection, partagé par quatre générations, durant plus de cent ans.

1850

UN PIONNIER

Giovanni Mutti (1804 -1894), qu'on a dit « en avance sur son temps », a fait preuve d'innovation réelle en appliquant à sa production agricole la technique de rotation des cultures. Le « système sidéral », aujourd'hui largement utilisé en agriculture biologique, prend en compte l'influence du soleil et de la lune sur la culture des plantes. Cette pratique permet au sol de retrouver ses nutriments tout en réduisant l'usage de fertilisants naturels aussi bien que chimiques. La rotation des cultures est une pratique importante de l'agriculture moderne et atteste que le secret de tomates exceptionnelles se trouve dans les traditions paysannes ancestrales de l'Italie.

1899

LE DÉBUT DE L'AVENTURE

Deux neveux de Giovanni, Marcellino Mutti (1862 -- 1941) et Callisto Mutti (1870 -- 1936) ont créé la société Fratelli Mutti. La tradition fermière de la famille commence à se tourner vers la transformation; mais les tomates continuent d'être traitées selon des méthodes artisanales qui, elles-mêmes, gagnent efficacité au fil des ans. L'industrie naissante de la tomate s'implantait.

1909

LA VISION D'UNE INDUSTRIE

Ugo Mutti (1893 - 1980) était très jeune quand il a mis au point un procédé qui allait transformer l'entreprise agricole de la famille. Il a proposé à son père, Marcellino, de créer une petite usine de production d'extrait de tomate. La technique culinaire sous-vide venait tout juste d'être peaufinée et le concentré de tomate pouvait désormais être mis en boîte au lieu d'être conservé en barres rectangulaires. Ce fut un virage pour la nouvelle industrie des aliments en conserve et le produit fut commercialisé sous la marque Mutti dès le départ. Connu sous le nom de *conserva nera*— ou conserve noire — ce produit était le précurseur du concentré de tomate moderne.

1911

LA MARQUE AUX DEUX LIONS

Marcellino Mutti a enregistré sa marque l'année même de l'exposition internationale célébrant le cinquantenaire de l'unification de l'Italie. Elle montre deux lions au combat, protégeant les premiers prix remportés par la marque. Ces récompenses témoignaient de la passion avec laquelle Mutti produisait son concentré de tomate. Dans un pays où l'analphabétisme était encore la norme, les sociétés alimentaires devaient absolument faire remarquer leurs produits par une image forte et simple. Cette image se devait d'être inoubliable et facilement reconnaissable au magasin du coin. Marcellino a compris que le logo de Mutti était une réussite quand les acheteurs ont commencé à réclamer le concentré de la marque « avec les deux lions ».

1914

DES RÉCOMPENSES PRESTIGIEUSES

Peu de temps après le début de notre production de tomates, la qualité de nos produits était déjà devenue légendaire et Mutti commençait à recevoir ses premières récompenses prestigieuses. Après la *Medaglia d'Oro di 1° grado* (Médaille d'or première classe) à l'Exposition de 1911, ce fut la Grand-Croix (*Gran Croce*), l'ordre du mérite le plus élevé en Italie. En plus d'être un produit alimentaire facile à conserver et à commercialiser, l'extrait de tomate Mutti devint le symbole de l'excellence gastronomique de l'Italie. Depuis cette époque, d'innombrables accolades ont souligné la qualité de nos produits. Elles témoignent du lien de confiance que Mutti a d'abord créé avec sa clientèle il y a plus de cent ans.

Pâte de tomate



PROVENANCE



RICHE ET INTENSE

La pâte de tomate Mutti provient de tomates de l'Émilie-Romagne et de régions voisines telles que le Piémont, la Lombardie, la Toscane et la Vénétie. Les tomates – de qualité supérieure grâce à des procédés de contrôle de qualité rigoureux propres à Mutti – sont soumises à l'évaporation selon une recette naturelle historique qui conserve toutes les propriétés des tomates fraîches. Seul le cœur des tomates est extrait de manière à créer un produit unique d'un rouge vif, au parfum de

FORMATS D'EMBALLAGE

156 ml (5,27 oz)
4 L (143 oz)

6x1

6 kg
de tomates = 1 kg
de CONCENTRÉ

28°

BRIX
MINIMUM

DECISO

DECISO / GOÛT
PRONONCÉ ET RICHE.
TEXTURE DENSE.

