



CATALOGUE CHD



F. Mutti
PROFESSIONNEL



Il y a maintenant 120 ans, au coeur de L'Emilie-Romagne, près du haut lieu de la gastronomie qu'est Parme, naissait l'entreprise Mutti, aujourd'hui n°1 de la tomate en conserve en Italie.



Depuis 1899, la famille Mutti se consacre avec passion à l'exploitation et à la transformation de la tomate. Une passion faite de tomates 100% italiennes et d'un suivi rigoureux de l'ensemble du processus de production : à commencer par la sélection des variétés les plus appropriées et par le contrôle des champs jusqu'à la récolte et au conditionnement.



Offrir le meilleur de la tomate et en extraire toute sa générosité... tel était le pari de Marcellino Mutti. Un pari tenu grâce à la passion d'une famille qui a su innover et garantir la qualité de ses produits pendant plus d'un siècle, pour devenir «l'expert» italien de la tomate, rien que de la tomate !



Mutti a un passé riche en histoire, innovation et qualité : invention du concentré de tomates en tube en 1951, innovation de produit avec le lancement de la pulpe fine de tomates en 1971 ; Mutti est également la première entreprise qui certifie la totalité de sa production avec le label «Production intégrée certifiée» depuis 2002.

“Notre mission est de donner toute son expression à ce fruit...”



Cette phrase révèle toute l'ambition de l'entreprise Mutti : être la première entreprise à travailler exclusivement la tomate. De la plantation des tomates jusqu'à votre assiette, Mutti ne laisse rien au hasard et le mot qualité revêt pour la marque un sens précis : une traçabilité irréprochable avec un respect total de l'environnement, des tomates et de leur saveur.

Le résultat est là avec des produits issus de l'agriculture raisonnée de plein champ, garantis origine 100% italienne, sans additifs, ni conservateurs, sans ogm et extrêmement savoureux.



*"Notre mission
est de donner toute son
expression à ce fruit..."*

*Solo pomodoro, Solo Mutti.**

F. Mutti

* Rien que de la tomate, Rien que Mutti.



MUTTI, UNE DYNAMIQUE D'INNOVATION FORTE DEPUIS 1899



Alors que le concentré de tomates ne se vend que sous forme de conserve, **Mutti innove et lance sur le marché le premier concentré de tomates en tube !**



Mutti obtient la certification « 100% production intégrée ».

1899

1951

1971

1999

2000



Naissance de la société Mutti.



Création de la première Pulpe fine de tomates, la célèbre Polpa, via un procédé unique et breveté de transformation à froid. Une recette encore secrète aujourd'hui !



Lancement du prix la Tomate d'Or, le Pomodorino d'Oro. Un prix qui récompense les agriculteurs qui fournissent les meilleures tomates.



Partenariat avec WWF Italie
dans le but de réduire durablement l'impact environnemental de l'activité.



Mutti reçoit les certifications BRC et IFS.
Lancement de la gamme Mutti Bio.



Sauces Tomates



Pasta Sauce

DES ANNÉES RICHES EN INNOVATION !

2010

2013

2016

2019

2021

2022



Création de la filiale Mutti France.
Ouverture d'une nouvelle usine dans le Sud de l'Italie pour pouvoir y travailler les variétés de tomates de cette région.



Double Concentré Bio



Cubi di Pomodoro



Mutti enrichit sa gamme de Sauces avec la Sauce Tomates Cuisinées

LES VALEURS DÉFENDUES PAR MUTTI :



QUALITÉ SUPÉRIEURE

Nous cherchons à offrir les meilleurs résultats possibles et ne cessons d'élever nos standards en matière d'approvisionnement, de production et d'innovation.



SIMPLICITÉ ET HONNÊTÉTÉ

Notre société a toujours été simple et honnête, et nous avons vocation à le rester.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos valeurs et notre identité sont directement liées à la nature qui nous entoure. Protéger sa vitalité, sa diversité et sa beauté est notre engagement le plus authentique.



VISION À LONG TERME

Nous mettons tout en œuvre pour développer de manière pérenne nos relations avec nos fournisseurs, nos produits et nos pratiques commerciales grâce à une vision à long terme.



RESPECTER ET DÉVELOPPER NOTRE PERSONNEL

Notre succès s'explique par l'énergie et l'enthousiasme des personnes qui travaillent pour nous. Nous les aidons à se développer sur le plan professionnel et individuel.



SINCÉRITÉ ET TRANSPARENCE

Honnêteté et droiture font partie intégrante de nos caractéristiques et de notre culture d'entreprise depuis plus de cent ans.

NOTRE STRATÉGIE ET AMBITION

« RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE »

REPOSE SUR LES DIMENSIONS SUIVANTES :



Adoption
du Nutri-Score.



Développement des
**produits issus
d'agricultures
biologiques.**

check|fruit

Pratique d'une
agriculture raisonnée et
production de produits
sans OGM,
sans conservateurs
ni additifs.



Certification de
**production intégrée
100% italienne.**



La tomate d'Or :
récompense numéraire
des agriculteurs ayant
fourni la meilleure
qualité de tomates.



Partenariat WWF
depuis 2010.

**Engagement via une charte sur les
conditions de travail équitables** dans
l'industrie italienne de la tomate afin
que toutes nos activités soient menées
avec la plus grande responsabilité et
dans le respect des droits de l'Homme
et des travailleurs.

Certificat OHSAS 18001:2007 relatif
au management à la sécurité au
travail concernant le développement
et production des produits selon les
process qualité.

UN ENGAGEMENT DE LONGUE DATE...

Sur la période 2010-2015, notre collaboration avec WWF Italie a permis :



1 MILLIARD
DE LITRES D'EAU ÉCONOMISÉS



20 000 t
DE CO₂ NON REJETÉES DANS L'ATMOSPHÈRE

...ET UN REGARD PORTÉ SUR L'AVENIR!

