

**Kraft** *Heinz*

**OUT** of  
**home**



**CATALOGO PRODOTTI  
E ABBINAMENTI**

# Indice

**HEINZ**  
ESTD 1869

**Kraft**

**BULL'S EYE**  
ESTD 1965

## FORMATI DA TAVOLO

Tomato Ketchup	- 08
Tomato Ketchup Bio	- 09
Tomato Ketchup 50:50	- 09
Tomato Ketchup Piccante	- 09
Maionese Squisitamente Buona	- 10
Salsa Barbecue	- 11
Salsa Sweet Barbecue	- 11
Senape Classica	- 12
Senape al Miele	- 12
Salsa Burger	- 13
Salsa Cocktail	- 13
Salsa Curry Mango	- 14
Salsa Garlic	- 14
Sweet Chilli	- 15
Hot Chilli	- 15
Salsa Caesar	- 16
Bustine monodose	- 16
Dip Pot	- 17
Mini Jar	- 17
Salsa di Soia	- 18
Salsa Worcester	- 18

## FORMATI DA CUCINA

Senape	- 20
Salsa Barbecue	- 20
Smokey Baconnaise	- 21
Salsa Firecracker	- 21
Salsa Ranch	- 22
Cherkin Relish	- 22
Salsa Algerienne	- 23
Korean Barbecue	- 23
Sweet Chilli	- 24
Blue Cheese	- 24
Salsa Andalouse	- 25
Roasted Onion	- 25

## SECCHIELLI

Maionese Gastronomica	- 27
Maionese Classica	- 27
Salsa Caesar	- 28

## DRESSING

Salad Dressing	- 30
Yogurt Dressing	- 30
Limone ed Erbe Dressing	- 31
Frutti di Bosco Dressing	- 31

## FORMATI DA CUCINA E DA TAVOLO

Maionese Classica	- 35
Maionese Gastronomica	- 36
Tomato Ketchup	- 37

## BULL'S EYE

Bull's Eye Original	- 39
Bull's Eye Steak	- 39



# HEINZ

ESTD 1869

**“ TO DO A COMMON THING  
UNCOMMONLY WELL  
BRINGS SUCCESS ”**

Henry John Heinz – Founder

# HEINZ

EST. 1869

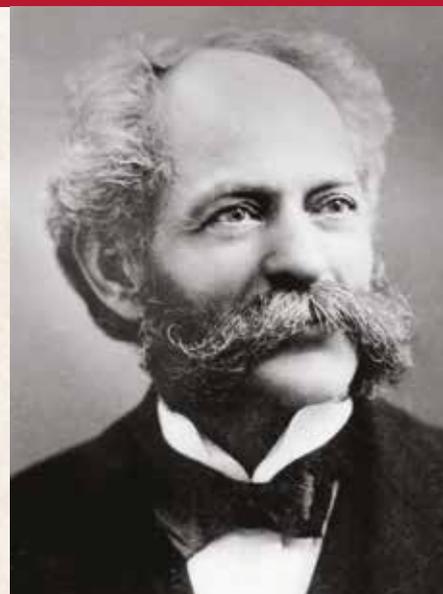
DA 150 ANNI  
COSÌ BUONE  
DA LECCARSI I PIATTI



HEINZ, ICONICO BRAND  
CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO,  
FESTEGGIA IL SUO 150° ANNIVERSARIO.

“To do a common thing uncommonly well brings success”, celebre motto del fondatore Henry John Heinz, rappresenta ancora oggi il cuore dei valori di Heinz: **fare una cosa ordinaria**, come portare il cibo in tavola, ma **farlo in maniera straordinaria**, offrendo solo i prodotti migliori e lo spirito di convivialità che negli anni è riuscito a trasmettere.

# UNA STORIA DI INNOVAZIONE E GUSTO



Fin dalle origini, il brand ha saputo come distinguersi: quando i generi alimentari venivano venduti in scatole di latta, H.J. Heinz decise di offrire il suo prodotto in bottiglie di vetro trasparenti, così da rendere visibile la qualità.

Da allora, **innovazione e autenticità del gusto**, sono i punti di forza di Heinz grazie a cui riesce a soddisfare le esigenze dei consumatori in continua evoluzione. Oggi vende più di 5.700 prodotti in 200 Paesi e fa parte di The Kraft Heinz Company, la quinta maggiore azienda alimentare al mondo, nata dalla fusione tra Heinz e Kraft Foods.





# Formati da Tavolo



# Tomato Ketchup



Il ketchup è una salsa a base di pomodoro dolce e pungente, ottenuta mediante la cottura di pomodori insieme a zucchero, aceto e un mix spezie.

È dall'elevatissima qualità dei pomodori utilizzati che nasce il gusto inconfondibile del Ketchup Heinz: la nostra ricetta non contiene concentrato, ma solo pomodori coltivati da semi Heinz e tracciati fino all'imbottigliamento.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Patate fritte
- Salsicce, wurstel
- Carni stufate
- Hamburger



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Sapore di pomodoro cotto preciso con note di cipolla e sedano.
- La salsa risulta molto elegante al palato, con note acidule non invadenti.
- L'ossidazione da ossigeno è scarsa anche se utilizzata su buffet non refrigerato.
- Può essere usata come salsa madre da cui partire per crearne altre di natura personalizzata mediante l'aggiunta di spezie o altri ingredienti.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Colore rosso vivo chiaro tipico del passato di pomodoro.

ODORE

Note dolci di pomodoro e aceto.

SAPORE

Sensazione di dolcezza persistente con note leggere di acidità.

TEXTURE

Struttura omogenea liscia, mediamente nappante con minuscoli granelli di pomodoro, circa 0,1-0,2 mm ad occhio nudo.

## Formati da tavolo



400 ml - 460 g



220 ml - 250 g



300 ml - 342 g



300 ml - 342 g



# Tomato Ketchup Bio

Un prodotto esclusivo nella qualità e nel sapore, fatto solo con pomodori biologici coltivati da semi Heinz, ma fedele alla ricetta della versione classica.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni bianche grigliate
- Stufati di carni rosse
- Hamburger gourmet



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La dolcezza e la lieve acidità del pomodoro donano eleganza al gusto.
- Un caratteristico gusto speziato e deciso.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso intenso.
ODORE	Note di pomodoro maturo e spezie.
SAPORE	Sensazione di dolcezza intensa, attenuata da note di acidule e speziate.
TEXTURE	Struttura liscia e omogenea, priva di imperfezioni.



# Tomato Ketchup 50:50

Il gusto unico del Ketchup Heinz, con il 50% in meno di zucchero e sale. Per i consumatori più attenti, dolce e leggera in modo naturale grazie alla Stevia.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni bianche e rosse alla griglia
- Hamburger gourmet di pesce
- Panini



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La dolcezza della Stevia unita a quella del pomodoro e delle spezie.
- La struttura è omogenea e priva di imperfezioni



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso vivo chiaro.
ODORE	Note dolci di pomodoro.
SAPORE	Dolcezza persistente con note acidule, unita ad un leggero retrogusto di stevia.
TEXTURE	Struttura omogenea e liscia.



# Tomato Ketchup Piccante

Il caratteristico sapore del Ketchup Heinz con una nota di piccantezza, data dall'aggiunta di peperoncino e pepe di cayenne.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Patatine fritte e fritti impanati
- Salsicce e carni alla griglia
- Stufati di manzo o maiale



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Piccantezza intensa, con note di paprica e aglio.
- Le note di pomodoro caratterizzano il gusto, nonostante il sapore intenso del peperoncino.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso vivo chiaro tipico del passato di pomodoro.
ODORE	Sensazioni di cotto con note di paprica pomodoro e aceto.
SAPORE	Sensazione di piccante molto intensa con note di paprica e pomodoro maturo acidità nella media.
TEXTURE	Struttura omogenea liscia di buona struttura.

# Maionese

## Squisitamente Buona

Principale salsa da accompagnamento della cucina italiana, la maionese viene ottenuta emulsionando olio vegetale, uova, e succo di limone o aceto. Comunemente consumata naturale, trova largo impiego anche come base per altre salse.



### PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesce grasso
- Tramezzini, panini
- Insalate semplici e composte
- Farciture



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di senape svettano sopra il tipico sapore di tuorlo, combinando cremosità e freschezza nell'inconfondibile gusto della maionese Squisitamente Buona Heinz.
- Il profumo risulta tenue ed elegante, senza note invasive e mediamente dolce.
- La delicata sensazione di grasso e la lieve acidità la rendono indicata per esaltare ingredienti dal sapore delicato o per alleggerire cibi dal gusto più deciso.



### ANALISI SENSORIALE

#### ASPETTO

Colore tenue ma brillante, giallo chiarissimo quasi bianco. Il prodotto ha una scarsa ossidazione nel tempo.

#### ODORE

Note di olio senapate rinfrescate da un leggero sentore di uova sode ed aceto.

#### SAPORE

Leggermente acidulo con punte di senape e note di agrume che donano inizialmente nota dolce e di freschezza ed attenuano la sensazione di grasso al palato.

#### TEXTURE

Bellissima struttura alla spatolata, in bocca si scioglie piacevolmente con ottima scioglievolezza al palato.

## Formati da tavolo

NOVITÀ  
2020



220 ml - 215 gr



400 ml - 395 gr



480 ml - 460 gr



240 ml - 245 gr

# Salsa Barbecue

Salsa a base di pomodoro a cui solitamente si aggiungono zucchero, sale, aromi e spezie; prende il nome dal suo uso più comune, ovvero quello sulla carne cotta alla griglia nella modalità barbecue.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Hamburger gastronomici
- Accompagnamento a salsicce e costine
- Supporto in cottura per stufati di carne etnici e arrostiti



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Tipica nota umami data dal pomodoro cotto con note speziate e dolci, indicate come supporto di aroma nella preparazione di carni macinate.
- La nota affumicata rende il prodotto identificato come cotto a legna.
- La consistenza lo rende pennellabile su pezzi di carne ante cottura.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore marrone/rosso scuro.
ODORE	Note tonde ed intense di fumo, spezie e legno.
SAPORE	Definito con note di legno e fumo, unito ad un leggero sentore di aglio e ketchup.
TEXTURE	Struttura consistente, liscia ed omogenea, senza impurità alla vista.

# Salsa Sweet Barbecue

Salsa barbecue in cui, alla tipica nota di affumicato si aggiungono le note del miele, per un sapore particolare e di spiccata dolcezza ideale per accompagnare le carni dal sapore più intenso.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Hamburger gastronomici
- Accompagnamento a salsicce e costine
- Supporto in cottura per stufati
- di carne etnici e arrostiti



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Presenta note dolci di zucchero e melassa, che risultano al palato con una struttura nappante.
- La leggerissima nota d'aglio la rende equilibrata ed adatta a tutte le occasioni in cui la salsa si deve "aggrappare" al cibo.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso/marrone, più chiaro rispetto alla classica.
ODORE	Note di fumo, spezie e legno, più tenui rispetto alla classica.
SAPORE	Dolce ed intenso, con note di legno accompagnate da un leggero sentore di aglio e ketchup.
TEXTURE	Struttura omogenea e liscia, mediamente nappante e senza impurità alla vista.

# Senape Classica

La senape è una salsa ottenuta dalla lavorazione di semi di senape, aceto e spezie. Per la Yellow Mustard Heinz vengono utilizzati solo semi di senape gialla, che tra le varietà esistenti è quella che produce i semi più dolci. Il caratteristico sapore pungente è quindi attenuato in una ricetta amabile e distintiva.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesce
- Carni bianche e rosse
- Hamburger, wurstel e salsicce
- Insalate composte
- Pasticceria salata



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di spezie e aceto sono precise, la texture è più fine rispetto alla senape classica.
- La caratterizzazione delicata tipica della Yellow Mustard la rende utilizzabile in tutte le occasioni in cui il sapore di senape deve essere poco invasivo, per accompagnare senza coprire i piatti a cui viene abbinata.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore giallo senape brillante.
ODORE	Note leggermente acidule, con sentori di curcuma.
SAPORE	Senape tenue, con note di aceto dolce.
TEXTURE	Molto fine e morbida, liscia e scorrevole al palato con persistenza lunga.

# Senape al Miele

Con questa salsa dal caratteristico colore giallo oro Heinz associa alla classica ricetta della senape una variante dolce al miele per chi preferisce sapori più amabili. L'intensità della senape e la dolcezza del miele sono qui combinati per dare vita ad un gusto ancora più delicato.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesce
- Carni bianche e rosse
- Hamburger, wurstel e salsicce
- Insalate composte
- Pasticceria salata



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di spezie e aceto tipiche della senape sono attenuate dalla dolcezza del miele.
- La texture fine e liscia caratteristica della Yellow Mustard Heinz ed il suo gusto amabile rendono questa salsa perfetta per chi ricerca il sapore della senape ma in una salsa più gentile e delicata.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore giallo senape intenso.
ODORE	Senape tenue, con note di aceto dolce.
SAPORE	Tipico sapore di senape con aggiunta di note dolci di miele, al palato molto amabile e non piccante. Emergono note leggermente acidule.
TEXTURE	Molto fine e morbida, liscia e scorrevole al palato.

# Salsa Burger

La salsa burger, nasce per essere una salsa perfetta da aggiungere agli hamburger. La ricetta Heinz è contraddistinta dalla base pomodoro, insaporita dalle note di cipolla, senape e salsa worcester.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni rosse e bianche
- Hamburger
- Insalate composte



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di tamarindo, cipolla, aglio e senape danno un carattere preciso che ben si adatta a carni piastrate o alla griglia.
- La sua consistenza morbida fa sì che possa essere usato anche nei biberon come salsa da decorazione.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso tenue, tendente al giallo.
ODORE	Note di tamarindo, tipiche della salsa worcester, senape ed olio.
SAPORE	Senape, tamarindo e finocchio con leggero sentore di aglio.
TEXTURE	Liscia ed oleosa, senza parti in sospensione e molto scorrevole al palato; ha una persistenza lunga e retronasale.

# Salsa Cocktail

Tradizionale salsa a base di maionese e ketchup; la nostra ricetta è addolcita da un tocco di sherry, vino liquoroso di origine spagnola che dona carattere, ed è arricchita da polvere di senape e pepe.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesci, crostacei
- Carni bianche, hamburger
- Insalate composte, di frutta esotiche, di verdure di legumi
- Pasticceria salata



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La salsa presenta note di pomodoro maturo, cipolla e sherry rotonde al palato con un retrogusto dolce.
- Per questo motivo la salsa risulta particolarmente indicata per quelle preparazioni ove occorre dare corpo e colore senza sovrastare il gusto del piatto.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosa tenue tendente all'arancio.
ODORE	Note di pomodoro maturo senape.
SAPORE	Pomodoro maturo, senape e leggero aglio.
TEXTURE	Liscia ed oleosa senza parti in sospensione molto scorrevole al palato, con persistenza lunga e retronasale.

# Salsa Curry Mango

Porta in tavola tutto il sapore di questa miscela speziata di origine indiana, tendenzialmente piccante, solitamente composta da cumino, curcuma, coriandolo, pepe nero e cannella. Nella versione di Heinz, sono presenti note dolci di mango e albicocca per un sapore leggermente agrodolce.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carne bianca
- Pesce
- Insalate composte
- Pasticceria salata



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di senape e curry con un piacevole retrogusto di mango e finocchio, la rendono una salsa dalle note dolci e piccanti, adatta a preparazioni dalla connotazione orientaleggiante.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore giallo-senape intenso.
ODORE	Note di curry tostato.
SAPORE	Curry e mango con note di finocchio.
TEXTURE	Liscia, con piccole parti in sospensione; scorrevole al palato, con grande persistenza.

# Salsa Garlic

La Salsa Garlic è una salsa cremosa ottenuta dalla combinazione di aglio ed erba cipollina. Il suo carattere deciso ma non coprente la rende estremamente versatile ed adatta per arricchire piatti di varia natura.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesce
- Carne rossa e bianca
- Verdure
- Insalate composte



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di aglio ed erba cipollina danno alla salsa una personalità spiccata e precisa che ben si adatta a preparazioni rustiche e dalla connotazione comfort food.
- Sia la colorazione che la struttura tendono a rimanere stabili nel tempo anche a temperatura ambiente.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore bianco opaco, con minuscoli pezzi di erbe.
ODORE	Note di aglio e aceto, con sentore di erba cipollina.
SAPORE	Agliato con acidità tenue; presenti sentori dolci di erba cipollina e note di tuorlo d'uovo.
TEXTURE	Struttura amidacea e scioglievole, con presenza di piccoli pezzi di aglio ed erba cipollina che donano un'ottima persistenza alla salsa.