fraîcheur et au goût intense. L'ajout de la pâte de tomate Mutti aux préparations culinaires est un excellent moyen de leur procurer saveur, texture et couleur. Il est parfait dans les recettes à cuisson prolongée tels que la sauce bolognaise, les plats en casserole et les ragoûts. Il peut également relever des plats vite faits, à titre d'assaisonnement simple sur des pâtes ou dans une sauce d'accompagnement.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
12031	854693000904	Pâte de tomate	12 x 156 ml (5,27 oz) Tube	170 (34 x 5)	5,70	Oui
11500	854693000713	Pâte de tomate	3 x 4 L (143 oz) Conserve	84 (14 x 6)	32,10	Autocollant

Innovation d'après-guerre

1951



DU CONCENTRÉ EN TUBE

Le concentré a fait beaucoup de chemin depuis son apparition sous forme de *conserva nera*, préparée dans de grandes casseroles durant de longues heures et ensuite séchée au soleil. À la faveur de l'invention de la cuisson sous vide, le concentré a fait son apparition, suivi du double concentré en 1922, puis du triple concentré, en 1938. L'emballage connaît également d'importants changements : les grandes caisses utilisées par les marchands de fruits et légumes pour

vendre le concentré à leurs clients furent remplacées par de plus petits emballages, mieux adaptés à l'usage domestique. C'est de cette manière que le concentré Mutti s'est d'abord taillé une place dans les cuisines italiennes. De nos jours, il n'y a rien d'étonnant à la conservation d'aliments en tube d'aluminium. Mais en 1951, ce type de conditionnement était synonyme de crème ou de dentifrice : l'idée d'Ugo Mutti d'emballer du concentré dans un tube était une importante révolution,

à la fois pour l'industrie de la conserve et pour des millions de familles italiennes. Après l'effet de surprise initiale, les gens ont été conquis par l'aspect pratique de la chose et par les économies réalisées. Le concentré ne se gâtait plus puisqu'il n'était plus en contact avec l'air, et l'on pouvait s'en servir au besoin. En outre, le bouchon en forme de dé à coudre était pratique pour les ménagères de ce temps-là. Le légendaire « tube au dé à coudre » venait de faire son apparition.

Tomates concassées fines (polpa)



PROVENANCE



UN SECRET DEPUIS 1971

Les **Tomates concassées fines (Polpa)** est faite à partir de tomates de la région d'Émilie-Romagne, cueillies à parfaite maturité et conditionnées dans les heures suivant la récolte. Ajoutez la technique de traitement à froid brevetée par Mutti, il en résulte une pulpe riche, rouge et odorante, sans régulateur d'acidité, et qui conserve étroitement la saveur

FORMATS D'EMBALLAGE

398 ml (14 oz)
796 mL (28 oz)
2.84 L (6 lb 9,8 oz)
5 L (11 lb 0,4 oz)

SA (SERVICE ALIMENTAIRE)

6°

DÉTAIL
6,5°

BRIX MOYEN

5x1

5 kg
de tomates = 1kg
de TOMATES
CONCASSÉES FINES

Fresco

GOÛT FRAIS,
TEXTURE RICHE

de la tomate fraîchement cueillie. La polpa Mutti ne requiert que très peu de cuisson et aucun additif pour équilibrer les saveurs. Puis qu'elle contient plus de jus que la passata, elle convient aux recettes exigeant une longue cuisson ou une haute température. La polpa Mutti peut aussi être utilisée crue grâce à la fraîcheur de son goût et la puissance de son arôme.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
41046	854693000164	Tomates concassées fines	12 x 398 ml (14 oz) Conserve	225 (15 x 15)	12,10	Oui
41100	854693000171	Tomates concassées fines	12 x 798ml (28 oz) Conserve	112 (8 x 14)	23,67	Oui
41310	854693000324	Tomates concassées fines	6 x 2.84L (6 lbs 9,8 oz) Conserve	63 (7 x 9)	37,67	Autocollant
75055	854693001116	Tomates concassées fines	2 x 5 L (11 lbs 0,4 oz) Pochette	99 (11 x 9)	23,26	Autocollant

Une légende en conserve

1971



NAISSANCE DE LA POLPA

Pour Mutti, les années 1970 ont commencé par une spectaculaire tournure d'événements, magistralement orchestrés par Ugo Mutti. Celui-ci s'est fixé l'ambitieux objectif de mettre au point un produit frais et prêt à l'emploi, de consistance moins aqueuse que les tomates pelées traditionnelles. Après plusieurs essais et grâce à une méthode innovante de traitement à froid, la légendaire pulpe de tomate fut créée. Elle est encore aujourd'hui le produit phare de Mutti, adoré par des millions de cuisiniers professionnels et amateurs du monde entier pour son goût frais et pour la qualité de la tomate.

