



**CUBI DI  
POMODORO**

# Nouveau et unique sur le marché, Mutti présente les Cubi di Pomodoro (Cubes de Tomates)

## L'alternative à la tomate fraîche, même en hiver !



Facing FR



Facing IT



**Cubi di Pomodoro Mutti**, ce sont des Cubes de tomates fraîches, en conserves.

→ **La véritable alternative à la tomate fraîche sur le marché de la restauration. Et ce, toute l'année!**

- Des **tomates 100% italiennes**, mûries au soleil et en **plein champs**
- Récoltées 1 fois dans l'année, et en **pleine saison**
- Transformées **moins de 24H après la récolte** pour préserver le meilleur du goût et toutes les **qualités organoleptiques de la tomate**
- Les tomates fraîches sont parfaitement **découpées en cubes de tomates**, puis immergés en saumure pour les conserver.



# Cubi di Pomodoro Mutti, un produit très simple d'usage pour varier les plaisirs en cuisine !



🍅 Un **produit prêt à l'emploi** : Il suffit d'égoutter les cubes de tomates avant de pouvoir les utiliser dans de multiples recettes !

🍅 **Entrées, Tapas, plats, apéritifs, version froid ou chaud, les usages sont variés et voici quelques idées :**

- Bruschettas & tartines
- Salades
- Garniture pour pâtes / Pizza / sandwiches
- Soupes ou consommés...

*Essayez les dans toutes vos recettes !*



# Données Logistiques



**Ingrédients :** tomate, eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel, correcteur d'acidité : acide citrique.

**Code Interne :** 44172

**EAN :** 8005110003011

**Code Carton :** 8005110003028

**Format :** 3/1 (2,450 Kg)

**DDM :** 24 Mois

**Disponibilité :** Septembre 2021





# Notre Chef Simone Zanoni a testé le produit et nous a concocté quelques savoureuses recettes

## 4 recettes vidéos / Photos et Reels pour inspirer sur les multiples usages de Cubi di Pomodoro

- Salade de pâtes, asperges, mozzarella et Cubi di pomodoro
- Bruschetta Cubi di pomodoro, Pancetta et mozzarella
- Calzone prosciutto, pizza sauce et Cubi di pomodoro
- Consommé de Cubi di pomodoro & gambas

**1 interview de Simone** parlant du produit et de son usage.

**Photos des recettes disponibles**



Bonjour à toutes et à tous,





# Bruschetta Cubi di pomodoro, Pancetta et mozzarella

## *Ingrédients*

### **POUR LA FOCACCIA**

450 g de farine manitoba  
50 g de farine de maïs  
250 g de pommes de terre cuites et refroidies  
16 g de levure fraîche  
136 ml de lait entier  
88 ml de bière  
25 ml d'huile d'olive  
16 g de sel  
3 gousses d'ail  
3 branches de romarin

### **POUR LA GARNITURE**

200 g de Cubes de tomates Mutti  
1 tête de puntarelle  
250 g de mozzarella de bufala  
6 tranches de pancetta  
60 g de parmesan

Moyen

4 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de Cuisson : 25 min

Temps de repos : 2 H



1. Réaliser la focaccia : mélanger tous les ingrédients pour la (excepté l'ail et le romarin) dans un robot.
2. Donner une forme ronde à la pâte, la mettre dans un grand bol et huiler. Puis laisser la pâte lever.
3. Une fois la pâte levée, la déplacer sur une plaque de cuisson et faire pression avec les doigts pour faire de petites rainures. Huiler et remettre à lever jusqu'à doubler la pâte.
4. Une fois la pâte doublée, la garnir avec l'ail et le romarin et cuire au four à 230/240° pendant 20 à 25 minutes. Verser un demi-verre d'eau dans un récipient placé dans le four au début de la cuisson pour apporter de l'humidité
5. Lorsqu'elle est cuite, sortir la pâte du moule de cuisson et la laisser refroidir sur une grille.
6. Couper la focaccia dans sa longueur et la mettre à griller.
7. Pendant ce temps, égoutter les cubes de tomates Mutti. Sélectionner de belles pointes de puntarelle et couper la mozzarella en gros morceaux.
8. Assaisonner la puntarelle avec de l'huile et du sel. Tartiner sur la bruschetta les cubes de tomates Mutti. Puis garnir avec la mozzarella, la puntarelle et la pancetta.
9. Terminer en râpant un peu de parmesan et agrémenter d'un filet d'huile d'olive.

