



# 120ans

*F. Mutti*

# d'innovation



*Quand la passion fait germer la créativité,  
et l'exigence et le respect cultivent la qualité.*



# 120 ans *F. Mutti*

de savoir-faire, d'expertise & d'exigence  
au service du goût

Les dates clés des innovations  
qui ont fait l'histoire de Mutti.

Marcellino Mutti



1899

Les neveux de Giovanni Mutti, Marcellino & Callisto Mutti, fondent Fratelli Mutti, une **usine dédiée à la transformation des tomates**. Ils donnent une dimension industrielle à l'entreprise familiale aux pratiques jusqu'ici artisanales.



Il faut savoir que dès 1850, Giovanni Mutti, déjà pionnier dans son domaine, introduit le principe de la **rotation des cultures**, en alternant les plantations telles que le blé, l'orge, la luzerne afin de régénérer les sols pour qu'ils puissent récupérer tous leurs éléments nutritifs. Une pratique réalisée quinze ans avant l'émergence de l'agronomie moderne.



La marque aux deux lions est **déposée**.

1922

Lancement de la **production du double concentré**.



Mutti révolutionne l'industrie de la transformation d'aliments en mettant le **concentré de tomates en tube**, comme le dentifrice, permettant ainsi une plus longue conservation. La praticité et la facilité de stockage de cette innovation séduisent les consommateurs.



1971



Mutti est la première entreprise à certifier ses produits sous le **label Production certifiée 100% Italienne**, en se conformant aux directives internationales et aux tests et contrôles de qualité tout au long des différentes étapes de la récolte, de la production et de la distribution. Deux ans plus tard, Mutti obtient la **certification « sans OGM »**, en répondant à de nouveaux contrôles rigoureux.



Année charnière pour Mutti qui réalise l'exploit de proposer un **produit frais et prêt à l'emploi : la Polpa** qui deviendra rapidement et reste le produit phare de Mutti. Cette pulpe finement hachée provenant du cœur des tomates de première qualité est rendue possible grâce à un procédé spécifique de transformation à froid, breveté par la marque.

1999

2000

Mutti lance le **1<sup>er</sup> Vinaigre de tomate**. Une recette unique au monde, née de l'expérience centenaire de Mutti.



Mutti collabore avec WWF Italie afin de **mesurer son impact hydrique et énergétique** et trouver des mesures d'amélioration.



2004



Francesco Mutti souhaite récompenser les agriculteurs ayant obtenu les meilleurs résultats organoleptiques et nutritionnels pour leurs tomates et crée pour cela, le **prix « Pomodorino d'Oro »** (Tomate d'Or).

2010

2013

Mutti lance sa **gamme Bio**. Une démarche qui correspond bien à la volonté d'offrir le meilleur de la tomate tout en préservant l'environnement depuis déjà 120 ans.



2016

2019

2020



L'innovation technologique et agricole mise en place par Mutti permet une fois de plus de réaliser un produit exclusif, la **polpa Datterini**. Une pulpe obtenue à partir du cœur de ces petites tomates à la saveur naturellement douce et sucrée.



La marque italienne, enrichie sa gamme avec des spécialités de tomates. **4 nouvelles recettes** réalisées avec des variétés de tomates typiques : Tomates Cerises, Tomates Oblongues, Tomates Datterini, Tomates San Marzano qui bénéficie d'une AOP.



La gamme Bio Mutti s'étoffe d'une nouvelle référence avec le **Double Concentré de tomates bio et sans sel ajouté**.

# La saga MUTTI



Quand la passion donne naissance à **une saga familiale** qui perdure depuis 120 ans...

*F. Mutti*

*Quand la passion fait germer la créativité,  
et l'exigence et le respect cultivent la qualité.*

ESTRATTO DI POMODORO  
DOPPIO CONCENTRATO NEL VUOTO

GENUINO 28%  
O 5%  
A NORMA  
NTI LEGGI

GARANTITO PURO  
ALL'ANALISI CHIMICA

DE TOMATES  
IATENMARK  
TOES PULP

S.A. PARMIGIANA PER LA...  
STAB. IN...