Coulis de tomate (Passata)



PROVENANCE



DOUCE ET VELOUTÉE

Le **Coulis de tomates (Passata) Mutti** est un produit dense et aromatique, fait uniquement de tomates de la région d'Émilie-Romagne ayant subi les tests de qualité stricts de Mutti. D'abord traitées pour enlever la peau et les graines, les tomates sont ensuite réduites en purée à travers des passoires géantes. Le résultat final est une *passata* lisse et veloutée, riche, rouge,

FORMATS D'EMBALLAGE

398 mL (14 oz)
680 ml (24,5 oz)
2.5 L (5 lbs 8 oz)

SA (SERVICE ALIMENTAIRE)
8,5°
DÉTAIL
9,5°
BRIX MOYEN

2x1

2 kg de tomates = 1 kg de COULIS DE TOMATE

Dolce
SAVEUR DOUCE,
TEXTURE VELOUTÉE

à la texture dense et au goût parfumé. La *passata* est le produit de Mutti le plus facile et le plus rapide à cuisiner puisqu'il ne demande qu'à être réchauffé, ce qui permet d'en fixer la couleur rouge vif, la texture veloutée et la saveur douce. Grâce à sa riche texture, elle peut être allongée sans atteinte à son arôme ni à sa saveur caractéristiques.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
63064	854693000010	Coulis de tomate	12 x 680 ml Bouteille	70 (14 x 5)	27,36	Oui
63066	854693000034	Coulis de tomate avec basilic	12 x 680 ml Bouteille	70 (14 x 5)	27,36	Oui
63412	854693000157	Coulis de tomate	12 x 398 ml Bouteille	144 (18 x 8)	17,74	Oui
63430	854693000638	Coulis de tomate avec basilic	12 x 398 ml Glass	144 (18 x 8)	17,74	Oui
	854693000379	Coulis de tomate	3 x 2,5 L (5 lbs 8 oz) Conserve	140 (14 x 10)	18,66	Autocollant
61381	854693000386	Coulis de tomate	3 x 2,84 L (6 lbs 9,8 oz) Pochette	128 (8 x 16) 1	19,80	Autocollant

Nouvelles techniques

1986



LES TOMATES MUTTI SONT EMBOUTEILLÉES

Aussitôt que la technologie a rendu possible l'usage du verre dans l'industrie de la conservation des aliments, Mutti a commencé à utiliser cette matière, laquelle est non seulement recyclable mais offre également une bonne conservation. La transition depuis la conserve se fit naturellement et l'embouteillage de la polpa débuta en 1986. Peu de temps après, une toute nouvelle gamme de passata en bouteille vit le jour. La décision fut prise par Marcello Mutti (né en 1940), qui joua un rôle actif dans l'essor de la société à compter de 1965. La passata en bouteille fut un catalyseur dans l'industrie de la conservation des aliments sur le marché italien et la qualité de la marque aux deux lions la fit ressortir sur les tablettes des supermarchés.

Sauce pour pizza



PROVENANCE



L'ART DE LA PIZZA

La **sauce pour pizza Mutti** ne contient ni additif ni conservateur, et elle est faite uniquement de tomates fraîches cueillies seulement quelques heures avant leur transformation. Elle a une saveur riche et une texture dense; elle s'étale uniformément sur la pâte tout en conférant le parfum et la couleur adéquats, pour créer des pizzas uniques par l'arôme et le goût. La sauce pour pizza Mutti est offerte en deux versions, la sauce **pizza**

FORMATS D'EMBALLAGE

398 mL (14 oz)
2.84 L (6 lbs 9,08 oz)
5 L (11 lb)

