



MUTTI

MUTTI CÉLÈBRE 75 ANS DE GOÛT ET D'INTENSITÉ



Fondée en 1899 près de Parme, au cœur du berceau de la gastronomie italienne, Mutti cultive depuis plus de 125 ans une expertise unique autour de la tomate, portée par une exigence constante de qualité et un esprit d'innovation profondément ancré dans son ADN. C'est dans cette dynamique pionnière que l'entreprise italienne marque un tournant dans l'histoire de l'agroalimentaire en 1951 avec une innovation aussi audacieuse que révolutionnaire : le tout premier concentré de tomates en tube, inspiré d'un objet du quotidien alors réservé... au dentifrice ! En outre, le bouchon de celui-ci s'avère être un dé à coudre : très utile à l'époque pour les ménagères.



**CE FORMAT INÉDIT POUR UN USAGE ALIMENTAIRE EST UNE
TRANSPPOSITION VISIONNAIRE QUI TRANSFORME LES USAGES EN
CUISINE ET INTRODUIT UN GESTE NOUVEAU :**

Presser, doser, ajuster avec précision.

Bien plus qu'un simple conditionnement, le tube s'impose rapidement
comme une signature culinaire et un symbole du savoir-faire Mutti.

**LE DOUBLE CONCENTRÉ
MUTTI SE DISTINGUE PAR SA
POLYVALENCE EN CUISINE.**

Il s'utilise comme ingrédient
principal ou comme exhausteur
de goût grâce à un intense
parfum : pour structurer une
sauce, enrichir un plat mijoté,
relever une soupe, apporter de la
gourmandise de l'entrée au plat,
des recettes les plus créatives
aux petits plats du quotidien.



**SOIXANTE-QUINZE ANS PLUS TARD, LE DOUBLE CONCENTRÉ DE
TOMATES MUTTI CÉLÈBRE SON ANNIVERSAIRE ET DEMEURE UNE
REFERENCE DANS DE NOMBREUSES CUISINES.**

Produit iconique, il continue d'occuper une place singulière dans le
paysage culinaire, tout en s'adaptant aux pratiques contemporaines.
Car au-delà de son statut emblématique, le concentré séduit par sa
simplicité d'utilisation et l'étendue de ses applications.

En phase avec les évolutions des modes de consommation, il s'aligne
pleinement avec la manière de cuisiner d'aujourd'hui et de demain :
une cuisine plurielle, qui oscille entre plaisir, créativité et praticité selon
les moments et les envies.

Il s'intègre aussi naturellement dans les préparations du quotidien que
dans des recettes plus techniques.



**Une solution accessible et efficace, qui continue de séduire de
nouveaux consommateurs et confirme son statut d'indispensable
appelé à durer.**



**DERRIÈRE CHAQUE TUBE,
DES AGRICULTEURS ET UNE
RELATION DE CONFIANCE**

Tout commence par la terre. Sous
le soleil italien, des tomates riches
en goût cultivées en plein champs
sont soigneusement sélectionnées
puis cueillies à parfaite maturité et
travaillées avec précision. Plus de 800
agriculteurs partenaires accompagnent
Mutti chaque année et partagent une
même exigence : respecter le fruit et
en révéler toute la qualité.

*Les tomates sont transformées en moins de 24 heures afin
de préserver toute leur fraîcheur et leur intensité aromatique.*

Près de 6 kilos de tomates sont nécessaires pour produire 1 kg de concentré,
ce qui illustre la concentration et la richesse aromatique de chaque tube.
Ce savoir-faire, transmis et cultivé dans la durée, fait la signature de la marque
Mutti. Derrière chaque tube, comme derrière chacun des produits de la gamme,
s'exprime une exigence de qualité constante qui perpétue le plaisir de cuisiner.



**UN TUBE ICONIQUE
QUI SE RÉINVENTE**

À l'occasion de ses 75 ans, Mutti
fait évoluer le design de son tube
emblématique avec une ambition
qui dépasse la seule modernisation
esthétique. Si la marque adopte une
identité visuelle plus contemporaine,
tout en conservant des codes vintage
en hommage à son héritage, cette
refonte traduit surtout une volonté :
accompagner les consommateurs
dans une meilleure compréhension
du concentré, dont les usages restent
encore parfois méconnus.

**PENSÉ COMME
UN VÉRITABLE OUTIL PÉDAGOGIQUE,**

ce nouveau packaging renforce la lisibilité de la gamme et met en avant le
niveau d'intensité du concentré directement sur le tube. Un niveau d'intensité
établi grâce à une analyse sensorielle d'experts donnant une indication conçue
pour guider le dosage, inspirer des recettes et aider chacun à s'appropriier
plus facilement ce produit du quotidien afin d'en révéler le plein potentiel.

**75 ANS PLUS TARD,
MUTTI CONTINUE D'ÉCRIRE L'HISTOIRE**

À l'occasion de cet anniversaire, Mutti célèbre
l'héritage de son iconique tube tout en poursuivant
sa dynamique d'innovation. La marque enrichit
ainsi sa gamme avec une nouvelle recette de
Double Concentré à l'Ail, une saveur inédite sur
le marché.

Au-delà de cette nouvelle référence, Mutti
introduit surtout une approche novatrice du
concentré en l'enrichissant d'un incontournable
riche en saveurs : l'ail. Une innovation pensée pour
simplifier la préparation au quotidien : plus besoin
d'éplucher, hacher ou faire revenir l'ail, le geste
est prêt à l'emploi. Un véritable gain de temps en
cuisine, sans compromis sur l'intensité du goût ni
sur la qualité des ingrédients.

Aliment emblématique de la cuisine française et
méditerranéenne, l'ail vient naturellement sublimer
l'intensité de la tomate accompagnant aussi bien
les préparations du quotidien que toutes les
envies spontanées et recettes élaborées.

*Une innovation qui confirme que le concentré
n'a pas fini de se réinventer !*