# Sweet Chilli

La recente diffusione dei ristoranti asiatici ha portato nel nostro paese la salsa agrodolce, una ricetta base che accompagna antipasti e secondi piatti della cucina orientale. Heinz propone una versione leggermente piccante, dolce ed avvolgente con note di peperoncino e zenzero. Il colore arancio brillante e l'aspetto caramellato e limpido la rendono una salsa vivace in grado di fare risaltare i piatti thailandesi ed orientali.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Piatti asiatici a base di riso o carne stufata
- Fritture di verdura e carne, involtini orientali
- Accompagnamento post cottura per carni bianche o maiale
- Hamburger gastronomici
- Insalate gastronomiche



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Leggera sensazione orticante data dal peperoncino accompagnata da una notevole dolcezza con retronasale di aglio e cipolla cotta.
- Spiccano piccole parti di colore rosso a granulometria diversa in sospensione.
- Alla vista ha l'aspetto di un gel fluido e brillante.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore arancio chiaro trasparente e brillante, con parti in sospensione rosse di diversa granulometria.
ODORE	Note di peperoncino fresco e cipolla.
SAPORE	Leggermente piccante e sensazione dolce.
TEXTURE	Struttura liscia con parti in sospensione e consistenza amidacea.

# Hot Chilli

Salsa a base di pomodoro con peperoncini Jalapenos e peperoni rossi e dal medio livello di piccantezza. Molto amata in America e utilizzata nelle ricette Tex-Mex, la salsa chilli è ottima anche per accompagnare tutti i piatti a base di carne.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni grasse, bianche, suino
- Supporto in cottura per stufati di carne
- Nachos e tortillas
- Aggiunta ad olio d'oliva durante cottura
- Marinatura di carni rosse e bianche grasse
- Patate al cartoccio



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La salsa regala una decisa sensazione orticante data dal carattere piccante del peperoncino Jalapeno.
- Emerge poi un retrogusto dolce di pomodoro e peperoni, aglio e aceto.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso brillante con parti in sospensione.
ODORE	Note erbacee di peperone fresco e pomodoro.
SAPORE	Forte, mediamente piccante con note di pomodoro dolce e aglio.
TEXTURE	Struttura liscia con pezzi in sospensione di piccola dimensione.

# Salsa Caesar

Prende il nome dalla celebre insalata statunitense, la quale prevede lattuga, crostini di pane soffritti, formaggio parmigiano, condita con una salsa fatta di succo di limone, uova, aglio e salsa Worcestershire. Per meglio richiamare il gusto di questo piatto, la ricetta Heinz è addizionata con formaggio stagionato.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesci
- Carni bianche e rosse, hamburger
- Insalate verdi, tra cui lattughe
- Insalate composte
- Tramezzini



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di formaggio stagionato sono molto intense, così come la caratteristica fragranza dell'aceto.
- La salsa ha una struttura morbida e nappante, che la rende ideale anche per l'utilizzo su insalata di varia natura. Particolarmente adatta alle lattughe dolci.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Colore bianco, tendente al giallo con parti nere in sospensione.

ODORE

Note di aceto, uovo e spezie.

SAPORE

Formaggio stagionato con una nota leggermente acida al palato ed un retrogusto burroso e grasso.

TEXTURE

Molto fine e morbida, liscia e scorrevole al palato con persistenza lunga e retronasale.

# Bustine monodose

Queste monoporzioni Heinz sono pensate per permettere un consumo di salse in piccola quantità attraverso un packaging pratico e dall'agile utilizzo.

I 10 ml all'interno della bustina corrispondono ad una porzione di salsa, senza risultare in un quantitativo eccessivo per permettere il consumo all'interno di un pasto di tipologie di salsa differenti evitando sprechi dell'uno o dell'altro gusto.

La monoporzione è infatti il formato che all'interno del locale, come anche nell'asporto o nel delivery, permette di offrire un ottimo servizio come disponibilità di gusti anche in presenza di consumi non eccessivamente elevati.



# Dip Pot

Le salse Heinz nelle pratiche monoporzioni in vaschetta sono ideate appositamente per il dipping, ovvero "l'immersione" del cibo nella salsa. Il packaging piccolo e comodo fa delle salse in dip pot la soluzione ideale per il take-away o per lo street food.

Alle ricette più classiche, che non possono mai mancare come accompagnamento a patatine, fritti o altre stuzzicherie, Heinz accosta gusti più ricercate e distintivi.

Ricette disponibili: Tomato Ketchup, Maionese, Salsa Barbecue, Salsa al Curry, Salsa all'Aglio, Agrodolce, Senape cremosa al Miele.

## Sweet & Sour

La salsa agrodolce è ottenuta dalla combinazione di succhi dolci con l'acidità di pomodoro ed aceto. La ricetta Heinz presenta un colore arancio vivo brillante, con struttura omogenea ed una consistenza ricca e fluida che la rende perfetta per il dipping.

## Creamy Honey Mustard

Senape addolcita da note di miele con una fresca punta d'aceto. Una salsa gentile e morbida, dalla colorazione chiara e texture liscia.

# Mini Jar

Le salse in mini-jar racchiudono in un piccolo vasetto di vetro da 33ml tutta la qualità delle salse Heinz. Questo formato è infatti pensato per dare la possibilità di offrire anche sulle salse in monoporzione un servizio premium. I vasetti mini-jar trovano il loro più largo impiego nel segmento dell'hotellerie di lusso o in tutti gli esercizi che offrano formule di English Breakfast o colazioni salate. Heinz offre in questo formato tre salse dalla qualità percepita estremamente alta.

## Tomato Ketchup

L'inconfondibile gusto Heinz nella ricetta che l'ha resa famosa nel mondo.

## Maionese

Leggera e senapata, si differenzia elegantemente dalle altre ricette presenti sul mercato.

## Coarse Grain Mustard

Tra le diverse varietà di senape, quella in grani è certamente la più ricercata. La senape in grani Heinz ha ben il 28% di semi di senape, perfettamente riconoscibili nella texture della salsa. Il sapore è di senape intenso, con note pungenti ed intense di aceto, coriandolo, curcuma e pepe.



# Salsa di Soia

La salsa di soia è una salsa fermentata ottenuta dalla farina di fagioli di soia cotti al vapore. Originaria della Cina e diffusa nella cucina giapponese, filippina, coreana e indiana, viene usata per l'apporto di proteine vegetali e per insaporire le pietanze dei popoli orientali. La nostra salsa Amoy ha un gusto autentico poiché, a differenza di tante altre concorrenti, viene prodotta direttamente in Cina.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Utilizzo in purezza con crudi di pesce (sushi/sashimi) e verdure
- Marinatura e salamoia per carni, pesce, tofu
- Utilizzo in cottura per stufati, zuppe, noodles e verdure saltate
- Intingoli e vinaigrette per insalate, componente per altre salse



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Tipico sapore dolce-salato di origine asiatica con note di caramello e di crosta di pane, con note di umami persistenti.
- Lumami, vocabolo giapponese che significa "saporito", è un gusto sapido piacevole che viene dal glutammato, un amminoacido naturalmente presente in cibi altamente proteici.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore marrone scuro tendente al nero.
ODORE	Note di pane fermentato.
SAPORE	Dolce amaro. La persistenza al palato è lunga ed intensa.
TEXTURE	Prodotto liquido dalla bassissima viscosità.

