

hu

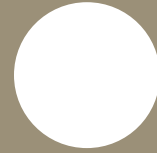
®



mu



mangiamoitaliano



ilviaggiohimù

hjmù
muzzarellaexperience



Questa è la storia
di un viaggio.
Un viaggio di amicizia,
coraggio e passione.

This is the story of
a journey.
A journey of friendship,
bravery and passion.



Un viaggio che inizia quando
Patrizio, l'amico di sempre, è
costretto a lasciare l'Italia e
trasferirsi all'estero.

It's a journey that began
when childhood friend
Patrizio is forced to leave
Italy and go abroad.



Un viaggio che diventa sinonimo di cambiamento e di rinuncia: rinuncia agli affetti, alle abitudini e anche ai sapori della propria terra.

Con la determinazione dettata dal profondo affetto, Massimo e Giuliano viaggiano spesso per far visita all'amico lontano.

This journey becomes synonymous with change and doing without: without loved ones, without customs and traditions and even without the taste of your beloved country on your lips.

Profound affection drives Massimo and Giuliano to regularly visit their faraway friend.

hjmU
muzzarellaexperience



mū

Accompagnati, sempre, da un prodotto unico ed evocativo della propria terra: la **mozzarella di bufala**.

Il gusto, il sapore, il profumo, l'amicizia e i ricordi rendevano meno dolorosa la lontananza.

And as always, they're accompanied by a unique and evocative product that comes directly from the land: **buffalo mozzarella**.

The taste, the flavour, the fragrance, friendship and memory all combine to make the distance between them less painful.





hi

È qui che comincia la storia:
una storia in cui Massimo e
Giuliano decidono di metterci
il cuore, realizzando un
format che, attraverso la
convivialità del mangiar sano
e della mozzarella di bufala,
crei aggregazione, amicizia e
divertimento.

And this is where the story
begins: a story whereby
Massimo and Giuliano pour
their hearts into a venture
and create a format where
conviviality, healthy eating and
a desire for friendship and
fun take shape around buffalo
mozzarella.





Nasce hiMù.

Uno store in cui, attraverso uno speciale procedimento, si crea mozzarella con latte 100% di bufala campana.

And so hiMù was born.
A store where mozzarella is created using 100% buffalo milk from the land.



Antipasti, pasta, secondi piatti, contorni, pizze, aperitivi e sfizi...

Antipasti, pasta, main courses and side dishes, pizza, aperitifs and snacks...



...sono tutte portate
realizzate con vera
mozzarella di bufala.

Dal quel giorno, il viaggio si ripete
ogni giorno attraverso l'ineguagliabile
sapore dei prodotti **hiMù**.

...are all produced
from authentic buffalo
mozzarella.

From that day forward, the journey
is recreated each day through the
inimitable flavour of **hiMù** products.

hiMù
mozzarellaexperience



himù**Franchising**project



the idea

When globetrotting, you can, at times, be overwhelmed by an unbearable desire for home. That's the reason we used to order a portion of 'buffalo mozzarella' as soon as we sat down in a restaurant. It didn't take much to shatter our high expectations as something arrived on the plate which only served to accentuate that sense of alienation in relation to the place we found ourselves in. It was in this way that the need to export 'mozzarella' culture and the various ways in can be enjoyed and prepared came about.

l'idea

In giro per il mondo succede di esser presi da quell'insostenibile voglia di casa. Motivo per cui, entrati in un ristorante, al momento dell'ordinazione, ci viene da chiedere: "Una mozzarella, grazie". Pochi minuti per deludere le alte aspettative e vedersi portare un qualcosa che non fa altro che acuire il senso di estraneità rispetto alla città in cui ci si trova. Nasce dunque l'esigenza di esportare la cultura della mozzarella, il modo di gustarla e i mille diversi modi in cui è possibile cucinarla.



the product

Our thorough research coupled with the knowledge of our local expert means we're able to create mozzarella which is produced using 100% buffalo milk. We also produce a number of by-products such as provola, scamorza, burrata and other cheeses and many other specialties. Wherever and whenever you feel like! Our final product is always fresh because it doesn't undergo a long journey or temperature changes, and above all it is never preserved in a way that would spoil the flavour and this is because it is made to be enjoyed as soon as possible after production.