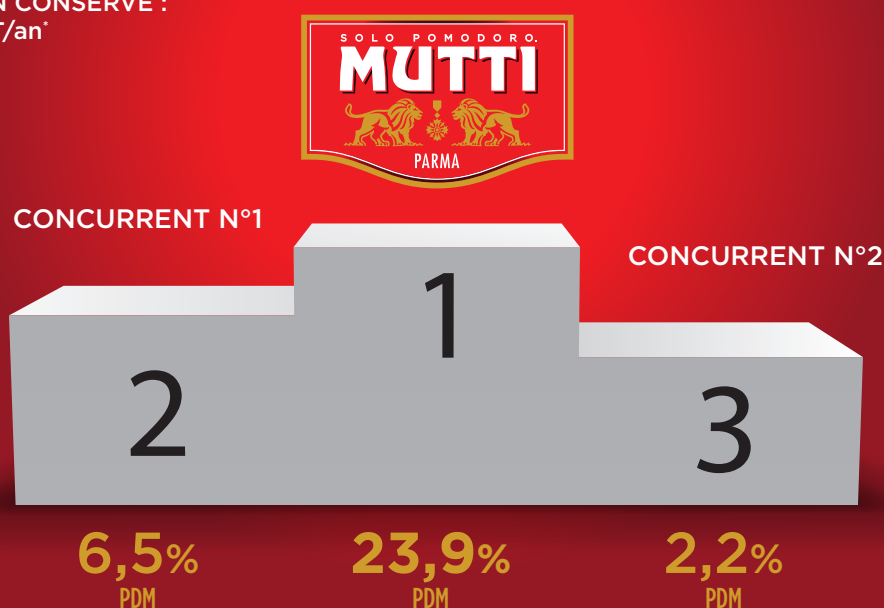


1,5M €
INVESTIS AU SEIN DE NOTRE PLAN ENVIRONNEMENTAL
SUR LA PÉRIODE 2022-2024

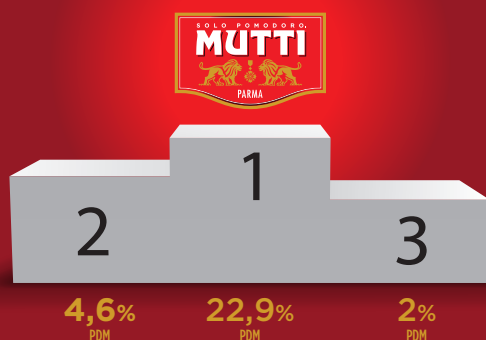
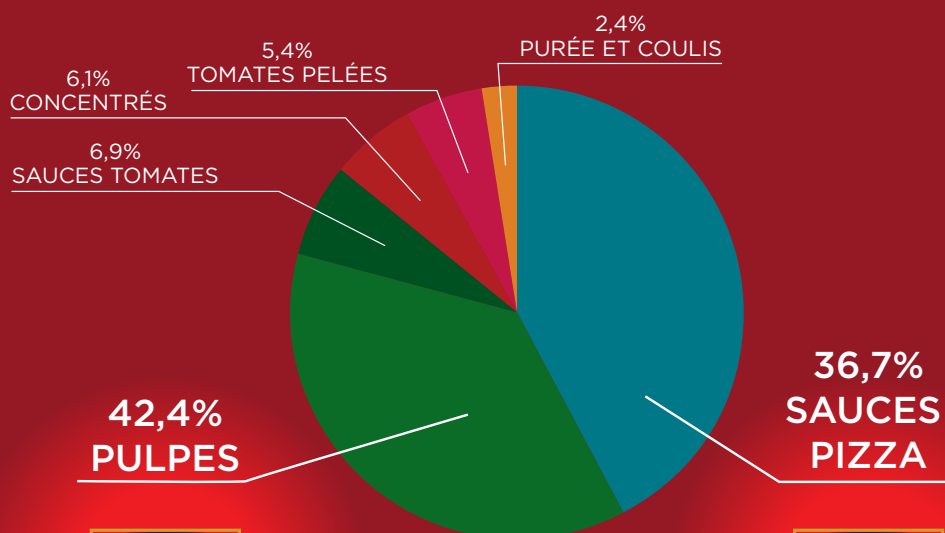


MUTTI : LEADER DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

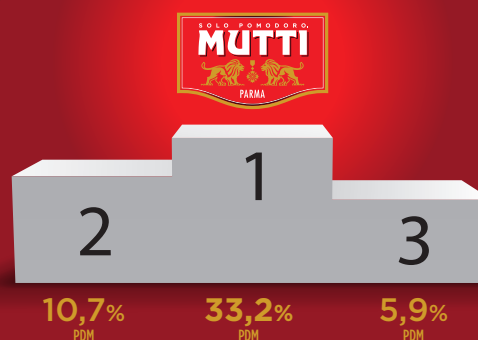
VOLUME TOTAL DU MARCHÉ
DE LA TOMATE EN CONSERVE :
35 540 T/an*



PULPES ET SAUCES PIZZA : LES DEUX PLUS GROS SEGMENTS DE CE MARCHÉ

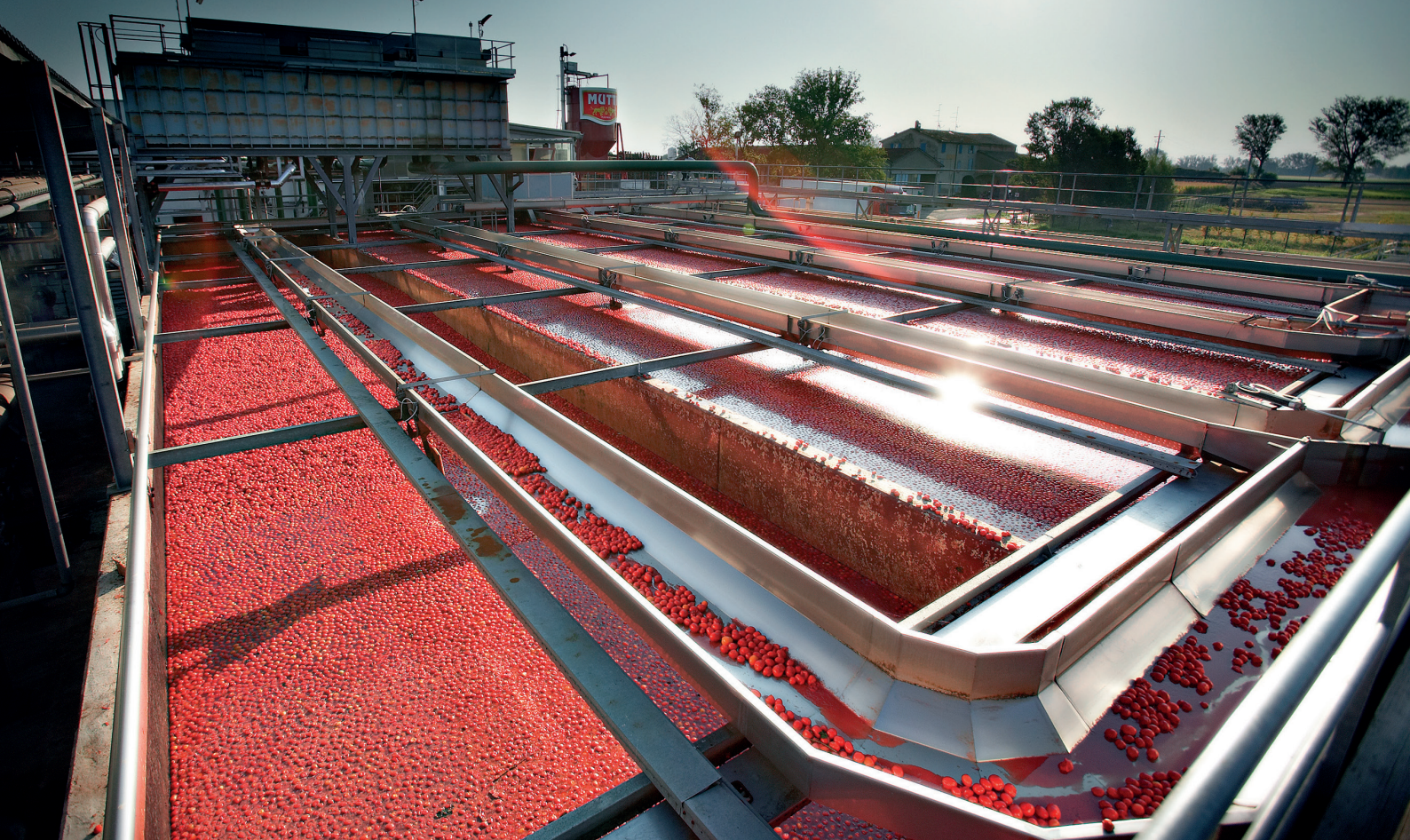


PULPES
15 044 T/an*



SAUCES PIZZA
13 021 T/an*

* Volume market share - 100% restauration commerciale - Source : GIRA - le marché de la tomate en conserve en RHF 2017



DES PRODUITS UNIQUES ET DIFFÉRENCIANTS, À LA QUALITÉ ET AU GOÛT AUTHENTIQUE DE TOMATE FRAÎCHE



Pulpes fines et en morceaux



Purées de tomates



Sauces pizzas



Spécialités



Seul acteur présent sur l'ensemble des segments de la catégorie de tomate en conserves, avec une large gamme :



Concentrés



Tomates pelées



Sauces cuisinées



Vinaigre

PULPES DE TOMATES FINES (POLPA)

La pulpe de tomates est produite une seule fois dans l'année, pendant la saison, au coeur de l'été avec des tomates 100% italiennes et de plein champ, cueillies à maturité.

Seul le coeur de la tomate est extrait grâce à une technologie exclusive. Finement concassées et transformées à froid le jour même de la récolte, les tomates conservent ainsi toute leur fraîcheur, couleur et arôme.

Elles sont sans additifs, ni conservateurs.



En 1971, Mutti lance la première « Pulpe de tomates fine » dont il détient encore le secret de production.

La Pulpe de tomates fine est obtenue à partir de tomates fraîches, très finement émincées et **transformées à froid quelques heures seulement après la récolte** en pleine saison. C'est cela qui lui donne une couleur, un parfum et une fraîcheur exclusive.

L'entreprise Mutti est aujourd'hui **N°1 de la tomate en conserve en Italie** (source: IRI Infoscan census y.e.2022).

Plus liquide qu'une purée, la composition aqueuse de la Pulpe en fait une **base excellente pour une large variété de préparations**. Produit parfait pour les plats au four et à mijoter, on apprécie également la fraîcheur de ce produit mi-cru dans des préparations nécessitant peu de cuisson telles que vos bruschettas, et pizzas à pâte épaisse.

Vos recettes bénéficieront ainsi de toute la saveur de la tomate fraîche sans masquer le goût des différents ingrédients.

