



# GASTRO HOTELERA



Gestión integral de la  
gastronomía del hotel







*Aula*  
**GASTRO**  
**HOTELERA**

# TODO LO QUE NECESITAS SABER PARA OFRECER LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN TU HOTEL

La satisfacción del cliente cuando come en el hotel es nuestro objetivo. Y nuestra misión, ayudarte a conseguirlo. Desde el Aula GastroHotelera ponemos en tus manos esta completa guía con las últimas tendencias, herramientas de gestión, información sobre alérgenos, recetas exclusivas, novedades para agilizar el Room Service... en esta guía encontrarás todo lo que necesitas saber para hacer de tu hotel el segundo hogar de tus clientes.

TENDENCIAS

INSPIRACIÓN  
CULINARIA

GESTIÓN  
DEL BUFFET Y  
LAS MERMAS

*Aula*  
**GASTRO  
HOTELERA**

TÉCNICAS DE  
COCINA

SHOW  
COOKINGS

ROOM  
SERVICE



# TEMARIO

Tendencias del sector .....	6
Tendencias del Room Service .....	8
∞ Las necesidades de los huéspedes .....	9
∞ Cambios en el Room Service.....	10
∞ Tipos de Room Service.....	11
∞ La carta de Room Service .....	12
∞ Las claves del Room Service.....	13
∞ ¿Cómo te ayudamos?.....	14
∞ Las ventajas de usar nuestros ingredientes .....	15
∞ Recetas para el Room Service .....	16
Nuevas tecnologías.....	36
La gestión de mermas.....	54
El Gastrobuffet .....	58
∞ Ensaladas y Crudités .....	62
∞ Show cooking .....	68
∞ Segundos: Carnes y Pescados .....	74
∞ Segundos: Pastas y Arroces .....	76
∞ Postres .....	78
∞ Desayunos.....	82
Gestión de eventos.....	88
Alérgenos.....	108
Recetas.....	122
Nuestros productos .....	138



**Javier Guerra**

Chef de  
Unilever Food  
Solutions





# TENDENCIAS DEL SECTOR HOTELERO

# TENDENCIAS DEL SECTOR HOTELERO > LAS CIUDADES EN EL PUNTO DE MIRA

El turismo urbano es una tendencia cada día más presente en las preferencias de los viajeros. Las ciudades se han convertido en un serio competidor del producto de sol y playa y en una sólida alternativa para todos aquellos turistas interesados en viajar fuera de las épocas de verano.

En 2017, Londres recibió más de 18 millones de turistas internacionales; París, 15 millones, Barcelona, más de ocho millones, y Madrid, cerca de cuatro millones\*.

Esto ha hecho que, en las grandes capitales del mundo, hayan aparecido un sinnúmero de hoteles urbanos que compiten entre ellos por ofrecer el mejor servicio y estancia a sus clientes.

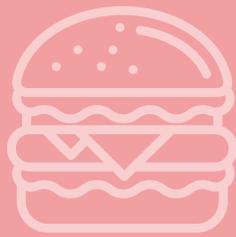


## LAS 4 CIUDADES MÁS VISITADAS POR TURISTAS\*\*:

1. HONG KONG
2. BANGKOK
3. LONDRES
4. SINGAPUR



\*Dato extraído de [www.hosteltur.com](http://www.hosteltur.com)  
\*\*<https://www.lavanguardia.com/ocio/viajes/20181205/453369920103/ciudades-mas-visitadas-mundo-2018.html>



# TENDENCIAS DEL ROOM SERVICE

DESCUBRE NUESTRA  
PRÁCTICA GUÍA



# TENDENCIAS DEL ROOM SERVICE > LAS NECESIDADES DE LOS HUÉSPEDES

Los hoteles urbanos han conseguido satisfacer las necesidades de sus huéspedes, adaptándose a sus posibles necesidades:

**1** Productos healthy para picar entre horas y cartas room service con platos saludables, snacking Premium, burgers gourmet, sándwich de diseño, etc.

**2** Mayor número y variedad de *amenities* de aseo.

**3** Atenciones para fechas especiales y elementos para celebración.

**4** Tratamientos estéticos a la carta, en el hotel o en la misma habitación.

**5** Zonas deportivas y gimnasios.



**CARTAS ROOM SERVICE**



**AMENITIES DE ASEO**



**TRATAMIENTOS ESTÉTICOS**



**ATENCIONES ESPECIALES**

# TENDENCIAS DEL ROOM SERVICE

## > EL ROOM SERVICE DE LOS HOTELES ESTÁ CAMBIANDO, ¡A MEJOR!

### ANTES

Para el alojamiento, es caro de gestionar.

A los viajeros de negocios no les resultaba sencillo de justificar por su coste usualmente elevado.

El turista promedio lo encontraba contradictorio con el propósito del viaje, de salir a conocer y probar nuevas comidas.

### AHORA

Desde Unilever Food Solutions te ofrecemos soluciones eficaces, para agilizar el servicio de habitaciones.

Gracias a la aparición de nuevos productos, se puede crear una oferta gastronómica atractiva, con precios muy accesibles.

Muchos hoteles ofrecen una carta original, en sintonía con la oferta gastronómica de la ciudad.