L'histoire de

# MUTTI

est née en

# 1899

près de Parme au cœur de l'Emilie-Romagne,  
berceau de la gastronomie italienne dans une  
région dédiée à la culture de la tomate où l'expertise  
et le savoir-faire agricole sont profondément enracinés.

De la passion de Marcellino Mutti pour la tomate - transmise depuis 4 générations - à aujourd'hui, l'histoire et le succès de la maison Mutti ont toujours été liés à une vision à long terme.

Lorsqu'en 1994 Francesco Mutti rejoint l'entreprise familiale en tant que PDG, il souhaite offrir le meilleur de la tomate sous toutes ses formes et insuffle à la marque l'ambition de « donner toute son expression à ce fruit ».

Mutti alors leader sur le marché italien de la tomate, poursuit sa croissance et son développement, en consolidant son réseau de vente (en Italie et à l'étranger) et en concevant de nouveaux produits et procédés de qualité afin de proposer le meilleur de la tomate.

Parallèlement à l'innovation, Francesco Mutti anticipe d'ores et déjà la tendance vers la transparence et la traçabilité, facteurs clés de l'ADN Mutti. Dans cette optique, la marque Parmesane n'hésite pas à changer les modèles de l'industrie de la tomate par le biais d'une politique résolument en faveur de la qualité, dans un secteur principalement axé sur la production de masse.

En 2013, le groupe Mutti dont le siège est à Parme, fait l'acquisition de l'usine Fiordagosto située dans la Province de Salerne qui produit plusieurs variétés de tomates typiques du Sud de l'Italie.

Pour répondre au développement et à la croissance de la marque, Mutti doit alors investir dans ses usines italiennes et augmenter ses capacités





de production. Dans ce cadre, la société annonce en novembre 2016 l'arrivée de l'investisseur international du secteur des biens de consommation Verinvest dans son capital à hauteur de 24,5%.

En novembre 2017, Mutti reprend l'Usine CO.PAD.OR, son 3<sup>ème</sup> site de production, situé à côté de Parme, tout proche du premier site de production historique. Une acquisition qui s'inscrit dans une dynamique d'expansion puisqu'elle permet à la fois d'étendre sa présence sur le territoire de Parme, de croître en capacité de production et de bénéficier d'économies d'échelle supplémentaires.

En 2018, Mutti devient ainsi le 1<sup>er</sup> transformateur italien en termes de capacité de production et 10<sup>ème</sup> transformateur mondial.

### MUTTI ET LA FRANCE, UNE HISTOIRE QUI DÉBUTE DÈS 1982 DANS LES CUISINES DES RESTAURANTS

Si Mutti installe sa première filiale en France en 2013, la présence de la marque dans l'hexagone ne date pas de cette année-là. En effet dès 1982, Marcello Mutti décide de conquérir le marché français en proposant lui-même ses produits aux restaurateurs. C'est ainsi que la marque commence à se développer sur le territoire national.

Depuis la création de sa filiale France, Mutti est devenue en 5 ans, le n°1 national de la tomate industrielle. Avec ses produits garantis 100% d'origine italienne, la marque éponyme est aujourd'hui leader des bases culinaires tomatées en valeur et en volume avec 14,5 % de part de marché valeur (+1,4 point vs 2018) et 11,4% de part de marché volume (+1 point vs 2018)\* sur un marché en croissance (+3,5% en valeur/+0,8% en volume)\*.

Sa croissance de 14,4% en valeur fait de Mutti, le 1<sup>er</sup> contributeur à la croissance du marché depuis plus de 3 années consécutives. Sur le segment des pulpes qui représente 59M€ (+3,1% vs 2018) et qui est le 1<sup>er</sup> segment de ce marché des tomates en conserve, Mutti reste le leader incontesté avec 24,8% de part de marché (valeur) soit une progression de 1,6 point vs 2018\*.