INGRÉDIENTS : Tomates (99,8%), sel. Sans additifs, ni conservateurs.

le+

Excellente base pour tout type de préparation. Plus liquide qu'une purée, elle est parfaite pour les cuissons longues ou à haute température. Elle est aussi conseillée pour des recettes nécessitant des tomates crues ou avec peu de cuisson qui bénéficieront alors de toute la saveur de la tomate fraîche.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 41125 - PULPE DE TOMATES FINE - 2x210g - CLUSTER

1/4	2x210 g	Thx12	120	20	6	6,3x7,5x7,5	6,3x45x30	PRODUIT CARTON	8005110170324 8005110172106
-----	---------	-------	-----	----	---	-------------	-----------	-------------------	--------------------------------

CODE 41052 - PULPE DE TOMATES FINE - 400 G - BOITE

1/2	400 g	Thx12	120	12	10	10,8x7,4	10,8x29,8x22,5	PRODUIT CARTON	80042556 8005110170201
-----	-------	-------	-----	----	----	----------	----------------	-------------------	---------------------------

CODE 41157 - PULPE DE TOMATES FINE - 3x400 G - CLUSTER

1/2	3x400 g	Thx8	60	6	10	10,8x22,5x7,5	10,8x45x30	PRODUIT CARTON	8005110170300 8005110170386
-----	---------	------	----	---	----	---------------	------------	-------------------	--------------------------------

CODE 41100 - PULPE DE TOMATES FINE - 790 G - BOITE

4/4	790 g	Thx6	130	13	10	11,8x10	12x30,5x20	PRODUIT CARTON	8005110080005 8005110080067
-----	-------	------	-----	----	----	---------	------------	-------------------	--------------------------------

CODE 41303 - PULPE DE TOMATES FINE - 2500 G - BOITE

3/1	2500 g	Thx3	99	11	9	15,7x15,7	15,7x47,3x16	PRODUIT CARTON	8005110070006 08005110070235
-----	--------	------	----	----	---	-----------	--------------	-------------------	---------------------------------

CODE 41500 - PULPE DE TOMATES FINE - 4050 G - BOITE

5/1	4050 g	Thx3	55	11	5	23,5x15,8	23,7x47,8x15,8	PRODUIT CARTON	8005110100000 08005110100239
-----	--------	------	----	----	---	-----------	----------------	-------------------	---------------------------------

CODE 41571 - PULPE DE TOMATES FINE - 5000 G - BAG IN BOX

	5000 g	Ctx2	70	10	7	38x30x16	19x35,5x22	PRODUIT CARTON	8005110205668 8005110200267
--	--------	------	----	----	---	----------	------------	-------------------	--------------------------------

LE «BAG IN BOX»



Sûr et facile à manipuler.



Pratique à utiliser.



Commode à stocker en réserve.



Façile à éliminer.

TOMATES PELÉES CONCASSÉES (POLPA RUSTICA)

La Polpa Rustica a une jolie couleur et un arôme intense.

Produite seulement l'été, en pleine saison, elle est réalisée à partir de tomates fraîches 100% italiennes, récoltées et préparées le jour même de la récolte.

La tomate de la Polpa Rustica est pelée et coupée en petits dés et ne contient aucun additif, colorant ou conservateur.

Idéale pour la confection de plats de légumes comme les ratatouilles ou les poivronnades.



INGRÉDIENTS : Tomates pelées concassées (100%). Sans additifs, ni conservateurs.

										
FORMAT	POIDS NET	EMBALLAGE	QUANTITÉ/PALETTE	QUANTITÉ/COUCHE	COUCHES/PALETTE	DIMENSIONS PIÈCES cm	DIM. EMBALLAGE cm	CODES EAN		
CODE 41073 - TOMATES PELÉES CONCASSÉES - 690 G - BOUTEILLE										
690 g	6	125	5	25	23,8x8	24,5x15,5x24	PRODUIT	8005110171215		
							CARTON	8005110171468		

Linguine rosse aux aubergines et pistaches (recette page 35)



PULPES DE TOMATES EN MORCEAUX (POLPA PEZZI)

Elle est préparée à partir de tomates italiennes fraîches découpées en morceaux, selon le même procédé de fabrication que la Pulpe de Tomates fine. **Idéale pour les bruschettas et comme base de sauce.**



INGRÉDIENTS : Tomates pelées concassées (100%). Sans additifs, ni conservateurs.



FORMAT	POIDS NET	EMBALLAGE	QUANTITÉ/PALETTE	QUANTITÉ/COUCHE	COUCHES/PALETTE	DIMENSIONS PIÈCES cm	DIM. EMBALLAGE cm	CODES EAN
--------	-----------	-----------	------------------	-----------------	-----------------	----------------------	-------------------	-----------

CODE 41400 - PULPE DE TOMATES EN MORCEAUX - 2500 G - BOITE

3/1	2500 g	Thx3	99	11	9	15,5x16	15,5x47,3x16	PRODUIT 8005110171000 CARTON 8005110071232
-----	--------	------	----	----	---	---------	--------------	---

CODE 41405 - PULPE DE TOMATES EN MORCEAUX - 4050 G - BOITE

5/1	4050 g	Thx3	55	11	5	23,5x15,8	23,7x47,8x15,8	PRODUIT 8005110101007 CARTON 8005110101236
-----	--------	------	----	----	---	-----------	----------------	---

PULPE EN DÉS

La Pulpe de Tomates en dés est extraite au coeur des meilleures tomates Olivette, aussi appelées tomates Datterini.

Récoltées en pleine été, cette variété de petites tomates unique, provenant de la région des Pouilles, dans le Sud de l'Italie, vous surprendra par sa saveur naturellement douce et sucrée, pour un produit sans sucres ajoutés!



INGRÉDIENTS : Tomates Datterini 65%, jus de tomate, sel.



FORMAT	POIDS NET	EMBALLAGE	QUANTITÉ/PALETTE	QUANTITÉ/COUCHE	COUCHES/PALETTE	DIMENSIONS PIÈCES cm	DIM. EMBALLAGE cm	CODES EAN
--------	-----------	-----------	------------------	-----------------	-----------------	----------------------	-------------------	-----------

CODE 55145 - PULPE DE TOMATES EN MORCEAUX - 2X300 G - CLUSTER

1/3	2x300 g	Thx12	84	6	14	8,4x15	8,6x30x22,5	PRODUIT 8005110000416 CARTON 08005110000423
-----	---------	-------	----	---	----	--------	-------------	--

SAUCES PIZZA

SAUCES PIZZA (PIZZA SAUCE)

Elaborées exclusivement à partir de tomates cultivées en Italie l'été en plein champs, les Sauces Pizza Mutti garantissent un maximum de fraîcheur et de saveurs à vos pizzas.

Leur consistance riche et dense assure un meilleur résultat en cuisine.



SAUCE PIZZA « CLASSIQUE »

Préparation à base de tomates fraîches. Une sauce parfaite pour la confection des traditionnelles pizzas italiennes.

INGRÉDIENTS : Tomates (99,3%), sel. Sans additifs, ni conservateurs.

SAUCE PIZZA « AROMATISÉE »

Disponible en version aromatisée : à la tomate fraîche sont simplement ajoutés les ingrédients typiques de la pizza italienne : l'origan et le basilic.

INGRÉDIENTS : Tomates (99,1%), sel, basilic (0,075%), origan (0,05%), oignon (0,05%), arôme naturel. Sans conservateurs.

le+

La consistance de la Sauce Pizza Mutti permet au produit d'être facilement étalé sur la pâte : le parfait équilibre du goût (ni acide, ni trop sucré), agrémenté des saveurs typiques d'Italie (origan, basilic...).