## TIPOS DE ROOM SERVICE

### 1 ROOM SERVICE 24 HORAS

Es muy frecuente en los hoteles de 4 y 5 estrellas. Cuenta con equipo humano y maquinaria y material específico. Acostumbra a ser muy usado en lugares de gran interés turístico y suele enmarcar una oferta gastronómica autóctona, con platos tradicionales.

### 2 ROOM SERVICE 12 HORAS ASISTIDO

Un servicio pensado para las franjas de máxima demanda, del desayuno a la cena. Cuenta con el refuerzo de:

- ∞ Sistema Kiosko: suele colocarse en la recepción y ofrece durante 24 horas una gama mínima de comidas y bebidas que el huésped puede auto servirse notificándolo con anterioridad a la recepción del hotel.
- ∞ Sistema de máquinas vending en planta: área con maquinaria de autoservicio con alimentos y bebidas.
- ∞ Mini bar Snack-room: en el interior de la habitación, una neverita ofrece snacks y bebidas; todo asistido con un servicio de reposición que controla el consumo.
- ∞ External deals: un refuerzo para la carta de Room Service, complementaria a la oferta del hotel; comida rápida (a domicilio) de restaurantes externos.

### 3 ROOM COOKING SERVICE

Muy popular en la cultura americana, un servicio Premium muy usado en los hoteles de 5 estrellas y de alta categoría, que requiere de cocina en habitación y de un cocinero que elabore la receta deseada.



# TENDENCIAS DEL ROOM SERVICE

## > ESTRUCTURA Y CONTENIDO DE LA CARTA DE ROOM SERVICE

LA OFERTA GASTRONÓMICA DE ROOM SERVICE TIENE QUE SER UN REFLEJO DE LA OFERTA DEL PROPIO RESTAURANTE DEL HOTEL, POR LO QUE SU CONTENIDO DEBE SER DIRECTAMENTE PROPORCIONAL.



### ENSALADAS

2-3 tipos



### ENTRANTES

2-3 tipos de sopas y cremas



### PASTAS

2 tipos de pasta y pizzas



### SÁNDWICHES

2 tipos de burgers, sándwiches y bocadillos



### PLATOS PRINCIPALES

1-2 tipos de carnes y pescados



### POSTRES

3-4 tipos



### ZONA SALUDABLE

Platos equilibrados y poco calóricos



### BEBIDAS Y BODEGA

Oferta sencilla de aguas, refrescos, cervezas y vinos

El room service implica un protocolo que hay que conocer: atención de llamadas, servicio de habitaciones, coordinación de tiempos y procesos de cocinado, cobros, etc.

SERVICIO RÁPIDO Y DE CALIDAD



PLATOS DE ELABORACIÓN RÁPIDA, QUE SEAN FÁCILES DE CONSUMIR

# TENDENCIAS DEL ROOM SERVICE > LAS CLAVES DEL ROOM SERVICE



- 1 Precio competitivo, que sólo sume los gastos de servicio.
- 2 Orientación a la oferta gastronómica del hotel.
- 3 Productos de calidad.
- 4 Cantidad de cada comida.
- 5 Calidad del servicio. Personal especializado.
- 6 Estándar de limpieza e higiene.
- 7 Decoración de la bandeja de servicio.
- 8 Marca e imagen del establecimiento.
- 9 Seguridad e higiene. Garantía de recogida y limpieza. No todo acaba con la entrega.
- 10 Ofertas externa por ubicación del establecimiento.



## LA IMPORTANCIA DEL MINI BAR DE HOTEL

Son obligatorios por normativa (diferente en cada comunidad autónoma), en hoteles de 4 y 5 estrellas. Hoy en día, y según un estudio reciente, el consumo en mini bares de hoteles ha caído más de un 30%\*, principalmente por el precio del contenido de los mismos (para cubrir los precios de reposición, el servicio de bebidas especiales, las roturas, los robos...) Este servicio de minibar es un soporte excepcional para el concepto de room service, ya que lo complementa y acrecienta en hoteles especializados en parejas, con clientes que culturalmente beben mucho y/o en hoteles donde el concepto de mini bar snack-room esta muy desarrollado.

\*The Huffingtonpost. 2014.



---

## ¿CÓMO TE AYUDAMOS?

---

- ∞ **Salsas frías listas para usar:** Salsas Garde d'Or, Salsas para Ensaladas Hellmann's, Salsas Étnicas, Bocabajos y Monoporciones Hellmann's. Permiten la elaboración y/o terminación de platos calientes como pastas, carnes, pescados, ensaladas, bocadillos, sandwichs...etc, de una manera rápida y eficiente por cualquier persona, incluso no formada.
- ∞ **Sopas y Cremas Knorr:** Permiten tener una oferta de platos calientes de rápida realización ya que tan solo disolviendo en frío y llevando a ebullición tenemos una oferta amplia, fácil y apetitosa para llevar a la habitación.
- ∞ **Postres Instantáneos Carte d'Or:** Gracias a su disolución en frío y con varilla, no necesitarán cocción para prepararlos, ahorrando tiempo y energía. Prepara auténticas recetas de aspecto casero al instante, decorándolas con la gama de **toppings Carte d'Or**.