La marque perfore également en restauration commerciale et maintient son leadership avec 23,9%\*\* de part de marché (en volume).



Gamme de produits pour les restaurateurs.

\*IRI - Total HMSM - CAM P10 2019 - \*\*Gira - le marché de la tomate en conserve en RHF - 2017

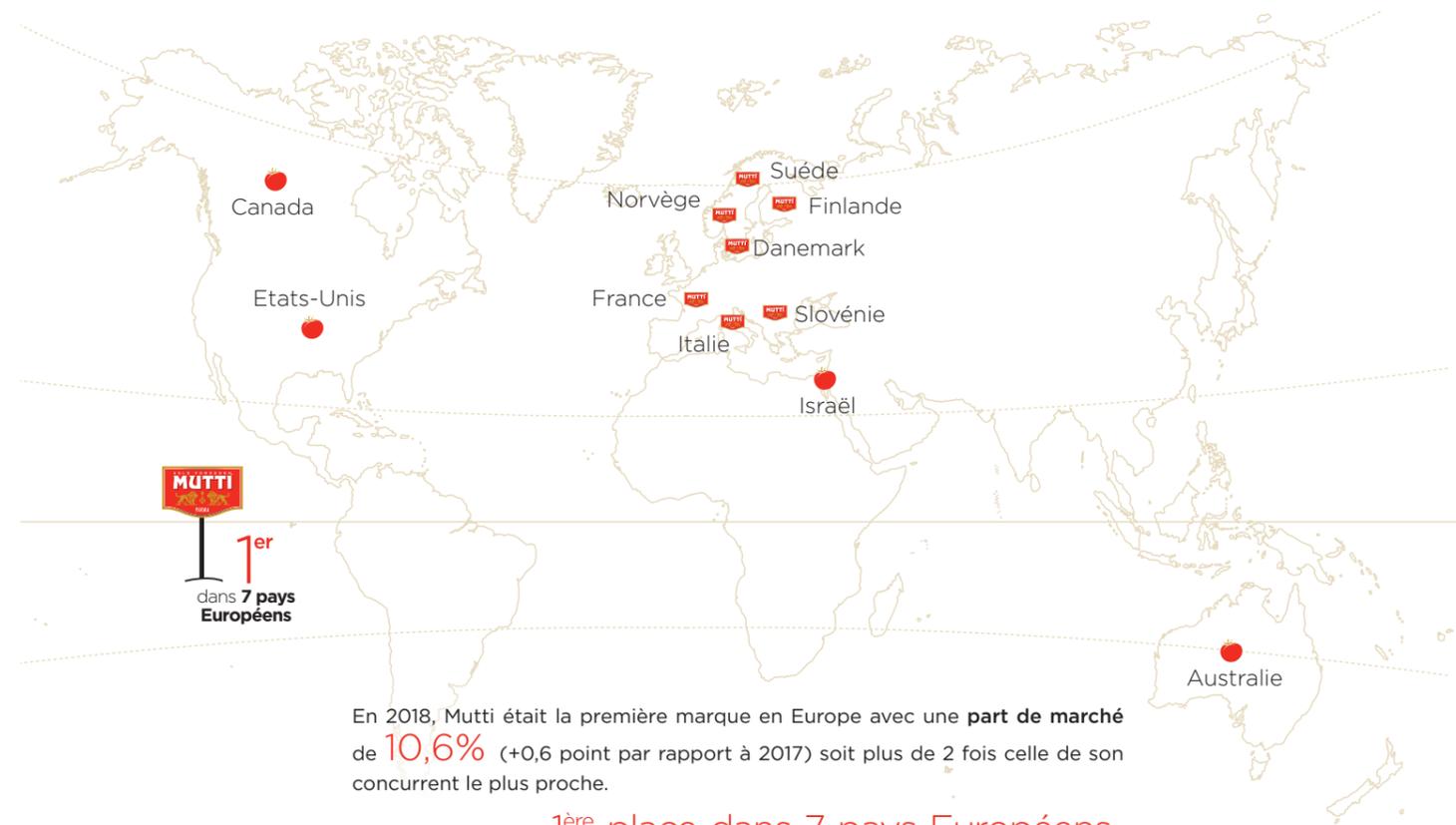
### MUTTI UN GROUPE À LA CROISSANCE INTERNATIONALE

Leader sur ses terres dans le secteur de la tomate, Mutti souhaite reproduire son succès italien à l'international. Pour cela la société entend devenir leader du marché et être reconnue pour la qualité supérieure et gastronomique de ses produits.