SA (SERVICE ALIMENTAIRE)
DÉTAIL 9,5°
11,5°
BRIX MOYEN

HAUT RENDEMENT

30 %

AJOUT DE 30 %
D'EAU EN SERVICE ALIMENTAIRE

DECISO

SAVEUR RICHE.
TEXTURE DENSE

classique et la sauce **pizza aromatisée**, assaisonnée de façon traditionnelle à l'oignon, à l'origan et au basilic frais. Compte tenu de la densité de sa texture, il est préférable d'allonger la sauce pour pizza Mutti avec de l'eau. Cela n'altère pas sa riche consistance, ce qui en fait un produit très performant, à haut rendement et forte productivité dans les cuisines commerciales.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
65051	854693000522	Sauce pour pizza avec épices	12 x 398 ml (14 oz) Conserve	165 (15 x 11)	12,10	Oui
65412	854693000041	Sauce pour pizza avec épices	6/2.84 L (6 lbs 9,08 oz) Conserve	63 (7 x 9)	43.52	Autocollant
65570	854693001130	Sauce pour pizza classique	2 x 5 L (11 lb) Pochette	99 (11 x 9)	22,25	Autocollant
	854693001123	Sauce pour pizza avec épices	2/5 L (11lb) Pochette	108 (12 x 9)	22,25	Autocollant

Emballages innovants

GRANDE SAVEUR, PETIT DÉCHET



EMBALLAGES ÉCRASABLES DE 5 kg



PETIT DÉCHET

Emballage écrasable



FACILE À VERSER

Poignée à bec verseur



GAIN DE TEMPS

Ouverture rapide

Véritable innovation de design, notre gamme de pochettes tenant debout maximise l'efficacité en cuisine commerciale. Faite d'un matériau très durable et munie d'une poignée intégrée facilitant l'utilisation, cette pochette aseptique permet de sauvegarder la fraîcheur du produit conditionné aussi bien que les boîtes de conserve. C'est aussi un emballage très respectueux de l'environnement, les déchets étant nettement moindres grâce à la matière écrasable. Il dispense d'ouvrir des boîtes de conserve, ce qui est un gain de temps précieux consacré à la préparation en service alimentaire. Disponible en polpa, en sauce pour pizza classique et en sauce pour pizza aromatisée.

Tomates entières pelées



PROVENANCE



CHARNUES ET FERMES

Généreusement charnues et fermes, les **tomates pelées Selezione Gastronomica Mutti** sont épluchées et immergées dans un coulis onctueux. La transformation et le conditionnement ont lieu dans les 24 heures suivant la récolte afin de conserver la saveur authentique de tomate fraîchement cueillie. Avec son degré Brix supérieur à la moyenne,

FORMATS D'EMBALLAGE

398 ml (14 oz)
796 ml (1 lbs 12 oz)
2.84 L (6 lbs 9.8 oz)

66 %

POIDS
MINIMUM
ÉGOUTTÉ

6,3°

BRIX MOYEN

Delicato

SAVEURS
NATURELLES ET
ÉQUILIBRÉES

ce produit apparaît remarquablement dense et riche en texture dès son ouverture et il garde sa saveur, sa richesse et sa couleur durant de très longues cuissons. Sa densité permet également un rendement supérieur puisque la quantité requise pour une portion est inférieure à la moyenne.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
52111	854693000423	Tomates entières pelées	12 x 796 ml (1 lb 12 oz) Conserve	112 (8 x 14)	23,74	Oui
51440	854693000072	Tomates entières pelées	6 x 2,84 L (6 lb 9,8 oz) Conserve	63 (7 x 9)	42,90	Autocollant
	854693000218	Tomates entières pelées et en purée	3/2.84L (6lbs 9.8oz) Pouch	128 (8x16)	42,90	Autocollant

Tomates cerises



PROVENANCE



PETITES ET SUCCULENTES

Réputées extrêmement sucrées et d'une saveur intense et parfumée, les **tomates cerises Mutti** sont mûries au chaud soleil de l'Italie méridionale et sont soigneusement sélectionnées pour prodiguer toute l'année la fraîcheur d'un fruit fraîchement cueilli. Elles sont tendres et succulentes tout en

FORMATS D'EMBALLAGE

398 ml (14 oz)
2.5 L (5 lbs 8 oz)

7,0°

BRIX MOYEN

SA (SERVICE ALIMENTAIRE)

DÉTAIL **150**
30

NOMBRE DE FRUITS

Fresco

GOÛT FRAIS,
TEXTURE RICHE

conservant bien leur forme. Comme la peau des tomates cerises Mutti est de texture fine, elles sont idéales pour confectionner rapidement de délicieuses sauces, ou encore pour accompagner un poisson ou une viande de choix.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
55061	854693000447	Tomates cerises	12 x 398 ml (14 oz) Conserve	225 (15 x 15)	12,13	Oui
	854693000461	Tomates cerises	6 x 2,5 L (5 lbs 8 oz) Conserve	70 (7 x 10)	37,16	Autocollant

