

Elaborado con 1kg de tomates en cada botella

Así es el nuevo ketchup de SOLÍS, hecho con tomates de cultivo local y sostenible



SOLÍS, el tomate frito que revolucionó la despensa de los españoles hace 60 años y que se ha convertido en un referente de sostenibilidad, sigue creciendo. La marca acaba de lanzar el nuevo ketchup SOLÍS con el que lleva su valor diferencial, el uso de tomates de origen local y cultivo sostenible, al mundo del ketchup.

Al igual que el resto de las variedades de SOLÍS, el nuevo ketchup SOLÍS se elabora con tomates cultivados por agricultores locales en las Vegas del Guadiana (Extremadura) con prácticas sostenibles para el medio ambiente y respetuosas con la tierra y el agua.

“El mundo pide que hagamos las cosas bien. Ya en 2013, pusimos en marcha nuestra iniciativa SOLÍS Responsable que se ha convertido en un referente en el sector y ahora damos un paso más lanzando nuestro ketchup”, destaca André Moura, director de Culinarios de Nestlé España. “El nuevo ketchup SOLÍS está hecho con los mismos tomates extremeños de cultivo sostenible que empleamos para nuestro tomate frito. En su elaboración, empleamos únicamente 6 ingredientes, lo que nos permite ofrecer el mayor porcentaje de tomate del mercado en cada botella. De hecho, se elabora con un 1kg de tomates por botella y esto le da un sabor más natural e intenso al tomate”, explica.

El ketchup SOLÍS ya está disponible en los principales puntos de venta del mercado y se presenta en una botella de 550g hecha con un 30 % de plástico reciclado.