Le groupe Mutti est aujourd'hui présent dans **97 pays**, avec un CA net consolidé en 2018 de **308 millions d'euros**, en hausse de **16,7%** par rapport à l'année précédente.

Le **volume** atteint par le groupe Mutti en 2018 s'élève à **539 185 tonnes**, un peu moins que la récolte précédente, à la suite d'une réduction générale des volumes produits en Italie (15% de moins qu'en 2017) et de la réduction des superficies.

Les **chiffres d'exportation** représentent actuellement **33%** du CA et enregistrent une augmentation annuelle à deux chiffres. La société continue de consolider sa position de leader sur le marché européen des produits à base de tomate.



En 2018, Mutti était la première marque en Europe avec une **part de marché de 10,6%** (+0,6 point par rapport à 2017) soit plus de 2 fois celle de son concurrent le plus proche.

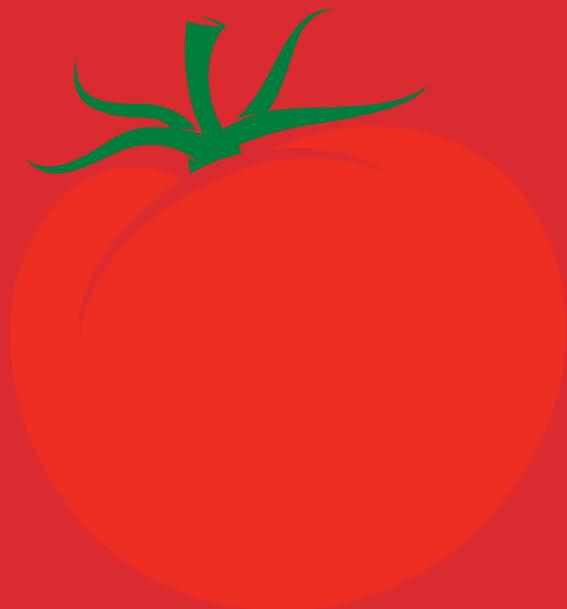
Le groupe occupe la **1<sup>ère</sup> place dans 7 pays Européens** : France, Suède, Danemark, Norvège, Finlande, Slovénie et Italie.

En dehors de l'Europe, le groupe poursuit sa croissance aux **Etats-Unis** (filiale depuis janvier 2018), en **Australie** (filiale depuis juillet 2019), et dans d'autres pays clés tels que le **Canada** et l'**Israël**.

Mutti, datas IRI et Nielsen, Europe, année 2018

**MUTTI**  
s'engage

pour répondre aux défis  
de notre époque et pérenniser  
l'authentique qualité



**MUTTI**

a commencé  
son histoire en  
**changeant  
les règles  
de l'industrie**  
et continue de le  
faire aujourd'hui.

De nos jours bon nombre d'industriels tentent d'améliorer leur méthode de production et composition de leurs produits pour répondre aux attentes des consommateurs de plus en plus exigeants. Mutti a, depuis plus d'un siècle, fait le choix de la transparence et de la traçabilité. Un choix qui lui a permis de construire sa renommée et d'offrir encore aujourd'hui le meilleur de la tomate, quelque soit sa forme. L'entreprise italienne sait que pour obtenir des produits de qualité il est nécessaire de maîtriser toute la filière et ne laisse rien au hasard :

—  
Respect des saisons, du semis jusqu'à la récolte

—  
Des tomates 100% italiennes, cultivées en pleins champs situés à une distance moyenne de 110 km des sites de production et cueillies à maturité une seule fois dans l'année

—  
Une transformation des tomates réalisée en moins de 24h après la récolte

—  
Le procédé spécifique de transformation à froid, breveté par Mutti, utilisé pour la Polpa, permet de conserver le goût intact de la tomate fraîche et toutes ses qualités nutritionnelles.

