

KraftHeinz

Le lancement des trois Heinz Yellow Mustard, New York Deli Style, a été plébiscité par des consommateurs jeunes préférant leur goût plus doux et leur texture plus onctueuse, typiquement Américaine, à celui de la moutarde traditionnelle.

Depuis quelque temps, les recettes des Food Trucks et de la Street Food ont également été à l'origine du succès des sauces Heinz pour hamburgers, bagels, planchas et autres barbecues « fait-maison ».

Il ne manquait plus qu'une mayonnaise différente tant par son goût que par son image pour compléter la gamme Heinz, si proche des jeunes, notamment urbains.

Heinz lance sa Mayonnaise American Style



Co-créée avec les consommateurs Européens*, la mayonnaise Heinz s'inspire des mayonnaises américaines mais correspond aux attentes d'un public jeune, attentif aux étiquettes et exigeant quant au goût.

Les produits de qualité qui la composent signent une mayonnaise premium :

- œufs de poules élevées en plein air,
- huile de colza,
- pas de colorants, pas de conservateurs,
- sans arôme ni épaississant artificiels.

La mayonnaise Heinz American Style se différencie des autres mayonnaises du marché par sa couleur blanche et sa texture unique. Elle est douce, crémeuse et onctueuse.

Son goût est frais, très légèrement sucré, il se marie très bien avec des recettes plus contemporaines de hamburgers mais aussi avec les « bowls », ces nouvelles préparations très esthétiques et saines alliant dans un même bol individuel, légumes, céréales, légumineuses, viande ou poisson.

Conditionnée en flacon souple à l'allure typiquement US, elle est disponible en 2 formats, selon les habitudes de consommation :

- ✓ 220ml (PVC 1.99 €)
- ✓ 400ml (PVC 2.95 €)

*1 an et demi d'études auprès de plus de 5000 consommateurs.



www.heinz.fr

Contact Presse : Sylvie Cottin – Agence Concertation
02 97 78 05 75 – 06 83 21 22 16 – sylviecottin@concertation.fr
www.concertation.fr