

**HEINZ YELLOW MUSTARD   
NA ŚWIATOWY DZIEŃ MUSZTARDY**

**Kultowa marka Heinz, niekwestionowany ekspert od sosów ze 150-letnią historią   
i tradycją, przedstawia kolejny produkt w swoim portfolio – Heinz Yellow Mustard.   
Jako że 6 sierpnia jest Światowym Dniem Musztardy, mamy doskonałą okazję, by poznać kilka faktów dotyczących tej intensywnie żółtej przyprawy rodem z USA, która wreszcie będzie powszechnie dostępna w polskich sklepach. I to w dwóch odmianach!**

Musztarda dumnie towarzyszy ketchupowi na naszych stołach od wielu lat. Zazwyczaj wykorzystywana jest jako pojedynczy dodatek do potraw, lecz wiele osób docenia jej wyrazisty smak także w sosach sałatkowych czy marynatach. Holendrzy tak bardzo ją pokochali,   
że stworzyli nawet zupę musztardową! A komu zawdzięczamy popularny dziś produkt z ziaren gorczycy? Rzymianom, a dokładnie Pliniuszowi Starszemu, okrzykniętemu ojcem musztardy. Wyjątkowo długa historia produktu sprawiła, że doczekał się on swojego muzeum. Miłośnicy musztardy z pewnością powinni odwiedzić Mount Horeb w stanie Wisconsin w USA, gdzie czekają na nich sosy produkowane w blisko 60 krajach świata. To dzięki kustoszowi tego muzeum od 1991 roku 6 sierpnia obchodzimy Światowy Dzień Musztardy.

Mimo rzymskiego rodowodu musztarda przez setki lat ewoluowała na całym świecie, dzięki czemu możemy cieszyć się jej różnymi rodzajami. Jedną z najbardziej wyróżniających się odmian jest ta znana z hollywoodzkich filmów – **musztarda amerykańska**. Ta klasyka wyróżnia się przede wszystkim wyrazistym żółtym kolorem, powstałym dzięki połączeniu białych ziaren gorczycy oraz kurkumy, lecz także kremową konsystencją oraz łagodnym, lekko słodkawym smakiem.

Jeśli szukacie właśnie takiego produktu, **Heinz Yellow Mustard** „*New York* DELI STYLE” jest już powszechnie dostępna w polskich sklepach! **Heinz stworzył ją w dwóch wariantach: klasycznym oraz miodowym,** który idealnie podkreśli i wydobędzie smak każdego dania. Dlatego warto wykorzystywać ją zarówno formie dodatku, np. do hot-doga lub burgera, jak również jako bazę do sosów, marynat, lecz także jako przyprawę do potraw jednogarnkowych. **Heinz Yellow Mustard** wyróżnia także oryginalne opakowanie – w przeciwieństwie do większości musztard widocznych na sklepowych półkach, jest dostępna wygodnej, nietłukącej się butelce, stojącej korkiem do dołu. Dzięki temu świetnie sprawdzi się na grillu czy przy ognisku, gdzie można ją z łatwością wycisnąć i nałożyć bez pomocy łyżeczki.

Co ważne, **Heinz Yellow Mustard** nie zawiera sztucznych dodatków w postaci konserwantów, wzmacniaczy smaków, barwników czy aromatów. Wyjątkowa receptura oraz prosty skład są podstawą wizji Henry’ego Heinz oraz jego motto, by zwyczajne rzeczy smakowały nam nadzwyczajnie pysznie.

**Kontakt dla mediów:**

Anna Ginter

MSL

anna.ginter@mslgroup.com

kom. 608 392 756