



## *Auringon kypsyttämiä italialaisia tomaatteja*

# **Polpa – Hienonnettuja tomaatteja vertaansa vailla**

Tomaattimurska on erinomainen peruselintarvike, jota käytetään ahkerasti ruuanlaitossa ympäri maailman. Tomaateissa on kuitenkin suuria eroja. Italialaisella perheyrittelyllä Muttilla on 111 vuoden kokemus ja asiantuntemus tomaattituotteista, joista suosituin on lisäaineeton Polpa – erittäin korkealaatuinen ja rakenteeltaan hieno tomaattimurska. Polpa saa arominsa ja makunsa tuoreista auringon kypsyttämistä tomaateista, jotka täydentävät maukkaan aterian ilman lisättyjä säilöntä- tai makuaineita. Mehukkaan koostumuksensa ansiosta Polpa sopii erinomaisesti kaikenlaiseen ruuanlaittoon ja se on luonnollisen kypsyntäprosessinsa ansiosta myös mainio vaihtoehto tuoreille tomaateille.

Erilaisten tomaattien välillä on suuria eroja. Polpaan käytettävät tomaatit ovat saaneet kypsyä hitaasti Italian auringon alla ennen sadonkorjuuta, minkä ansiosta niiden maku on huomattavasti täyteläisempi kuin kasvihuoneista lähtöisin olevien tomaattien. Prosessi muistuttaa viininviljelyä, jossa myös ympäristötekijöillä on huomattava vaikutus satoon. Tämä valmistustapa on myös ympäristöystävällisempi, sillä kasvihuoneviljely edistää osaltaan ilmastonmuutosta. Muttin tomaatit lajitellaan huolellisesti ennen kuorimista, siivilöintiä ja pilkkomista heti sadonkorjuupäivänä. Joukkoon ei lisätä lainkaan säilöntä- tai makuaineita, sillä hyvä maku tulee täysin laadukkaista auringon kypsyttämistä tomaateista itsestään.

*– Italialainen ruoka on hyvin suosittua Suomessa, niin ravintolassa syötynä kuin kotona laitettunakin. Monet kuitenkin unohtavat, että raaka-aineilla on uskomattoman suuri merkitys lopputulokseen. Tomaatit ovat olleet suuri intohimomme jo sukupolvien ajan, ja haluamme vastaisuudessa jatkua korkealaatuisten tomaattituotteiden ja niihin liittyvän tietotaidon tarjoamista. Polpan avulla päivittäiseen ruuanlaittoon saa tuoreiden tomaattien tunnun, oli kyse sitten päivällisestä kaikessa yksinkertaisuudessaan tai monivaiheisesta juhla-ateriasta, Mr. Mutti sanoo.*

Polpa sopii erinomaisesti pastakastikkeisiin, eikä mausteeksi tarvita kuin suolaa ja pippuria, sillä murskaan käytetyt tomaatit ovat itsessään erittäin maukkaita. Polpaa voi käyttää jopa viileään gazpachoon tai tuliseen salsaan tuoreiden tomaattien sijaan - vain mielikuvitus on rajana.

### **Mutti – perheyrittely intohimonaan tomaatit**

Muttin tarina alkoi vuonna 1899, kun Giovanni Mutti perusti yrityksen aurinkoiseen Parmaan. Reilun sadan vuoden toimintansa aikana yritys on kasvanut pienestä perheyrittelyksestä Italian tomaattivalmistajien markkinajohtajaksi. Muttilla on laaja myyntiverkosto niin Italiassa kuin muillakin markkina-alueilla. Yritys oli ensimmäinen, joka ymmärsi jatkuvan laaduntarkkailun ja ympäristön suojelun merkityksen sekä oman tuotannon takaamisen IP-sertifikaatin\* avulla.

Muttin tuotevalikoima Suomessa sisältää erimakuisten Polpa-tomaattimurskien lisäksi myös tomaattipyreen sekä muutamia muita tomaattisäilykkeitä. Polpa kuuluu Inex Partnersin valikoimaan, ja sitä myydään Stockmannilla sekä SOK:n liikkeissä kuten Prismoissa ja S-marketeissa.

Suositus hinta: 0,81 euroa (400 g).

\* IP-sertifikaatti(Integroitu tuotanto) on kokoelma direktiivejä, jotka pyrkivät voimakkaasti vähentämään kemiallisten aineiden käyttöä ja suosimaan luonnonmukaisia viljelytapoja.

---

#### **Tuotenäytteet ja –kuvat:**

Tiina Malinen, Star Public Relations, s-posti: tiina.malinen@starpr.fi, p. 044 535 7481