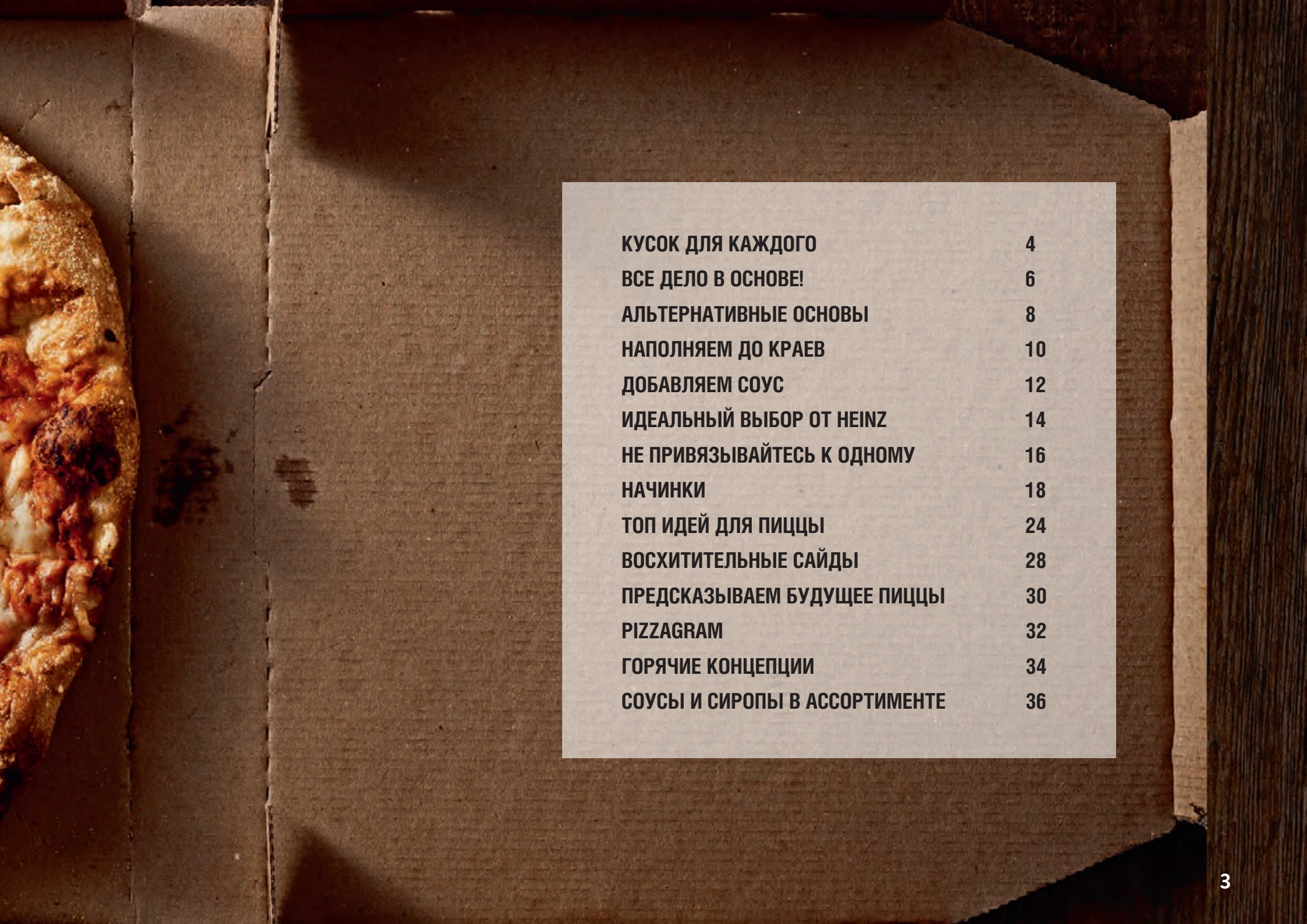
Будьте
с пиццей
на ТЫ!
KraftHeinz
FOODSERVICE

С ПИЦЦЕЙ НА ТЫ

МЫ ПРОВЕДЕМ ВАС ПО МИРУ ПИЦЦЫ: ОТ ОСНОВЫ — К СОУСУ, НАЧИНКАМ И СПОСОБАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, А ЕЩЕ РАССКАЖЕМ ПРО ЛУЧШИЕ ПИЦЦА-КОНЦЕПЦИИ В РОССИИ И ЗА ЕЕ ПРЕДЕЛАМИ.

Мы поможем вам разобраться в пицца-трендах и найти идеальные сочетания ингредиентов с соусами Heinz.



