

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/mutti-triplo-koncentrat-pomidorowy-tubka-185g-p-897.html>

## Mutti Triplo koncentrat pomidorowy tubka 185g

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Cena brutto    | <b>8,49 zł</b>              |
| Cena netto     | <b>8,09 zł</b>              |
| Dostępność     | <b>Zapytaj o dostępność</b> |
| Czas wysyłki   | <b>24 godziny</b>           |
| Kod producenta | <b>80042525</b>             |
| Kod EAN        | <b>80042525</b>             |
| Producent      | <b>Mutti</b>                |
| Kod producenta | <b>80042525</b>             |
| Nazwa handlowa | <b>Triplo Concentrato</b>   |
| EAN (GTIN)     | <b>80042525</b>             |
| Marka          | <b>Mutti</b>                |
| Waga           | <b>185 g</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.** Potrójny koncentrat pomidorowy Mutti przygotowywany jest z 7 kg świeżych pomidorów. Potrójny Koncentrat Pomidorowy ma intensywnie czerwony kolor, pełną konsystencję i mocny smak. Doskonały zawsze, gdy potrzebujesz wyrazistego i intensywnego smaku pomidorów. Idealny do nadawania koloru, smaku i tekstury potrawom. Jego odporność na długie gotowanie sprawia, że idealnie nadaje się do dań wymagających długiego czasu gotowania, takich jak sosy mięsne czy gulasze, różnego rodzaju potrawy. Sprawdzi się też świetnie do przygotowania szybkich posiłków jak dipy czy sosy 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**

M A D E I N I T A L Y