# Salsa Worcester

La salsa Worcester nasce in Inghilterra, creata da due farmacisti della contea del Worcestershire nel tentativo di riprodurre una salsa indiana. Il risultato è un condimento agrodolce e leggermente piccante che ha trovato nelle culture gastronomiche europee un vastissimo impiego per la preparazione di carni, sughi, zuppe e perfino cocktail.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Intingoli per carni bianche e rosse
- Vinaigrette per insalate
- Marinature per carpacci
- Interessante il suo utilizzo anche nel mondo dei drink miscelati (es. Bloody Mary)



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Note fruttate di tamarindo e acciuga molto intense con sensazione di piccante.
- Note decise di cipolla che accrescono una persistenza al palato lunga e intensa.
- La salsa è ideale per la preparazione di intingoli e salamoie: si sconsiglia invece l'uso in purezza poiché copre completamente i sapori.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore marrone scuro tendente al nero.
ODORE	Note acide di agrumi.
SAPORE	Cipolla, acciuga, aceto e frutta.
TEXTURE	Molto liquida.

# Formati da cucina

## King Kong Squeezer 875 ml



# Senape



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni bianche e rosse, bolliti
- Hamburger, wurstel e salsicce
- Insalate composte
- Coadiuvante in altre salse



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di spezie e aceto sono decise e forti rendendo questa salsa utilizzabile non solo come supporto o accompagnamento per i piatti serviti, ma anche come ingrediente da inserire in altre salse, sia calde che fredde.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore giallo senape intenso.
ODORE	Note di coriandolo, curcuma e pepe.
SAPORE	Senape intenso, note di aceto dolce.
TEXTURE	Morbida, liscia e scorrevole al palato con persistenza lunga e retronasale.

# Salsa Barbecue



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Accompagnamento a salsicce e costine.
- Supporto in cottura per stufati di carne etnici e arrostiti.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Tipica nota umami data dal pomodoro cotto che ricorda il glutammato.
- Note speziate e dolci indicate come supporto di aroma in fase di cottura per carni rosse.
- La nota precisa di affumicatura a legna dalla lunga persistenza e la consistenza che rende il prodotto pennellabile su pezzi di carne ante cottura, rendono questa salsa particolarmente indicata per qualsiasi utilizzo in cucina.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso marrone brillante tipico delle salse da carne.
ODORE	Note intense di fumo, spezie e legno.
SAPORE	Pungente, con forti note di affumicatura e sentore di aglio e ketchup.
TEXTURE	Struttura consistente e omogenea, liscia con leggerissime particelle in sospensione.

# Smokey Baconnaise

La Smokey Baconnaise Heinz è una salsa a base di maionese aromatizzata al bacon. La maionese è una salsa che per la sua semplicità e delicatezza si presta ad essere arricchita con gusti particolari: in questa veste il bacon le conferisce personalità, indirizzandone l'impiego verso piatti semplici e contemporanei a base di carne.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Hamburger, wurstel e salsicce
- Panini
- Cami bianche e rosse



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note affumicate unite a quelle di ketchup e maionese donano al palato una bella sensazione di rotondità.
- L'aglio, presente quasi impercettibilmente, emerge solo in profondità mentre le erbe in sospensione ne fanno aumentare il percepito.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosa tenue con elementi in sospensione.
ODORE	Note di fumo, pomodoro e senape.
SAPORE	Leggere note acidule di Ketchup con retrogusto di affumicatura, aglio e uovo.
TEXTURE	Liscia ed oleosa con piccole parti in sospensione, scorrevole al palato con persistenza lunga e retronasale, senza sensazione di oleoso.



# Salsa Firecracker

Salsa dall'elevata piccantezza a base di pomodoro e con note dolci e di affumicatura. Il carattere piccante è dato dalla presenza dei peperoni Jalapenos e da un mix di spezie dalle elevate proprietà urticanti.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Marinatura pollame e carni rosse ante cottura
- Accompagnamento a salsicce e costine
- Supporto in cottura per stufati di carne etnici e arrosti
- Hamburger gastronomici, e panini.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note del peperoncino e aceto sono decise e preponderanti e danno una spiccata salivazione. A seguire emergono le note dolci date dalla purea di dattero, il cui sentore di frutta matura arrotonda il tutto rendendolo elegante.
- Salsa dalla spiccata personalità adatta a piatti etnici e/o a forti caratterizzazioni piccanti.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso scuro-marrone con piccolissime particelle in sospensione.
ODORE	Note di fumo spezie e legno.
SAPORE	Intensa sensazione di piccante, aroma dolce di frutta cotta con note di legno affumicato, aglio e pomodoro.
TEXTURE	Struttura omogenea e liscia, mediamente nappante e senza impurità alla vista.



# Salsa Ranch

La salsa Ranch è famosa negli USA come dipping sauce per verdure, patatine e fritti. Dagli Stati Uniti la salsa si è rapidamente diffusa in tutto il mondo, dove viene comunemente usata come condimento per insalate. La ricetta Heinz vede una salsa a base maionese aromatizzata al pepe nero.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Insalata Ranch
- Insalate composte o contorni di verdura
- Carni bianche
- Hamburger, wurstel di pollo



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La struttura nappante e la notevole quantità di pepe ne fanno una salsa dalle spiccate caratteristiche.
- Il sapore del pepe è preciso e persistente mentre le lievi note di senape e cipolla la rendono “tonda” al palato.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore bianco lattiginoso tenue con piccole parti in sospensione.
ODORE	Note di pepe, aglio, senape e rosmarino.
SAPORE	Maionese con leggero retrogusto di senape, note intense di pepe e leggero sentore d'aglio.
TEXTURE	Morbida, liscia e nappante, scorrevole al palato con persistenza lunga e retronasale del pepe.

# Gherkin Relish

Letteralmente “salsa ai cetriolini”, la Gherkin Relish Heinz è una salsa da accompagnamento ricavata dalla lavorazione di cetrioli sottaceto con l'aggiunta di altre verdure dall'intenso carattere aromatico come cipolla e peperoncini piccanti.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni bianche e rosse
- Hamburger, wurstel e salsicce
- Carpacci di pesce e di carne
- Uova, pasticceria salata



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Le note di aneto inizialmente al naso, accompagnano questa salsa “croccante” di cetrioli, cipolle e cavolo.
- Emergono retrogusto di aglio e sensazione piccante data dal peperoncino.
- Questa salsa è particolarmente indicata per rinfrescare piatti dal sapore deciso o unto; svolge un ottimo ruolo come sostituto dei cetriolini sott'olio in hamburger o hot dog, dove ne richiama sapore e consistenza ma senza perdere in croccantezza con l'esposizione all'aria.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore trasparente con pezzi verdi in sospensione di medie dimensioni.
ODORE	Sentori decisi di aneto, cipolla e cetriolo.
SAPORE	Cetriolo e cipolla con retronasale di aneto e cavolo.
TEXTURE	Croccante e fibrosa con parte morbida a contenere.

# Salsa Algerienne

La salsa Algerina è la più consumata nei ristoranti Kebab di tutta Europa; il suo colore caldo e brillante richiama l'origine della salsa, riportandoci verso le soleggiate coste mediterranee. La ricetta Heinz, a base di maionese piccante, aromatizza alla paprika con cipolle ed altre spezie, è stata sviluppata sulla base delle richieste di chef e gestori di Kebab, ed è perfetta da abbinare a piatti etnici ma anche per accompagnare fritti e carni bianche.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Accompagnamento a carni bianche e di ovocaprini
- Hamburger gastronomici
- Supporto in cottura per stufati di carne etnici
- Insalate gastronomiche
- Aggiunta a maionese come salsa post cottura



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La sensazione orticante del peperoncino iniziale lascia spazio a note grasse di frutta secca e senape, con abbondanti particelle di granulometria diversa in sospensione dalla masticazione importante rispetto alla salsa.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Colore arancione brillante con parti in sospensione di diverse granulometrie e colore.

ODORE

Note di peperoncino fresco e cipolla.

SAPORE

Piccante con note decise di peperoncino arachidi e cipolla.

TEXTURE

Struttura liscia con molti pezzi in sospensione e media consistenza alla masticazione.

# Korean Barbecue

Salsa barbecue aromatizzata alla salsa di soia e spezie con un pizzico di peperoncino per vivacizzare nuovi abbinamenti. Questa nuova salsa Heinz, intrigante ed inusuale, è perfetta per marinature dolci e corpose, dalle note esotiche e leggermente piccanti.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Marinatura di carni rosse e bianche grasse ante cottura
- Hamburger gastronomici
- Supporto in cottura per stufati di carne etnici
- Piatti a base di riso e verdure cotte



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Note caratteristiche di cipolla e soia, con piccoli pezzi di cipolla, aglio e peperoncino.
- Oltre al sapore deciso, questi ingredienti donano alla salsa una bella texture alla masticazione, adatta a trasmettere sensazioni di salsa cotta con punte di freschezza.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Colore brillante con parti in sospensione più chiare. Toni bruni piacevoli tipici delle salse da carne.