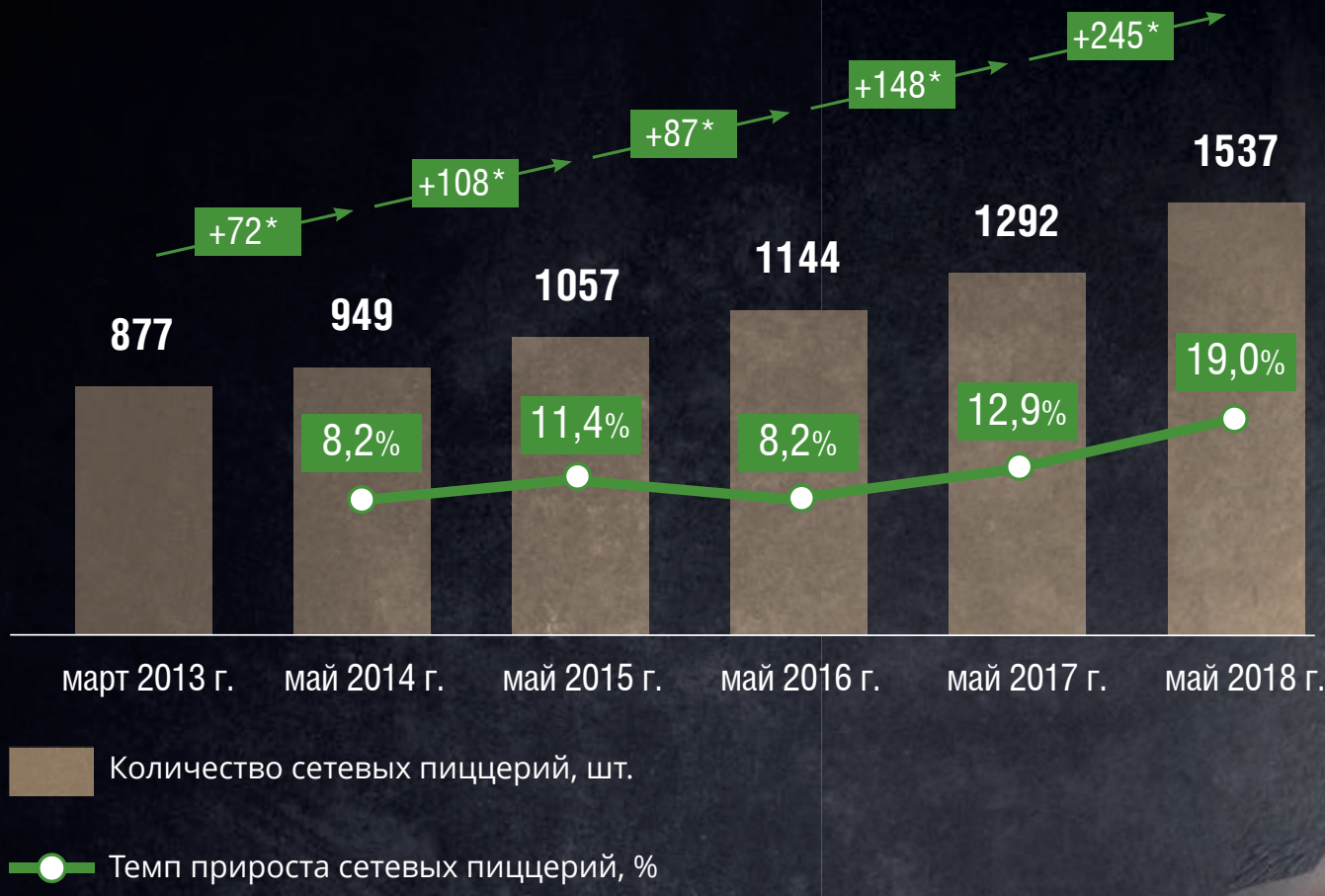
КУСОК ДЛЯ КАЖДОГО 4
ВСЕ ДЕЛО В ОСНОВЕ! 6
АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОСНОВЫ 8
НАПОЛНЯЕМ ДО КРАЕВ 10
ДОБАВЛЯЕМ СОУС 12
ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР ОТ HEINZ 14
НЕ ПРИВЯЗЫВАЙТЕСЬ К ОДНОМУ 16
НАЧИНКИ 18
ТОП ИДЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ 24
ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ САЙДЫ 28
ПРЕДСКАЗЫВАЕМ БУДУЩЕЕ ПИЦЦЫ 30
PIZZAGRAM 32
ГОРЯЧИЕ КОНЦЕПЦИИ 34
СОУСЫ И СИРОПЫ В АССОРТИМЕНТЕ 36

КУСОК ДЛЯ КАЖДОГО

Пицце приходится бороться за популярность с бургерами и лапшой. Однако она неизменно входит в топ лидеров продаж в меню ресторанов и кафе во всем мире.

Меняются тренды на начинки, но мало что изменилось в способе приготовления пиццы. Как и сотни лет назад настоящую пиццу делают из теста, замешанного руками, и свежайших ингредиентов, из которых получаются беспо-добныепо вкусу начинки.

ДИНАМИКА КОЛИЧЕСТВА СЕТЕВЫХ ПИЦЦЕРИЙ В РОССИИ, март 2013 г. — май 2018 г., шт., %



* — прирост, а также количество сетевых ресторанов формата casualdining рассчитаны на основе анализа динамики развития 768 сетевых проектов, среди которых 71 сеть пиццерий, дата актуализации – июль 2018 года

Источник: РБК Исследования рынков

ВСЕ ДЕЛО В ОСНОВЕ!

Какую бы основу вы не выбрали, все начинается с обязательных ингредиентов — муки, воды и дрожжей.

Мука — это плоть теста. Шеф-повара используют муку с высоким содержанием глютена, так как он дает корочку хрустящей.

Вода собирает тесто воедино. Она же помогает высвободить глютен и соединить его с крахмалом, содержащимся в муке. Вот что делает корочку упругой и румяной.

А без дрожжей пицца потеряет текстуру и мягкость. Ферментация позволяет тесту подняться за счет пузырьков газа, образующих внутри. Кроме того, дрожжи отвечают за эластичность теста — так с ним легче работать.

КАЛЬЦОНЕ

Это закрытая пицца в форме полумесяца. Как он получается? Начинку выкладывают на половину круглой основы и накрывают второй половиной, концы слепляют друг с другом. Перед выпеканием делают в тесте небольшие отверстия, чтобы выходил пар.

В НЬЮ-ЙОРКСКОМ СТИЛЕ

Если нужно описать эту пиццу одним словом, то она «сгибаемая». Или «тягучая». Или «жирная». Обычно делается из эластичного теста, с плотным краем, тонкой серединой, поджаристой основой и тянущемся сыром.

В ЧИКАГСКОМ СТИЛЕ

Это пицца с высоким бортиком, поскольку готовится в глубокой сковороде. В нее можно положить больше начинки, а томатный соус обычно идет сверху, а не в качестве основы.

НЕАПОЛЕТАНСКАЯ

Готовится более ста лет по традиционному рецепту. В состав теста входят только мука, дрожжи, соль и вода. Никакого оливкового масла, поэтому она очень легкая, а тесто — мягкое.

АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОСНОВЫ

Люди стали серьезнее относиться к своему здоровью и тщательнее следить за фигурой, тесто, увы, не укладывается в этот тренд. Поэтому появилось много альтернативных основ, чтобы у клиентов был выбор — есть классическую пиццу или заказать пиццу без теста.

Топ-5 альтернативных основ для пиццы:

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Самая известная из овощных основ для пиццы, популярна среди приверженцев здорового образа жизни и поклонников безглютеновых и палео-диет.