## LAS VENTAJAS DE USAR NUESTROS INGREDIENTES

- ∞ **Imagen de calidad:** Otorga imagen de marca a tu carta de room service usando nuestros ingredientes, líderes en el mercado; muchos de ellos son los nº1 en su categoría.
- ∞ **Menor contaminación:** Reducción de riesgos microbiológicos y fácil trazabilidad al ser salsas y elaboraciones ya preparadas y estables.
- ∞ **Siempre el mismo resultado:** Otorgarán uniformidad, sabor y textura a las salsa de los diferentes platos de la carta.
- ∞ **Ensaladas fáciles:** Construye fácilmente ensaladas al momento con poca planificación aplicando diferentes dressings, dando un toque diferente, con total estabilidad.
- ∞ **Listos para usar:** Aplica directamente sobre cualquier pieza de carne o pescado y crea platos fácilmente, micronizando o regenerando al momento. Ideales para cenas calientes, frías y picnics.
- ∞ **Snacking:** Gama de bocabajos y monoporciones diversas y de fácil aplicación para snacking.
- ∞ **Sopas y cremas:** Gama de cremas y sopas, de elaboración rápida que otorgan un aspecto casero y natural a la oferta gastronómica.



# RECETAS PARA EL ROOM SERVICE

ÉSTAS Y MUCHAS  
MÁS RECETAS E  
INSPIRACIÓN AQUÍ



# CREMA DE BOGAVANTE



## IDEAS PARA: SOPAS Y CREMAS

### INGREDIENTES

#### Crema de Bogavante Knorr

Agua

Bogavante migado

Cebollino

Pan

### ELABORACIÓN

∞ Diluir el deshidratado de Crema de Bogavante Knorr con el agua fría. Llevar a ebullición. Añadir el bogavante migado. Dosificar en el recipiente y colocar un crujiente de pan tostado como guarnición.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Ayúdate en el room service de cremas de calidad y, sobre todo, de fácil elaboración. Te permitirá tener una oferta amplia con sabores de calidad y muy reconocidos como la crema de bogavante.



# VICHYSOISE



## IDEAS PARA: SOPAS Y CREMAS

### INGREDIENTES

Vichyssoise Knorr

Agua

Picatostes

Puerro fresco

### ELABORACIÓN

∞ Disolver el deshidratado de Vichyssoise Knorr con el agua y llevar a ebullición. Emplatar en un cuenco o plato hondo y colocar a modo de guarnición los picatostes y el puerro picado.



## SOPA MINISTRONE



## IDEAS PARA: SOPAS Y CREMAS

### INGREDIENTES

#### Sopa Minestrone Knorr

Agua

Perejil

### ELABORACIÓN

∞ Mezclar el deshidratado de Sopa Minestrone con el agua y llevar a ebullición. Verter en un cuenco o plato hondo y decorar con alguna hierba fresca como hierbabuena o perejil.



# ENSALADA CÉSAR



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

#### Salsa para Ensalada César Hellmann's

Lechuga romana

Tomate cherry

Pollo cocido

Queso parmesano

Anchoas

Picatostes

Orégano

### ELABORACIÓN

∞ En un plato hondo, colocar una base de lechuga romana. Añadir el pollo cocido, las anchoas, los tomates cherry, el queso parmesano laminado y el orégano. Terminar aderezando con la Salsa para Ensalada César Hellmann's.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Con la ayuda de la variada gama de Salsas para Ensalada Hellmann's, puedes ofrecer de manera muy sencilla una oferta muy amplia de recetas en tu carta de room service.



