

LÖNG ÁSTARSAGA

Fjölskylduhéð umvafinn framsýni og mikilli ástríði.

Saga Mutti fyrirtækisins er bundinn saman af ást fyrir hreinum tómötum og þörf til að viðhalda fullkomnri áferð einnar bestu gjafar náttúrunnar. Þetta er ástríða, þrautsegja og fullkomnunarárátta fjögurra kynslóða í meira en hundrað ár.

1899

ÆVINTÝRÍÐ
BYRJAR

Frændur Giovanni, Marcellino Mutti (1862 - 1941) og Callisto (1870 - 1936), bjuggu til fyrirtækið Fratelli Mutti. Fókusinn á framleiðslu fjölskyldunnar fór nú að snúast úr hefðbundnum sveita búskap yfir í meiri framleiðslu búskap. Tómatarnir voru samt en þá unnir eftir listarinnar reglum, sem urðu svo skilvirkari ár frá ári. Hratt stækkandi tómatmarkaðurinn hafði nú skotið rötum.

1951

TÓMAT ÞYKKNI
Í TÚPU

Mutti tómat þykkni í túpu varð til 1951. Þessi gerð af pakningum hafði hingað til einungis verið notuð fyrir krem og tannkrem. Hugmynd Ugo Mutti að pakka tómat þykkni í svona túpu var bylting, bæði fyrir tómatframleiðslu og milljónir ítalskra fjölskyldna.

1971

UPPHAF FÍNT
SAXAÐA TÓMATSINS

Hjá Mutti byrjaði áttundi áratugurinn á metnaðarfullu verkefni. Að útbúa ferska vöru, tilbúna í notkun með minna hlutfalli af vatni en hefðbundnir niðursoðnir heilir tómatar. Eftir nokkrar tilraunir með aðstoð sniðugrar kald pressu meðferðar urðu hinir viðfrægu Polpa (fint söxuðu) tómatar til. Þeir eru en þá í dag aðalvara Mutti og er dásömuð af milljónum matreiðslumanna um allan heim fyrir ferska bragðið og gæði tómatanna.

1986

MUTTI TÓMAT
PASSATA ER
SETT Á FLÖSKUR

Um leið og tæknin gerði það kleyft að hægt væri að nota gler í matvælavinnslu, byrjaði Mutti að nota glerumbúðir, sem er ekki einungis endurnýtanlegt heldur hefur líka góða varðveislu eiginleika. Ný lína af Passata á flöskum varð að veruleika. Ákvörðunin var tekin af Marcello Mutti (fæddur 1940) sem hafði mikivlægt hlutverk í vöruþróun hjá fyrirtækinu eftir 1965.



www.muttiparma.us



ÍTALSKIR SÉRFRÆÐINGAR Í TÓMATGERÐ SÍÐAN 1899 ERU KOMNIR TIL ÍSLANDS!

"We would describe ourselves first and foremost as the guardians of authentic tomato flavor."

Francesco Mutti

Italy's #1*
BRAND OF
TOMATOES

Hin ýmsu blæbrigði tómatans



MUTTI HEILIR FLYSJAÐIR TÓMATAR

ÞÉTTIR OG HOLDMIKLIR

Heilu tómatarnir hafa náttúrulegan rauðan lit, létt bragð og góðan þéttleika.



MUTTI FÍNT SAXAÐIR TÓMATAR

LEYNDARMÁL SÍÐAN 1971

Mutti fint saxaðir tómatar er einstök vara sem sameinar safan úr tómatinum með smátt skornu holdi, og nær að halda ferskleika ávaxtarins. Bíður sama flotta rauða lit og ávöxturinn að sumri.



MUTTI PASSATA

SÆT OG SILKIMJÚK

Mutti passata er sætt og rjomanennt, fallega rautt og með mjúka áferð.



MUTTI TÓMAT ÞYKKNI

BRAGÐMIKIÐ

Mutti tómat paste býr yfir miklum krafti og er troðfyllt af bragði. Djúpur rauður litur, mikið bragð og þétt áferð.



MUTTI PIZZA SÓSA

PIZZUR ERU LISTAVERK

Mutti pizza sósan er bragðmikil og hefur þétta áferð. Hún dreyfist jafnt yfir pizzuna og gefur hárrétt bragð og lit til þess að gera hverja pizzu einstaka.



MUTTI SAN MARZANO

TOPPURINN Í SÓSUGERÐ

Mutti San Marzano plómu tómatar hafa sætt bragð og lágt sýruhlutfall. Þeir eru þekktir fyrir þétt aldinkjöt, djúpan rauðan lit, húð sem auðvelt er að fjarlægja og lágt hlutfall af fræjum. Þykja bestu tómatarnir í pasta og pizzasósur.



Framleiðslukeðja tómatans

Ef þig vantar fleiri ástæður til þess að velja Mutti, þá þarftu ekki að leita lengra. Hvert skref er hannað með einn tilgang, að viðhalda öllum náttúrulegu eiginleikum tómatans.



Gróðursetning

Við erum í stöðugu samstarfi við bændurna okkar sem þýðir að við getum valið þau afbrigði sem henta best hverjum jarðveg, og framleitt þannig bestu mögulegu tómatana.



Búskapur

Markmið okkar er að víta allt sem mögulegt er um tómatana. Við deilum allri okkar reynslu með bændunum okkar, og leiðbeinum þeim í framleiðslunni.



Uppskeyra

Það að víta hvenær best er að uppskeyra er lykilatriði til þess að ná sem bestu bragði. Á uppskerutímanum eru verksmiðjurnar okkar opnar eins og þarf, því góðir tómatar mega ekki bíða.



Framleiðsla

Hvert skref í framleiðslunni var þróað með einn tilgang, að halda í alla góðu náttúrulegu eiginleika tómatans. Við notum framsæknar aðferðir til þess að flokka tómatana af mikilli varfærni. Framleiðslutíminn er stytur eins og hægt er og aðferðir notaðar sem fara mjög varlega með tómatana.