КАБАЧОК

ЗОЖники любят его не меньше цветной капусты. Отлично сочетается с овощными начинками.

КИНОА

Один из самых трендовых продуктов последних двух лет. Идеальная безглютеновая база для вегетарианцев.

ГРИБ ПОРТОБЕЛЛО

Из него получается не такая хрустящая корочка, как мы привыкли, однако она идеально сочетается с томатным пицца-соусом, сыром и другими топпингами.

БАТАТ

Не настолько «здоровая» основа, как предыдущие, но именно она придает пицце уникальный гастрономический вкус.

НАПОЛНЯЕМ ДО КРАЕВ

Еще несколько лет назад наполненные начинкой бортики пиццы не были интересны потребителям, а сегодня, когда в тренде кастомизация, это прекрасный вариант разнообразить меню.

СЫР

Не самая уникальная начинка, однако очень понятная потребителю и потому суперпопулярная.

ХОТ-ДОГ

Эта комбинация по-настоящему выстрелила, когда появилась в 2012 году. Идеально сочетается с кетчупом или Горчичным соусом Heinz.

ПЕППЕРОНИ

Еще одна мясная вариация для пицца-бортика. Пепперони — хит среди топпингов!

ЕСЛИ ПРЕДЫДУЩИЕ НАПОЛНИТЕЛИ ПОКАЗАЛИСЬ ВАМ СТРАННЫМИ, ТО ЧТО ВЫ СКАЖЕТЕ ОБ ЭТИХ?

ОРЕХОВЫЙ СОУС

MARMITE

КЛЮКВЕННЫЙ СОУС

ЧЕРНИЛА КАРАКАТИЦЫ И ГОРЧИЦА

СОУС ИЗ ЛОСОСЯ

СОСИСКИ

ДОБАВЛЯЕМ СОУС

ТОМАТНЫЙ/ ПИЦЦА-СОУС

Классический и самый популярный соус для основы.

BBQ

Американские вкусы всегда на гребне волны, популярность пиццы барбекью проверена годами. Основной тренд сейчас на яркие, дымные, сладкие и с ноткой алкоголя BBQ-вкусы.

ЧЕСНОЧНЫЙ/ БЕШАМЕЛЬ/ АЛЬФРЕДО

Рост продаж белых соусов в пиццериях по всему миру очевиден. Идеальная замена томатной основы в пицце — многие люди не любят томатную классику.

ПЕСТО

Один из самых популярных соусов в мире не прошел мимо пиццы.

ХОЙСИН

Этот сладкий азиатский соус придает пицце уникальный вкус, особенно понравится любителям «утки по-пекински». Положите в начинку семгу, курицу или утку, а после выпекания пиццы посыпьте зеленым луком и мелконарезанным огурцом — простая азиатская пицца готова!

САЛЬСА

Хорошо сочетается с острой колбасой чоризо, кукурузой, бобами и другими продуктами латино-американской кухни.

ЧИЛИ КАРРИ

В таком многообразии вкусов пицца-карри может быть простым и уникальным решением. Дополните ее курицей и индийским сыром панир — и за вашей пиццей выстроится очередь!

ШОКОЛАД

Немного за гранью, но растущий тренд на десертные пиццы позволяет экспериментировать с нетрадиционными сочетаниями. Например, шоколадный топпинг будет идеальной основой для вашей сладкой пиццы.

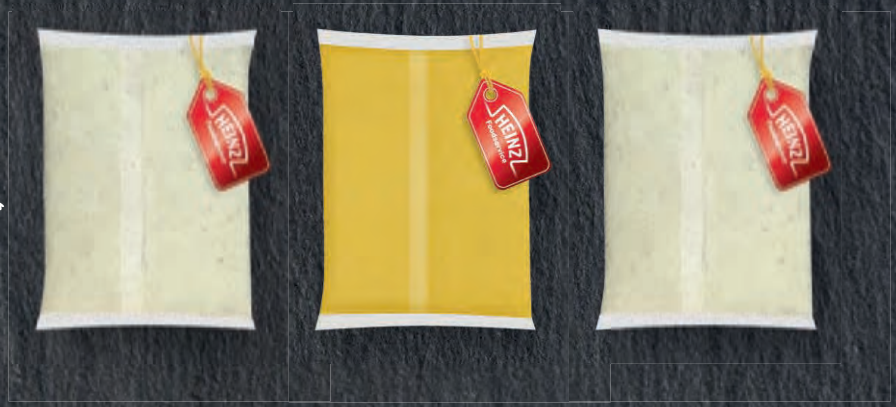
ИДЕАЛЬНЫЙ ВЫБОР ОТ HEINZ

ТОМАТНАЯ ОСНОВА

Классика. Наносится непосредственно на тесто

СЛИВОЧНАЯ ОСНОВА

Белые соусы с различными вкусами. Могут быть альтернативой для тех, кто не любит томатную основу. В линейке KraftHeinz Foodservice их более 15 видов, например, Чесночный, Ранч, Сырный и т.д.



ТОППИНГ ИЛИ ДЕКОРАТИВНЫЙ СОУС

Соусы, с помощью которых можно придать уникальный вкус пицце, сбрызнув ее сазу после выпекания, в профессиональной линейке KraftHeinz представлены весьма разнообразно: Терияки, Кисло-сладкий, Барбекью и т.д.

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ДИПЫ

Одни из самых маржинальных продуктов в ресторане – соусы, в которые макают корочки от пиццы и различные закуски.

- Томатный кетчуп
- Чесночный
- Медовая горчица
- Барбекью

НЕ ПРИВЯЗЫВАЙТЕСЬ К ОДНОМУ

Какой самый лучший сыр для пиццы? Бесспорно — моцарелла. Тем не менее, есть огромное количество сыров, с помощью которых вы сможете создавать уникальные вкусовые сочетания.

МОЦАРЕЛЛА

Классический и стандартный вариант. Дает очень свежий вкус благодаря легкой кремовой текстуре.

БУРАТТА

Обладает богатым сливочным вкусом. С первого взгляда может показаться похожей на моцареллу, но настоящие сливки, входящие в состав буратты, сделают вашу пиццу более сливочной и нежной.