(1) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

## ENSALADA VERDE CON VINAGRETA



### IDEAS PARA: ENSALADAS

#### INGREDIENTES

##### Salsa para Ensalada Vinagreta Hellmann's

Mezclum  
Alcachofas  
Tirabeques  
Espárragos  
Cebolla roja  
Tomate cherry

#### ELABORACIÓN

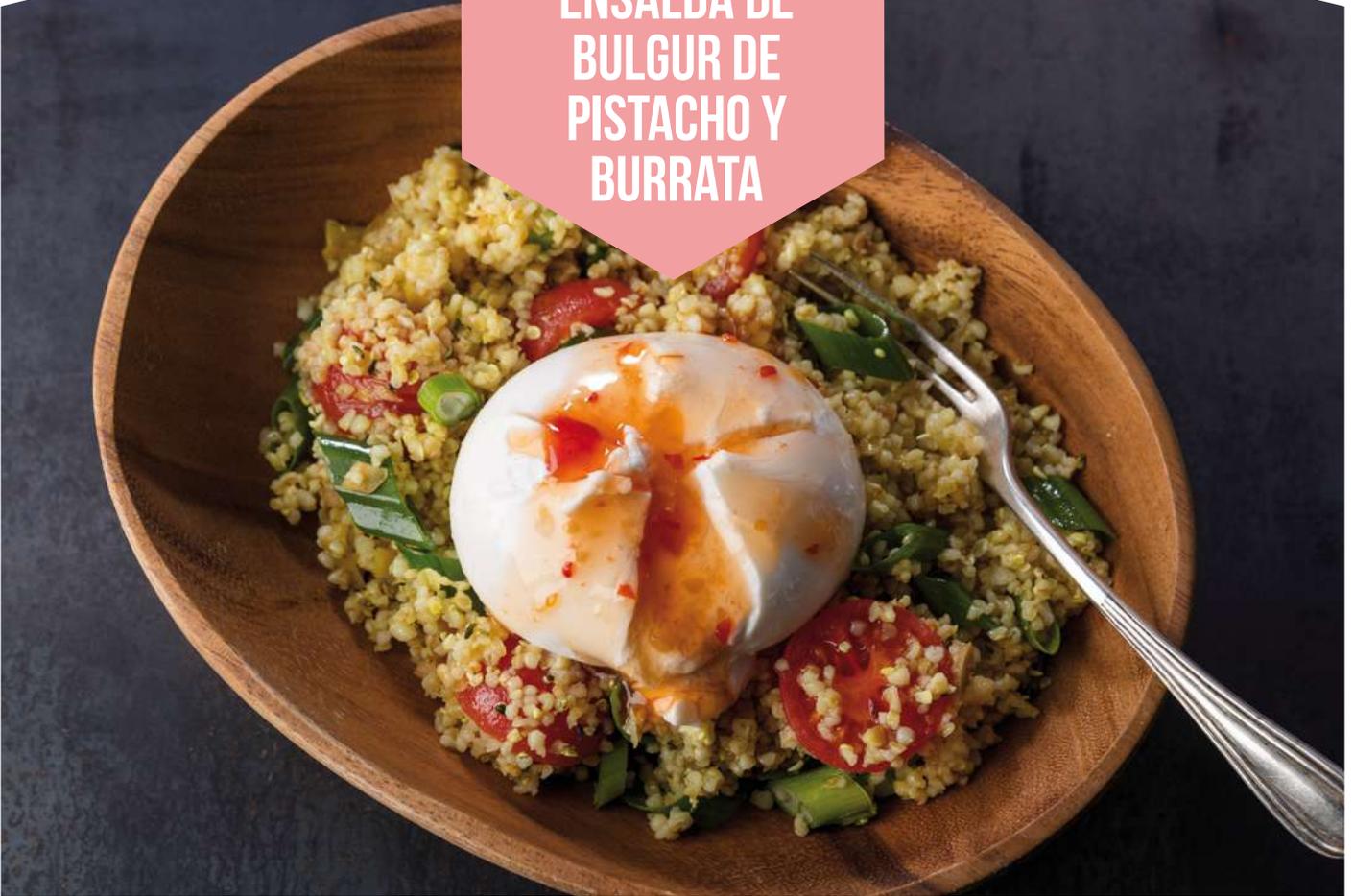
∞ Montar la ensalada en un plato empezando por la lechuga mezclum. Añadir las alcachofas cocidas, los espárragos verdes y los tirabeques, también cocidos, unas rodajas de pepino y terminar aderezando con la cebolla roja los piñones y la Salsa para Ensalada Vinagreta Hellmann's.

#### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

La salsa puede ser a veces la parte más complicada a la hora de realizar una receta de ensaladas. ¡Trabajo resuelto con la Salsa para Ensalada Vinagreta Hellmann's!



# ENSALDA DE BULGUR DE PISTACHO Y BURRATA



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

Bulgur Knorr

Salsa Sweet Chili Knorr

Pera

Papaya

Cebolleta china

Pistachos pelados

Mini burrata

### ELABORACIÓN

∞ Preparar el Bulgur Knorr para 100 g. Pelar y cortar en cubos la pera y la papaya. Cortar al biés la cebolleta china y cortar a la mitad los pistachos. Mezclar todo en un bol y aliñar con aceite de pistacho, sal en escamas y pimienta. Reservar. Introducir la burrata en una bolsita y templar al baño maría unos 5 minutos a 40°C. Disponer en un bol la ensalada de bulgur. Colocar la burrata cuidadosamente encima y hacerle una cruz con la puntilla. Regar con la Salsa Sweet Chili Knorr.



# SÁNDWICH CLUB



## IDEAS PARA: SÁNDWICHES

### INGREDIENTES

#### Hellmann's Original

Pan de sándwich

Pollo plancha

Bacon frito

Jamón york

Queso edam

Lechuga iceberg

Huevo frito

Tomates rodajas

### ELABORACIÓN

∞ Tostar con un poco de margarina los panes de sándwich y reservar. Sobre uno de los panes, montar primero una capa de Hellmann's Original y colocar encima la loncha de jamón york, la lechuga, una loncha de queso edam y el pollo. Colocar una segunda rebanada de pan tostado y, sobre esta, untar otra capa de Hellmann's Original, añadir más lechuga, las rodajas de tomate, la otra loncha de queso y el bacon. Para terminar, colocamos encima del todo un huevo frito y hacemos un hueco a modo de ojo de buey.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

El Sándwich Club es un clásico de los menús de Snaking y de Room Service. Ayudándonos con la Hellmann's Original conseguimos estabilidad de todos los ingredientes e impregnamos de sabor y cremosidad a todo el conjunto.



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.

