

> Hellmann's

> www.hellmanns.com/cl

Mayo Hellmann's:

El mejor sabor en la primera botella 100% reciclada

Son más de 117 los años que Hellmann's lleva siendo referente en el mercado chileno no sólo por su amplia variedad de productos sino por su visión vanguardista y compromiso con la sustentabilidad.



Fotos: Hellmann's

Tal como su matriz Unilever, la reconocida marca de mayonesas tiene ambiciosos objetivos para contribuir al medio ambiente, con metas concretas que logran generar importantes impactos en la manera de producir y hacer negocios. Uno de sus grandes

avances es su botella 100% reciclada, transformándose en la primera mayonesa del mercado en hacerlo en Chile. Lo anterior es parte de los compromisos de la compañía a nivel global de que a 2025 todos sus envases sean reutilizados, reciclados o compostables.

A esto se suma que el aceite que utilizan para la mayonesa proviene de campos sustentables, lo que quiere decir que la producción se hace con proveedores que trabajen con fuentes sostenibles y responsables para obtener este ingrediente.

“El compromiso de Hellmann's con la sustentabilidad va de la mano con el propósito de la marca, el que además de estar alineado al de Unilever, apunta a ayudar a quienes buscan dar más sabor a sus comidas al mismo tiempo que generan menos desperdicios. Es aquí donde nuestra mayo busca darle vida a los “conchitos” o lo que tiene en su refrigerador promoviendo nuevas formas de hacer cosas ricas en lugar de botarlos a la basura”, sostiene Diana McAllister, Country & Marketing Lead Nutrition de Unilever Chile, agregando que las elecciones sostenibles son el camino, siempre manteniendo el gran sabor.

Además de los objetivos planteados por la marca de Unilever con la sustentabilidad, uno de los mayores éxitos del producto es su capacidad de adaptación y versatilidad, que en Chile se plasman muy bien, pues es el segundo país en el mundo que consume más mayonesa per cápita, según un Estudio de Consumption, Euromonitor (2021). El producto puede utilizarse para numerosas preparaciones como sándwiches, ensaladas, comidas frías o calientes y, en algunos

casos, hasta en postres (dado que sus principales ingredientes son aceite y huevo), agregando sabor, cremosidad y texturas a los platos y recetas.

Otra razón por la que la mayonesa Hellmann's es tan versátil, es porque tiene múltiples variedades, adaptándose a las nuevas tendencias, incluyendo en Chile la mayonesa tradicional, supreme, vegana, con sabor a ajo y palta, lo que le permite al consumidor elegir la opción que mejor se adapte a sus necesidades, gustos y preferencias.



Diana McAllister, Country & Marketing Lead Nutrition de Unilever Chile.