ЧЕДДЕР

Чеддер, с ярким и резковатым вкусом, обычно не ассоциируется с пиццей, потому что обладает небольшой эластичностью, но он может быть отличным топпингом.

КОПЧЕНАЯ ГАУДА

Этот сыр обладает сливочно-кремовой структурой и упругой кожицей, которая придает ему яркий вкус дыма. Гауду лучше всего нарезать слайсами и использовать как топпинг. Прекрасная гастрономическая пара с беконом, карамелизованным луком или жаренными овощами.

БЛЮ ЧИЗ

Отлично сочетается со свежими яркими вкусами, например, с помидорами черри. Можно использовать и в качестве основы, и как топпинг или создавать на его основе соусы, например, блю чиз бешамель.

КОЗИЙ СЫР

Мягкий сыр с ярким узнаваемым вкусом. Добавит легкости и кремовой текстуры вашей пицце. Идеален с карамелизованным луком или пармской ветчиной.

ИДЕАЛЬНЫЙ СЫРНЫЙ БЛЕНД!

Для придания уникальных и незабываемых вкусов можно использовать также грюер, проволоне и рикотту в сочетании с различными топпингами.

Итак, мы разобрались с основами, сыром и соусами, приступим к

НАЧИНКАМ!

Сначала небольшая викторина: сможете угадать ТОП-3 топпинга для пиццы в России? Подсказка — это не пеперони!

Ответы внизу следующей страницы.

Мясо всегда пользуется большим спросом: бекон, ветчина, сосиски, пепперони и курица незыблемо присутствуют в меню пиццерий. Но текущие тренды и запросы потребителей заставляют шефов обратить внимание на другие разновидности мясных начинок.

МЯСО

КУРИЦА

Гости ресторанов и кафе любят курицу, но теперь они хотят более уникальных куриных сочетаний, например, с соусами пири-пири, тандури или тайским. Они придадут вашей пицце уникальный вкус и аромат, а еще выгодно выделят вас среди конкурентов.

ИТАЛЬЯНСКОЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Традиционные пепперони и салями всем понятны, можно использовать более интересные варианты:

- **прошутто**
- **брезаола**
- **поркетта**
- **мортаделла**

Ответ на викторину: грибы, утк и ветчина

ПРЕМИАЛЬНОЕ МЯСО

КОЛБАСА НДУЯ

Яркая, вкусная мини-колбаска со специями. Очень популярна среди потребителей во всем мире.

УТКА

Азиатская кухня на пике популярности. Сочетание утки с соусом терияки или хойсин поможет вам добавить аутентичного азиатского вкуса.

КОПЧЕНОЕ МЯСО

Рваная свинина, брискет или грудинка станут идеальным топпингом для вашей пиццы. Яркие вкусы этих видов мяса отлично выдержат сыры и соусы с активными вкусами. Рекомендуем вам попробовать Барбекью соус Heinz.

ОВОЩИ НА СТОЛ!

Вегетарианство и веганство спровоцировали настоящий бум на начинки без продуктов животного происхождения. Мы выбрали самые трендовые ингредиенты.

КЕЙЛ. Этот супер-фуд отлично сочетается с курицей.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА. Если вы не сделали из этого ингредиента основу для пиццы, то добавьте в начинку. А если вы возьмете фиолетовый сорт капусты, ваша пицца произведет невероятный визуальный эффект.

ГРИБЫ. Попробуйте вешенки или шиитаке, если хотите внести азиатскую нотку.

ФЕНХЕЛЬ. Пряный, одновременно напоминающий анис и эстрагон.

ДАЙКОН. Еще один азиатский акцент. Вкус мягче, чем у обычного редиса, и не затмит другие ингредиенты.

МОРСКОЙ УКРОП. Соленая зелень. Прекрасно сочетается с козьим сыром.

ЦВЕТКИ ЦУКИНИ. Едва сладкий привкус и прекрасный цветовой акцент.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА. Богата белком, железом и калием. Хороший топпинг, но ей в пару нужен ингредиент со столь же сильным вкусом.

ТОП ИДЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПИЦЦА С ТОМЛЕНОЙ ТЕЛЯЧЬЕЙ ЩЕКОЙ

Фирменное тесто для основы на пиве — 200 г
Щека телячья томленая — 80 г
Лук ялтинский запеченный — 45 г
Томаты узбекские свежие — 80 г
Лук зеленый — 7 г
Heinz Tomato Pulp — 100 г
Сыр моцарелла — 100 г
Соус демиглас — 75 г
Масло оливковое — 20 мл
Масло петрушки — 10 мл
Перец черный свежемолотый — по вкусу
Кинза свежая, веточки — 6 г

1. Раскатать тесто, сформовать основу.
2. Нарезать ингредиенты для начинки: телячью щеку — слайсами, ялтинский лук — произвольно, томаты — кубиками, зеленый лук мелко порубить.
3. Смазать основу Heinz Tomato Pulp, сверху выложить начинку. Добавить тертый сыр моцарелла, полить соусом демиглас.
4. Запекать в духовке до готовности при температуре 400°С около 5 минут.
5. Сбрызнуть оливковым маслом и маслом петрушки, добавить свежемолотый перец. Украсить веточками кинзы.

RAINBOW PIZZA

Тесто для пиццы — 200 г
Heinz Pizza Sauce — 60 г
Моцарелла — 50 г
Тунец — 50 г
Анчоусы — 10 г
Каперсы — 20 г
Артишоки — 50 г
Страчателла — 40 г
Лук белый — 5 г
Перцы черри с сыром — 10 г
Орегано свежий — 5 г

1. Растянуть заготовки в круги, оставляя бортики.
2. Сформовать пиццу. Намазать соус на тесто. Выложить моцареллу.
3. Выпекать в печи для пиццы, в подовой печи или на камне при максимально возможной температуре 3–8 минут или до появления подпалин на бортиках.
4. Украсить оставшимися ингредиентами.

