

ZPRAVODAJSTVÍ ZE SVĚTA RAJČAT

č. 2 | vydáno 15. 9. 2008

Z portugalských plantáží na váš stůl

Kvalitní rajčata dozrávající na slunci jsou doslova nabitá zdravím. Obsahují minerály, vitamíny A, C, E, draslík, vlákninu a především antioxidant zvaný lykopen, který hraje významnou roli v boji proti rakovině. Tyto informace ale málokdo ví, proto občas rajská jablíčka podceňujeme.

Lykopen je antioxidant, který vědci objevili teprve před nedávnou dobou. Podle nejnovějšího výzkumu je velmi účinným bojovníkem proti rakovině prostaty a dě-

ložního čípku a snižuje i výskyt infarktů myokardu o celých 48 %. Lykopen je obsažen zejména v rajčatech, těsně pod jejich slupkou. Je tedy důležité, aby rajčata dozrávala na slunci a aby byla šetrně zpracována.

Zdrojem lykopenu nejsou jen syrová rajčata, ale i výrobky z nich, například kvalitní kečupy připravované z rajčat dozrávajících na slunci. Takový kečup si můžete vyrobit sami. Vezměte rajčata vlastnoručně vypěstovaná na vaší zahrádce. Krátce je povařte, rozmixujte a vmíchejte ocet, cukr, sůl a bylinky. Tak dostanete kvalitní domácí kečup. Pokud vám to přijde moc pracné, kupte si kečup Heinz, který se přesně takto vyrábí už desítky let.

Kečupy Heinz se vyrábějí z rajčat pěstovaných na portugalských plantážích. Než je rajče použito na výrobu kečupu, projde celkem 75 kontrolami! Rajčata dozrávají na slunci a jsou šetrně sklížena, protříděna a použita na výrobu rajčatové pasty. Na přípravu půl kila hustého kečupu používá Heinz celé kilo



Heinz BIO

Pokud máte rádi opravdu kvalitní suroviny v bio kvalitě, sáhněte po variantě kečupu Heinz BIO. Tento kečup je vyráběn v Itálii podle nejpřísnějších bio norem. Obsahuje rajčata z ekologického zemědělství a pečlivě vybrané suroviny na dochucení.



kvalitních zralých rajčat. Díky skvělé chuti rajčat a jejich kvalitní dužině je kečup Heinz tak dobrý!

V kečupech Heinz nenajdete nic umělého. Žádná zahušťovadla, konzervanty, barviva ani aroma, jen kvalitní portugalská rajčata dozrávající na slunci a běžné kuchyňské přísady, jako jsou kvasný ocet, cukr, sůl, bylinky a koření. Díky tomu obsahují vysoké množství zdraví prospěšných látek, jako je lykopen. Konzumace kečupů je tedy skvělým řešením pro období, kdy nemůžeme konzumovat čerstvou zeleninu. ■

Heinz. Originál od roku 1869



ZPRAVODAJSTVÍ ZE SVĚTA RAJČAT

č. 2 | vydáno 15. 9. 2008

Jak vlastně vypadá cesta rajčete Heinz na náš stůl?



1

Rajčata jsou pěstována ze speciálních semínek Heinz. Semínka se nechají naklíčit a sazeničky se vysazují na portugalských plantážích, kde rajčata dozrávají na slunci.



2

Než jsou rajčata použita do kečupu Heinz, projdou celkem 75 kontrolami. Pokud jsou rajčata ideálně zralá, dochází ke sklizni. Rajčata se opatrně sklízají, myjí a ručně třídí.



3

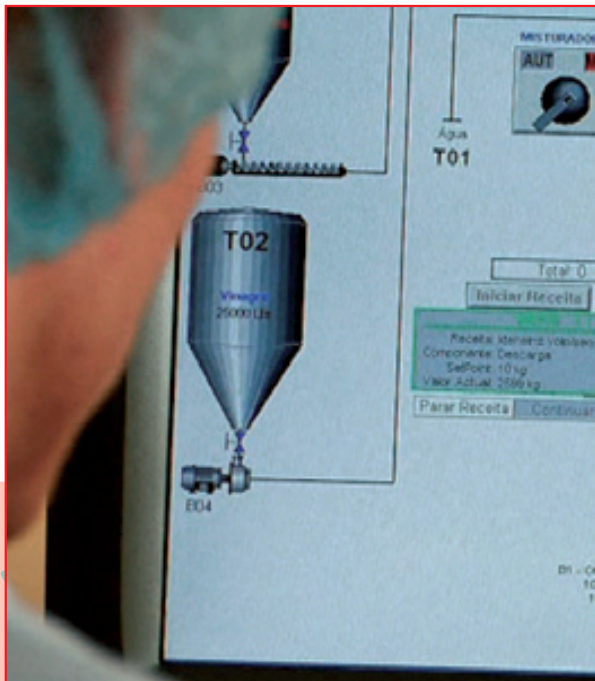
Rajčata se zbaví slupek a putují do stroje, který je rozemele na hustou rajčatovou pastu.

Heinz. Originál od roku 1869



ZPRAVODAJSTVÍ ZE SVĚTA RAJČAT

č. 2 | vydáno 15. 9. 2008



4

Celý proces je pečlivě monitorován a po celou dobu je kontrolována správná hustota kečupu.



5

Rajčatová pasta se distribuuje do závodu. Do pasty je nejprve vmícháno koření a bylinky, dále pak ocet, cukr a sůl a tím vzniká kvalitní kečup Heinz. Následně se kečup plní do lahví.



6

Lahve se balí do kartonů a distribuují přímo na náš stůl!

Heinz. Originál od roku 1869