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

**CODE 65051 - SAUCE PIZZA AROMATISÉE - 400 G - BOITE**

1/2	400 g	Thx12	120	12	10	11x7,5	11x30x22,5	PRODUIT CARTON	8005110551215 8005110551246
-----	-------	-------	-----	----	----	--------	------------	-------------------	--------------------------------

**CODE 65100 - SAUCE PIZZA AROMATISÉE - 800 G - BOITE**

4/4	800 g	Thx6	130	13	10	11,5x10	12x30,5x20	PRODUIT CARTON	8005110051289 8005110551864
-----	-------	------	-----	----	----	---------	------------	-------------------	--------------------------------

**CODE 65500 - SAUCE PIZZA CLASSIQUE - 4100 G - BOITE**

5/1	4100 g	Thx3	55	11	5	23,5x15,8	23,7x47,8x15,8	PRODUIT CARTON	8005110554209 8005110551239
-----	--------	------	----	----	---	-----------	----------------	-------------------	--------------------------------

**CODE 65501 - SAUCE PIZZA AROMATISÉE - 4100 G - BOITE**

5/1	4100 g	Thx3	55	11	5	23,5x15,8	23,7x47,8x15,8	PRODUIT CARTON	8005110551208 8005110551222
-----	--------	------	----	----	---	-----------	----------------	-------------------	--------------------------------

**CODE 65572 - SAUCE PIZZA CLASSIQUE - 5000 G - BAG IN BOX**

5000 g	Ctx2	70	10	7	38x30x16	19x35,5x22	PRODUIT CARTON	8005110551383 8005110551390
--------	------	----	----	---	----------	------------	-------------------	--------------------------------

**CODE 65573 - SAUCE PIZZA AROMATISÉE - 5000 G - BAG IN BOX**

5000 g	Ctx2	70	10	7	38x30x16	19x35,5x22	PRODUIT CARTON	8005110000201 8005110000218
--------	------	----	----	---	----------	------------	-------------------	--------------------------------

Pizza à la Burrata et Sauce Pizza Mutti (recette page 34)



TOMATES PELÉES

TOMATES PELÉES (PELATI)

Les tomates pelées Mutti sont charnues, fermes et polyvalentes. Ces tomates 100 % italiennes mûries au soleil présentent une riche saveur, une texture dense et une couleur rouge vif.



Réalisées avec des **tomates pulpeuses et consistantes**, débarrassées de leur peau et plongées dans une purée de tomates savoureuse et onctueuse.

Cultivées dans le sud de l'Italie, dans les régions des Pouilles et de Campanie, les tomates sont transformées et conditionnées sur le lieu de production, **le jour même de la récolte**. L'authenticité de la tomate fraîchement cueillie est ainsi préservée tout au long de l'année.

Bien fermes, elles dégagent un arôme à la fois frais et intense, et sont idéales pour de nombreuses recettes.

INGRÉDIENTS : Tomates entières pelées, jus de tomate.

FORMAT	POIDS NET	EMBALLAGE	QUANTITÉ/PALETTE	QUANTITÉ/COUCHE	COUCHES/PALETTE	DIMENSIONS PIÈCES cm	DIM. EMBALLAGE cm	CODES EAN

CODE 52068 - 52069 - TOMATES PELÉES - 400 G - BOITE



1/2	400 g	Thx6	275	25	11	11x7,5	11,3x22,5x15	PRODUIT CARTON	8005110060007 8005110060021
1/2	400 g	Thx24	72	6	12	11x7,5	11,3x45x30	PRODUIT CARTON	8005110060007 8005110060014

CODE 52108 - 52105 - TOMATES PELÉES - 800 G - BOITE



4/4	800 g	Thx6	130	13	10	11,8x10	12x30,5x20,5	PRODUIT CARTON	8005110050008 8005110050022
4/4	800 g	Thx12	72	6	12	11,8x10	12x40,5x30,5	PRODUIT CARTON	8005110050008 08005110050015



CODE 51330 - TOMATES PELÉES - 2500 G - BOITE

3/1	2500 g	Ctx6	50	5	10	15,7x15,7	15,7x47,1x31,5	PRODUIT CARTON	8005110043109 8005110043024
-----	--------	------	----	---	----	-----------	----------------	-------------------	--------------------------------

Poulet en Cocotte aux Tomates Pelées Mutti (recette page 36)



PURÉES DE TOMATES

PURÉES DE TOMATES (PASSATA)

La qualité de la Passata a, veloutée, savoureuse et d'un rouge vif, est le résultat d'une préparation à partir de tomates de plein champ, cueillies à maturité uniquement l'été.

Transformées immédiatement après la récolte, selon un procédé exclusif, elles sont broyées et réduites en purée avant d'être tamisées afin d'éliminer peau et pépins. Elles sont alors cuites un court moment à haute température pour provoquer l'évaporation de la fraction aqueuse tout en préservant leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.



PURÉE DE TOMATES NATURE

D'une consistance crémeuse et légère, la Purée de Tomates Nature Mutti a une saveur douce. Préparation extrêmement gourmande et équilibrée alliant épaisseur au parfum intense.

Recette parfaitement adaptée aux préparations de sauces, plats de pâtes, riz ou plats cuisinés. La chaleur utilisée pour réduire les tomates en purée, les cuit légèrement ; le produit peut donc être utilisé froid.

INGRÉDIENTS : Tomates (99,8%), sel. Sans additifs, ni conservateurs.

PURÉE DE TOMATES AU BASILIC

Préparée de la même manière que notre purée de tomates traditionnelle, cette purée est rehaussée d'une feuille de basilic fraîche ajoutée à la main.

Une préparation idéale pour des plats rapides, simples et délicieux, pour des grands classiques italiens, comme les spaghettis à la sauce tomate et au basilic.

INGRÉDIENTS : Tomates (99%), sel, basilic (0,1%), extrait de basilic. céleri, persil, sel, arômes naturels.

le+

Le pourcentage d'eau contenu dans la Purée Mutti est très faible. La purée est légèrement concentrée et les composants sucrés donnent un produit fini très doux.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 63096 - 63090 - PURÉE DE TOMATES NATURE - 700 G - BOUTEILLE



700 g	Thx6	125	25	5	23,8x8	24x15,5x24	PRODUIT CARTON	80042563 8005110190216
700 g	Thx12	72	12	6	23,8x8	24,5x32x24,2	PRODUIT CARTON	80042563 8005110190209



CODE 63097 - PURÉE DE TOMATES AU BASILIC - 700 G - BOUTEILLE

700 g	Thx6	125	25	5	23,8x8	24x15,5x24	PRODUIT CARTON	8005110191015 8005110630774
-------	------	-----	----	---	--------	------------	-------------------	--------------------------------



CODE 61300 - PURÉE DE TOMATES NATURE - 2500 G - BOÎTE

3/1	2500 g	Thx3	99	11	9	15,5x16	15,5x47,3x16	PRODUIT CARTON	8005110193200 8005110193231
-----	--------	------	----	----	---	---------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 61381 - PURÉE DE TOMATES NATURE - 5000 G - BAG IN BOX

3000 g	Ctx3	72	12	6	22x27x15	21x30x24	PRODUIT CARTON	8005110192128 8005110192326
--------	------	----	----	---	----------	----------	-------------------	--------------------------------

Blanquette de veau à la sauce tomate et petits pois (recette page 38)



CONCENTRÉS DE TOMATES

CONCENTRÉS DE TOMATES (CONCENTRATO DI POMODORO)

Le concentré de tomates, apparu au début du XX^{ème} siècle est rapidement devenu une référence de la cuisine italienne de par sa qualité et son goût.

Il est toujours obtenu selon le même procédé exclusivement à partir de tomates italiennes cultivées l'été en plein champ depuis des générations : extraction du cœur de la tomate, suivi d'un processus d'évaporation puis de concentration à des températures plus basses afin de respecter sa structure et ainsi conserver une saveur et une vivacité particulièrement intenses.

Il en résulte un concentré de couleur rouge profond au parfum frais et à la saveur intense de tomate.



Polyvalent et rapide d'utilisation, le concentré est indispensable en cuisine, pour apporter un arôme intense et ajouter une touche incomparable de couleur à vos plats.

Il peut être utilisé pour renforcer le goût d'une sauce qui doit mijoter longtemps comme **les sauces bolognaises, les viandes braisées et les ragoûts**.

Parfaitement adapté à l'élaboration **des plats de viandes rouges et blanches, des potages, mais aussi des poissons** (maquereaux, sardines et anchois), ou encore le **couscous ou la paëlla**...

Suggestion : émulsionné avec un peu d'huile d'olive extra vierge, il peut être consommé nature c'est-à-dire cru, pour des sauces froides ou afin de créer un assaisonnement sur le pouce, pour une assiette de pâtes, en ajoutant aussi du beurre fondu ou pourquoi pas, de la crème pour encore plus de saveur.

LE DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES

Pour obtenir 1 kg de double concentré, il faut **5,5 kg** de tomates fraîches.

INGRÉDIENTS : Tomates (99,5%), sel.

LE TRIPLE CONCENTRÉ DE TOMATES

Un concentré encore plus fort en goût : **7 kg** de tomates fraîches pour 1 kg de triple concentré. La quantité de tomates utilisée témoigne de la grande qualité de ce produit.