ODORE

Note calde di soia e spezie.

SAPORE

Intenso, mediamente piccante con note decise di cipolla ed agrodolce.

TEXTURE

Consistenza fluida e caramellata, con piccoli pezzi in sospensione; ottima struttura alla masticazione.

# Sweet Chilli

La Sweet Chilli è una salsa agrodolce, leggermente piccante con delle note di peperoncino e zenzero. L'utilizzo della salsa agrodolce si è diffusa nel nostro paese grazie ai ristoranti asiatici, in cui viene spesso utilizzata.

NOVITÀ  
2019



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Piatti asiatici a base di riso o carne stufata
- Carni bianche e di maiale
- Insalate gastronomiche
- Hamburger gastronomici

# Blue Cheese

La Blue Cheese è una salsa che presenta delle particolari sfumature blu e un sapore intenso, dovuti alla presenza del Roquefort, un tipico formaggio francese. È un delizioso accompagnamento per carni e insalate.

NOVITÀ  
2019



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Insalate gastronomiche
- Carni rosse, bianche e di maiale
- Tramezzini
- Patate fritte

# Salsa Andalous

La salsa Andalous è una salsa piccante a base di pomodori, insaporita da note di paprika e spezie.

NOVITÀ  
2020



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni bianche
- Patate fritte
- Insalate composte
- Tramezzini e panini

# Roasted Onion

È una nuova salsa di cipolle arrosto. È densa e cremosa e il suo sapore ricco riesce a esaltare il gusto delle pietanze che accompagna.

NOVITÀ  
2020



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Carni rosse e di maiale
- Patate fritte
- Insalate composte
- Tramezzini e panini

# Formati da cucina

## Secchielli



# Maionese

## Gastronomica 25% olio

La maionese per gastronomia Heinz è studiata appositamente per le lavorazioni in cucina e per essere abbinata ad altre pietanze. Le spiccate note di limone e la consistenza cremosa rendono questa salsa perfetta per esaltare il gusto dei piatti a cui viene abbinata. Il quantitativo di grassi rende questa salsa leggera e permette al colore ed al gusto di mantenersi intatti anche dopo ore di esposizione.



### PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Farcitura tramezzini, panini
- Insalate composte
- Maionesi aromatizzate



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il succo di limone concentrato dona alla salsa note dolci acidule persistenti e rende la sensazione grassa alla bocca molto tenue.
- Il colore è bianco e brillante, la texture morbida e presenta un'ottima resistenza alla spatolatura.



### ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Colore bianco brillante, con ottima resistenza all'ossidazione nel tempo. Stabile anche se associato a altri ingredienti.

ODORE

Note calde di olio senapate con leggero sentore di uova sode ed aceto.

SAPORE

Molto leggero di uovo con senape che dà nota dolce; l'acidità del limone dona freschezza.

TEXTURE

Bellissima struttura alla spatolatura.

# Maionese

## Classica 65% olio

La maionese è una delle salse fredde più diffusa ed apprezzata ed è considerata salsa madre grazie alla sua versatilità per gli utilizzi in cucina. A seconda del mix degli ingredienti, il prodotto assume caratteristiche visive ed organolettiche differenti: la maionese Heinz ha un sapore molto delicato e colore bianco brillante.



### PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Panini
- Secondi piatti
- Ingredienti con note acidule



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Rispetto alle altre maionesi da cucina ad alta percentuale di grassi, la ricetta classica Heinz risulta meno dolce, molto più stabile, cromaticamente meno "grassa".
- La texture all'occhio più piena è caratteristica di una salsa non legata con amidi.
- Risulta avere una personalità più precisa e decisamente più identificabile al palato, senza le note di uovo sodo che identificano molti concorrenti.



### ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Mantiene il colore bianco lucido sia se utilizzata in purezza che quando combinata ad altri ingredienti; l'aspetto è cremoso ma compatto.

ODORE

Note calde di olio con punte leggere di senape; leggero sentore acidulo di aceto.

SAPORE

Acidulo con un sentore di limone e aceto che abbassa la tipica nota grassa della salsa.

TEXTURE

Cremosa e fluida, in bocca si scioglie piacevolmente senza incollarsi al palato.

# Salsa Caesar

Questa salsa è caratterizzata dal gusto intenso del formaggio stagionato. La salsa Caesar porta in tavola tutto il sapore della celebre insalata statunitense, da cui prende il nome.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Pesci
- Carni bianche e rosse
- Hamburger gastronomici
- Insalate composte
- Tramezzini e panini



## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

- Le note di aneto inizialmente al naso, accompagnano questa salsa “croccante” di cetrioli, cipolle e cavolo.
- Emergono retrogusto di aglio e sensazione piccante data dal peperoncino.
- Questa salsa è particolarmente indicata per rinfrescare piatti dal sapore deciso o unto; svolge un ottimo ruolo come sostituto dei cetriolini sott'olio in hamburger o hot dog, dove ne richiama sapore e consistenza ma senza perdere in croccantezza con l'esposizione all'aria.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore trasparente con pezzi verdi in sospensione di medie dimensioni.
ODORE	Sentori decisi di aneto, cipolla e cetriolo.
SAPORE	Cetriolo e cipolla con retronasale di aneto e cavolo.
TEXTURE	Croccante e fibrosa con parte morbida a contenere.

# Dressing



# Salad Dressing

Negli ultimi anni i consumi degli italiani si stanno spostando verso un'alimentazione più leggera e salutare. Heinz offre così una linea di dressing per insalate, per non rinunciare al gusto anche con cibi più leggeri. I dressing sono condimenti utilizzati ottenuti emulsionando ingredienti prevalentemente liquidi (olio, aceto, succo di limone) con l'aggiunta all'occorrenza di altri più cremosi (maionese, latticini come yoghurt o panna acida).



## Salsa Yoghurt

Fluida e rinfrescante, grazie alle note acidule dello yoghurt è perfetta per accompagnare piatti dal sapore deciso; la buona struttura che non appesantisce le permette inoltre di valorizzare piatti a base di carne bianca, insalate di verdura fresca, patate.



# Yogurt Dressing

Il Dressing allo yogurt è un classico molto amato per via della sua grande versatilità. Questa salsa infatti è perfetta per condire insalate e verdure, ma anche pesce e carne. Inoltre, viene comunemente utilizzata come base per altre salse più ricercate.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Insalate semplici e composte
- Verdure grigliate e lesse
- Pesce grasso
- Carne bianca



## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

- Grazie alle intense note di yogurt, questa salsa è particolarmente indicata per rinfrescare le pietanze
- Emerge una nota leggermente acidula in profondità, che la rende ideale per l'utilizzo su carni e pesce



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore bianco, tenue ma brillante.
ODORE	Note di yogurt rinfrescate da un leggero sentore di uova e aceto.
SAPORE	Lo yogurt rende questa salsa dolce e fresca, mentre la punta di aceto le dona una nota leggermente acidula.
TEXTURE	Molto fine, fluida e liscia con struttura omogenea.

# Limone ed Erbe Dressing

La ricetta della Heinz Lemon Herb Dressing prende come base la più classica vinaigrette per poi combinarla alla freschezza del limone e del timo. Il risultato è un condimento vivace e gustoso, ideale per condire insalate e verdure oppure per marinare il pesce.



