

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



## Mutti koncentrat pomidorowy 130g tubka

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

### 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