



LES CUBES DE TOMATES MUTTI EN SAUMURE

Réalisés uniquement avec des tomates fraîches découpées en cubes puis immergées en saumure pour les conserver, les cubes de tomates MUTTI (cubi di Pomodoro en italien), sont une véritable alternative à la tomate fraîche.



=



Il faut en moyenne 1h pour découper 2,7 kg de tomate en dés !

Produit inédit à destination des professionnels, ils permettent au restaurateur d'économiser du temps de préparation mais aussi de travailler la tomate fraîche toute l'année, avec toujours ce bon goût de tomate mûre, récoltée à maturité.

Prêts à l'emploi, il suffit d'égoutter les cubes de tomates pour réaliser des recettes chaudes ou froides, au bon goût de tomate fraîche toute l'année.



La qualité des cubes de tomates s'explique par :

- **des tomates 100% italiennes**, cultivées en plein champs, mûries au soleil et récoltées une seule fois dans l'année durant la pleine saison,
- une **transformation en moins de 24h après la récolte** pour préserver le goût intact de tomate fraîche et ses qualités organoleptiques

F. Mutti
PROFESSIONNEL

UNE LISTE D'INGRÉDIENTS COURTE :
eau, vinaigre d'alcool, sucre, sel,
correcteur d'acidité : acide citrique



Préparation Cuisson

5
MINUTES

20
MINUTES

INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

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



LA RECETTE DU CHEF ÉTOILÉ
SIMONE ZANONI

Consommé

de Cubi di pomodoro et gambas



Dans une casserole porter à ébullition l'eau des cubi di Pomodoro. Filtrer et laisser refroidir. Faire bouillir une autre petite casserole d'eau. Nettoyer les gambas et les blanchir dans l'eau, puis les refroidir dans un bain d'eau glacée. Eplucher les asperges, couper la tête et cuire seulement les corps dans l'eau bouillante salée pendant 1min / 1min30, puis les refroidir dans l'eau glacée.

Dans un mixeur mettre l'huile, le vinaigre, les gousses d'ail, sel et poivre et mixer pour obtenir une vinaigrette. Assaisonner les gambas avec la vinaigrette et les couper en 4, puis saler avec de la fleur de sel.

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.

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.

SERVICE DE PRESSE MUTTI - Fanny Bezol
+33 (0)1 73 01 99 41 - fbezol@les-influenceurs.com



Pour en savoir plus, rendez-vous sur le site Internet Mutti France mutti-parma.com/fr et sur les réseaux sociaux de la marque