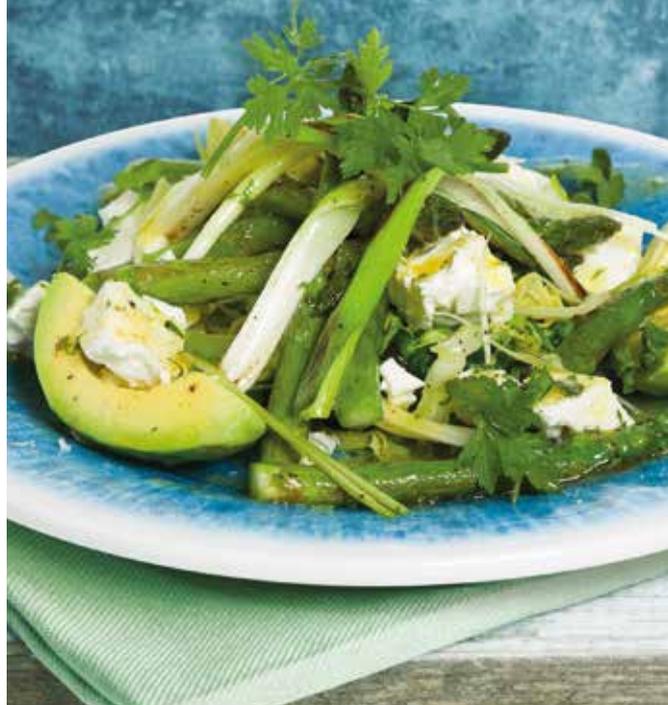
## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Insalate gastronomiche
- Verdure al forno
- Carni bianche o pesce alla brace



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La salsa regala una decisa sensazione di freschezza data dal succo di limone
- In profondità emerge un forte e pungente aroma di timo



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore giallo senape.
ODORE	Note acide di agrumi.
SAPORE	Limone intenso, con note penetranti di timo.
TEXTURE	Struttura molto fluida con particelle in sospensione.

# Frutti di Bosco Dressing

Una ricetta innovativa per un condimento dal sapore esplosivo a base di frutti di bosco. La Heinz Forest Fruits Dressing è ideale per impreziosire le insalate più varie, per accompagnare carni dai sapori più decisi oppure per dare un tocco finale sfizioso ai piatti.



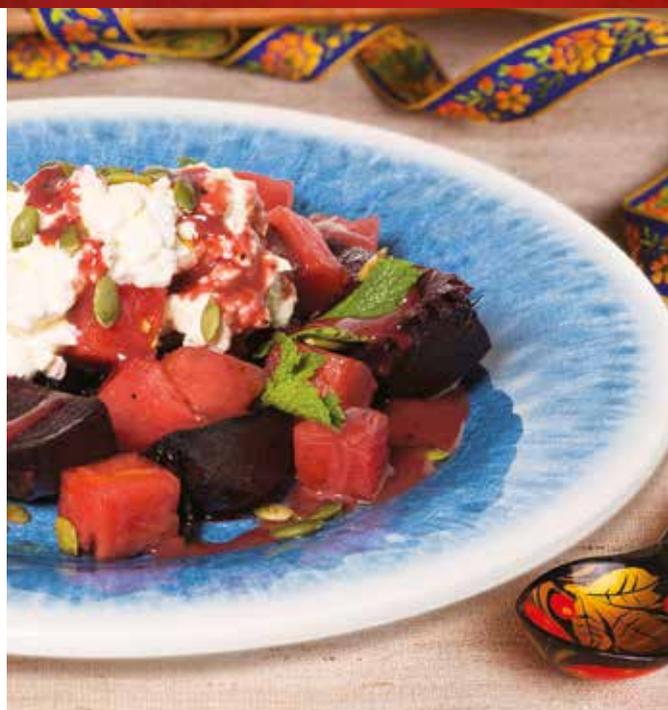
## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Insalate composte, sia fresche che a base di verdure cotte
- Carni rosse o bianche dal sapore deciso



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Il succo dei frutti di bosco dà a questa salsa una consistenza liquida e un sapore acidulo.
- Le decise note fruttate sono persistenti al palato.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso scuro-viola con piccolissime particelle in sospensione.
ODORE	Sentore deciso di fragole, more e mirtillo.
SAPORE	Note acidule date dai frutti di bosco.
TEXTURE	Struttura fluida e morbida con parti in sospensione.





# Kraft

**“ DELICATA NEL GUSTO, MORBIDA  
NELLA CONSISTENZA: UN CLASSICO  
DELLA TAVOLA DEGLI ITALIANI ”**

Delicata nel gusto, morbida nella consistenza, versatile negli abbinamenti e fatta con ingredienti di qualità, Kraft Mayonnaise è ormai un “classico” della tavola degli italiani.

Lanciata in Italia negli anni Sessanta, si contraddistingue per il suo gusto delicato che non copre i sapori, ma li esalta. Nel 1990 Kraft segna la nascita del segmento delle maionesi leggere con il lancio di Legeresse.

Oggi, quando si parla di maionese, Kraft è apprezzata per i suoi formati perfetti per gli amanti della buona cucina, dai cuochi professionisti sino alle mamme e nonne che cucinano per passione!

# Formati da cucina e da tavolo



# Maionese Classica

La maionese è la salsa fredda per eccellenza, a base di tuorlo d'uovo, olio e succo di limone mixati per ottenere un'emulsione omogenea e cremosa. Il caratteristico colore giallo e le note calde di uovo della ricetta classica Kraft richiamano il gusto caro agli italiani della maionese tradizionalmente preparata in casa.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Farcitura panini
- Piatti di pesce grasso
- Insalate



## CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

- Consistenza tipica della maionese tradizionale con caratteristiche morbide adatte ad un pubblico standard.
- Le leggere note acidule dal profumo limonato alleggeriscono la salsa, attenuandone gli accenti di grasso.
- Il sapore particolarmente dolce suggerisce la degustazione della maionese Kraft con ingredienti di natura mediamente sapida.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Colore giallo uovo tenue e brillante, con scarsa ossidazione nel tempo. Colore e struttura stabile anche se associato ad altre salse o preparazioni.

ODORE

Note calde di olio senapate con leggero sentore di limone e uova sode.

SAPORE

Note dolci e morbide grazie alla presenza di tuorlo d'uovo; il limone dona note piacevolmente aromatiche e persistenti.

TEXTURE

Buona struttura, in bocca si scioglie piacevolmente senza incollarsi al palato con sensazioni calde; scioglievolezza ottima.

## | Formati da tavolo |



825 g



465 g



405 g



175 g



223 g



142 g

# Maionese Gastronomica

## 25% olio

La maionese gastronomica presenta un quantitativo di grasso sensibilmente ridotto rispetto alle ricette classiche. La bassa percentuale di olio (25%) rende la salsa più adatta alle lavorazioni in gastronomia grazie alla consistenza soda ed all'ottima resistenza agli sbalzi di temperatura.



### PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Panini e tramezzini
- Hamburger
- Farciture varie



### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- La buona struttura della salsa ed il suo gusto rotondo, delicato e non coprente la rendono adatta a tutti i principali utilizzi in accompagnamento.
- Il gusto della maionese non presenta nessuna variazione nell'esposizione a lungo ad aria e temperatura ambiente.



### ANALISI SENSORIALE

ASPETTO

Struttura granulosa di colore bianco/giallo freddo. Opaco e di scarsa ossidazione. Colore stabile anche se associato ad altri ingredienti.

ODORE

Note di olio con leggero sentore di aceto.

SAPORE

Note dolci e rotonde con sentore di tuorlo d'uovo, retrogusto leggermente acidulo con note di limone.

TEXTURE

Struttura soda, in bocca si scioglie con sensazione amidacea, persistenza ottima.

# Tomato Ketchup

Il ketchup è una salsa a base di pomodoro dolce, ottenuta mediante la cottura dei pomodori insieme a zucchero e aceto. Kraft Ketchup è adatto a tutte le famiglie e ai bambini, perché porta in ogni tavola gusto e divertimento.



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Patate fritte
- Salsicce
- Wurstel
- Hamburger



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Ha un sapore gradevole e amabile con note acidule non invadenti.
- Può essere usata come base per la creazione di salse personalizzate, mediante l'aggiunta di spezie o altri ingredienti.