Produits biologiques



PROVENANCE



BONS ET SAINS

Les **tomates hachées biologiques Mutti** ont une couleur rouge vif et un goût intense. Elles sont préparées uniquement avec les meilleures tomates, cultivées naturellement et mûries au soleil. Les tomates sont transformées et conditionnées dans les 24 heures suivant leur cueillette pour en conserver la fraîcheur, la saveur et la couleur. Ce produit ne contient aucun additif. Les morceaux sont plus gros que ceux des tomates concassées fines, par conséquent parfaits pour préparer des

FORMATS D'EMBALLAGE

398 ml (14 oz)

6,5°
BRIX MOYEN

PELATI
65 %
POLPA
70 %
POIDS MINIMUM
ÉGOUTTÉ



plats de légumes. Les **tomates hachées biologiques Mutti** sont fermes, charnues, cultivées naturellement et offertes dans une sauce tomate crémeuse. Les tomates sont traitées et conditionnées sous 24 heures afin d'assurer, durant toute l'année, la vraie saveur de tomates fraîchement cueillies. Elles sont spécialement polyvalentes en cuisine et idéales dans les recettes de tradition méditerranéenne. Un produit à conserver à portée de main.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
41082	854693000263	Tomates hachées biologiques	6 x 398 ml (14 oz) Conserve	224 (32 x 7)	6,03	Autocollant
52072	854693000270	Tomates entières pelées biologiques	6 x 398 ml (14 oz) Conserve	224 (32 x 7)	6,03	Autocollant

Sauce tomate



PROVENANCE



PRÊTE À L'EMPLOI ET POLYVALENTE

La **sauce tomate Ristorante prête à l'emploi** est fait de tomates concassées fines Mutti, agrémentées d'huile d'olive, d'oignon et de poivre. C'est une base de tomate parfaite pour préparer toutes sortes

FORMATS D'EMBALLAGE

2,5 L (5 lbs 8 oz)

2x1

2 kg de tomates = 1 kg de SAUCE TOMATE

SAUCE TOMATE
10°
SUGO RISTORANTE
7,5°
BRIX MOYEN

35
PLATS
1 boîte de Sugo pronto = 35 plats de pâtes de 85 g chacun

de recettes. Vous n'avez qu'à ajouter votre ingrédient préféré pour composer des plats faciles et succulents, ou bien des repas plus recherchés.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
64303	854693000331	Sauce tomate Ristorante prête à l'emploi	3 x 2,5 L (5 lbs 8 oz) Conserve	126 (14 x 9)	18,12	Autocollant

San Marzano A.O.P.



PROVENANCE



DÉLICIEUSEMENT RICHE

Les tomates San Marzano Mutti sont cultivées à l'Agro Sarnese-Nocerino, entre Naples et Salerne. Elles bénéficient d'une appellation d'origine protégée (AOP) qui atteste de leurs propriétés distinctes et de leur grande qualité. Ces tomates exquises et

FORMATS D'EMBALLAGE

398 ml (14 oz)
2.5 L (5 lbs 8 oz)

SA (SERVICE ALIMENTAIRE)
DÉTAIL 6,5°
6,0°
BRIX MOYEN

65 %

POIDS MINIMUM ÉGOUTTÉ

85 %

TOMATES INTACTES

charnues sont rouge vif, leur texture est dense et uniforme. Elles sont conservées dans un délicieux coulis velouté et elles sont transformées très rapidement afin de conserver la fraîcheur et le goût du fruit fraîchement cueilli.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
51070	854693000225	Tomates San Marzano pelées	6 x 398 ml (14 oz) Conserve	448 (32 x 14)	6,27	Oui
	854693000232	Tomates San Marzano pelées	6 x 2,5 L (5 lbs 8 oz) Conserve	70 (7 x 10)	37,16	Autocollant

Spécialités



PROVENANCE



UNE GAMME DE DÉLICIES

La pâte de tomate concentrée Mutti. La pâte de tomate dérive des mêmes méthodes de production que la pâte de tomate concentré de tomate dont elle partage certaines caractéristiques particulières, telles qu'une très faible proportion d'eau. Pour obtenir 1 kg de concentré de tomate triplo Mutti, nous utilisons plus de 7,5 kg de tomates sélectionnées.

