Controllo, precisione e zero sprechi in cucina. Heinz presenta la nuova Chef’s Bottle

20260123195000heinz-gamma-salse-chefs-bottle

Un’innovazione di packaging nata dall’ascolto del mercato e dal confronto diretto con gli chef, pensata per accompagnare il lavoro quotidiano in cucina. E' la nuova Chef’s Bottle di Heinz, la bottiglia professionale ideata per rispondere alle esigenze concrete delle cucine contemporanee, in cui rapidità di esecuzione, precisione e ottimizzazione dei processi sono sempre più centrali.

«*Abbiamo voluto fornire a ristoranti, hamburgerie, pub, locali di catene uno strumento capace di aumentare la praticità del lavoro, favorendo dosaggi più precisi e diminuendo gli sprechi. In questo modo viene garantito uno squeeze fluido fino all’ultima goccia, grazie anche a un design ergonomico facilita l’utilizzo anche nei momenti di maggiore intensità del servizio, migliorando la visibilità e la precisione in fase di dosaggio. Il nuovo collo, ridisegnato per evitare che la salsa rimanga bloccata all’interno, consente un residuo minimo con un risparmio fino a 22 grammi di prodotto rispetto ai principali competitor. Un vantaggio concreto che si traduce in un miglior controllo del food cost e in una gestione più razionale delle scorte, sia in cucina sia in magazzino*», spiega Filippo Mentasti, Brand & Activation Manager Kraft Heinz.

Ma il carattere innovativo della Chef’s Bottle si esprime anche attraverso un forte impegno sul fronte della sostenibilità. Realizzata in PET ad alta resistenza, la bottiglia utilizza meno plastica pur garantendo la corretta comprimibilità ed è 100% riciclabile, con 30% di plastica riciclata. Una scelta che riflette l’approccio responsabile di Heinz allo sviluppo dei propri packaging, coniugando performance, durabilità e riduzione dell’impatto ambientale. Il risultato è un formato funzionale e immediatamente riconoscibile, coerente con l’identità del brand e pensato per durare nel tempo.