—  
Certifiée sans OGM, ni additif, ni conservateur, la production est soumise à plus de 9000 points de contrôle du semis aux produits finis.



## MUTTI, UN SENS INNÉ DES RESPONSABILITÉS VIS-À-VIS DE LA TERRE ET DE LA COMMUNAUTÉ

Sur la base de sa connaissance approfondie de l'industrie italienne de la tomate, Mutti a identifié et concentre ses efforts dans des domaines spécifiques et fondamentaux pour garantir la durabilité sociale de son activité.

### Nos engagements RSE



#### 1 UNE RÉCOLTE 100 % MÉCANIQUE DEPUIS 2018

La récolte mécanique permet de réduire considérablement le risque d'exploitation de la main-d'œuvre illégale. Cela nécessite aussi l'emploi de travailleurs qualifiés, qui ne peuvent être recrutés sans formation technique spécifique. Depuis la récolte 2018, Mutti est parvenue à passer complètement à la récolte mécanique pour toutes les variétés de tomates et sur toutes les zones de production, et est à ce jour le 1<sup>er</sup> et le seul acteur du secteur à le faire en Italie.



#### 2 UN PRIX D'ACHAT AUX AGRICULTEURS PLUS ÉLEVÉ POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ

La qualité supérieure de la matière première est récompensée par des politiques de prix et des incitations renforçant la compétitivité des entreprises agricoles partenaires. Pour ses tomates, Mutti paie en moyenne 16% de plus que le prix généralement convenu sur le marché dans le nord de l'Italie. Dans le sud de l'Italie, cette différence atteint 30% de plus que le prix d'achat de base de la chaîne d'approvisionnement.



Francesco Mutti entouré par un agriculteur et Simone Zanoni, l'ambassadeur de la marque

#### 3 DES RELATIONS FORTES AVEC LES AGRICULTEURS RESPONSABLES DEPUIS 120 ANS

Depuis ses débuts, Mutti travaille avec des familles d'agriculteurs qui renouvellent de génération en génération leur confiance et leur fierté de travailler pour la marque aux 2 lions.

Aujourd'hui la marque italienne collabore main dans la main avec près de 400 agriculteurs partenaires. Depuis 2000, Mutti attribue le prix « Pomodorino d'Oro » (Tomate d'Or) aux meilleurs fournisseurs de l'usine de Parme, et depuis 2015 dans le sud de l'Italie avec le prix « Targhe d'Oro » (Plaque d'Or), sur la base de critères d'évaluation spécifiques qui sont partagés avec les associations de producteurs et les agriculteurs.

Le prix est attribué lors de l'admission du produit dans l'usine, à la suite d'un processus d'échantillonnage automatisé conçu pour vérifier le

respect des normes spécifiques telles que la douceur, la valeur nutritive, la maturité.

Ce prix de la « Tomate d'Or » permet à Mutti d'améliorer constamment la qualité de sa matière première. Une prime qui profite donc aux agriculteurs, à Mutti et aux consommateurs.

En parallèle, Mutti investit dans les exploitations agricoles avec lesquelles elle travaille. Cela permet de contribuer à l'adoption des meilleures pratiques agricoles et d'engager les agriculteurs dans cette démarche.

Ces relations durables permettent aux agriculteurs de réaliser des investissements à long terme dans leurs exploitations.



# 4

#### 4 LA TRAÇABILITÉ ET LE CONTRÔLE DES TOMATES POUR AMÉLIORER LA DURABILITÉ

En 1999, Mutti a été la première entreprise à recevoir la certification de production intégrée, de l'organisme de contrôle des fruits, ce qui témoigne des efforts déployés pour superviser le morcellement des terres agricoles, pour évaluer les tomates dès leur arrivée à l'usine, appliquer le principe de traçabilité à chaque lot de tomates et suivre le produit jusqu'au moment de la livraison.

