# Mutti presenta la linea Foodservice

head-2-5b9732f4

Mutti, specialista del pomodoro da oltre cento anni, presenta la propria gamma foodservice: una linea di prodotti dedicata in modo specifico ai professionisti del settore Ho.Re.Ca., nata con l’obiettivo di soddisfare le esigenze del canale professionale.

Polpa in finissimi pezzi, Polpa a pezzi, Passata, Doppio Concentrato, Pelati,Pomodorini Ciliegini, Pomodorini Datterini, Dadolata, Pizza Sauce Classica e Aromatizzata sono le referenze che compongono la linea foodservice proposta da Mutti per il mercato italiano. A queste, si aggiungono il Sugo Pronto Ristorante (2500g) e i Pelati S. Marzano (2500g), venduti quasi esclusivamente all’estero.

La linea foodservice Mutti propone un’offerta completa, composta da diversi formati e da varie soluzioni di packaging, a beneficio di tutti coloro che quotidianamente si impegnano per offrire la migliore qualità in molteplici preparazioni e in tante diverse occasioni di consumo. Non a caso, in Italia e nel mondo, un numero sempre crescente di ristoratori mostrano di credere nella superiorità qualitativa del pomodoro Mutti, scegliendo di indicare sui propri menù la materia prima utilizzata ed esponendone le latte con orgoglio all’interno dei loro locali.

I Pelati, la Polpa in finissimi pezzi, la Passata e il Concentrato rappresentano le referenze di punta della linea professionale Mutti, considerato da sempre un brand in grado di offrire, a seconda delle esigenze dei vari professionisti del settore, un prodotto di qualità superiore che racchiude tutta l’esperienza dell’Azienda nella lavorazione e trasformazione del pomodoro.La materia prima, pomodoro 100% italiano, viene infatti raccolta, selezionata e lavorata tempestivamente per garantire la freschezza, il colore, il profumo e le naturali qualità organolettiche del pomodoro.

I prodotti Mutti della linea foodservice, identici nel gusto e nello standard qualitativo a quelli proposti nel canale retail, si differenziano da questi solo per la disponibilità dei formati e il tipo di packaging.

Al fine di soddisfare le nuove esigenze del mercato professionale, ovvero per garantire una migliore praticità e sicurezza di utilizzo dei prodotti, per ottimizzare lo spazio del magazzino e per facilitare lo smaltimento delle confezioni, Mutti ha scelto di introdurre nella linea foodservice la busta, comunemente chiamata “Bag in box” o “Pouch”. È un imballo flessibile, che si sta affermando come nuova tipologia di conservazione e di packaging, già molto conosciuto e apprezzato all’estero, che sta riscuotendo un successo sempre crescente anche in Italia. La “Bag in Box” si presenta maneggevole, sicura e pratica da utilizzare, in quanto dotata di maniglia laterale che consente di dosare più facilmente il prodotto, comoda da stoccare in dispensa, perché confezionata all’interno di un cartone,e facile da smaltire, in quanto crea meno ingombro nella pattumiera.

I prodotti che compongono la linea foodservice confezionata in Bag in Box sono: la Polpa in finissimi pezzi, la Pizza Sauce Classica e la Pizza Sauce Aromatizzata.

polpa-in-finissimi-pezzi-mutti-2500gProdotti e grammatura
- Polpa in finissimi pezzi – 790 g, 2500g, 4050 g e 5 kg*
- Polpa a pezzi – 2500 g e 4050 g
- Passata – 2500 g
- Doppio Concentrato – 880 g, 2150 g e 4500 g
- Pelati– 2500 g e 4100 g
- Pizza Sauce Classica – 4100 g e 5 kg*
- Pizza Sauce Aromatizzata – 4100 g e 5 kg*
- Pomodorini Ciliegini – 2500 g
- Pomodorini Datterini– 800 g
- Dadolata – 1600 g

*Bag in box

**L’OFFERTA MUTTI FOODSERVICE**

I Pelati ,una volta privati della pelle attraverso una delicata scottatura a vapore, vengono immersi in una morbida e cremosa salsa di pomodoro. Grazie alla loro interezza e consistenza, sono la soluzione ideale per tutte le preparazioni che richiedono il pomodoro fresco, anche “fuori stagione”, e si prestano a qualsiasi tipo di preparazione e personalizzazione. Ad oggi, i Pelati sono uno degli ingredienti più utilizzati per la preparazione di ricette tipiche della tradizione mediterranea: da condimento per la realizzazione di primi o secondi rossi a salse per pizze.