## ANALISI SENSORIALE

ASPETTO	Colore rosso vivo tipico della salsa di pomodoro
ODORE	Note dolci di pomodoro e aceto
SAPORE	Sensazione di dolcezza persistente con note leggere di acidità
TEXTURE	Struttura omogenea liscia con minuscoli granelli di pomodoro

## Formati da tavolo



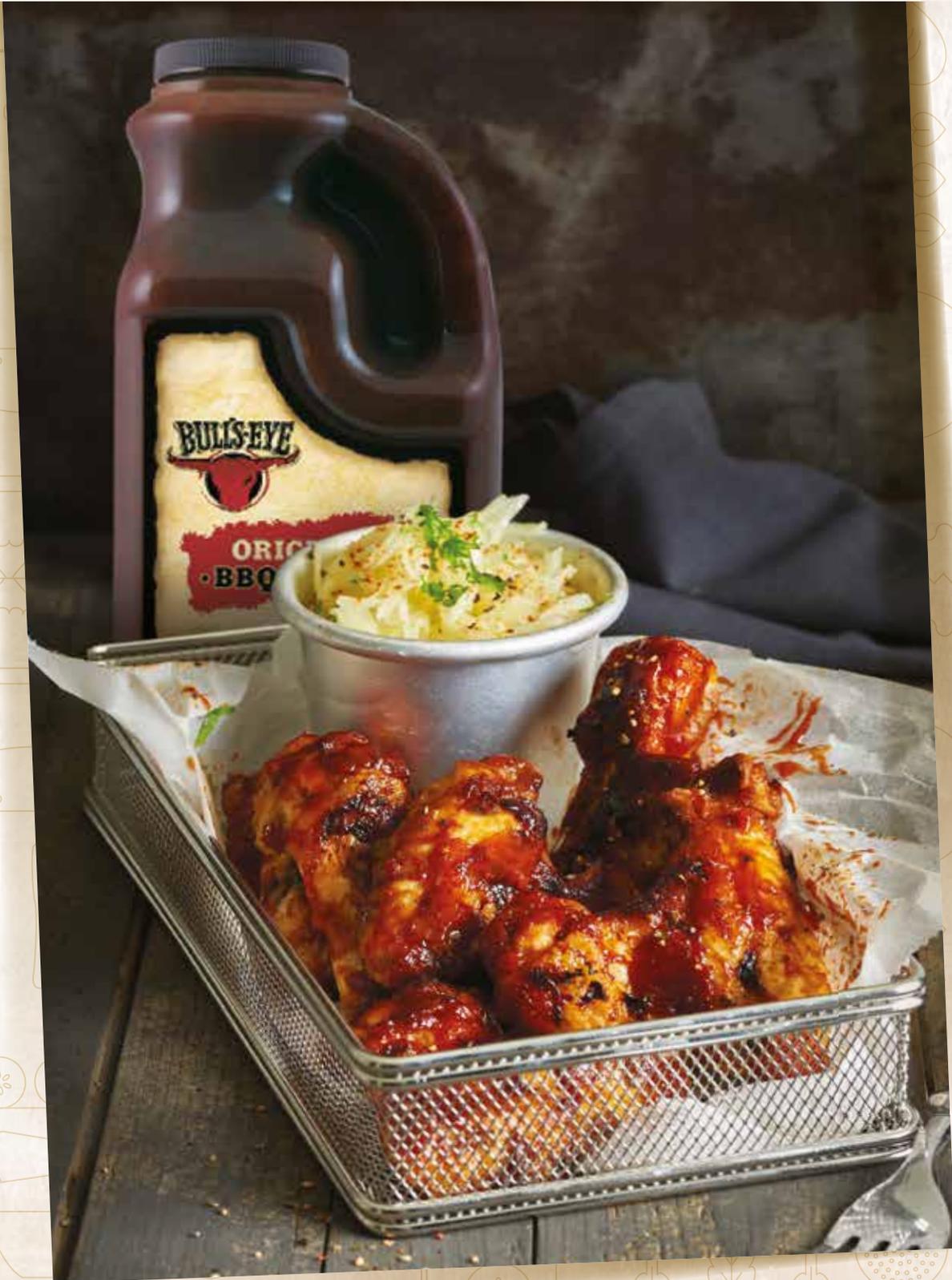
465 g

NOVITÀ  
2020



10 ml

\*grafica draft



# Bull's Eye Original

L'originale salsa barbecue in pieno stile americano. È una salsa barbecue dolce, ma audace e affumicata, perfetta per gli amanti della carne e del barbecue alla ricerca di sapori autentici.

NOVITÀ  
2020



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Ali di pollo
- Costolette di maiale
- Marinatura di carni rosse e bianche grasse

# Bull's Eye Steak

La Bull's-Eye Steakhouse è una salsa dal gusto intenso e deciso, a base pomodoro piccante e peperone con un profondo retrogusto di peperoncino. Perfetta per esaltare il gusto della bistecca.

NOVITÀ  
2020



## PROPOSTE DI ABBINAMENTO

- Bistecca
- Braciola di maiale
- Ali di pollo



**Kraft***Heinz*

Catalogo  
prodotti



# Tomato Ketchup



Caddie preriempito



Tomato Ketchup Top Down  
250 g



Tomato Ketchup -50% zuccheri e sale  
235 g



Tomato Ketchup  
Piccante 255 g



Tomato Ketchup  
Upright 342 g



Tomato Ketchup  
Upright 570 g



Tomato Ketchup Top Down  
460 g



Tomato Ketchup BIO  
255 g



Tomato Ketchup BIO  
480 g

# Maionese

Squisitamente buona



Top Down Piccolo  
215 g

NOVITÀ  
2020



Top Down Medio  
395 g



Vaso  
460 g



Vasetto  
245 g

# Altre Salse

Top down 220 ml



Senape  
240 g



Senape al miele  
240 g



Salsa Cocktail  
225 g



Salsa Caesar  
225 g



Salsa Curry  
225 g



Barbecue Sweet  
500 g



Classic Barbecue  
260 g



Salsa Burger  
225 g



Salsa Garlic  
225 g



Sweet Chilli  
260 g



Hot Chilli  
245 g

## Dip Pot



Tomato Ketchup  
25 g



Maionese  
25 g



Salsa Barbecue  
25 g



Honey Mustard  
25 g



Curry Mango  
25 g



Garlic  
25 g



Sweet & Sour  
25 g

## Mini Jar



Tomato Ketchup  
33 ml



Maionese  
33 ml



Coarse Grain  
Mustard 33 ml

## Bustine Monodose



Tomato Ketchup  
10 ml



Yellow Mustard  
10 ml



Maionese  
10 ml



Barbecue  
10 ml

## Salad Dressing



Yogurt Dressing  
50 ml



Yogurt Dressing  
860 gr



Limone ed Erbe  
Dressing  
855 gr



Frutti di Bosco  
Dressing  
860 gr

# King Kong

Squeezer 875 ml



Tomato Ketchup 1 kg      Maionese 855 g      Classic Barbecue 1,03 kg      Yellow Mustard 954 g      Senape 925 g      Salsa Burger 920 g



Firecracker 1 kg      Smokey Baconnaise 880 g      Gherkin Relish 980 g      Salsa Algerienne 885 g      Salsa Ranch 875 g      Korean Barbecue 1,015 kg



Sweet Chilly 1080 g      Blue Cheese 880 g      Salsa Andalouse 920 g      Roasted Onion 880 g

# Dispenser



Dosatore 2,15 lt      Dosatore 875 ml      Dosatore 2,5 - 5 lt      Dosatore 5,1 - 10,2 - 12,7 lt