(2) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

## SÁNDWICH DE ATÚN



## IDEAS PARA: SÁNDWICHES

### INGREDIENTES

#### Salsa para Ensalada Mil Islas Hellmann's

Pan de sándwich

Atún en aceite

Tomate rodajas

Huevo cocido

Lechuga loyo

### ELABORACIÓN

∞ Con un poco de margarina, tostar dos unidades de pan de sándwich y reservar. Sobre uno de los panes, colocar la lechuga loyo, las rodajas de tomate y el atún. Aderezar con la Salsa para Ensalada Mil Islas Hellmann's y terminar con las rodajas de huevo cocido y el pan que reservamos.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

La gran variedad de Salsas para Ensalada Hellmann's permite que podamos disponer de una gran variedad de recetas de sándwiches de fácil elaboración y aderezos.



## BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO



## IDEAS PARA: BOCADILLOS

### INGREDIENTES

#### Monoporciones Hellmann's

Pan rústico

Jamón ibérico

Aceite de oliva

Tomate triturado

### ELABORACIÓN

∞ Cortar el pan rústico por la mitad, untar de aceite de oliva en la parte inferior del mismo y esparcir por encima el tomate triturado. Colocar las lonchas de jamón ibérico y cerrar con la mitad del pan.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Tener en la oferta de cualquier room service, el soporte de salsas estuchadas tan populares como la mayonesa, el ketchup o la mostaza, realzan el sabor y la cremosidad de cualquier guarnición, así como de los bocadillos.



## BOCADILLO DE SALMÓN Y QUESO CREMA



## IDEAS PARA: BOCADILLOS

### INGREDIENTES

#### Queso Crema Hellmann's

Pan dulce de semillas

Salmón ahumado

Huevo cocido

Rúcula

### ELABORACIÓN

∞ Abrir el pan de semillas por la mitad. En una de las mitades untar el Creme Cheese Hellmann's y colocar encima el salmón ahumado y las rodajas de huevo cocido. Terminar con unas hojas de rúcula.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

El Queso Crema Hellmann's permite, gracias a su untuosidad, servir de base para desarrollar multitud de bocadillos y otorgar un suave sabor a queso natural.



# HELLMANN'S BURGER



## IDEAS PARA: HAMBURGUESAS

### INGREDIENTES

#### Hellmann's Original

Hamburguesas de ternera

Bacon frito

Queso cheddar

Loyo rosso

### ELABORACIÓN

∞ Tostar el pan de hamburguesa y reservar. En la mitad de abajo, construir nuestra burger empezando por la lechuga loyo rosso, el bacon frito, la hamburguesa, el queso cheddar y, para terminar, aderezar con un poco de Hellmann's Original.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

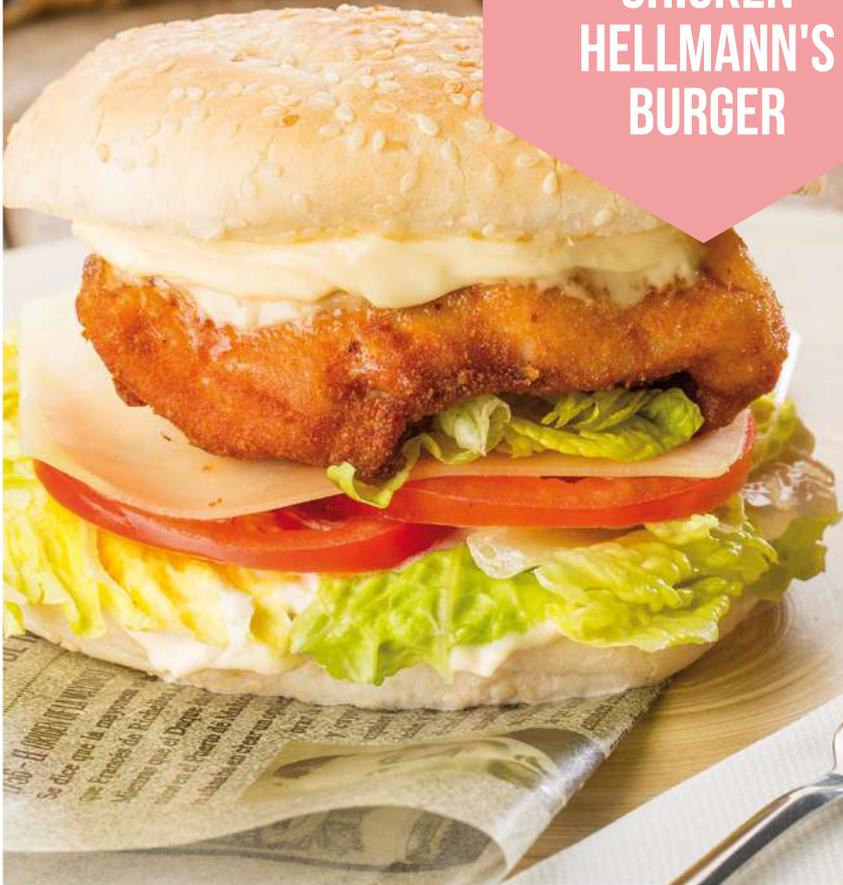
La mayonesa es siempre una buena opción para potenciar el sabor de una hamburguesa, otorgando suavidad y cremosidad al conjunto.



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.

