

# KraftHeinz

**Le ketchup Heinz dévoile tous les ingrédients de sa recette !**



Chaque bouteille de Heinz Tomato Ketchup contient, pour 100 g de ketchup, **148g de tomates mûries au soleil** avec toute l'attention des experts cultivateurs.

Leur savoir-faire garantit **la texture parfaite du Ketchup Heinz**, connue et appréciée de tous.

Dans le cadre de la récolte de sa propre variété de tomates, **Heinz suit chaque tomate, de la graine jusqu'à l'assiette** : juteuses à souhait et naturellement sucrées, les **tomates Heinz** donnent au Ketchup **cette belle couleur rouge, ce goût caractéristique et inimitable.**

Dans les heures qui suivent leur récolte, elles sont soumises à un procédé de cuisson de pointe qui préserve tous leurs bienfaits.

**La recette du Heinz Tomato ketchup est simple : des tomates, du vinaigre, du sucre, du sel, des épices, des herbes et c'est tout !** Aucun additif, aucun conservateur, aucun colorant (conformément à la législation), aucun épaississant ne sont ajoutés à la recette unique élaborée il y a plus de 140 ans !

**Heinz souhaite rassurer les mamans et leur montrer que seuls des ingrédients simples qu'elles utilisent déjà en cuisinant, composent la recette du ketchup.**

**La campagne, « Cultivez vos tomates », lancée en ce début d'année, est à destination des familles qui vont découvrir le plaisir de faire pousser leurs propres tomates, que ce soit sur un rebord de fenêtre, un balcon ou au jardin !**

# KraftHeinz

## A suivre ! La page Facebook Heinz Tomato Ketchup.



Chaque jour, des sachets de **graines de tomates Heinz** seront offerts à ceux qui en feront la demande, dans la limite des stocks disponibles bien sûr. Chacun sera encouragé à **faire pousser ses graines de tomates**, accompagné par des conseils et astuces envoyés sous forme de Newsletter par mail à ceux qui auront commandé des graines ; des outils de jardinage marqués Heinz pourront aussi être gagnés par ceux ayant posté les plus belles photos.

## Après un été fructueux, les cultivateurs de tomates pourront poster des photos de leurs plants de tomates Heinz sur la page Facebook et un grand gagnant verra sa récolte transformée en Ketchup.



En effet, ses tomates seront récupérées par Heinz et transportées avec précaution au Heinz 57 Innovation Center à Nijmegen aux Pays-Bas. Là-bas, les chefs cuisiniers prépareront la recette de l'inimitable Heinz Tomato Ketchup à partir des **tomates fraîches récoltées**. Le gagnant recevra une bouteille spéciale de Heinz Tomato Ketchup iconique en verre, avec une **étiquette personnalisée**.

## A repérer, dans les rayons des grandes surfaces !

Entre janvier et avril, les formats 250g, 570g et 700g de Heinz Tomato ketchup, seront habillés d'une **étiquette unique** « Cultivez vos tomates » !

Plus d'infos : <http://www.heinzgrowyourown.fr/>

La vidéo sur production des tomates [ici](#)

Le début de la campagne [ici](#)



Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation  
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 – [sylviecottin@concertation.fr](mailto:sylviecottin@concertation.fr)  
[www.heinz.fr](http://www.heinz.fr)