INGRÉDIENTS : Tomates (99,5%), sel.

le+

Des études ont démontré qu'il contient un pourcentage de vitamines (B1, B2, PP, C) et de minéraux plus élevé que tout autre produit à base de tomate.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN



CODE 12006 - DOUBLE CONCENTRÉ - 130 G - ÉTUI

	130 g	Ctx36	60	12	5	20,4x4,65x37	21,5x31x24	PRODUIT CARTON	8005110003196 8005110121289
--	-------	-------	----	----	---	--------------	------------	-------------------	--------------------------------



CODE 11051 - 11056 DOUBLE CONCENTRÉ - 440 G - BOITE

1/2	440 g	Thx12	120	12	10	10,8x7,4	10,8x29,8x22,3	PRODUIT CARTON	80042501 8005110110207
1/2	440 g	Thx6	275	25	11	10,8x7,4	11x22,5x15	PRODUIT CARTON	80042501 8005110000560



CODE 11100 - DOUBLE CONCENTRÉ - 880 G - BOITE

4/4	880 g	Thx6	130	13	10	11,5x10	12x30,5x20	PRODUIT CARTON	8005110020001 8005110020209
-----	-------	------	-----	----	----	---------	------------	-------------------	--------------------------------



CODE 11250 - DOUBLE CONCENTRÉ - 2150 G - BOITE

3/1	2150 g	Thx3	99	11	9	12,5x15,5	12,5x47x15,5	PRODUIT CARTON	8005110010002 8005110023231
-----	--------	------	----	----	---	-----------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 11500 - DOUBLE CONCENTRÉ - 4500 G - BOITE

5/1	4500 g	Thx3	55	11	5	23,5x15,8	23,7x47,8x15,8	PRODUIT CARTON	8005110010033 8005110010057
-----	--------	------	----	----	---	-----------	----------------	-------------------	--------------------------------



CODE 21040 - TRIPLE CONCENTRÉ - 400 G - BOITE

1/2	400 g	Thx12	120	12	10	10x7,4	10x29,8x22,3	PRODUIT CARTON	8005110030017 8005110030215
-----	-------	-------	-----	----	----	--------	--------------	-------------------	--------------------------------

Pâtes fraîches au double concentré de tomates Mutti (recette page 37)





CUBES DE TOMATES FRAICHES (CUBI DI POMODORO)

Mûries exclusivement sous le soleil estival d'Italie, récoltées bien rouges, parfumées et juteuses, les tomates sont lavées et coupées en quelques heures et conservées en saumure afin de préserver toutes les caractéristiques des tomates fraîches.

Prêtes à l'emploi pour cuisiner la viande ou le poisson, pour la préparation de salades ou des pâtes, comme garniture de pizza ou pour la préparation de bruschettas ou sandwiches.

Une nouvelle façon de profiter des tomates fraîches 100% italiennes toute l'année, même en hiver !

INGRÉDIENTS : Tomates en dés, eau, sucre, sel, correcteur d'acidité, acide citrique.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 44172 - CUBI DI POMODORO / CUBES DE TOMATES - 2450 G - BOÎTE

3/1

2450 g

Ctx3

99

9

11

15,5x16x16

15,7x48x16

PRODUIT 8005110003011
CARTON 8005110003028

le+

Un concentré de saveur
avec une note naturellement
sucrée et plus fruitée.



le+

Les Tomates Pelées
San Marzano Mutti bénéficient
de l'Appellation d'Origine
Protégée.

TOMATES CERISES (CILIEGINI)

Mûries sous le soleil chaud du Sud de l'Italie, les tomates "Ciliegini" sont **sélectionnées et cueillies avec le plus grand soin** pour pouvoir offrir tout au long de l'année le goût intense des tomates cerises fraîches.

Douces et extrêmement savoureuses, elles apporteront une saveur typiquement méditerranéenne à vos plats. La consistance des Tomates Cerises Mutti entières est particulièrement adaptée pour la **réalisation rapide de sauces ou pour accompagner poissons ou viandes blanches**.

INGRÉDIENTS : Tomates cerises, jus de tomate.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 55068 - TOMATES CERISES - 400 G - BOITE

1/2	400 g	Thx6	275	25	11	11x7,5	11,3x22,5x15	PRODUIT CARTON	8005110550508 8005110550591
-----	-------	------	-----	----	----	--------	--------------	-------------------	--------------------------------

CODE 55304 - TOMATES CERISES - 2500 G - BOITE

3/1	2500 g	Thx6	50	5	10	15,5x16	15,5x48x32	PRODUIT CARTON	8005110553004 8005110553059
-----	--------	------	----	---	----	---------	------------	-------------------	--------------------------------

TOMATES SAN MARZANO AOP

Produit d'appellation d'origine protégée, les Tomates Pelées San Marzano sont des tomates 100% italiennes cultivées exclusivement dans les zones de l'Agro Sarnese-Nocerino (Région de la Campanie). Une variété de tomate AOP (appellation d'origine protégée) qui protège les aliments dont les particularités qualitatives dépendent essentiellement ou exclusivement du territoire où ils sont produits et qui ne peuvent être cultivés en dehors de cette zone de production.

Extrêmement pulpeuses, elles sont immergées dans une purée de tomate crémeuse et savoureuse d'une couleur rouge vif. **Leur consistance est charnue et homogène**. Elles sont travaillées très rapidement pour garantir la fraîcheur et le naturel des tomates à peine récoltées.

INGRÉDIENTS : Tomates pelées entières San Marzano, jus de tomate San Marzano.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 51070 - TOMATES SAN MARZANO AOP - 400 G - BOITE

1/2	400 g	Thx6	275	25	11	11x7,5	11,3x22,5x15	PRODUIT CARTON	8005110060083 8005110060090
-----	-------	------	-----	----	----	--------	--------------	-------------------	--------------------------------

CODE 51370 - TOMATES SAN MARZANO AOP - 2500 G - BOITE

3/1	2500 g	Thx6	55	10	5	15,7x15,7	15,7x15,7	PRODUIT CARTON	8005110060441 8005110060434
-----	--------	------	----	----	---	-----------	-----------	-------------------	--------------------------------

SAUCES TOMATES CUISINÉES

SAUCES TOMATES CUISINÉES

Les Sauces tomates cuisinées Mutti sont élaborées à base de la célèbre Polpa Mutti. Toute la fraîcheur et le goût véritable de la tomate cultivée, mûrie et transformée en Italie associée aux meilleurs ingrédients italiens. Un goût frais et authentique pour la garantie d'une recette réussie. La gamme comporte six variantes prêtes à l'emploi.



le+
Des sauces prêtes
à l'emploi savoureuses et
intenses qui associent la fraîcheur
des tomates sélectionnées par Mutti
et les arômes de la
cuisine italienne.

SAUCE TOMATES CUISINÉES

La sauce tomates cuisinées Mutti est simple et élaborée à partir de la douceur des Tomates Datterini, avec des carottes, de l'échalote et de l'huile d'olive.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomate 60,2 %, coulis de tomate "Datterino" 26,4 %, triple concentré de tomate 6,5 %, huile d'olive vierge extra monovariétale Ogliarola 2,5%, carotte, échalote, sel

SAUCE TOMATES ET PARMESAN

La douceur aromatique des tomates italiennes associée au goût intense du Parmigiano Reggiano A.O.P. pour une sauce tomates riche et savoureuse.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 80%, concentré de tomates 7%, carotte, fromage (lait, sel, présure) Parmigiano Reggiano A. O. P. 4%, huile d'olive, échalote, sel, sucre, arôme naturel, poivre noir.

SAUCE TOMATES ET OLIVES

La sauce tomates et olives Mutti est simple et élaborée avec les meilleures variétés d'olives vertes et noires, accompagnées de câpre, d'oignon et d'ail.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 70%, concentré de tomates 10%, olives noires 7%, olives vertes 7%, huile d'olive, sucre, câpres, oignon, arômes naturels, sel, ail.

SAUCE TOMATES ET BASILIC

La sauce tomates et basilic Mutti est simple et élaborée avec du basilic frais, dans le respect de la tradition culinaire italienne pour une sauce riche en saveurs.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 81%, concentré de tomates 12%, huile d'olive, sucre, basilic 0,9%, oignon, céleri, sel, arômes naturels.

SAUCE TOMATES ET PIMENTS

La sauce tomates et piments Mutti est simple et élaborée avec les meilleurs piments d'Italie. Une sauce au goût relevé, typique de la gastronomie italienne.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 82%, concentré de tomates 12%, huile d'olive, sucre, oignon, piment 0,5%, sel, arômes naturels, basilic, ail.