(2) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# CHICKEN HELLMANN'S BURGER



## IDEAS PARA: HAMBURGUESAS

### INGREDIENTES

Hellmann's Original

Empanador Knorr

Pan de burger

Pechuga de pollo

Queso gouda

Tomate rodaja

Lechuga romana

### ELABORACIÓN

∞ Tostar el pan de hamburguesa y reservar. Empezar por la mitad de abajo, poniendo Hellmann's Original, la lechuga romana, las rodajas de tomate, el queso gouda y la pechuga de pollo fritas con el Empanador Knorr. Terminar con Hellmann's Original.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Utilizar el Empanador Knorr en el Room Service nos permite ofrecer fritos sin tener el engorro de utilizar huevo, harina y pan rallado, simplificando los pasos, trazabilidad y contaminación que supone el uso de huevos en la cocina



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor: Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.

(2) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# YAKITORI DE POLLO

## IDEAS PARA: CARNES A LA PLANCHA

### INGREDIENTES

Salsa Teriyaki Knorr

Pollo

Cebolla

Guindilla

Cebolletas

Aceite vegetal

Guindilla dulce verde



### ELABORACIÓN

∞ Preparar el muslo de pollo cortado en dados y marinar con la Salsa Teriyaki Knorr. Preparar la cebolleta y añadir a la marinada. Empezar a hacer pinchos alternando entre cebolleta y pollo. Hacer las brochetas completas con chile rojo y trozos de cebolla roja. Colocar en un plato y terminar con semillas de ajonjolí blanco tostado.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Marina los trozos de pollo entre 30 minutos y una hora antes de ponerlos en la parrilla. Pon rodajas de cebolleta entre los trozos de pollo para que al asarlos en la parrilla desprendan más aroma. En la parrilla, pinta de vez en cuando el pollo con el marinado. Para conseguir un apetitoso toque de color, coloca una rodaja de cebolla y una guindilla al final de la brocheta.

## DORADA A LA PLANCHA A LAS FINAS HIERBAS



## IDEAS PARA: PESCADOS A LA PLANCHA

### INGREDIENTES

#### Primerba Knorr de Finas Hierbas

Dorada

Ajos tiernos

Tomate rodajas

Vino blanco

Aceite de oliva

Azúcar moreno

### ELABORACIÓN

∞ Retirar la piel y las pepitas a los tomates. Lavar y trocear los ajos tiernos y marcarlos ligeramente a la plancha. En un recipiente pequeño confitar las verduras preparadas como se indica en el párrafo anterior, mezclándolas con el vino, el azúcar, el aceite y la Primerba Knorr de Finas Hierbas. Calentar muy despacio, sin superar los 50°C aprox. y mantener así durante unos 20 minutos. Limpiar y trocear la dorada. Marcar a la plancha y acabar en el horno si fuera necesario. Una vez el pescado está en su punto, volcar sobre el nuestras verduras confitadas y una parte de nuestra mezcla de vino y finas hierbas.



# CHEESE RED PESTO PIZZA



## IDEAS PARA: PIZZAS

### INGREDIENTES

Masa Pizza Knorr

Queso Crema Hellmann's

Primerba de Pesto Rojo Knorr

Piñones

Tomate rodajas

Atún

Albahaca fresca

### ELABORACIÓN

∞ Sobre la base de pizza, untar el Queso Crema Hellmann's previamente mezclado con la Primerba de Pesto Rojo Knorr y repartir por toda la superficie. Colocar encima el atún migado, las rodajas de tomate y los piñones. Hornear durante 10 minutos a 170 °C. Al terminar colocar las hojas de albahaca frescas por la superficie de la pizza.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

El Queso Crema Hellmann's nos permite mezclar con cualquier aderezo o condimento de manera inmediata gracias a su suavidad, quedando totalmente estable para gratinados o exposiciones a largo tiempo.



## DUO CHOCOLATE MOUSSE



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

Mousse de Chocolate  
Blanco con Pepitas Carte  
d'Or

Mousse de Chocolate  
Carte d'Or

Leche entera

Canutillos chocolate

### ELABORACIÓN

∞ Montar con la ayuda de una montadora el deshidratado de Mousse de Chocolate Blanco con Pepitas Carte d'Or y la Mousse de Chocolate Carte d'Or junto con la leche entera muy fría y reservar en manga pastelera con boquilla. En una copa poner primero la mousse de chocolate negro y despues la de chcoclate blanco. Decorar con dos canutillos de chocolate.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Podemos montar con anticipación las mangas de mousse de la gama de Mousses Carte d'Or, ya que podemos conservarlas en frío y en manga hasta 5 días, pudiendo ser un beneficio importante para la oferta de postres en Room Service, ya que son fáciles de dosificar y montar.



# SEMIFRÍO DE MANGO Y VAINILLA



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

Cremoso de Mango-Albaricoque

Sirope de Vainilla Carte d'Or

Leche Entera

Mango Fresco

### ELABORACIÓN

∞ Disolver el deshidratado de Cremoso de Mango-Albaricoque Carte d'Or con la leche fría durante 30 segundos. Dosificar en una copa. Dejar reposar 30 minutos y decorar con rodajas de mango y Sirope de Vainilla Carte d'Or.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

La gama de cremosos Carte d'Or permite tener de manera rápida, postres con gran vistosidad y consistencia en un solo paso.