Pour garantir l'excellente qualité de ses produits, Mutti sélectionne et contrôle la matière première sur l'ensemble du processus de production.

Environ 96000 inspections et tests sont effectués avant d'accepter les tomates livrées par les agriculteurs. Plus de 4 000 tests de laboratoires sont effectués, à la fois sur la matière première et sur le produit fini.



#### 6 LA TRANSPARENCE VIS-À-VIS DU CONSOMMATEUR

Pour Mutti, la transparence vis-à-vis du consommateur est un engagement fort qui s'inscrit dans sa politique d'exigence de la graine à l'assiette, c'est pour cela que la marque adoptera progressivement le Nutri-Score, dès le 1<sup>er</sup> trimestre 2020 sur l'ensemble de ses produits. Tous les produits Mutti sont notés A excepté le Ketchup noté D (teneur en sucres).

# “

Chez Mutti, on ne peut imaginer un futur sans tomate et on ne conçoit pas non plus une planète sans un comportement responsable.

# ”



# 5



#### PARTENARIAT WWF

L'objectif de Mutti est la recherche inlassable de la qualité, non seulement dans la transformation des tomates, mais aussi tout au long de la chaîne logistique, à commencer par la terre que Mutti a toujours protégée en tant qu'héritage unique et précieux. Dans cette optique, Mutti a établi un partenariat avec WWF Italie depuis 2010 visant à réduire durablement la consommation des ressources hydriques et l'émission de dioxyde de carbone. L'objectif de 3% de réduction de l'empreinte eau de la chaîne logistique Mutti, fixé en 2010 a non seulement été atteint, mais a été dépassé, atteignant 4,6%.

De plus grâce aux mesures d'amélioration mises en œuvre par la société et à l'utilisation de sources d'énergie renouvelables, Mutti a diminué entre 2010 et 2015 l'émission de 20 000 tonnes de CO<sub>2</sub> dans l'air.

L'organisation assiste également les agriculteurs dans l'analyse et le contrôle des données afin de comprendre où et comment intervenir pour réduire leur consommation. Elle propose par exemple des sondes spéciales mesurant le niveau d'humidité du sol et fournissant des informations utiles pour gérer efficacement la consommation d'eau. Mutti a investi dans des technologies, des modules de formation et dans une assistance technique pour les agriculteurs et les associations de producteurs.

# MUTTI

une large  
gamme

de produits

# 3

*F. Mutti*



En tant qu'**expert**  
de la tomate

# MUTTI

propose une large gamme

de produits autour de ce fruit cuisiné

comme un légume,

très apprécié des Français.

De la **tomate pelée**

à la **sauce pour pizza** en passant

par la **pulpe**, la **purée**, le **concentré**,

tous les plaisirs organoleptiques

peuvent être satisfaits.

SOLO POMODORO.

*F. Mutti*



# L'innovation, une marque de **fabrique Mutti**

## LA POLPA, UN SECRET BIEN GARDÉ DEPUIS 1971

Produit culte en Italie, LA POLPA est issue d'une prouesse technique dont le process breveté par Mutti permet de transformer à froid la pulpe de la tomate permettant ainsi de conserver ses qualités nutritionnelles. Chez Mutti, LA POLPA est obtenue à partir du cœur de tomates fraîches, transformées à froid quelques heures après la récolte et se décline :

- EN PULPE FINE, les tomates sont pelées et très finement émincées
- EN POLPA RUSTICA, les tomates sont coupées en petits dés
- EN PULPE EN MORCEAUX BIO, les tomates BIO sont pelées puis découpées en cubes

Particulièrement fraîche, LA POLPA est une excellente base pour toutes les préparations qui nécessitent de la tomate crue. La pulpe Mutti donne, tout au long de l'année, aux recettes la même couleur rouge vif que les fruits d'été gorgés de soleil.

