Mutti lancia un sito dedicato ai professionisti della ristorazione

muttiweb-9fd54640

Mutti, l’azienda di Parma specialista del pomodoro da oltre un secolo, annuncia il lancio di professional.mutti-parma.com, un sito dedicato al canale B2B, pensato appositamente per soddisfare le esigenze dei professionisti del settore Ho.Re.Ca..

La nuova piattaforma si rivolge agli operatori professionali che già utilizzano i prodotti Mutti, e a tutti coloro che sono alla ricerca di un pomodoro eccellente, 100% italiano, con l’obiettivo di garantire la migliore qualità in molteplici preparazioni e in tante diverse modalità di consumo. Il sito, dalla grafica semplice ed elegante, accompagna gli utenti alla scoperta del mondo Mutti, mettendo a disposizione dei professionisti del settore tutta l’expertise dell’azienda di Parma, che vanta più di cento anni di esperienza nella lavorazione e trasformazione del pomodoro.

“Con questo nuovo sito vogliamo fare un primo passo utile a costruire una partnership con il pubblico professionale centrale per il nostro settore. Sarà l’occasione per avviare un dialogo costante con i ristoratori e con tutti gli intermediari della ristorazione: attraverso la piattaforma, ci proponiamo di intercettare i feedback dei nostri clienti per rispondere al meglio alle loro esigenze. Per gli operatori professionali, diventerà un nuovo modo per essere aggiornati sulle ultime novità dell’azienda Mutti dedicate al canale Food Service, e su tutte le iniziative che saranno in grado di supportare le loro attività, spiega il Marketing Mutti.

Non a caso, il sito parla il linguaggio di chi usa il pomodoro per professione, portando alla luce le principali esigenze che nascono nelle cucine: dalle scelte di menu, alla mise en place finale, passando per le necessità lavorative di tutti i giorni. La progettazione dei contenuti è, infatti, disegnata sui gesti rituali dei ristoratori, così da simulare l’esperienza reale di chi usa i prodotti, e per facilitare l’apprendimento di chi ancora non li conosce, in modo rapido ed efficace.
Oltre a presentare l’offerta completa dell’azienda per il canale Food Service, il sito racconta i fattori distintivi della materia prima, dalla coltivazione alla lavorazione, fino al suo confezionamento:

informazioni fondamentali per tutti coloro che considerano il pomodoro un ingrediente chiave per i loro piatti e desiderano valorizzare la propria offerta, attraverso un prodotto di massima eccellenza qualitativa. La piattaforma offre infatti preziosi consigli su come abbinare i prodotti Mutti ad antipasti, primi, secondi e pizze e guida i professionisti verso la scelta del prodotto più adatto in base alla resa specifica delle diverse referenze, alla loro modalità di utilizzo, aiutandoli così a stabilire quello ottimale per le loro preparazioni.

Le schede prodotto sono il risultato di un'alternanza tra nozioni tecniche sulla materia prima e la sua lavorazione, e la raccolta delle informazioni visive, gustative, olfattive e tattili che si percepiscono dall'esperienza diretta sui prodotti. Infatti, pizzaioli e cuochi nella realizzazione dei piatti si fidano unicamente dei propri sensi, veri e propri strumenti di lavoro: le dosi sono pesate a occhio, il cucchiaio è una sorta di prolungamento della mano e l'assaggio è continuo. Si tratta di una ritualità complessa e personale che Mutti ha voluto seguire passo per passo per restituirla al pubblico professionale.

All'interno del sito, tutte le informazioni tecniche legate all'utilizzo dei prodotti Mutti in relazione al mondo della pizza, sono frutto di un progetto di ricerca promosso e realizzato dall'azienda, nei mesi di ottobre e novembre 2016, in collaborazione con il Politecnico del Commercio e del Turismo (CAPAC) di Milano. Grazie a questo studio, Mutti ha invitato alcuni pizzaioli e panettieri italiani a provare i propri prodotti professionali, con l'obiettivo di esplorare il mondo del pomodoro all'interno del settore pizzeria e di individuare i bisogni e le esigenze degli utilizzatori professionali.

Durante gli incontri, infatti, l'azienda ha potuto ascoltare e osservare i professionisti mentre preparavano diversi tipi di pizza (pizze alte, basse, al metro, in teglia, d'asporto, pizzette), nelle diverse modalità di cottura (forno a legna, forno elettrico), utilizzando il pomodoro Mutti. Tante tipologie di pizza per cogliere le diverse sfumature organolettiche dei prodotti Mutti (sapore, colore, consistenza, resa), perché l'azienda sa bene che "ogni pizza ha il pomodoro che si merita".

Inoltre, accendendo all'apposita area di registrazione, gli utenti avranno l'opportunità di scaricare il catalogo prodotti della linea professionale.