

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/mutti-koncentrat-pomidorowy-130g-tubka-p-16.html>

Mutti koncentrat pomidorowy 130g tubka

Cena brutto	6,99 zł
Cena netto	6,66 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	80042532
Kod EAN	80042532
Producent	Mutti
Marka	MUTTI
EAN	80042532
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.146 kg
Waga	130 g
Produkt nie zawiera	barwników, cukru, konserwantów, laktozy

Opis produktu



Mutti to produkty dla osób szukających najlepszych, prawdziwych włoskich pomidorów. Główna siedziba firmy mieści się w samym sercu Doliny Żywności w prowincji Parma. To kulinarna stolica Włoch, słynąca z szynek, serów, pszenicy i pomidorów. **Mutti** narodziła się w miasteczku Basilicanova położonym nieopodal Parmy. Od tego czasu minęło już 120 lat, a pomidory nadal są uprawiane na tych samych polach. Główną odmianą rosnącą w tym rejonie jest Rotondo di Parma. Historia każdego pomidora zaczyna się na włoskich polach. Każdy rodzaj gleby i odmiana pomidorów mają swoje unikalne cechy. Dlatego Mutti dobiera najlepsze warunki do uprawy poszczególnych odmian pomidorów i uprawia je też w innych częściach Włoch: Valli di Comacchio nieopodal regionu Emilia Romagna nad wybrzeżem Adriatyckim – odmiany Baby Roma i Datterino oraz Capitanata

w prowincji Foggia w Apulii – odmiany cherry i Datterino, Valle del Sel na południu regionu Kampania – odmiana San Marzano.

Pasja Mutti do pomidorów opiera się na trzech wartościach: **jakości, jawności i zaufaniu**. Każdy etap drogi - od pola do kuchni, wpływa na smak pomidorów. Dlatego **Mutti** dba o najwyższą jakość i standardy działań zarówno w zakresie łańcucha dostaw i produkcji, czyli każdego etapu podróży pomidorów – od pól uprawnych aż po stół, jak i innowacji produktowych. Bardzo ważny jest też zrównoważony rozwój i dbałość o środowisko. **Mutti** zaczynała jako rodzinna firma i dlatego wierzy, że sukces jest mocno zakorzeniony w środowisku. Wartości i tożsamość firmy są bezpośrednio połączone z otaczającą przyrodą, a ochrona jej witalności i różnorodności jest obowiązkiem.



Klasyczna, intensywna esencja ze 100% włoskich pomidorów, doskonała zawsze, gdy potrzebujesz wyrazistego i intensywnego smaku pomidorów. 1 kg podwójnego koncentratu uzyskuje się z 5,5 kg świeżych pomidorów.

Doskonale współgra z innymi produktami, podkreśla smak, nadaje kolor i konsystencję potrawom. Idealnie pasuje do dań

wymagających długiego czasu gotowania, takich jak potrawki, gulasze i dania jednogarnkowe. Sprawdzą się też świetnie do przygotowania szybkich posiłków jak dipy czy sos do makaronu.

JAK POWSTAJE?



Po fazie selekcji, najlepsze pomidory są ucierane i podgrzewane do około 65°C. Sok zostaje oddzielony od skórki, nasion i błonnika w procesie wyciskania.



Gęstnienie odbywa się za pomocą odparowywania próżniowego w pojemnikach ze stali nierdzewnej. Temperatura 65°C pozwala na zachowanie walorów smakowych produktu zanim zostanie poddany pasteryzacji.



Koncentrat jest gotowy do zapakowania po podgrzaniu do około 92°C w celu zachowania stabilności mikrobiologicznej. Puste opakowania są oczyszczane parowo, aby wyeliminować wszelkie zanieczyszczenia. Po napełnieniu opakowania są chłodzone wodą.



**ODPOWIEDNI DO
KRÓTKIEGO CZASU
GOTOWANIA**



**INTENSYWNA
CZERWIŃ**



**GĘSTA
KONSYSTENCJA**

BOLD

BOGATY SMAK



Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	407kJ/96 kcal
Tłuszcz	0,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.1 g
Węglowodany	17 g
w tym cukry	14 g
Białko	4,2 g
Sól	0,5 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y