La Polpa in finissimi pezzi,lavorata principalmente a freddo, è un prodotto semicrudo e rappresenta un’ottima base per tutte le preparazioni che richiedono l’uso del pomodoro crudo estivo, a cui assomiglia nel profumo, nel gusto fresco e nel colore rosso vivo. La sua caratteristica densità “scomposta”, ottenuta dall’unione perfetta fra il succo del pomodoro e la sua parte polposa, la sua freschezza e leggera acidità la rendono particolarmente indicata non solo per le preparazioni a base di pesce, ma anche per le cotture più lunghe e per riequilibrare il gusto delle ricette realizzate con ingredienti particolarmente ricchi e corposi.

**La Passata** si distingue per il suo colore rosso vivo, la densità cremosa, il gusto intenso e al contempo dolce, nonché per l’assenza totale di bucce o semi. Può essere utilizzata come prodotto finito e per tale ragione è ideale per tutti coloro che necessitano di comodità e velocità di utilizzo in cucina e in tutte le preparazioni in cui il sapore del pomodoro è predominante, come i sughi rossi, oppure nelle ricette che richiedono cotture brevi, o ancora nei piatti più complessi come culis e gelatine.

**Il Concentrato**, grazie alla concentrazione a basse temperature, riesce a conservare una grande intensità di sapore. Dal colore rosso intenso,conferisce anche un inconfondibile tocco di colore ai piatti. Si tratta di un prodotto versatile, adatto ai più svariati utilizzi: a freddo, a caldo, emulsionato. Ideale per le ricette che richiedono lunghe cotture, come il ragù, per la sua funzione di addensante e insaporitore, può essere utilizzato anche per lesalse fredde o nella preparazione di creme che necessitano di “accelerazione”.

pomodorini-ciliegini-mutti-2500g**I Pomodorini Ciliegini** sono selezionati con la massima cura. Caratterizzati dalla dolcezza, dal sapore intenso e profumato, dalla tenerezza, rappresentano il prodotto perfetto per arricchire tutti i piatti, in particolare, quelli della tradizione mediterranea. Sono particolarmente suggeriti nella preparazione di molluschi o crostacei e per rendere sfiziose le focacce.

**I Pomodorini Datterini**, gustosissimi pomodori all’inconfondibile forma allungata, si caratterizzano per il sapore dolce e la consistenza polposa. Vengono raccolti e lavorati al naturale nel più breve tempo possibile per preservare la freschezza del pomodoro appena colto. Sono ideali nella preparazione di salse a cottura veloce o con i crostacei più pregiati.

dadolata-mutti1600g**La Dadolata** è semplicemente il miglior pomodoro italiano tagliato fresco, al naturale. Si tratta di pomodoro cubettato già pronto all’uso, rosso e dal sapore del pomodoro appena colto. Grazie a queste sue caratteristiche, è ideale per guarnire bruschette e realizzare sfiziosi aperitivi, oppure, per aggiungere un tocco di colore e freschezza a fine cottura. In una confezione di

Dadolata Mutti ci sono oltre 2 kg di pomodoro fresco che garantiscono un’ottima resa e nessuno scarto.

**pizza-sauce-classica-mutti-4100g****La Pizza Sauce**, ottenuta da pomodoro 100% italiano, ha una consistenza ricca e densa e un’ottima resa in cucina. Per un risultato migliore, infatti, si consiglia di aggiungere un 30% di acqua tiepida al prodotto e di mescolarlo bene prima di utilizzarlo. Ideale per condire la pasta per la pizza, ma anche per i primi piatti e i secondi di carne. È disponibile inversione Classica e Aromatizzata. In quest’ultimo caso, alla ricetta di base, pomodoro e sale, vengono aggiunti origano, basilico e cipolla.

www.mutti-parma.com