КРУГЛОСУТОЧНЫЙ ЗАВТРАК – КАЛЬЦОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Приготовленный и нарезанный бекон

Колбаса

Смесь грибов

Наполовину приготовленный скрамбл

Смесь чеддера и моцареллы

Томатный кетчуп Heinz

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Выложите мясные ингредиенты и грибы на раскатанную основу, сверху добавьте скрамбл и сыры.
2. Сбрызните все кетчупом Heinz, накройте второй половиной основы и соедините края.
3. Сверху присыпьте сыром и выпекайте до золотистого цвета.

ДЛЯ ПИКАНТНОГО ВКУСА ИСПОЛЬЗУЙТЕ СОУС БАФФАЛО HEINZ

КОРОЧКА С БЕКОНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Бекон горячего копчения
Лук
Смесь чеддера и моцареллы
Крем-чиз
Пицца-соус Heinz
Хлопья перца чипотл
Соус Бургер Heinz

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешайте соус Бургер Heinz с крем-чизом, частью чеддера с моцарелой и нарезанным беконом.
2. Выложите смесь на бортик по краям теста, заверните на 2,5 см и хорошенько прижмите.
3. Добавьте Пицца-соус Heinz, сверху — бекон, лук, сыры.
4. Достаньте из печи, добавьте сверху соус Бургер Heinz и посыпьте хлопьями перца чипотл.

А ЕЩЕ В ЭТУ ПИЦЦУ МОЖНО ДОБАВИТЬ КУРИЦУ!

СЛИВОЧНАЯ ПРИМАВЕРА С СОУСОМ РАНЧ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Кабачок на гриле
Припущенный шпинат
Бланшированная стручковая фасоль
Бланшированная спаржа
Зеленый горошек
Смесь чеддера и моцареллы
Пармезан
Соус Ранч Heinz

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Намажьте основу для пиццы соусом Ранч Heinz и выложите в произвольном порядке овощи и сыры.
2. Выпекайте до образования золотистой корочки. Когда достанете из печи — сбрызните соусом.
3. В конце выложите листья рукколы.

ПОПРОБУЙТЕ МЯГКИЙ КОЗИЙ СЫР
В КАЧЕСТВЕ АЛЬТЕРНАТИВЫ ПАРМЕЗАНУ

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ САЙДЫ

Пицца — самодостаточное блюдо в меню, поэтому сопровождающие ее закуски должны быть такими, чтобы у гостей не возникало сомнений — брать или не брать. Однозначно брать!

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

Отличный и недорогой способ разнообразить вкус сайдов к пицце: добавьте соусы Барбекью, Сладкий Чили, Пири-пири или Баффало — может быть бесконечное количество комбинаций.

ЦИТРУСОВЫЙ САЛАТ

Освежающий аромат цитрусовых подчеркивает вкус ингредиентов, которые вы добавите в пиццу. Используйте этот салат в качестве сайда, чтобы не перегружать блюдо.

ПРОСТОЙ САЛАТ ИЗ МОРКОВИ

Яркое и свежее дополнение к пицце. Лучше если вы приготовите его непосредственно перед подачей. Попробуйте в качестве заправки соус Ранч Heinz.

ХАЛАПЕНЬО В КЛЯРЕ

Горячие и острые перчики с сырной серединкой — они придутся по вкусу не всем, но мода на острое делает такую закуску идеальной парой к пицце.

ПРЕДСКАЗЫВАЕМ БУДУЩЕЕ ПИЦЦЫ

Пицца и сейчас переживает довольно удачные времена, но новые гастрономические технологии и креативные шеф-повара еще покажу, какой крутой может быть пицца!

ПИЦЦА НА ЗАВТРАК

Для многих людей — один из самых важных приемов пищи. В ресторанах casual dining и fast food предлагается много разных вариантов завтрака. Следующими тренд на завтраки должны поддержать пиццерии!

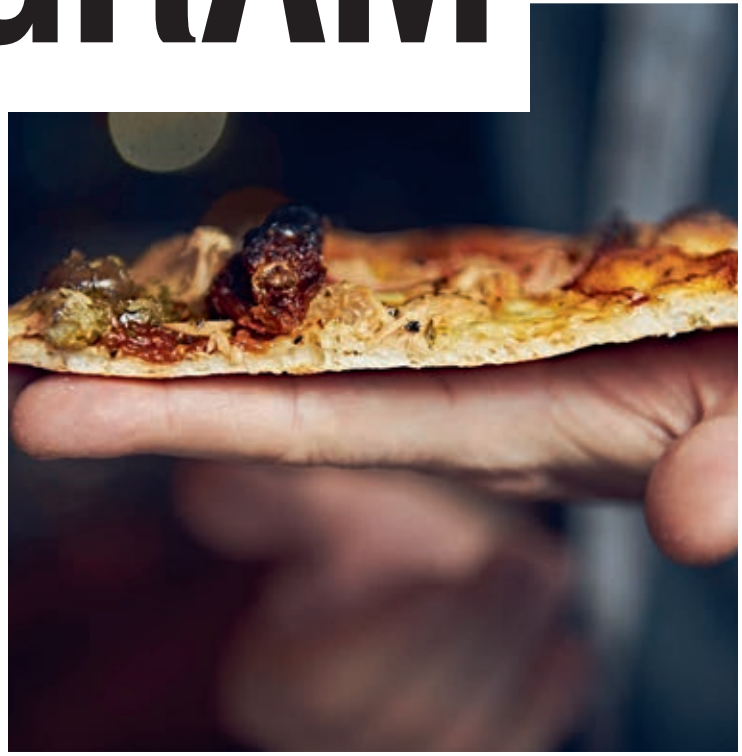
ГУРМЕ ИЛИ ВОЗВРАЩЕНИЕ К КОРНЯМ

Пицца идет по пути бургеров. Запрос рынка — гурмэ-ингредиенты. Дровяные печи, аутентичные вкусы и классические сочетания — это все гурмэ! Отличной идеей может стать супер-популярная в Великобритании пицца на все времена — Heinz baked bean!

АВТОМАТИЗАЦИЯ

Люди не хотят живого общения при заказе пиццы. Следующий шаг — доставка на беспилотниках. Domono's и Ford уже тестируют такую модель в США.