# NEW YORK CHEESECAKE



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

**New York Cheesecake  
Carte d'Or**

**Krona Pastelera**

Leche entera

Margarina

Phisalys

Galleta migada

### ELABORACIÓN

∞ Añadir al deshidratado de New York Cheesecake Carte d'Or 300 ml de Krona Pastelera y 700 ml de leche y lo vertemos en un molde individual de silicona sin tapar. Hornear a 180°C. durante 30 minutos. Obtendremos un resultado muy esponjoso y abizcochado.



# YOGURT GRIEGO



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

Crema Sabor Yogur Carte d'Or

Krona Original

Frutos Rojos Carte d'Or

Sirope de Caramelo Carte d'Or

Leche entera

Base bizcocho

Canutillo chocolate

Galleta migada

### ELABORACIÓN

∞ Desleir el deshidratado de la Crema Sabor Yogur Carte d'Or con la leche y la Krona Original, con la ayuda de una varilla y 30 segundos. Meter el resultado de la mezcla en una manga pastelera y reservar. Emborrachar la base de bizcocho con el Sirope de Caramelo Carte d'Or, colocar encima el yogurt griego y terminar napando con las Frutos Rojos Carte d'Or. Decorar con un canutillo de chocolate y galleta migada.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

La versatilidad de la Crema Sabor Yogur Carte d'Or nos permite, según la cantidad de leche y de mezcla de leche-nata, conseguir diferentes texturas, que a su vez nos facilita ofertar diferentes postres con una misma base en nuestro Room Service.



[1] Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Septiembre 2018.



# NUEVAS TECNOLOGÍAS



DESCUBRE NUESTRO  
PRÁCTICO VÍDEO





# ÍNDICE

- > LA LÍNEA FRÍA
- > ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA
- > LA PASTEURIZACIÓN
- > COCCIÓN AL VACÍO
- > LA ESTERILIZACIÓN
- > LA LÍNEA CALIENTE Y LA ULTRACONGELACIÓN
- > LA PREPARACIÓN EN FRÍO

# NUEVAS TECNOLOGÍAS > LA LÍNEA FRÍA

La modalidad de línea fría consiste en la preparación y condimentación de la comida con el método tradicional.

1. En el momento que acabamos de elaborar, **emplatar en barquetas** para proceder de forma inmediata al abatimiento.
2. **Abatir:** Bajamos la temperatura desde los grados de cocción (>65°C) a <3°C en el corazón del producto y en menos de una hora y media.
3. Se procede a **termosellar rápidamente** las barquetas.
4. Pasamos a **almacenar** las barquetas termoselladas en **cámaras frigoríficas** entre 0°C y 5°C. Igualmente podemos distribuir en vehículos/carros refrigerados, siempre a menos de 5°C .



Para alargar la supervivencia de las barquetas **hasta 21 días**, procedemos a envasar bajo atmósfera modificada\*

## NOS PERMITE OPTIMIZAR RECURSOS Y AHORRAR EN MANO DE OBRA CON LA GARANTÍA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Facilidad de transporte



Máxima seguridad higiénica



Facilidad de almacenamiento



Máximas cualidades organolépticas: sabor, aroma y textura garantizados



\*Ver siguiente apartado



## ¡PONLO EN PRÁCTICA! MACARRONES CON TOMATE

### 1 PASO 1: MARMITA

Hervimos la pasta al dente.

### 2 PASO 2: MARMITA

Salseamos según operativa:

-Escurremos la pasta y añadimos la salsa.

-Sin escurrir añadimos el tomate deshidratado sobre el agua de la cocción, removemos y dejamos reposar hasta que la salsa adquiera consistencia (aprox 10 minutos).\*\*

### 3 PASO 3: ABATIMOS

Enfriamos el producto (<3°C) en menos de 1.30 min.

### 4 PASO 4: BARQUETAS + VACÍO

Emplatamos en barquetas y termosellamos al vacío.

### 5 PASO 5: NEVERA

Conservamos en frío.



\*\*Por cada 1kg de pasta, 5L de agua, y 175g de tomate deshidratado en frío. Receta realizada con pasta de sémola de trigo blando. Las proporciones varían según el tipo de pasta utilizado.