Les mini-romas sont de petites et délicieuses tomates allongées, remarquables par leur goût sucré et leur texture charnue. Elles sont récoltées avec grand soin et traitées extrêmement rapidement de manière à sauvegarder leur goût de fruit fraîchement cueilli. Elles font merveille dans la préparation de sauces rapides ou en accompagnement de crustacés et autres fruits de mer.

CODE PROD. NO	CODE CUP	DESCRIPTION DU PRODUIT	EMBALLAGE/FORMAT/CONDITIONNEMENT	DISPOSITION SUR PALETTE	POIDS DE BOÎTE (LB)	CONFORME
22024	854693000287	La pâte de tomate concentré	2 x 156ml (6,53 oz) Tube	170 (34 x 5)	11.23	Oui
55154	854693000645	Tomates mini romas	12 x 398ml (14 oz) Conserve	225 (15 x 15)	12.19	Oui

Nos ingrédients



LA TERRE

LÀ OÙ NOS PLANTS PRENNENT RACINE

Les humains interagissent avec la terre depuis la nuit des temps. Cette relation repose sur le respect. Nous aussi, nous respectons nos fermiers et nous les connaissons par leur nom parce qu'ils font partie de notre famille. Nous sommes ouverts et francs avec eux, ils savent que la passion et le dévouement caractérisent les fournisseurs de Mutti.



L'EAU

L'ORIGINE D'UN GOÛT EXCEPTIONNEL

C'est l'eau qui donne la richesse de goût à nos tomates et qui nous aide à prendre soin du fruit, y compris après la récolte. Quand les tomates parviennent à l'usine, elles sont triées et lavées au jet d'eau assez léger pour ne pas les abîmer. L'eau est une précieuse ressource et nous n'aimons pas la gaspiller. Chaque année, nous nous efforçons d'en limiter la consommation et d'en rationaliser l'utilisation.

LA RECETTE MUTTI POUR RÉUSSIR DANS VOTRE CUISINE



LE SOLEIL

LA CHALEUR QUI DONNE LA DOUCEUR

Le soleil et la pluie sont nos principaux alliés quand il s'agit d'amener nos tomates à parfaite maturité. Rien ne bat un été chaud dans les champs pour gorger de saveur les tomates. Le fruit est prêt à manger lorsqu'il est d'un rouge vif. C'est à ce moment-là que ses propriétés nutritionnelles sont les plus puissantes. On peut donc dire que le soleil est le plus grand allié de Mutti.



LE TEMPS

LA PATIENCE D'ATTENDRE LA RÉCOLTE PARFAITE

Déterminer le bon moment de cueillette des tomates, c'est trouver l'équilibre parfait entre ni trop tôt ni trop tard. Dans cette forme d'art, la perfection va de pair avec le choix du moment. Nos fermiers surveillent leurs champs de tomates avec le plus grand soin, attentifs aux signes de maturité optimale. La qualité de la récolte, récompensée par une chaleureuse poignée de main, est le résultat de notre engagement permanent, depuis le champ jusqu'à l'assiette.



*Emballage produit sans addition intentionnelle de BPA.

*À l'exception de la sauce decisa.

Cinq étapes décisives

Si vous avez besoin d'une raison supplémentaire de choisir Mutti, ne cherchez pas plus loin que son goût exceptionnel. Il émane de notre approche responsable de la nature et de notre désir de favoriser une vie saine pour tous. Chaque étape n'a qu'un but : préserver les bienfaits naturels de la tomate.



La plantation

Grâce à un dialogue constant avec nos cultivateurs, nous pouvons sélectionner les variétés les mieux adaptées à chaque parcelle de terre afin de produire les meilleurs tomates.



La culture

Notre objectif est de tout savoir sur la tomate. Nous partageons toute notre expertise avec nos fermiers et nous les conseillons durant tout le processus de culture.



La récolte

La capacité à déterminer le moment propice à la récolte est primordial pour l'obtention des meilleures saveurs. Au moment de la récolte de tomates proprement dite, nos usines fonctionnent 24 heures parce que des tomates mûres ne peuvent tout simplement pas attendre. Les fruits que nous traitons au quartier général de Mutti ont poussé dans un rayon moyen de seulement 100 kilomètres.



