



HP-sauce nysatsar på den svenska marknaden

Kommer du ihåg HP-sauce? En gammal favorit som gör underverk med vilken maträtt som helst. Efter några års tystnad satsar HP-sauce återigen på den svenska marknaden. Strategin är att bygga varumärket och sprida inspiration i sociala medier. HP-flaskan fräschas samtidigt upp med ny etikettdesign och en miljövänligare plastförpackning.

För många svenskar är HP-sauce ett klassiskt tillbehör till pytt-i-panna. Och visst är det en grym smakkombination men varför stanna vid den? HP-sauce passar i massor av rätter och används i stora delar av världen för att få mersmak på vardagsmaten.

– HP-sauce är en favorit som har funnits i de flesta svenska hem i flera decennier. Vi har dock märkt att många unga svenskar saknar relation till den populära klassikern. 2011 är året då vi hoppas ändra på just det, säger Karin Nielsen, produktchef för HP-sauce i Norden.

I förra veckan lanserade HP-sauce en ny svensk fanpage på Facebook och de personer som anslöt sig till sidan gavs möjlighet att beställa smakprov på den populära smakförhöjaren. Succén lät inte vänta på sig. På ett dygn hade Facebooksidan fått över 1 000 nya fans och antalet ökar stadigt.

– Det känns fantastiskt att vår fanpage på Facebook fick ett sådant varmt välkomnande. Målet är framförallt att bjuda in till dialog och attrahera gamla såväl som nya fans. Vi har även tagit fram nya recept med HP-sauce som ska inspirera till användning, säger Karin Nielsen.

Den tidigare plastflaskan till HP-sauce 425 gramsförpackning byts ut mot en ny, miljövänligare PET-flaska i genomskinlig plast. Etikettdesignen byts samtidigt ut för samtliga flaskor med HP-sauce.

Produktinformation

HP-sauce säljs i två olika storlekar. Rekommenderat cirkapris för flaskan med 255 gram är 24 kronor och 39 kronor för flaskan med 425 gram.



För mer information, vänligen kontakta:

Karin Nielsen, produktchef HP-sauce i Norden

Tel: 042-38 86 90, 0733-14 75 18

E-post: karin.nielsen@nl.hjheinz.com

För högupplösta bilder och produktprover:

Ebba Göranzon, Prat PR

Tel: 08-545 152 43, 070-410 69 25

E-post: ebba.goranzon@prat.se

Om HP-sauce

HP-sauce är gjord av starka kryddor, orientaliska frukter och sötsur maltvinäger. Originalreceptet uppfanns av en specerihandlare vid namn F.G. Garton någon gång i slutet av 1800-talet. Namnet kom han på efter att ha hört rykten om att en restaurang i den engelska parlamentsbyggnaden (Houses of Parliament) serverade såsen. Garton sålde rättigheterna vidare till Midland Vinegar Company som finslipade receptet och lanserade HP-sauce 1903. Sedan juni 2005 äger Heinz rättigheterna till varumärket. Läs mer på www.heinz.se/hp och HP-sauce fanpage på Facebook.