## LE CONCENTRÉ DE TOMATES, MUTTI EN FAIT UN TUBE

Mutti a été pionnier sur le marché de la tomate, en lançant en 1951 le premier tube de CONCENTRÉ DE TOMATES, qui surprend les consommateurs par son emballage dédié jusqu'à présent au dentifrice. Un conditionnement plus pratique qui permet aussi une plus longue conservation.

# Les dernières innovations produits de Mutti

Mutti continue d'innover en imaginant des procédés de rupture soit en proposant des produits de qualité supérieure tels que :



## MUTTI LANCE SON DOUBLE CONCENTRÉ BIO *sans sel ajouté*

Mutti complète sa gamme Bio avec le DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES BIO sans sel ajouté. Une bonne raison de revenir à ce produit goûteux et astucieux, que les Français ont parfois perdu l'habitude d'utiliser, dans la préparation des plats faits maison. Le concentré Bio sans sel de Mutti est une préparation gourmande et équilibrée, élaborée à partir de tomates certifiées biologiques, 100% italiennes.

Les tomates biologiques Mutti sont des tomates de plein champ, récoltées dans le Nord de l'Italie à maturité et uniquement pendant la saison. Son goût authentique de tomates mûries au soleil et sa texture dense donnent de la couleur et du caractère aux plats.

Mutti fait le choix du « sans sel ajouté » car ce produit est voué à être préparé, cuisiné et donc assaisonné.

Le DOUBLE CONCENTRÉ sans sel ajouté Mutti se cuisine aussi bien dans des recettes aux cuissons longues (sauce bolognaise, plats mijotés) que courtes, ou se consomme tel que, en assaisonnement ou sur des bruschettas par exemple. Pour boucler la boucle, ce DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES BIO est vendu sans carton d'emballage.

## Uniquement de la tomate 100%biologique

- Sans sel ajouté
- Sans sucre ajouté
- Sans additifs
- Sans conservateurs
- Sans OGM

## LA POLPA DATTERINI, LA PETITE DERNIÈRE DE LA FAMILLE POLPA

Depuis avril 2019, une nouvelle référence est venue agrandir la famille Polpa, élaborée avec une variété de tomate cultivée dans le nord et le sud de l'Italie : LA DATTERINI.

Les tomates Datterini sont une variété de petites tomates, très goûteuses à la forme allongée. Elles tirent leur nom de leur forme proche à celle des dattes.

La POLPA DATTERINI Mutti est un produit inédit en matière de pulpe de tomates. Délicate et savoureuse, elle est obtenue à partir du cœur de tomates fraîches et transformées dans les quelques heures qui suivent la récolte. En plus d'être naturellement sucrée, le procédé de transformation à froid, breveté Mutti, lui permet de conserver les propriétés nutritionnelles de la tomate. Naturellement douce et sans sucres ajoutés, il est conseillé d'utiliser cette pulpe en morceaux pour la réalisation de sauces rapides ou l'accompagnement de poissons, crustacés ou fruits de mer. Grâce à sa saveur naturellement sucrée, il est possible de la consommer aussi bien chaude que froide.

LA POLPA DATTERINI a tout pour plaire, aux petits et aux grands, mais surtout à ceux qui aiment les produits de qualité, simples, naturels, sans conservateurs, ni ajouts.

Pour son anniversaire

**MUTTI**  
s'entoure

pour la première fois  
d'un ambassadeur,  
**le chef étoilé Simone Zanoni**

**ANNIVERSAIRE**  
**120**  
**ANS**



# MUTTI & Simone Zanoni

la passion du produit avant tout

**La rencontre entre  
la Maison Mutti et le  
chef étoilé Simone Zanoni,  
ne date pas d'aujourd'hui.**

**Marque italienne  
emblématique, Mutti  
est pour Simone Zanoni**

**- originaire du nord de l'Italie -  
une référence de la culture  
gastronomique italienne.**

**Une marque qu'il connaît  
depuis son enfance, lorsqu'il  
secondait sa grand-mère  
en cuisine et qu'il met  
aujourd'hui à la**

**carte du George,  
le restaurant méditerranéen  
du Four Seasons Hotel  
George V où il officie.**

De son côté, Mutti a trouvé en Simone Zanoni, un chef qui incarne parfaitement les valeurs de la marque : savoir-faire, exigence de qualité et passion du produit adossés à une forte sensibilité pour la préservation de l'environnement. C'est donc naturellement qu'ils ont décidé de collaborer pour sublimer la tomate en conserve Mutti.