## Grandi formati



Cocktail  
Fustino 2,2 kg



Yellow Mustard  
Fustino 2,3 kg



Barbecue  
Fustino 2,7 kg



Ketchup Volpack  
15 kg



Ketchup Fusto  
5,7 kg - 12 kg



Maionese 65%  
Secchiello 4,8 kg



Maionese Gastronomica 25%  
Secchiello 5,05 kg



Tomato Ketchup  
Secchiello 5,05 kg



Salsa Caesar  
Secchiello 5,05 kg



Tomato Ketchup  
Sacco 2,9 kg - 5,8 kg



Maionese 72%  
Sacco 2,4 kg - 4,8 kg



Barbecue  
Sacco 2,9 kg



Senape  
Sacco 2,7 kg

## Altri



Salsa Worcester  
150 ml



Salsa di Soia  
150 ml

## Bull's Eye

NOVITÀ  
2020



Bull's Eye Original  
2 lt

NOVITÀ  
2020



Bull's Eye Steakhouse  
2 lt

# Tomato Ketchup



Kraft Ketchup  
465 g

NOVITA  
2020



Kraft Ketchup Sachet  
10 ml



Kraft Ketchup  
Secchiello 5 kg

# Mayonnaise Kraft



Gastronomica 25%  
Secchiello 5 kg



Classica 70%  
Secchiello 5 kg



Bustine  
15 g



Vaso  
175 g



Vaso  
405 g



Vaso  
465 g



Vaso  
825 g



Tubo  
142 g



Tubo  
152 g



Topdown  
223 g

# Elenco prodotti



## FORMATI DA TAVOLO

CODICE	PRODOTTO	GRAMMATURA	PEZZI PER COLLO	COLLI PER PALLET
76004634	TOMATO KETCHUP 400 ml	460 g	10	95
76004633	TOMATO KETCHUP 220 ml	250 g	18	112
76012654	TOMATO KETCHUP PICCANTE 220 ml	255 g	10	189
71580802	TOMATO KETCHUP UP RIGHT 300 ml	342 g	10	145
71581102	TOMATO KETCHUP UP RIGHT 500 ml	570 g	12	68
70342200	TOMATO KETCHUP BIO 500 ml	580 g	10	85
76009595	TOMATO KETCHUP - LESS SUGAR & SALT 220 ml	235 g	10	203
75980563	MAIONESE TOPDOWN 220 ml	215 g	10	203
76006498	MAIONESE VASETTO 240 ml	235 g	8	187
76006499	MAIONESE VASO 240 ml	460 g	8	70
76006723	BARBECUE - CLASSIC 220 ml	260 g	8	252
70310300	BARBECUE - SWEET 400 ml	500 g	10	95
76013522	YELLOW MUSTARD - SENAPE CLASSICA 220 ml	240 g	8	238
76013743	YELLOW MUSTARD - SENAPE AL MIELE 220 ml	225 g	8	238
76013505	SALSA COCKTAIL 220 ml	225 g	8	238
76013730	SALSA CAESAR 220 ml	225 g	8	238
76013506	SALSA CURRY 220 ml	225 g	8	306
76013663	SALSA BURGER 220 ml	230 g	8	238
76014007	SALSA GARLIC 220 ml	225 g	8	252
76014004	SWEET CHILLI 220 ml	260 g	8	252
76014006	HOT CHILLI 220 ml	245 g	8	252



## KING KONG - SQUEEZER

71580408	TOMATO KETCHUP 875 ml	1 kg	8	64
76008957	MAIONESE 875 ml	855 g	6	88
76008953	SALSA BARBECUE 875 ml	1,03 kg	6	88
76009447	YELLOW MUSTARD 875 ml	954 g	6	88
76008959	SENAPE 875 ml	925 g	6	88
76006375	SALSA BURGER 875 ml	920 g	6	88
76006410	FIRECRACKER 875 ml	1 kg	6	88
76006297	SMOKEY BACONNAISE 875 ml	880 g	6	112
76006293	GHERKIN RELISH 875 ml	980 g	6	84
76013172	SALSA ALGERINA	885 g	6	88
76006292	SALSA CREAMY PEPPER RANCH	875 g	6	84
76006296	KOREAN BARBECUE	1,015 kg	6	96
76014441	SWEET CHILLI 875 ml	1080 g	6	84
76014402	BLUE CHEESE 875 ml	880 g	6	84
TBC	ROASTED ONION 875 ml	880 g	6	84
TBC	SALSA ANDALOUSE 875 ml	920 g	6	84



## MONOPORZIONI

71431900	MINI JAR TOMATO KETCHUP 33 ml	39 g	80	100
76014954	MINI JAR MAIONESE 33 ml	30 g	80	100
76014933	MINI JAR SENAPE 33 ml	33 g	80	100
76014981	SACHET TOMATO KETCHUP 10 ml	12 g	200	144
76014961	SACHET MAIONESE 10 ml	9 g	200	144
76005328	SACHET SALSA BARBECUE 7 ml	9 g	250	144
76008221	SACHET YELLOW MUSTARD 10 ml	10,5 g	200	144
76012923	SACHET CAESAR DRESSING 50 ml	50 g	30	168
76012924	SACHET YOGHURT DRESSING 50 ml	50 g	30	168
76003313	DIP POT TOMATO KETCHUP 21 ml	25 g	100	135
76014950	DIP POT MAIONESE 27 ml	25 g	100	135
76012991	DIP POT BARBECUE 21 ml	25 g	100	135
76002844	DIP POT SWEET & SOUR 21 ml	25 g	100	135
76014928	DIP POT CURRY MANGO 23 ml	25 g	100	135
76012843	DIP POT HONEY MUSTARD 24 ml	25 g	100	135
76012875	DIP POT GARLIC 24 ml	25 g	100	135

# Elenco prodotti



## GRANDI FORMATI



## ALTRI PRODOTTI



## KRAFT - MAIONESE



## KRAFT - KT



## BULL'S EYE



## MERCHANDISE

CODICE	PRODOTTO	GRAMMATURA	PEZZI PER COLLO	COLLI PER PALLET
76013848	TOMATO KETCHUP FUSTO 12,7 lt	15 kg	1	45
74001787	TOMATO KETCHUP FUSTO 10,2 lt	11,4 kg	1	40
74001788	TOMATO KETCHUP FUSTO 5,1 lt	5,7 kg	1	90
76007075	SALSA COCKTAIL FUSTINO 2,15 lt	2,2 kg	2	128
76007088	SALSA BARBECUE FUSTINO 2,15 lt	2,5 kg	2	128
76009512	YELLOW MUSTARD FUSTINO 2,15 lt	2,31 kg	2	150
76012916	MAIONESE SECCHIELLO 5 lt	4,8 kg	1	90
76014768	MAIONESE GASTRONOMICA SECCHIELLO 5 lt	5,05 kg	1	70
70378300	CEASAR DRESSING SECCHIO 3,6 lt	3,48 kg	1	120
71516300	TOMATO KETCHUP SAUCE-O-MATE 5 lt	5,8 kg	3	44
72159801	TOMATO KETCHUP SAUCE-O-MATE 2,5 lt	2,9 kg	3	60
74001637	MAIONESE SAUCE-O-MATE 5 lt	4,8 kg	3	44
74001635	MAIONESE SAUCE-O-MATE 2,5 lt	2,4 kg	3	60
72167901	SENAPE SAUCE-O-MATE 2,5 lt	2,7 kg	3	60
76009645	SALSA BARBECUE SAUCE-O-MATE 2,5 lt	2,9 kg	3	70
70341500	BAKED BEANS IN SALSA DI POMODORO	2,62 kg	6	24
71937402	WORCESTER SAUCE 150 ml	150 ml	12	145
71937701	SALSA DI SOIA HEINZ 150 ml	150 ml	12	145
70381100	KRAFT MAYO STD JAR 185 ml	175 g	15	140
70381400	KRAFT MAYO STD JAR 490 ml	465 g	12	70
70381300	KRAFT MAYO STD JAR 425 ml	405 g	15	70
70381500	KRAFT MAYO STD JAR 870 ml	825 g	6	84
70381200	KRAFT MAYO LIGHT TD 220 ml	223 g	12	90
70380300	KRAFT MAYO STD TUBE 150 ml	142 g	18	108
70380400	KRAFT MAYO LIGHT TUBE 150 ml	152 g	18	108
70354800	KRAFT MAYO SACHET 16 ml x 200	15 g	200	96
76013218	KRAFT MAYO 5252 ml	5 kg	1	108
76013215	KRAFT MAYO BUCKET GASTRONOMICA 4950 ml	5 kg	1	108
76013319	KRAFT TK SECCHIO 5500 ml	5 kg	1	80
76014044	KRAFT TK TD 410 ml	465 g	10	114
70401210	BULL'S EYE ORIGINAL 2 lt	2,4 kg	3	TBC
TBC	BULL'S EYE STEAK 2 lt	2,4 kg	3	TBC
76008036	DOSATORE FUSTO 12,7 lt / 10,2 lt / 5,1 lt	65 g	6	112
76007997	DOSATORE SQUEEZER KING KONG (pack da 8 pompette)	34 g	6	252
76002978	DOSATORE SAUCE-O-MATE da 5 lt	1337 g	1	72
76002762	DOSATORE SAUCE-O-MATE da 2,5 lt	1350 g	1	48
76008034	DOSATORE FUSTINO 2,15 lt	102 g	2	120