il prodotto

La continua ricerca ci ha portato a ideare e realizzare un sistema unico che, unito alle conoscenze di un esperto casaro, ci permette di produrre mozzarella con latte 100% di bufala e una quantità di prodotti collaterali come provola, scamorza, burrata, formaggi e tante altre specialità ancora. Ovunque si voglia! Il prodotto finale sarà sempre fresco perché non subisce lo stress di un lungo viaggio e le relative alterazioni di temperatura, e soprattutto non è soggetto al rischio di una conservazione non idonea, dato che viene gustato a stretto giro dalla produzione.

hjmU
mozzarellaexperience

the store

The shop, the mozzarella bar, the micro-dairy and the travelling street food vehicle: all four aspects are perfectly amalgamated in a single location, bringing together and encapsulating conviviality using an attractive unique design, and one that recalls nature and all that is welcoming. It's perfect for anyone wishing to buy or taste fresh products in the comfort of their own home, or at work or even on the spot. Once, twice, three times or a thousand times more!

lo store

Lo shop, il mozzarella bar, il microcaseificio e il veicolo itinerante da street food: quattro mission perfettamente amalgamate in una unica location, realizzata attraverso un design accattivante con un forte richiamo alla natura, essenziale nei materiali e accogliente allo stesso tempo. Perfetta per chi vuole acquistare e gustare i prodotti realizzati freschi comodamente a casa o al lavoro, oppure assaporarli direttamente sul posto. Per una, due, tre...e mille volte ancora!

the menù

We offer a balanced menu that alternates simple dishes like caprese or stuffed baguette as well as more elaborate lasagna and classic pizza. You can also taste our mozzarella alongside other excellent Italian delicacies.

Choices that include the renowned prosciutto di Parma and San Daniele varieties, Sorrentini tomatoes, lemon leaves from the famous Amalfi Coast lemons, Cetara anchovies and much more besides. We have an extensive matured cheese platter, cold cuts and some of the best wine from the Italian peninsula.

il menù

Proponiamo un menù equilibrato che spazia da piatti semplici come la caprese o la baguette farcita, a quelli più elaborati come la lasagna e la classica pizza. È possibile gustare la nostra mozzarella anche semplicemente accostandola a una delle numerose eccellenze della produzione italiana.

Ecco farsi avanti degli ottimi prosciutti di Parma e San Daniele, dei pomodori insalatari, i Sorrentini, le foglie di limone sfusato della Costiera, le alici di Cetara e molto altro ancora. L'offerta è resa ancor più ampia da una selezione di formaggi di diverse stagionature, salumi ricercati e vini scelti tra le eccellenze della Penisola.



franchising

HiMù is a franchise based on a formula for real success. Our system of affiliation guarantees valid and concrete opportunities for business with targeted investment. Our team will guide the affiliates efficiently, in all aspects of the business: from finding the most suitable location, to choosing the best equipment, to technical assistance and internal furnishings - right up to staff training.

Visit our site and fill out the form, and someone from our commercial team will be in touch. The hiMù family is just a click away.



il franchising

HiMù è un franchising di successo basato su numeri reali. Il nostro sistema di affiliazione garantisce valide e concrete opportunità di business con un investimento mirato. Assistiti dal nostro team, guidiamo l'affiliato in tutti gli aspetti in modo mirato ed efficiente: dalla ricerca della location alla fattibilità, dalla produzione degli arredi a quella degli impianti tecnici, fino alla formazione del personale.

Visita il sito e compila il form, sarai ricontattato da un nostro responsabile commerciale. Basta un click per entrare a far parte della famiglia hiMù!



/ longobardirujudesign+picture

Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene.

One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.

[Virginia Woolf]

hiMù è un marchio registrato Arti Brands Ltd
nessuna riproduzione è autorizzata
tutti i diritti riservati.

hiMù is a registered trademark of Arti Brands Ltd
no reproduction is authorized
all rights reserved.

himu.it

seguici su / follow us on

