

# MYSTÈRE AUTOUR DU KETCHUP HEINZ ?

Une nouvelle bouteille en verre  
Dotée d'une robe rouge carmin intense et velouté  
Serait sur le point d'arriver sur nos tables...



Pour les épicuriens,  
les gourmands, les gourmets,

## HEINZ LANCE UN NOUVEAU KETCHUP AU VINAIGRE BALSAMIQUE !

### UNE NOUVELLE RECETTE ?

Pas tout à fait...

La composition mythique  
et secrète du célèbre Ketchup Heinz  
reste la même\* :

- 🍅 Tomates (132g pour 100g de ketchup)
- 🍅 Sel
- 🍅 Sucre
- 🍅 Épices et plantes aromatiques
- 🍅 Vinaigre

### LA DIFFÉRENCE ?

Exquise...

Heinz a remplacé deux de ses composants par  
des ingrédients nobles, reconnus pour leur  
goût subtil :



Le Vinaigre balsamique (22%)  
& la Cassonnade (sucre roux de canne)

\*Le tout bien sûr sans conservateur, sans colorant (conformément à la réglementation), sans arôme artificiel, sans épaississant ajouté.

## UN NOUVEAU GOÛT ? **Oui, puissant, riche, complexe**

De même que pour un vin, les arômes du ketchup Heinz au vinaigre balsamique sont multiples. Le goût de tomates épicées du début se transforme en une saveur plus affirmée en bouche – celle du vinaigre balsamique – à la fois un peu acidulée et caramélisée, tout à fait différente de celle du ketchup Heinz traditionnel.

Le velouté de la texture s'accompagne d'une saveur intense qui en fait un vrai condiment destiné à accentuer le plaisir d'un met.

## POUR QUI ?

**Ceux qui ne consomment pas de ketchup parce qu'ils associent ce produit à l'enfance.**

Le ketchup au vinaigre balsamique va les séduire par son goût différent, plus sophistiqué, une réelle inspiration pour toutes les créations culinaires.

C'est un ketchup moderne, de caractère, qui se montre à table, pour les invités gourmands et gourmets.



## JE LE SERS COMMENT ?

**Telle l'élégante petite robe noire, il va avec tout !**

## QUELQUES SUGGESTIONS :

- Sur un magret de canard grillé,
- Avec de la mozzarella, sur une fine tranche de pain grillé,
- Sur des œufs cocotte,
- Dans une verrine mêlant poire et chèvre frais.

Un vrai voyage  
pour les papilles...

**Conditionnement et prix marketing conseillé :**

- Bouteille en verre de 342 g
- 1,89 €

**CONSERVATION :**

8 semaines maximum au réfrigérateur après ouverture.

**CONTACT PRESSE :** Sylvie Cottin • Agence Concertation • 01 45 22 38 46 • 06 83 21 22 16  
sc@concertation-presse.com

**WWW.HEINZ.FR**