



Fyra nya Hot Sauces från Heinz på butikshyllorna

Ingen kan ha undgått höstens stora mattrend, chili. Heinz är återigen i framkant med utbudet av chiliprodukter. Nu lanserar Heinz fyra olika sorters Hot Sauces för att hetta upp höstmaten.

Heinz Sweet Chili, Heinz Hot Pepper, Heinz Peri-Peri och Heinz Jerk BBQ är de nya familjemedlemmarna bland Heinz chiliprodukter. Såserna har olika egenskaper och chilistyrka för att ge dig just den chilismak du är ute efter i matlagningen.

- Intresset för chiliprodukter ökar och Heinz har sedan tidigare tre Hot Sauces. Nu växer vår serie Hot Sauces med fyra nya chilisåser i varierande styrka. De nya heta såserna har en något tjockare konsistens än tidigare Hot Sauces och passar perfekt i både matlagning och som tillbehör till maträtten, säger Stefan Malmborg, Trade Marketing Manager på Heinz.

Heinz Jerk BBQ passar perfekt till kyckling och lamm, Heinz Hot Pepper är utmärkt till stek och till att lyfta smaken på den hemmagjorda pizzan. Heinz Peri Peri lämpar sig till kyckling och fläsk. Det finns oändligt med möjligheter att krydda maten med Heinz nya chilisåser. Varför inte låta höstens matlagning inspireras av den heta chilitrenden?



Heinz Sweet Chili, Heinz Hot-Pepper, Heinz Jerk BBQ och Heinz Peri Peri finns i butik från vecka 42, 2014. De kommer i smidiga PET-förpackningar om 220 ml och har ett rekommenderat cirkapris på 19,90 kronor.

Nedan följer två recept som passar lika bra på höstbuffén som på julbordet.



Griljerade kamben med rödkålscoleslaw, 4 pers ca 1 timme

Ingredienser

ca 1 kg tunna revben
1 msk Heinz Dijonsenap
2 msk Heinz Jerk BBQ
1 msk HP Sauce
1 msk grillkrydda
1 msk herbes de provence
1/2 dl olivolja
salt och peppar

Rödkålscoleslaw

200 g supertunt skuren rödkål
1 krm salt
1 tsk Heinz Dijonsenap
2 msk olivolja
2 msk crème fraîche



Blanda Heinz Dijonsenap, Heinz Jerk BBQ, Heinz HP, grillkrydda, herbes de provence och olivolja. Gnid in kambenen med kryddblandningen och krydda sedan med salt och peppar. Lägg kambenen på en plåt och ställ in i ugnen på 175°C ca 60 minuter. Vänd kambenen efter halva tiden.

Under tiden, blanda rödkålen ordentligt med salt, Heinz Dijonsenap och olivolja under några minuter. Blanda ner crème fraichen precis innan servering.

Heta fyllda ägghalvor, 8 ägghalvor ca 20 minuter

Ingredienser

4 hårdkokta ägg
2 tsk Heinz Hot Sauce Yellow Habanero
1 msk Heinz Hot Sauce Peri Peri
1 msk Heinz Majonnäs
1 msk crème fraîche
salt och peppar
krasse
chiliflakes
ruccolasallad
machésallat





Knäck äggen på mitten med en vass kniv, tveka inte vid tillslaget. Pilla ur äggulan och lägg i en bunke tillsammans med Hot Sauce Yellow Habanero, Hot Sauce Peri Peri, Majonnäs och crème fraiche. Mosa eller mixa ihop ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Klicka eller spritsa tillbaka blandningen i ägghalvorna och garnera med krasse och eventuellt lite chiliflakes. Dekorera genom att lägga ägghalvorna på en salladsbädd.

Presskontakt

Malin Fredriksson

Tel. +46 732 30 75 00

Mail. malin.fredriksson@mannov.se

Om Heinz

Heinz grundades 1869 i USA och finns sedan 1950-talet på den svenska marknaden. Heinz genomskinliga ketchupflaska har blivit kultförklarad och förutom den klassiska ketchupen och vita bönor i tomatsås har Heinz i Sverige även lanserat chilisås, ekologisk ketchup, ketchup med mindre socker och mindre salt, kalla såser, hot sauces och BBQ-såser. Läs mer på www.heinz.se.