Durant cette collaboration d'une durée de 2 ans, le chef et la marque souhaitent inspirer la profession. Dans ce cadre des outils, dédiés aux professionnels de la restauration, seront mis en place pour les encourager et leur permettre de sublimer les produits Mutti.

Un livret comprenant **30 recettes imaginées par Simone Zanoni** à base de tous les produits Mutti, pour les professionnels de la restauration et les consommateurs, dans lequel on retrouve, des recettes :

- pour tous les niveaux, des cuisiniers du dimanche aux cordons-bleus
- pour toutes les envies : pâtes, pizzas, risottos, poissons, viandes, veggie...
- pour tous les moments de dégustation : amuse-bouche, entrée, plat, accompagnement et même cocktail.

**Avec toujours des tomates 100% italiennes  
pour des recettes 100 % réussies**

**12 vidéos gourmandes** dans lesquelles le chef partage « ses gestes et astuces de chef ». Les recettes de ces vidéos sont tirées du livret de recettes « Solo Pomodoro ». Chacune des vidéos met un produit Mutti à l'honneur. Elles seront **diffusées à partir de novembre 2019** sur les réseaux sociaux de Mutti (Facebook et Instagram)

Si Mutti, célèbre en 2019 ses 120 ans et par conséquent sa 120<sup>ème</sup> récolte, sa passion pour ce fruit reste une source inépuisable d'inspiration. La marque italienne a encore plus d'une innovation dans sa botte pour continuer à offrir...

*...le meilleur de la tomate et en extraire toute son expression.*



# Tatin de tomates

TOMATES PELÉES BIO MUTTI, VINAIGRE DE TOMATE MUTTI



Préparation 40 minutes  
Cuisson 7 heures + 30 minutes



## Pour 4 personnes

1 kg de Tomates Pelées Bio Mutti

100 g de sucre en poudre

20 g de beurre salé

1 filet de Vinaigre de Tomate Mutti

300 g de pâte feuilletée

Sel de Maldon ou fleur de sel

Egouttez les Tomates Pelées en conservant leur purée pour une autre recette, étalez-les sur une plaque de cuisson et enfournez à 65 °C pour les faire sécher 6 à 7 heures (porte du four entrouverte pour faire sortir l'humidité).

Laissez-les ensuite refroidir avant de les disposer sur le plan de travail 4 par 4 (ou 5 par 5 selon leur taille), en file indienne, en les faisant légèrement se chevaucher. Enroulez-les ensemble pour obtenir des roses.

Dans une poêle, faites un caramel avec le sucre et le beurre. Déglacez au Vinaigre de Tomate pour le colorer et donner une pointe acidulée. Versez-le dans des moules à tartelettes et laissez-le entièrement refroidir avant de disposer les roses de tomates dedans.

Étalez la pâte feuilletée et détaillez-la en disques à la taille des moules. Posez les disques de pâte sur les roses et rentrez les bords à l'intérieur des moules. Faites un petit trou au centre des disques et enfournez à 200 °C pour 20 minutes.

Laissez reposer 5 minutes hors du feu, puis enfournez à nouveau juste pour faire fondre le caramel avant de retourner les tartelettes dans les assiettes de service. Parsemez d'un peu de sel de Maldon et servez aussitôt.



# SOLO POMODORO



30 RECETTES PAR LE CHEF SIMONE ZANONI





Pour en savoir plus :  
[www.mutti-parma.com/fr](http://www.mutti-parma.com/fr)

RETROUVEZ MUTTI  
ET SES RECETTES SUR

