

MUTTI CÉLÈBRE LES 70 ANS DE SON

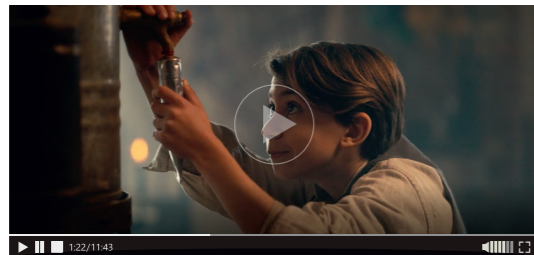
innovation phare

LE DOUBLE CONCENTRÉ DE TOMATE EN TUBE

Mutti, spécialiste de la tomate en conserve depuis 1899, fête les 70 ans de son invention phare, le tube de double concentré de tomate. La marque parmesane aux deux lions est en effet à l'origine de l'icône du concentré de tomate conditionné en tube et fermé par son bouchon à vis, une innovation qui révolutionna l'industrie alimentaire et le quotidien des cuisinier(e)s et consommateurs de l'époque. À cette occasion, Mutti a réalisé un film qui démontre que l'inventivité et la persévérance alliées à la passion donnent vie à des produits qui peuvent changer la vie.

MUTTI un film anniversaire

pour les 70 ans de son tube



LA MARQUE PARMESANE MUTTI SOUHAITE MARQUER LES ESPRITS AVEC UNE FICTION SUR LA GENÈSE DE LA CRÉATION DU TUBE, UNE HISTOIRE PAS SI ÉLOIGNÉE DE LA RÉALITÉ.

En effet ce film de 7minutes 29, réalisé par un jeune réalisateur italien et scénariste prometteur, Stefano Lodovichi, raconte l'histoire du jeune Ugo, amoureux de la fille du restaurateur du village, qu'il cherche à conquérir avec ses inventions. Une déclaration d'amour qui permet de créer un tube contenant un concentré de fleurs, avant d'être utilisé pour conditionner cette pâte de tomate conservée jusqu'alors dans de grosses boîtes de conserve.

Un film à l'image de l'entreprise Mutti, qui depuis sa création et poussée par sa passion pour la tomate, n'a jamais cessé d'innover et de persévérer pour garantir l'authentique qualité et créer des produits capables d'améliorer le quotidien.

Ce court métrage et les vidéos de ses coulisses ainsi que les interviews des acteurs et du réalisateur sont visibles sur :

Les réseaux sociaux de la marque



La home page du site

mutti-parma.com/fr

LE CONCENTRÉ DE TOMATE MUTTI EN QUELQUES CHIFFRES

En 2021, Mutti a vendu

957 000 tonnes

de concentrés de tomate en France

(Source : IRI - HMSM - CAM P13 2021)



En France, Mutti est leader sur le marché du concentré de tomate avec

14,7%

de part de marché (en valeur)

Le double concentré de tomate Mutti

est vendu dans de nombreux pays : Italie, France, Belgique, Allemagne, Australie, USA,... et c'est

en **Italie**, en **France** et aux **USA** que Mutti vend le plus de concentré.

Il faut

4.5kg

de tomates

pour réaliser

1kg

de concentré de tomate Mutti.

ans

L'INNOVATION, LA MARQUE DE FABRIQUE DE MUTTI

En 1951, Mutti donne un tournant à l'industrie de la transformation alimentaire en inventant l'ingénieux tube de concentré de tomate qui, tout en permettant un usage plus pratique et une facilité de stockage, garantit une conservation plus longue grâce à son bouchon « dé à coudre » bien utile aux femmes cuisinières et couturières de l'époque.

Si l'usine « Fratelli Mutti » dédiée à la transformation des tomates, créée en 1899 par les frères Marcellino et Callisto Mutti, est aujourd'hui devenue le 10^{ème} transformateur de tomate au monde avec 3 usines, 4 filiales et une marque présente dans 97 pays, c'est en grande partie parce que Mutti n'a jamais cessé d'innover.

En effet, expert en tomate depuis plus de 120 ans, la famille Mutti a révolutionné son marché avec des innovations produits tels que le concentré de tomate en tube en 1951, la première pulpe de tomate transformée à froid en 1971, le vinaigre de tomate en 2004 ou grâce à des procédés de transformation inédits et brevetés afin d'améliorer la qualité des produits tout en préservant le goût et la naturalité de la tomate fraîche.



MUTTI, 120 ANS D'EXIGENCE DE QUALITÉ AU SERVICE DU GOÛT

Mutti a commencé son histoire en changeant les règles de l'industrie et continue de le faire aujourd'hui. Parallèlement à l'innovation, lorsqu'en 1994 Francesco Mutti rejoint l'entreprise familiale en tant que PDG (4^{ème} génération à présider), il anticipe d'ores et déjà la tendance vers la transparence et la traçabilité. Dans cette optique, la marque Italienne n'hésite pas à changer les modèles de l'industrie de la tomate par le biais d'une politique résolument en faveur de la qualité, dans un secteur principalement axé sur la production de masse.

À l'heure où bon nombre d'industriels revoient la composition de leurs produits ou leurs méthodes de production, Mutti propose des produits de qualité supérieure réalisés avec des **tomates 100% italiennes** :

- > cultivées en pleins champs et récoltées à maturité de fin juillet à mi-septembre,
- > transformées en moins de 24 heures après la récolte,
- > soumises à 9 000 points de contrôle, du semis aux produits finis, pour des produits certifiés sans OGM, ni additif, ni conservateur.



120 ans

À PROPOS DE MUTTI

Entreprise familiale créée il y a 120 ans au cœur de l'Emilie-Romagne, Mutti est aujourd'hui une marque patrimoniale, iconique en Italie et **leader incontesté de la tomate en conserve sur ses terres et en France**. Mutti possède des **engagements RSE forts** : une relation durable avec ses agriculteurs, un prix d'achat plus élevé que la moyenne pour garantir la qualité des produits, un partenariat avec WWF Italie pour la réduction de l'empreinte hydrique, le développement de produits sains en toute transparence avec le consommateur...

En effet, **Mutti propose une large gamme de produits avec des tomates certifiées 100% italiennes** : pulpes, purées, concentrés, tomates pelées, sauces pour pizza, sauces cuisinées, tous élaborés à partir de tomates issues de l'agriculture raisonnée de plein champ, d'une production intégrée sans OGM, sans conservateurs et sans additifs.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site Internet Mutti France

mutti-parma.com/fr

et retrouvez les vidéos des recettes sur les réseaux sociaux MUTTI



Si vous souhaitez recevoir le fichier du film, contactez le **SERVICE DE PRESSE MUTTI**

Fanny Bezol - 01 73 01 99 41

fbezol@les-influenceurs.com



Retrouver aujourd'hui en magasin les **DOUBLES CONCENTRÉS MUTTI** (standard et bio)