La sélection

Rien ne nous fait plus plaisir que de réceptionner un lot de tomates Mutti prêtes à être transformées. Cela signifie qu'elles ont déjà passé nos rigoureux tests de contrôle de la qualité, qu'elles sont parvenues à maturité optimale et que dans quelques heures seulement, elles deviendront des produits utilisables au quotidien dans nos cuisines.



La production

Nous limitons la durée entre l'arrivée des tomates à l'usine et le moment de leur transformation. Grâce à une technologie innovante utilisée pour trier nos tomates avec le plus grand soin, la durée de la production est réduite au minimum et le traitement thermique va de pair avec une manipulation délicate des tomates.

La Tomate d'or

LE SOUCI DE LA QUALITÉ

« CETTE RÉCOMPENSE CONTRIBUE AU RENFORCEMENT DE LA CONFIANCE ENTRE LES FERMERS ET NOUS; ELLE REFLÈTE LE SOIN QUE NOUS PRENONS À SATISFAIRE CEUX QUI NOUS CHOISISSENT CHAQUE JOUR. »

- Francesco Mutti

Nous faisons tout notre possible pour vous offrir des produits de la meilleure qualité. C'est dans cet esprit que Mutti remet chaque année *il Pomodorino d'oro* (la Tomate d'or) au meilleur producteur. Année après année, ce prix nous permet d'améliorer en permanence la qualité offerte. Au bout du compte, c'est une situation gagnant-gagnant : Mutti, les cultivateurs et les clients bénéficient tous de cette récompense.



Le respect du terroir

L'EMPREINTE HYDRIQUE

L'utilisation durable de l'eau nous importe. En 2010, nous avons conclu un partenariat avec le WWF-Italie, devenant la première société italienne à mesurer son empreinte hydrique, c'est-à-dire la quantité d'eau consommée durant tout le processus de production, et à prendre ensuite des mesures concrètes pour la réduire.



500 000 000
LITRES D'EAU*



QUANTITÉ REQUISE POUR FAIRE
625 000 000
DE PLATS DE PÂTES



L'EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE

Comme dans le cas de la consommation d'eau, nous avons travaillé main dans la main avec le WWF-Italie en vue d'aider les cultivateurs à trouver des moyens durables de réduction des émissions de CO₂. Nous avons investi dans la technologie, la formation et l'assistance technique destinées aux fermiers et aux producteurs, ce qui nous permet de contribuer au développement de notre terroir.



12 400
tonnes de CO₂ dans l'air**



56 385
VOLS NEW YORK-CHICAGO

*Litres d'eau économisés entre 2012 et 2014.
(Données recueillies par le WWF-Italie et le Centre euro-méditerranéen pour les changements climatiques, CMCC).

** Émissions de CO₂ évitées entre 2010 et 2014, en comparaison du niveau de performance de 2009.
(Données recueillies par le WWF-Italie et le Groupe Officinæ Verdi pour l'efficacité énergétique).

Définition de la durabilité

**« C'EST UN
PARTENARIAT
QUI RENFORCE
LES LIENS
ENTRE TOUTES
LES PARTIES
IMPLIQUÉES »**

.....

L'entreprise favorise un dialogue constant entre institutions – les centres de recherche et les universités alliés au WWF-Italie – les cultivateurs, les usines d'emballage et les sociétés de conditionnement. L'objectif est de créer des bases solides de valeurs communes en vue d'optimiser la contribution de chacun des partenaires et de traduire le principe du respect du terroir en gestes concrets.

C'est ainsi que nous définissons la durabilité : un ensemble de choix qui donnent un sens au mot « goût ». Ce n'est pas qu'une simple affaire de durabilité économique, sans laquelle aucune entreprise ne peut survivre, mais aussi de durabilité environnementale et sociale. Lorsque vous achetez un produit Mutti, vous ne faites pas que le choix d'un ingrédient de haute qualité, vous faites un geste beaucoup plus significatif.



CONTACTEZ-NOUS :

Mutti s.p.a.

Via Traversetolo, 28 – 43022-Montechianugolo – Parme, Italie
Téléphone : +39 0521 652511 – Télécopieur : +39 0521 681011
Courriel : muttisp@muttisp.it
Site : www.mutti.ca

Pour tout renseignement sur la marque et les produits Mutti au Canada, prière de contacter :
Italpasta Limitée
Téléphone : 905-792-9928 – Télécopieur : 905-792-2381
Courriel : info@italpasta.com