PIZZAGRAM



483°

TUATARA
PILSNER

ГОРЯЧИЕ КОНЦЕПЦИИ

PINZERIA BY BONTEMPI

Казалось бы, что нового можно придумать в этой сфере? Но Валентино Бонтемпи углубился в историю Римской империи и создал пинцу — овальную лепешку с различными начинками. Основа готовится из трех видов муки: пшеничной, соевой и рисовой. При замесе добавляют больше воды, чем в традиционную пиццу и выдерживают тесто 72 часа. Начинок огромное количество: от кальмаров с артишоками до бурраты с клубникой и черри.

PRINCI

Не неаполитанская, а миланская легенда. Привезенная в Лондон в 2008 году Аланом Яу. Все годы держит марку: здесь можно попробовать безукоризненную пиццу с идеальным балансом хрустящей и пружинящей текстуры.

ZOTMAN PIZZA PIE

Сеть заведений с бруклинской пиццей. Тесто готовят по оригинальному рецепту из четырех видов муки, а еще подают соус к корочкам. В меню есть пицца с пекинской уткой, кебабом из ягненка и даже сладкая.

PIZZA 22 CM

Сеть с неаполитанской пиццей в Москве и Санкт-Петербурге. Готовят в дровяных печах как классику, так и необычные варианты: «Кремлевская звезда» с трюфельной рикоттой, «Бурратина» с бурратой, в меню есть пицца от шефа Андрея Колодяжного с копченой уткой, скаморцей и баклажанами.

SCROCCHIARELLA

Скрокьярелла — типичная римская пицца, отличающаяся хрустящим тонким тестом и не типичной формой в виде длинного «языка», от которого отрезают кусочки. Меню московской сети пиццерий Scrocchiarella состоит из пицц на любой вкус, начиная от классики типа Маргариты или Средиземноморской, заканчивая авторскими вариантами с инжиром и рикоттой или индейкой и карамелизированным яблоком. Одна из самых популярных пицц — с карамелизированной сливой, карпаччо, луком и моццарелой.

СОУСЫ HORECA (БАЛК)

КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ

Heinz — томатный кетчуп №1 в мире. Созданный на основе 100% натуральных ингредиентов, он не содержит искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без добавления крахмала. Секрет уникального вкуса кетчупа Heinz — в использовании специально выращенных сортов томатов с повышенным содержанием пектина и ликопина.

СЫРНЫЙ

Легендарный Сырный соус Heinz с добавлением натурального сыра чеддер имеет неповторимый вкус и превосходное качество. Соус насыщает любое блюдо ароматом сыра и надолго оставляет приятное послевкусие. Его широко используют как для приготовления сэндвичей, хот-догов и бургеров, так и для салатов, горячих блюд из мяса, птицы и овощей.

ЧЕСНОЧНЫЙ

Соус имеет нежный сливочный вкус с выраженными чесночными нотками. Кусочки зеленого лука и тщательно подобранный букет специй, которыми насыщен Чесночный соус Heinz, несомненно, украсят множество блюд. Его широкий спектр применения позволит вам не ограничивать свои фантазии и смело экспериментировать на кухне.

СЛАДКИЙ ЧИЛИ

Соус Сладкий Чили Heinz — это пикантный соус с приятной остринкой и кусочками жгучего перца чили, один из самых популярных соусов азиатской кухни. Он универсален и подходит для широкого спектра блюд: спринг-роллов, морепродуктов, блюд из курицы и свинины и др.

ГОРЧИЧНЫЙ

Пряно-горчичный соус, приготовленный из подсолнечного масла, натуральных желтков, семян горчицы и различных специй. При маринировании придает блюду пикантный вкус и остроту, а при запекании — аппетитный колер. При добавлении в теплые блюда хорошо держит форму и вносит медовую нотку.

КАРРИ

Традиционный соус индийской кухни. В его состав входят банановое пюре, яблочный и ананасовый сок, делая его вкус мягким и экзотическим. Благодаря балансу ингредиентов соус Карри Heinz обогатит ваше блюдо неповторимым вкусом и ароматом. Является идеальной приправой для блюд восточной кухни.

БАРБЕКЬЮ

Соус Барбекью Heinz на основе томатной пасты, приправленный букетом различных специй, — прекрасное дополнение к множеству блюд, начиная от простого картофеля фри, заканчивая мясными блюдами и шашлыками. Придает изысканный вкус гриля блюдам, приготовленным на поверхности или в конвектомате.

САЛЬСА

Сальса — традиционный сладко-острый мексиканский соус с кусочками красной паприки, чеснока и смеси «Тех-Мех» специй. Используется поварами для приготовления сэндвичей, хот-догов, бургеров и снеков. Сальса идеальна в качестве дип-соуса к мексиканским блюдам — тортильям, тако, начос.

МАЙОНЕЗНЫЙ ЛЕГКИЙ 28%

Соус на основе растительного масла, яичного желтка, уксуса и лимонного сока, с добавлением горчицы и специй.

ТЕРИЯКИ

Классический соус национальной японской кухни. Уникальный Терияки Heinz на основе соевого соуса обогащен ярким букетом специй и обладает кисло-сладким вкусом с легким оттенком имбиря. Богатый вкус и густая консистенция соуса Терияки позволяют использовать его на всех стадиях приготовления. Он идеален в качестве маринада. Придает блюдам аппетитную золотистую глазурь и богатый оригинальный вкус.

КИСЛО-СЛАДКИЙ

Кисло-сладкий соус Heinz — вариация традиционной китайской приправы. Наш соус — это палитра разных вкусов: тут и пикантная кислинка, и нежная сладкая нотка, и приятная горчинка, которые идеально дополняют друг друга. Состав соуса отличается гармоничным сочетанием абрикосового пюре, ананасового сока, кусочков красной паприки и соуса Worcestershire, придающих блюду глубокий вкус.

ЦЕЗАРЬ

Особый соус, который получил свое распространение благодаря одноименному салату. Его вкус слегка острый, с характерным ароматом и вкусом сыра, анчоусов, чеснока, черного перца и трав. Соус отлично гармонирует со многими блюдами, а также идеален для ролла «Цезарь» и пиццы «Цезарь».