SAUCE TOMATES ET LÉGUMES

La sauce tomates et légumes Mutti est simple et élaborée avec une variété de légumes d'été délicatement grillés : aubergines, courgettes et poivrons jaunes. Une recette typiquement italienne et riche en saveurs.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 69%, concentré de tomates 8%, courgettes grillées 6%, aubergines grillées 4%, poivrons jaunes grillés 4%, huile d'olive, sucre, sel, arômes naturels, origan, ail, poivre.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 64285 - SAUCE TOMATES CUISINÉES - 400 G - BOCAL

400 g	Thx6	198	22	9	12,8x7,5	13x24,5x16,5	PRODUIT CARTON	8005110003363
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	---------------



CODE 64286 - SAUCE TOMATE AU PIMENT DE CALABRE - 400 G - BOCAL.

400 g	Thx6	198	22	9	12,8x7,5	13x24,5x16,5	PRODUIT CARTON	8005110518003 8005110518034
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 64283 - SAUCE TOMATE AU BASILIC AOP DE GÊNES - 400 G - BOCAL

400 g	Thx6	198	22	9	12,8x7,5	13x24,5x16,5	PRODUIT CARTON	8005110517006 8005110517020
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 64282 - SAUCE TOMATE AU PARMIGIANO REGGIANO - 400 G - BOCAL

400 g	Thx6	198	22	9	12,8x7,5	13x24,5x16,5	PRODUIT CARTON	8005110510775 8005110510799
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 64281 - SAUCE TOMATE AUX OLIVES LECCINO - 400 G - BOCAL

400 g	Thx6	198	22	9	12,8x7,5	13x24,5x16,5	PRODUIT CARTON	8005110516009 8005110516016
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 64288 - SAUCE TOMATE AUX LÉGUMES GRILLÉS - 400 G - BOCAL

400 g	Thx6	198	22	9	12,8x7,5	13x24,5x16,5	PRODUIT CARTON	8005110519000 8005110519048
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	--------------------------------



CODE 64141 - SAUCE TOMATE CUISINÉE - 280 G - BOCAL

280 g	Thx6	310	31	10	11,5x6,7	12x21x14	PRODUIT CARTON	8005110002298 8005110512049
-------	------	-----	----	----	----------	----------	-------------------	--------------------------------



CODE 64140 - SAUCE TOMATES ET BASILIC - 280 G - BOCAL

280 g	Thx6	310	31	10	11,5x6,7	12x21x14	PRODUIT CARTON	8005110513053 8005110513060
-------	------	-----	----	----	----------	----------	-------------------	--------------------------------



CODE 64142 - SAUCE TOMATES ET PIMENTS - 280 G - BOCAL

280 g	Thx6	310	31	10	11,5x6,7	12x21x14	PRODUIT CARTON	8005110514074 8005110514081
-------	------	-----	----	----	----------	----------	-------------------	--------------------------------



CODE 64143 - SAUCE TOMATES ET LÉGUMES - 280 G - BOCAL

280 g	Thx6	310	31	10	11,5x6,7	12x21x14	PRODUIT CARTON	8005110515002 8005110515019
-------	------	-----	----	----	----------	----------	-------------------	--------------------------------

SAUCE TOMATE POUR PÂTES

Pour les chefs : un produit prêt à l'emploi, frais, polyvalent et d'une grande qualité (comme si il était fait maison!)

Idéal pour une cuisson rapide : assaisonnement de plats de pâtes, ou pour une base de sauce pour viande, poisson.

le+

La sauce tomates pour pâtes est prête à l'emploi, à la couleur rouge intense avec des marquants de basilic et à la texture riche et homogène.



Fabriquée à partir des meilleurs ingrédients, la Sauce tomate pour pâtes offre, avec une touche de douceur, la riche saveur des tomates fraîches 100% italiennes, sublimée par le goût du basilic. Ne vous compliquez plus la tâche avec cette sauce à la consistance parfaite et homogène.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 92%, huile d'olive, carottes, sucre, oignon, ail, basilic, sel.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 64305 - PASTA SAUCE - 3kg

3000 g

Ctx3

72

6

12

28,5x19x15

20,5x30x24

PRODUIT
CARTON 8005110002489
08005110002496



SAUCE “SUGO PRONTO RISTORANTE”

La fraîcheur de la Pulpe de Tomates en Morceaux Mutti, associée à la douceur de l'oignon fait de la Sauce “Sugo Pronto Ristorante” une base parfaite pour toutes les recettes à l'italienne.

INGRÉDIENTS : Pulpe de tomates 94%, huile d'olive 3%, oignon 1,5%, sucre, sel, poivre 0,08%.



FORMAT



POIDS NET



EMBALLAGE



QUANTITÉ/PALETTE



QUANTITÉ/COUCHE



COUCHES/PALETTE



DIMENSIONS PIÈCES cm



DIM. EMBALLAGE cm



CODES EAN

CODE 64303 - SAUCE “SUGO PRONTO RISTORANTE” - 2500 G - BOITE

3/1

2500 g

Thx3

99

11

9

15x15,5x15,5

115,2x47,3x16

PRODUIT 8005110172014
CARTON 8005110172151

Fregola sarda alla Vongole



LA GAMME MUTTI BIO

GAMME BIO

Le Bio est une des cultures travaillées par l'entreprise Mutti et il fait partie du quotidien des consommateurs français. Pour Mutti dont les produits sont garantis origine 100% italienne, sans additifs, sans conservateurs, sans OGM, proposer des produits issus de l'Agriculture Biologique est dans la lignée de sa volonté d'offrir le meilleur tout en préservant l'environnement.



PULPE DE TOMATES EN MORCEAUX BIO (POLPA PEZZI) SANS SEL AJOUTÉ



Obtenu à partir du cœur de tomates fraîches 100% biologiques, pelées puis découpées en cubes, la pulpe de tomate en morceaux Bio est transformée à froid, quelques heures seulement après la récolte.

Elle permet ainsi de retrouver en bouche le goût et l'arôme de la tomate fraîchement cueillie et ce tout au long de l'année.

Cette pulpe de tomate est une excellente base pour les préparations de poissons ou les recettes nécessitant des tomates crues telles que les bruschettas. Dotée d'une teneur en eau supérieure à la purée, elle se prête aussi aux cuissons longues ou à haute température et agrémentera en plus vos assiettes d'un joli rouge vif. Il faut 5,2 kg de tomates fraîches certifiées AB pour obtenir 1kg de Pulpe Mutti Bio.

INGRÉDIENTS : 100% de pulpe de tomates biologiques.

TOMATES PELÉES BIO (POMODORI PELATI) SANS SEL AJOUTÉ



C'est avec les tomates certifiées AB de la variété « Oblongue », typique du Sud de l'Italie et naturellement pulpeuse et ferme, que Mutti prépare ses tomates pelées Bio. Pelées très délicatement, puis immergées dans un coulis de tomates velouté riche en saveurs, les tomates sont transformées et conditionnées le jour même de la récolte.

L'authenticité de la tomate fraîchement cueillie est ainsi préservée. Ces tomates pelées Bio sont donc l'alternative idéale aux envies de tomate fraîche, hiver comme été et relèveront de nombreuses recettes avec leur arôme à la fois frais et puissant !

INGRÉDIENTS : tomates pelées biologiques, jus de tomates biologiques, correcteur d'acidité et acide citrique.



PURÉE DE TOMATES BIO (PASSATA)

La Passata Bio Mutti est élaborée avec des tomates certifiées biologiques, qui une fois récoltées à maturité dans le Sud de l'Italie, sont broyées puis chauffées à une température supérieure à 90°C.

Cette chaleur utilisée pour réduire les tomates en purée leur confère une note douce et sucrée de tomate cuite ; et en fait un produit parfait pour les recettes aux temps de cuisson réduits telles que les sauces. Avec une faible teneur en eau, la Passata Bio Mutti est une purée de tomates veloutée, savoureuse, alliant épaisseur et parfum intense. 2 kgs de tomates fraîches sont nécessaires pour obtenir 1kg de Passata Bio Mutti.

INGRÉDIENTS : 99,5% de tomates biologiques et une pincée de sel.



DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATES BIO SANS SEL AJOUTÉ

Le double Concentré de Tomates Bio est la dernière nouveauté de la gamme Bio Mutti.

Composé uniquement de tomates issues de l'agriculture biologique, il est sans sel ajouté pour un goût authentique et naturel de tomates fraîches.

