Heinz Mayonnaise: un formato per ogni contesto di servizio

dd844101-846c-4a4e-9585-4965420a979b

La cucina professionale non è un contesto unico. È un bar multifunzionale, una gastronomia con vetrina, un chiosco di street food in cui la salsa fa parte dello spettacolo. Per questo Heinz ha realizzato una gamma di maionese già pensata per ogni contesto, con formati specifici per ogni esigenza. Il filo conduttore è il gusto inconfondibile Heinz — cremoso, equilibrato, leggermente acidulo con un richiamo alla senape — che garantisce lo stesso standard di qualità, dal tavolo al back of house.

La novità di quest'anno è la **Chef Bottle 1L**: ergonomica, con perfetta visibilità sul contenuto e dosaggio sempre sotto controllo. Burger, sandwich, insalate, basi per salse: la Chef Bottle porta il gusto Heinz in ogni preparazione con la precisione e la praticità che i ritmi del servizio professionale richiedono. Per i volumi importanti, la **Professional Mayonnaise Pail 5L** è la scelta di chi non accetta compromessi. La sua formula è unica nel panorama: resiste al calore fino a 200°C per 5 minuti senza separarsi, mantenendo consistenza cremosa e omogenea anche in cottura. Gluten free, adatta ai vegetariani, senza aromi o coloranti artificiali.

A completare la gamma: la **Maionese Originale Top Down 220ml**, pratica e riconoscibile, per il self-service diretto; il **fustino 2,15L** per le preparazioni da banco; la **Mayonnaise Gastronomica Secchio 5L** facilmente stoccabile e impilabile, con erogatori disponibili per agevolare il dosaggio. Per asporto, delivery e street food, la **Bustina 10ml** ottimizza HACCP e food cost, mentre il **Dippot 25ml** trasforma la salsa in un elemento di esperienza. Il **Mini Jar** chiude l'offerta per i servizi premium, hotellerie e le colazioni salate.

Questa è la forza della gamma Heinz: un ecosistema di formati costruito sulle esigenze reali degli operatori.