

HEINZZOLA®



KETCHUP DO PIZZY? PROFANACJA CZY NORMA?

Ketchup na pizzy to sprawa zawsze kontrowersyjna: niektórzy lubią, a niektórzy - jak Włosi (szczególnie Ci z Neapolu, skąd pochodzi najsmakniejsza pizza na świecie) - uważają, że to świętokradztwo. Heinz uznał, że ludzi można pogodzić i stworzył pizzę, która ma w swoich brzegach ketchup HEINZ.

Czy Włosi to zaakceptowali?

Decyzja o wprowadzeniu ketchupu HEINZ w brzegach pizzy jest kolejnym dowodem na to, że jako marka lubimy eksperymentować i wciąż szukamy nowych spo-

sobów, aby zaskoczyć i zadowolić swoich Klientów.



Zależało nam jednak na aprobacie tych, dla których pizza jest całym życiem. Aby stworzyć ten przepis, odwiedziliśmy Neapol - serce włoskiej kuchni, gdzie otworzyliśmy punkt dla mieszkańców, aby ci mogli wypróbować i ocenić tę innowację.

Wynik? Aprobata większości Neapolitańczyków, którzy spróbowali HEINZZOLI.



HEINZ
ESTD 1869



HEINZZOLA⁵⁷

W MENU TWOJEGO LOKALU?

ZAOFERUJ NOWĄ OPCJĘ
W SWOJEJ PIZZERII I PODZIEL
SIĘ SWOIMI KREACJAMI
W MEDIACH
SPOŁECZNOŚCIOWYCH,
UŻYWAJĄC

#HEINZZOLA



Teraz przyszedł czas na Polskę! Czy Klienci restauracji są gotowi na taką propozycję i przyjmą ketchup HEINZ w brzegach pizzy jako pyszny i ciekawy dodatek? Chcemy udowodnić, że granice smaku można przekraczać, oferując innowacyjne i smaczne połączenia i właśnie dlatego **UDOSTĘPNIAMY NASZĄ RECEPTURĘ NA HEINZZOLĘ!** To oznacza, że każda pizzeria może dodać ją do swojego menu i zaskoczyć Gości.

*Poza wyjątkowym smakiem pizzy, otrzymujecie również praktyczny sposób na zapobieganie pozostawianiu niedojedzonych fragmentów ciasta.

Niech HEINZZOLA stanie się symbolem połączenia tradycji i nowoczesności! Daj szansę pizzy z ketchupem HEINZ i pozwól swoim Gościom cieszyć się pełnią smaku tego oryginalnego dania!



HEINZ
ESTD 1869



KALENDARIUM AKCJI



Obecnie - zaproszenie pizzerii do akcji HEINZZOLA

do 27.07 - opracowanie przepisu i przygotowanie się do akcji przez pizzerie

28.07 do 13.08 - wstawienie do menu propozycji #HEINZZOLA i aktywacja Konsumentów

PRZEPIS - HEINZZOLA



Czego potrzebujesz?



Ciasto na pizzę



HEINZ Tomato Ketchup (875 ml)

Opcjonalnie: dozownik do sosów FIFO, watek do ciasta



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ORIGINAL
RECIPE

Jak ją przygotować?

1

Równomiernie spłaszcz ciasto na pizzę do średniej grubości (ok 3 mm) pozostawiając placek o około 3 cm większy niż żądany ostateczny rozmiar pizzy (wskazówka: jako punkt odniesienia użyj łopaty do pizzy).

2

Korzystając z ketchupu HEINZ w butelce lub za pomocą dozownika FIFO rozprowadź 3 okrężenia ketchupu HEINZ na pizzy, pozostawiając 3 cm odległości od krawędzi.

3

Zawiń krawędź pizzy według uznania (prosta lub pleciona):

Proste składanie: trzymając krawędź pizzy opuszkami palców, przykryj ketchup HEINZ ciastem i lekko dociśnij, aby nadzienie nie wypłynęło podczas pieczenia.

Zawijanie warkocza: Zawiń kawałek ciasta na ketchup HEINZ i lekko dociśnij palcem wskazującym lewej ręki; trzymaj ten palec w tym samym miejscu, a drugą ręką przelóż kolejny kawałek ciasta na nieruchomy palec, przesuń palec do miejsca właśnie zgiętego i lekko dociśnij. Powtarzaj proces, aż cała krawędź będzie wyglądać jak warkocz.

4

Dodaj sos bazowy i dodatki do ciasta na pizzę. Włóż do piekarnika łopatą piekarską i piecz, aż brzegi będą lekko złociste.

5

Wymnij pizzę z piekarnika i za pomocą odpowiedniego noża do pizzy pokrój ją na 4 lub 8 kawałków. Przenieś do pojemnika dostawczego lub na talerz do serwowania.

GOTOWE!



HEINZ
ESTD 1869