# Calzone prosciuto, pizza sauce et Cubi di pomodoro

## *Ingredients*

### **POUR LA PÂTE**

1 kg de farine 00 (+ 20g pour le plan de travail)  
570 g d'eau  
20 g de sel  
40 g d'huile  
4 g de levure

### **POUR LA GARNITURE**

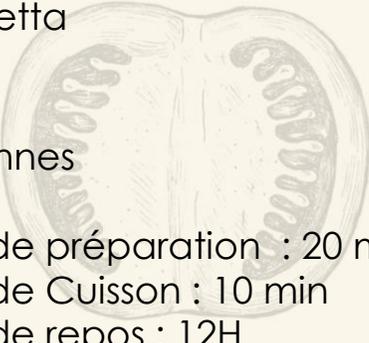
500 g d'artichauts sous-huile  
400 g de cubi di pomodoro Mutti  
450 g de scamorza  
2 bottes de basilic  
24 tranches de pancetta

Moyen  
8 personnes

Temps de préparation : 20 min  
Temps de Cuisson : 10 min  
Temps de repos : 12H



1. Dans un robot avec crochet mélanger tous les ingrédients pour la pâte à calzone.
2. Lorsque la pâte est bien lisse, former des boules de 170/180 gr et les placer sur une plaque. Couvrir avec un torchon humide et laisser reposer 12 heures.
3. Préchauffer le four au max (pour un four traditionnel, le mieux est de trouver une pierre lisse sur laquelle cuire le calzone afin d'obtenir une bonne cuisson de la pâte).
4. Egoutter les cubes de tomates Mutti et les artichauts.
5. Couper la scamorza en petits cubes.
6. Dans un bol, assaisonner les 3/4 des cubes de tomates Mutti avec l'huile, le sel, le poivre et le basilic haché.
7. Etaler la pâte à calzone et disposer les artichauts, la scamorza, les cubes de tomates Mutti.
8. Assaisonner et fermer la calzone en pliant le bord pour éviter qu'elle ne se casse à la cuisson.
9. Faire cuire selon votre four



# Consommé de Cubi di pomodoro & gambas

## Ingédients

200 g de Cubi di pomodoro Mutti  
800 ml d'eau de Cubi di pomodoro Mutti  
4 gambas rouges  
4 asperges vertes  
1 botte de basilic frais  
150 ml d'huile  
sel et poivre  
50 ml de vinaigre d'Orléans  
2 gousses d'ail confit

Moyen  
4 personnes

Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 5 min



1. Dans une casserole porter à ébullition l'eau des cubi di Pomodoro. Filtrer et laisser refroidir.
2. Faire bouillir une autre petite casserole d'eau. Et nettoyer les gambas.
3. Blanchir les gambas dans l'eau, puis les refroidir dans un bain d'eau glacée.
4. Eplucher les asperges, couper la tête et cuire seulement les corps dans l'eau bouillante salée pendant 1 min / 1 min30, puis les refroidir dans l'eau glacée.
5. Dans un mixeur mettre l'huile, le vinaigre, les gousses d'ail, sel et poivre et mixer pour obtenir une vinaigrette.
6. Assaisonner les gambas avec la vinaigrette et les couper en 4, puis saler avec de la fleur de sel.
7. Couper les têtes crues des asperges à la mandoline et couper les corps cuits en losanges. Assaisonner avec de l'huile, du sel et du poivre.
8. Dans une assiette creuse, disposer les ingrédients en cercle, ajouter quelques cubes de tomates Mutti et garnir avec du basilic. Une fois l'assiette complète, verser doucement le bouillon froid d'eau de cubes de tomates Mutti et terminer avec un filet d'huile d'olive et ajouter de la fleur de sel si nécessaire.

# Salade de pâtes, asperges, mozzarella et Cubi di pomodoro Mutti

## Ingédients

- 250 g de Cubi di Pomodoro Mutti
- 400 g de pâtes (type orecchiette)
- 300 g de billes de mozzarella
- 8 asperges vertes
- 8 asperges blanches
- 80 g de parmesan
- 1 botte de basilic
- huile, sel, poivre
- ciboulette

Facile  
4 personnes

Temps de préparation : 10 min  
Temps de Cuisson : 10 min



1. Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et une seconde plus petite.
2. Cuire les pâtes al dente, égoutter et refroidir dans l'eau glacée. Une fois bien froides, égoutter les pâtes et les placer dans un bol avec de l'huile d'olive.
3. Eplucher les asperges et les cuire dans l'eau salée pendant 1 min30 à 2min. Egoutter puis laisser refroidir dans l'eau glacée.
4. Dans un grand saladier, mettre les pâtes, les asperges taillées en losanges, les cubes de tomates Mutti, les billes de mozzarella, le basilic haché et la ciboulette finement hachée.
5. Assaisonner le tout avec l'huile, du sel, du poivre et du parmesan.
6. Dresser et garnir avec des feuilles de basilic et du parmesan râpé.

