



Le 26 août 2021

MUTTI PROFITE DE SA PRÉSENCE AU SIRHA DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2021, POUR LANCER UN PRODUIT UNIQUE SUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION AVEC LA CAUTION DU CHEF SIMONE ZANONI

MUTTI, spécialiste de la tomate depuis 1899, sera présent au SIRHA du 23 au 27 septembre 2021 pour présenter, sur son stand 3E61 Hall 3, sa large gamme de produits 100% made in Italie, qui s'enrichit cette année d'une innovation unique sur le secteur de la restauration. Pour parler de ce nouveau produit aux professionnels, Mutti pourra compter sur son ambassadeur le chef étoilé, Simone Zanoni présent sur le stand Mutti le 25 septembre.

Mutti a choisi le SIRHA pour lancer sa nouvelle innovation produit, unique et dédiée aux professionnels de la restauration : les cubes de tomates en saumure, une véritable alternative à la tomate fraîche, qui permet de retrouver le goût authentique de la tomate crue 100% italienne, tout au long de l'année.



Simone Zanoni, chef étoilé et ambassadeur Mutti depuis 3 ans, sera présent dans la matinée du 25 septembre, pour rencontrer les clients et les visiteurs du stand Mutti et leur donner ses inspirations et astuces pour réaliser de belles recettes avec ce nouveau produit : Les cubes de tomates ou Cubi di pomodoro en italien.

Depuis plus de 120 ans, Mutti se concentre sur le savoir-faire et la qualité constante de ses produits, une stratégie qui lui permet d'être aujourd'hui, leader en France en restauration commerciale avec près de 23,9% de part de marché.



SIRHA+ LYON

23-27 SEPT. 2021
EUREXPO LYON - FRANCE

**RETROUVEZ-NOUS
STAND 3E61**



À propos de Mutti

Entreprise familiale créée il y a plus de 120 ans (1899) au cœur de l'Emilie-Romagne, Mutti est aujourd'hui une marque patrimoniale et iconique en Italie et leader incontesté de la conserve de tomate sur ses terres.

Mutti propose une large gamme de produits entièrement certifiée 100% italienne : pulpes, purées, concentrés, tomates pelées et sauces pour pizza, 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.

Forte d'un savoir-faire ancestral et d'une volonté de n'offrir que le meilleur de la tomate, MUTTI est aussi à l'origine de l'invention du concentré en tube en 1951 et du procédé de transformation à froid de la pulpe de tomate en 1971.

Implantée en France depuis 2013 et 1^{er} contributeur de son marché, Mutti a l'ambition d'être le référent sur le marché, en misant sur la qualité et la transparence.