Polyvalent et rapide d'utilisation, le concentré est indispensable en cuisine, pour apporter un arôme intense et ajouter une touche incomparable de couleur à vos plats.

Il peut être utilisé pour renforcer le goût d'une sauce qui doit mijoter longtemps comme les sauces bolognaises, les viandes braisées et les ragoûts.

INGRÉDIENTS : 100% tomates biologiques.

FORMAT	POIDS NET	EMBALLAGE	QUANTITÉ/PALETTE	QUANTITÉ/COUCHE	COUCHES/PALETTE	DIMENSIONS PIÈCES cm	DIM. EMBALLAGE cm	CODES EAN

CODE 41086 - PULPE DE TOMATES EN MORCEAUX BIO - 400 G - BOITE



1/2	400 g	Thx6	275	25	11	11x7,5	11,3x22,5x15	PRODUIT CARTON	8005110001673 8005110413537
-----	-------	------	-----	----	----	--------	--------------	-------------------	--------------------------------

CODE 41420 - PULPE DE TOMATES EN MORCEAUX BIO - 2500 G - BOITE



3/1	2500	Ctx6	50	10	5	15,1x15,7	15,5x47,5x31,8	PRODUIT CARTON	8005110000508 8005110000515
-----	------	------	----	----	---	-----------	----------------	-------------------	--------------------------------

CODE 51375 - TOMATES PELÉES BIO - 2500 G - BOITE



3/1	2500	Ctx6	50	10	5	15,1x15,7	15,5x47,5x31,8	PRODUIT CARTON	8005110000485 8005110000492
-----	------	------	----	----	---	-----------	----------------	-------------------	--------------------------------

CODE 63051 - PASSATA BIO - 560 G - BOUTEILLE



560 g	Thx6	275	28	6	22,5x7,3	23,5x15x22,5	PRODUIT CARTON	8005110171710 8005110171819
-------	------	-----	----	---	----------	--------------	-------------------	--------------------------------

CODE 12500 - DOUBLE CONCENTRE DE TOMATES BIO - 185 G - TUBE



185 g	Ctx24	72	18	4	22x6,2	22,3x27x18	PRODUIT CARTON	8005110001673 8005110001680
-------	-------	----	----	---	--------	------------	-------------------	--------------------------------



le+

Son goût savoureux,
caractéristique et dépourvu d'âpreté
contrairement au vinaigre de vin,
en fait le garant de plats
subtils.

VINAIGRE

Né de l'expérience centenaire de Mutti, une recette exclusive, simple et naturelle : des tomates mûres et travaillées soigneusement, pour un goût et un arôme vraiment uniques. **Son parfum intense rappelle celui des tomates séchées.**

Idéal pour assaisonner les salades, ou pour la cuisson des légumes et les marinades de poisson.

INGRÉDIENTS : Vinaigre de tomate.

FORMAT	POIDS NET	EMBALLAGE	QUANTITÉ/PALETTE	QUANTITÉ/COUCHE	COUCHES/PALETTE	DIMENSIONS PIÈCES cm	DIM. EMBALLAGE cm	CODES EAN

CODE 75063 - VINAIGRE DE TOMATE - 500 ML - BOUTEILLE

500 ml	Thx6	145	29	5	26,8x6,3	27,2x20,5x13,5	PRODUIT CARTON	8005110750502 8005110750588
--------	------	-----	----	---	----------	----------------	-------------------	--------------------------------



RECETTES



Pizza à la burrata



Préparation

20 min

Repos

6 h 30 à 9 h

Cuisson

1 min 30 (four pro)

8 à 10 min (four ménager)

Dans un bol, diluez le sel et la levure dans 2 cuillerées à soupe d'eau. Dans un robot muni d'un crochet, assemblez la farine, l'eau et la levure salée. Travaillez la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule souple. Couvrez d'un linge humide et laissez pousser la pâte à 27-28 °C, à l'abri des courants d'air pendant 2 heures 30 à 3 heures. Elle doit doubler de volume.

Pour 4 pizzas

Pour la pâte

- 720 g de farine 00 (T45)
- 40 cl d'eau, 20 g de sel
- 1,2 g de levure de bière

Pour la garniture

- 320 g de Pizza Sauce Mutti
- 400 g de burrata
- 2 brins de basilic

Travaillez un peu la pâte à la main, séparez-la en quatre portions, placez-les sur une plaque et laissez pousser à nouveau 4 à 6 heures.

Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte à la main en quatre disques de 25 à 30 cm de diamètre. Nappez de Pizza Sauce en laissant 1 cm de bord et enfournez les pizzas une à une à 500 °C environ 1 min 30. À la sortie du four, garnissez les pizzas de burrata déchirée entre vos mains et de basilic effeuillé.

Linguine rosse

AUX AUBERGINES ET PISTACHES



Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

- 320 g de linguine
- 400 g de Polpa Mutti
- 300 g d'aubergines coupées en cubes
- 40 g de pistaches grillées
- 40 g de ricotta salée
- Aneth frais
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel

Saupoudrer les cubes d'aubergines de gros sel et laisser-les égoutter pendant 20 minutes dans une passoire. Les rincer rapidement et les sécher avec du papier essuie-tout.

Dans une casserole antiadhésive, faire chauffer 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive avec la gousse d'ail pelée, ajouter les aubergines et faire cuire à couvert pendant 5 minutes en remuant régulièrement.

Ajouter la Polpa MUTTI, quelques feuilles d'aneth et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce soit réduite.

Assaisonner avec du sel et du poivre selon votre convenance. Faire cuire les linguines dans l'eau bouillante salée, égoutter et verser dans la sauce.

Faire sauter pendant quelques minutes et servir avec de la ricotta salée râpée et des pistaches grillées.

Poulet en cocotte

À LA TOMATE



Préparation Cuisson

40 min
2 h 30

Pour 4 personnes

- 1 poulet fermier
- 800 g de Tomates Pelées Mutti
- 80 g d'olives type taggiasche dénoyautées
- 200 g de vin blanc sec (chardonnay de préférence)
- 3 oignons
- 1 grosse carotte
- 2 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 3-4 graines de fenouil
- 60 g d'huile d'olive
- Sel, poivre

Levez le poulet : cuisses, hauts de cuisses, filets. Faites rôtir la carcasse au four à 180 °C pendant 20 minutes. Détaillez la carotte, le céleri et 1 oignon en mirepoix. Dans une casserole, réunissez la carcasse rôtie et le mirepoix, couvrez de glaçons à fleur. Faites frémir 40 minutes à couvert pour préparer un fond blanc. Passez au chinois et réservez.

Dans une cocotte, faites fondre les 2 oignons finement émincés avec la moitié de l'huile pendant environ 20 min pour que les oignons soient dorés et fondants. Salez, poivrez et ajoutez l'ail écrasé, le laurier, le thym et les graines de fenouil.

Dans une poêle, faites saisir chaque partie du poulet sur toutes leurs faces pour que la peau soit bien croustillante. Placez-les dans la casserole d'oignon fondu, mouillez avec le vin blanc et laissez évaporer. Sortez alors les filets et réservez-les.

Versez dans la cocotte les Tomates Pelées avec leur purée en les écrasant à la main, ainsi que les olives. Versez le fond blanc de volaille, couvrez et laissez cuire à feu tout doux 25 minutes avant d'ajouter les filets et de poursuivre la cuisson pendant 20 minutes. Laissez reposer 10 minutes hors du feu avant de servir.

Pâtes fraîches

À LA TOMATE



Préparation

Repos

Cuisson

40 min

3 h

2 min 30

Fouettez les jaunes d'œufs avec le Double Concentré de Tomate jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Pour 4 personnes

- 550 g de farine T45
- 130 g de Double Concentré de Tomate Mutti
- 180 g de jaune d'œuf
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Dans le bol d'un robot équipé d'un couteau, versez la farine, le sel et l'huile d'olive. Mélangez une première fois avant de verser les jaunes d'œufs à la tomate en laissant tourner l'appareil. Ne travaillez pas trop le mélange, vous devez obtenir un sable (comme une texture de pâte à crumble). Sur un plan de travail, pétrissez-la légèrement avec les mains mouillées pour obtenir une boule lisse, emballez-la sous vide, puis laissez reposer au moins 3 heures au réfrigérateur.

Séparez ensuite la pâte en morceaux, passez-les au laminoir en commençant par l'écartement le plus large. Repliez la pâte sur elle-même et recommencez. Diminuez progressivement l'écartement et passez la pâte une fois à chaque écartement en finissant par celui de 3 mm. Réalisez ensuite des tagliolini sur la position appropriée du laminoir. Vous pouvez aussi les tailler au couteau en lanières de 2 mm de large.

Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 1 minute 30, égouttez-les et terminez la cuisson dans la sauce de votre choix durant 1 minute.

Blanquette de veau

À LA SAUCE TOMATE ET PETITS POIS



Préparation Cuisson

20 min
35 min

Hacher finement l'oignon et faire sauter dans une casserole avec de l'huile et du beurre.

Pour 4 personnes

- 400 g d'épaule de veau en morceaux
- 300 g de Passata Mutti
- 300 g de pommes de terre
- 200 g de petits pois
- 250 ml de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de persil
- 30 ml d'huile d'olive extra vierge
- 30 g de beurre
- Sel

Ajouter la gousse d'ail, les feuilles de sauge et les bouchées de veau. Laisser dorer jusqu'à ce que la chair soit colorée de tous les côtés. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Ajouter les pommes de terre et les petits pois et recouvrir de bouillon de légumes.

Cuire 25 minutes à feu doux

Ajouter la purée de tomates et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Saupoudrer de persil haché et assaisonner de sel.

Rigatoni all'amatriciana



Préparation Cuisson

10 min
10 min

Couper le guanciale en lanières et le faire revenir dans une poêle avec l'huile et le piment.

Pour 4 personnes

- 400 g de pâtes rigatoni
- 120 g de guanciale
- 400 g de Polpa Mutti
- 60 g de pecorino râpé
- 50 ml de vin blanc sec
- 2 càs d'huile d'olive extra vierge
- 1 piment sec
- Sel et poivre

Ajoutez le vin blanc. Retirer le guanciale de la poêle et ajouter la pulpe fine. Mélanger pendant 3 minutes la sauce.
Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps indiqué puis les égoutter.

Verser les pâtes cuites dans la poêle avec la sauce et le guanciale. Assaisonner avec le sel et le poivre et saupoudrer de pecorino râpé. Mélanger encore et servir.

Polpette de bœuf À LA SAUCE TOMATE



Préparation Cuisson

30 min
30 min

Préparer les polpettes : Emincer l'oignon et la gousse d'ail. Mélanger tous les ingrédients ensemble. Bien pétrir le tout et placer la viande dans un saladier au frais pendant 20 minutes.

Pour 4 personnes

POUR LA FARCE :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 500 g de boeuf haché
- 100 g de parmesan
- 3 càs de chapelure
- 1 œuf battu
- Huile d'olive
- Sel, poivre

POUR LES PÂTES :

- 400 g de spaghettis
- 400 g de Sauce tomate au Basilic AOP de Gênes Mutti
- Du parmesan râpé pour servir

Au bout de ce temps, façonner les boulettes avec les mains mouillées. Les faire cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, cuire les spaghettis dans une grande casserole d'eau bouillante. Egoutter et les mélanger à la sauce tomates et basilic Mutti. Servir les polpettes avec les spaghettis et un peu de parmesan râpé.

S

Recette réalisée par
@Stephatable.

Aubergines farcies

À L'ORZO



Préparation Cuisson

25 min
40 min

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, retirer l'intérieur de chaque aubergine à l'aide d'une cuillère à soupe, découper en petits cubes. Réserver.

Pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 1 burrata
- 4 cl d'huile d'olive
- 100 g d'Ozo
- 100 g de mozzarella sèche
- 1 pot de Sauce tomates cuisinées Mutti
- 3 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- Quelques feuilles de basilic
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Arroser l'intérieur des demi-aubergines évidées d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre puis les cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant une quinzaine de minutes.

Hacher la gousse d'ail, ciseler finement les échalotes, faire rissoler le tout dans une poêle pendant une dizaine de minutes. Ajouter les cubes d'aubergines. Poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes à couvert.

Pendant ce temps faire chauffer un volume d'eau salée puis cuire l'orzo selon le temps indiqué.

Après cuisson, égoutter puis mélanger l'orzo et la poêlée d'aubergines. Ajouter les cubes de mozzarella ainsi que 1 à 2 cuillères à soupe de sauce tomate cuisinée Mutti. Mélanger puis rectifier l'assaisonnement. Garnir un moule rond du restant de sauce tomate cuisinée Mutti. Sortir les aubergines du four, les garnir avec la préparation à l'orzo.

Enfourner une dizaine de minutes dans le four pour faire fondre la mozzarella. En sortie de four ajouter la burrata, un filet d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic. Déguster immédiatement.

S

Recette réalisée par
@Stephatable.

Focaccia façon Bruschetta



Préparation Cuisson

10 min
25 min

Mélanger tous les ingrédients (excepté l'ail et le romarin) dans un robot. Donner une forme ronde à la pâte, la mettre dans un grand bol et huiler. Puis laisser la pâte lever.

Pour 4 personnes

POUR LA FOCACCIA

- 450 g de farine manitoba
- 50 g de farine de maïs
- 250 g de pommes de terre cuites et refroidies
- 16 g de levure fraîche
- 136 ml de lait entier
- 88 ml de bière
- 25 ml d'huile d'olive
- 16 g de sel
- 3 gousses d'ail
- 3 branches de romarin

POUR LA GARNITURE

- 200 g de Cubes de Tomates Mutti
- 1 tête de puntarelle
- 250 g de mozzarella de bufala
- 6 tranches de pancetta
- 60 g de parmesan

Une fois la pâte levée, la déplacer sur une plaque de cuisson et faire pression avec les doigts pour faire de petites rainures. Huiler et remettre à lever jusqu'à doubler la pâte.

Une fois la pâte doublée, la garnir avec l'ail et le romarin et cuire au four à 230/240° pendant 20 à 25 minutes. Verser un demi-verre d'eau dans un récipient placé dans le four au début de la cuisson pour apporter de l'humidité.

Lorsqu'elle est cuite, sortir la pâte du moule de cuisson et la laisser refroidir sur une grille.

Une fois refroidie, couper la focaccia dans sa longueur et la mettre à griller. Pendant ce temps, égoutter les Cubes de Tomates Mutti. Sélectionner de belles pointes de puntarelle et couper la mozzarella en gros morceaux.

Assaisonner la puntarelle avec de l'huile et du sel. Tartiner sur la bruschetta les Cubes de Tomates Mutti. Puis garnir avec la mozzarella, la puntarelle et la pancetta.

Terminer en râpant un peu de parmesan et agrémenter d'un filet d'huile d'olive.

Consommé de tomates



Préparation Cuisson

10 min
10 min

Dans une casserole porter à ébullition l'eau des Cubes de Tomates.
Filtrer et laisser refroidir.

Pour 4 personnes

- 4 gambas rouges
- 200 g de Cubes de Tomates Mutti
- 800 ml d'eau des Cubes de Tomates Mutti
- 4 asperges vertes
- 1 botte de basilic frais
- 150 ml d'huile
- sel et poivre
- 50 ml de vinaigre d'Orléans
- 2 gousses d'ail confit

Faire bouillir une autre petite casserole d'eau.

Nettoyer les gambas. Blanchir les gambas dans l'eau, puis les refroidir dans un bain d'eau glacée.

Eplucher le corps des asperges, couper la tête et cuire seulement les corps dans l'eau bouillante salée pendant 1min / 1min30, puis les refroidir dans l'eau glacée.

Dans un mixeur mettre l'huile, le vinaigre, les gousses d'ail, sel et poivre et mixer pour obtenir une vinaigrette.

Assaisonner les gambas avec la vinaigrette et les couper en 4, puis saler avec de la fleur de sel.

Couper les têtes crues des asperges à la mandoline et couper les corps cuits en losanges. Assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre. Dans une assiette creuse, disposer tous les ingrédients en cercle et garnir avec du basilic. Une fois l'assiette complète, verser doucement le bouillon froid d'eau des Cubes de Tomates et terminer avec un filet d'huile d'olive et ajouter de la fleur de sel si nécessaire.



*Solo pomodoro, Solo Mutti.**

* Rien que de la tomate, Rien que Mutti.

F. Mutti
PROFESSIONNEL

MUTTI FRANCE

40 Rue Anatole France, 92300 Levallois-Perret

Tél. 00 33 (0)1 41 03 15 60

Fax. 00 33 (0)1 41 03 15 59

Email mutti.france@mutti.eu

<https://professional.mutti-parma.com/fr/>

 @MuttiPomodoroFrance

 @Mutti_France

 mutti france

 Mutti France