СОУСЫ HORECA (БАЛК)

БУРГЕР

Соус Бургер — соус с историей и ярким вкусом! Нежный, слегка острый соус с кусочками маринованных огурцов. Он придаст вашим блюдам интересную «изюминку» и позволит экспериментировать с рецептами. Идеален для бургеров и роллов.

ГРИЛЬ

Легендарный Гриль соус Heinz феерично раскрывает вкус мяса, придавая ему неповторимый глубокий аромат. Соус можно использовать в качестве ингредиента в гамбургерах и других блюдах, а также как маринад и дип-соус.

КУНЖУТНЫЙ

Кунжутный соус — азиатский соус, который пользуется популярностью во всем мире. Горячо любим за узнаваемый, мягкий вкус и непередаваемый аромат. Обладает уникальной особенностью — сочетается с практически любыми блюдами и ингредиентами. Придать вашей пицце или бургеру азиатский оттенок или наполнить салат ярким вкусом — задача, с которой отлично справляется Кунжутный соус Heinz, а в сочетании с рисом, морепродуктами или водорослями ему нет равных.

1000 ОСТРОВОВ

1000 островов — классический соус средиземноморской и американской кухонь. Нежный, слегка острый и пряный соус с букетом трав и специй. Идеален для овощных салатов, морских коктейлей и бургеров.

КАРБОНАРА

Карбонара — это классический сливочный соус с яркими нотками подкопченного бекона и пармезана. Он придаст блюду насыщенный вкус сыра и аромат пряного чеснока. Соус Карбонара — это готовое решение не только для классических блюд итальянской кухни.

ГРИБНОЙ

Традиционный сливочный соус с ярким, пикантным ароматом и вкусом лесных грибов. Картофель и паста, мясо и птица, овощи и салаты — грибной соус отлично дополнит эти блюда и придаст им традиционный русский оттенок. При запекании и нагревании не теряет своих вкусовых качеств.

РАНЧ

Ранч — ароматный, насыщенный травами соус отличается легким сливочно-чесночным вкусом. Универсальный соус, который отлично сочетается с множеством блюд: пиццей, сэндвичами, хот-догами, шашлыками, салатами.

ЧИПОТЛ САУСВЕСТ

Жгучий и насыщенный соус — это Heinz Чипотл Саусвест. Слегка острый сливочный вкус придаст блюду аромат паприки и жгучего перца чипотле.

БАФФАЛО

Соус Баффало является неотъемлемой частью меню большинства ресторанов в Америке и не только. Томатная основа с добавлением специй и сочетанием нескольких видов перцев делает соус острым и пикантным. Приготовьте с ним идеальные крылышки или супервкусные тако, цветную капусту или курицу, рваное мясо или сэндвичи — он отлично подходит ко всему.

СЛАДКАЯ ЛИНЕЙКА

СИРОП КЛУБНИЧНЫЙ

Сиропы Heinz созданы для идеальных милкшейков, однако помогут вам и в кондитерских экспериментах. Например, они отлично подходят для пропитки бисквитных коржей и создания уникальных начинок для конфет. Клубничный сироп с ярким вкусом свежесобранной клубники.

СИРОП ВАНИЛЬНЫЙ

Ванильный сироп — один из самых популярных сиропов в мире. Элегантный и утонченный, сироп идеально подойдет как для создания классических милкшейков, так и для создания разнообразных десертов.

СИРОП ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадный сироп — с богатым вкусом и ароматом настоящего темного шоколада.

ТОМАТНАЯ КАТЕГОРИЯ

ПУЛЬПА ТОМАТНАЯ

Протертые сочные томаты обладают равномерной густой структурой с небольшим содержанием кожицы и семян. Не содержат в составе специй, благодаря чему имеют широкий спектр применения.

ТОМАТЫ ЦЕЛЫЕ ОЧИЩЕННЫЕ

Спелые целые очищенные томаты в собственном соку сохранили всю свежесть только что собранных плодов. Идеально подходят для создания заправок и соусов.

ПИЦЦА СОУС

Благодаря традиционной селекции отборных томатов Хайнц пицца соус обладает необходимой консистенцией, а идеально подобранный баланс специй и трав придает пицце неповторимо притягательный вкус.

ТОМАТЫ ПРОТЕРТЫЕ CRUSHED

Протертая мякоть томатов с нежным вкусом и легкой текстурой, не содержит специй и мелких фракций. Подходит для создания соусов и супов.

СОУС ДЛЯ ПИЦЦЫ

Создан из спелых красных томатов с добавлением сбалансированного букета специй и трав, он сделает пиццу незабываемой.

ТОМАТО ФРИТО

Приготовлен из грунтовых перетертых томатов, обладает однородной консистенцией, тонким ароматом и мягким, сбалансированным вкусом. Идеален для супов, пасты и многих других блюд итальянской кухни.

ДИП-ПОТЫ

КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ

Томатный кетчуп Хайнц — 100% натуральные ингредиенты. Он не содержит искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без добавления крахмала. Секрет уникального вкуса кетчупа Хайнц — в использовании специально выращенных сортов томатов с повышенным содержанием пектина и ликопина.

ГОРЧИЧНЫЙ

Пряно-горчичный соус, приготовленный из подсолнечного масла, натуральных желтков, семян горчицы и различных специй. Горчичный соус от Хайнц в формате дип-пот придаст вашим блюдам пикантный вкус, легкую остроту и медовую нотку.

МАЙОНЕЗНЫЙ ПРОВАНСАЛЬ 67%

Майонез Хайнц — это классическая рецептура и оригинальный вкус знаменитого майонеза провансаль. Он хорошо держит заправленные салаты, служит основой для производных соусов европейской и восточной кухонь.

СЫРНЫЙ

Легендарный Сырный соус от Хайнц с добавлением натурального сыра чеддер имеет неповторимый вкус и превосходное качество. Соус насыщает любое блюдо ароматом сыра и надолго оставляет приятное послевкусие.

КАРРИ

В состав соуса Карри входят банановое пюре, яблочный и ананасовый сок, делая его вкус мягким и экзотическим. Благодаря балансу ингредиентов соус Карри от Хайнц обогатит ваше блюдо неповторимым вкусом.

ТЕРИЯКИ

Классический соус национальной японской кухни. Терияки от Хайнц на основе соевого соуса обогащен ярким букетом специй и обладает кисло-сладким вкусом с легким оттенком имбиря. Богатый вкус и густая консистенция соуса Терияки позволяют использовать его максимально широко.

ЧЕСНОЧНЫЙ

Соус имеет нежный сливочный вкус с выраженными чесночными нотками. Кусочки зеленого лука и тщательно подобранный букет специй, которыми насыщен Чесночный соус от Хайнц, несомненно, украсят множество блюд.

БАРБЕКЮ

Соус Барбекью от Хайнц на основе томатной пасты, приправленный букетом различных специй, — прекрасное дополнение к множеству блюд, начиная от простого картофеля фри, заканчивая мясными блюдами и шашлыками.

ПОРЦИОННЫЕ СОУСЫ ПРЕМИУМ

КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ

Хайнц — томатный кетчуп №1 в мире. Томатный кетчуп Хайнц создан на основе натуральных ингредиентов. Он не содержит искусственных ароматизаторов, красителей, консервантов, без добавления крахмала. Секрет уникального вкуса кетчупа Хайнц — в использовании специально выращенных сортов томатов с повышенным содержанием пектина и ликопина.

МАЙОНЕЗ 67%

Майонез Хайнц отлично подходит для заправки салатов и многих других блюд. Сбалансированный вкус и классическая рецептура придадут любому блюду завершенность.

ГОРЧИЦА КЛАССИЧЕСКАЯ ДИЖОНСКАЯ

Дижонская горчица — самая знаменитая в Европе, отличается яркой сладостью, палево-желтым цветом и сливочной текстурой.

КИСЛО-СЛАДКИЙ

Кисло-сладкий соус от Хайнц — это палитра разных вкусов: тут и пикантная кислинка, и нежная сладкая нотка, и приятная горчинка, которые идеально дополняют друг друга. Состав соуса отличается гармоничным сочетанием абрикосового пюре, ананасового сока, кусочков красной паприки и соуса Worcestershire, которые придают блюду глубокий вкус.

САЛЬСА

Сальса — мексиканский сладко-острый соус с кусочками красной паприки, чеснока и смеси «Тех-Мех» специй. Соус идеален в качестве дип-соуса к мексиканским блюдам — тортильям, тако, чипсам начос.

ЦЕЗАРЬ ДРЕССИНГ

Цезарь дрессинг — это традиционная европейская салатная заправка. Легкий, слегка острый дрессинг с характерным ароматом и вкусом сыра пармезан, чеснока, черного перца, горчицы и соуса Worcestershire. Цезарь дрессинг в формате дип-пот как нельзя лучше подходит для заправки порции салата.

Kraft Heinz FOODSERVICE

КОМПЛЕКСНОЕ СОУСНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ПИЦЦЕРИЙ ОТ HEINZ

4-Х ЭТАЖНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ HEINZ

ШИРОКАЯ ЛИНЕЙКА ВКУСОВ И ФОРМАТОВ УПАКОВКИ ПОЗВОЛЯЕТ ОБЕСПЕЧИТЬ ПИЦЦЕРИЮ ВСЕМИ НЕОБХОДИМЫМИ СЛОЯМИ СОУСА

КЛАССИЧЕСКАЯ ТОМАТНАЯ ОСНОВА

Томатный соус, который наносится непосредственно на тесто. В линейке Heinz представлены: Tomato Pulp , Finely Crushed Tomatoes,Peeled Tomatoes Heinz, а также пицца соус в железной банке.

СЛИВОЧНАЯ ИЛИ АЛЬТЕРНАТИВНАЯ ОСНОВА

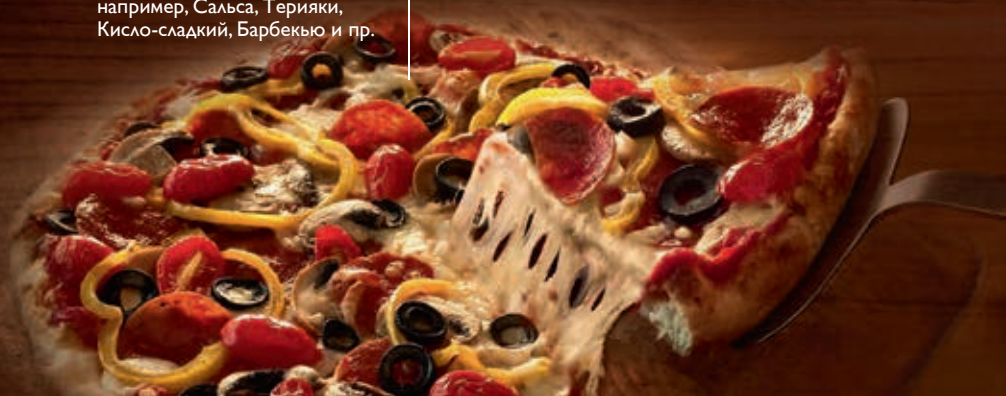
Соусы разнообразных вкусов, которые ложатся на тесто как альтернатива томатному пицца-соусу. В линейке Heinz насчитываетсяболее 15 видов соусов в упаковке балк 1 кг, например, Ранч, Сырный, Кунжутный соусы и пр.

ТОППИНГ ИЛИ ДЕКОРАТИВНЫЙ СОУС

Соусы, которые наносятся на готовую пиццу поверх всех топпингов (мяса, овощей, морепродуктов) и сыра, сразу как пицца покинулапечь. В линейке Heinz представлены большим разнообразием соусов в упаковке балк 1 кг, например, Сальса, Терияки, Кисло-сладкий, Барбекью и пр.

ДИП-СОУСЫ

Одни из самых маржинальных продуктов в ресторане – соусы, в которые макают корочки от пиццы. В линейке Heinz представлены широким разнообразиемвкусов. Помогут создать яркий вкусовой акцент для вашей пиццы.



ЗА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ

и помощью в создании идеальной пиццы обращайтесь к вашему менеджеру: http://kraftheinzfoodservice.ru/contacts/

Kraft Heinz FOODSERVICE