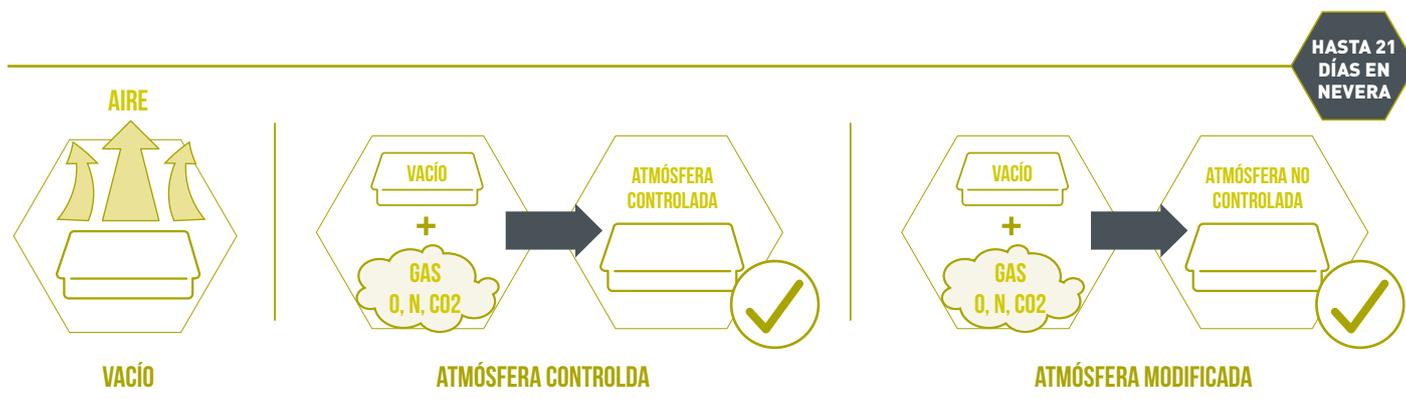
## NUEVAS TECNOLOGÍAS

# > ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA (MAP)

El **envasado en atmósfera modificada** (también llamada atmósfera protectora) consiste en **sustituir la atmósfera que rodea al alimento** por una mezcla de gases adecuada, que permita controlar las reacciones enzimáticas y microbianas, **ralentizando la degradación de los alimentos y aumentando su tiempo de vida útil**. El proceso utiliza fundamentalmente tres gases (oxígeno, nitrógeno y dióxido de carbono) que producen un efecto individual o combinado para mantener la calidad de los alimentos.

## TIPOS DE ATMÓSFERAS PROTECTORAS

Dependiendo de las modificaciones realizadas en el entorno del producto envasado se distinguen tres tipos de atmósferas protectoras:





## MAYORES BENEFICIOS DE LA ATMÓSFERA MODIFICADA

Mantiene la calidad del producto (aspecto, sabor, color, textura, olor...)



Minimiza el uso de conservantes



Evita y retrasa degradaciones enzimáticas y microbianas



Permite envases más atractivos y sugerentes



# NUEVAS TECNOLOGÍAS > LA PASTEURIZACIÓN



Consiste en **cocer el alimento envasado** (a veces ya previamente cocinados) **a baja temperatura y durante un periodo de tiempo superior al utilizado en la cocción tradicional.** La acción del calor se ejerce sobre toda la superficie del alimento al mismo tiempo, va penetrando hacia su interior de manera uniforme, manteniendo la textura y concentración de sus aromas.



## MAYORES BENEFICIOS DE LA PASTEURIZACIÓN





---

## ¡PONLO EN PRÁCTICA! ARROZ CON LECHE

---

### 1 PASO 1: COCCIÓN

Cocinado tradicional del alimento o ingredientes en crudo para su cocción.

### 2 PASO 2: ENVASAR

Envasado en bolsa de vacío o barqueta.

### 3 PASO 3: COCCIÓN

Cocción en Ronner u horno de vapor entre 65°C a 100°C, según alimentos, en una temperatura constante. La temperatura y el tiempo dependerá del alimento a pasteurizar.

### 4 PASO 4: ABATIR

Abatimiento rápido hasta los 3°C.

### 5 PASO 5: REFRIGERAR

Conservación entre 3°C a 8°C, entre 21 a 45 días según alimentos.



# NUEVAS TECNOLOGÍAS > COCCIÓN AL VACÍO

Cocer al vacío es **colocar un alimento dentro de un envase, (bolsa o bandeja) resistente, extraer el aire, soldarlo y someterlo a cocción en ambiente húmedo a temperatura siempre inferior a 100°C.**

La cocción va forzosamente seguida de un enfriamiento rápido. Debe bajar la temperatura en el centro de producto **de 75°C a 10°C** en un tiempo máximo de 90 min.

El tiempo de conservación en el frigorífico a 3°C, queda limitado según la legislación **entre 6 y 21 días** de acuerdo con las condiciones de fabricación.

La cocción al vacío implica aplicar menor temperatura de la usual (entre 55°C y 98°C) por un periodo más largo de tiempo sin la presencia del oxígeno en contacto con los alimentos, a diferencia del sistema tradicional donde los alimentos son sometidos a temperatura igual superior a 100°C en tiempos relativamente cortos.

Por lo tanto no trabajamos con tiempo sino con temperatura, **es decir la cocción al vacío es una cocción larga y prolongada a baja temperatura.**

## DIFERENCIAS ENTRE CONSERVACIÓN Y COCCIÓN AL VACÍO

**Conviene diferenciar la conservación al vacío** (casi siempre ligada a la conservación de alimentos ya cocinados), de la cocina **o cocción al vacío** (que va ligada a la utilización de materia prima sin cocinar/ en crudo dentro del envase), que aún teniendo muchos puntos en común tienen sensibles diferencias en cuanto al procedimiento de fabricación, necesitando además el procedimiento de cocción unas mayores y rigurosas precauciones higiénicas. **Las diferencias más importantes residen en el modo de hacer la cocción y el posterior acondicionamiento.**





## MAYORES BENEFICIOS DE LA COCCIÓN AL VACÍO

Ahorro en ingredientes y condimentos al no evaporar



Sabores más intensos y texturas más tiernas



Ahorro en energía ya que se utilizan temperaturas muy bajas para la cocción



# NUEVAS TECNOLOGÍAS > LA ESTERILIZACIÓN

El proceso de esterilización **consiste en destruir el 90% de los microorganismos que se encuentran en los alimentos**, mediante el proceso de exponerles a una temperatura alrededor de 115°C y así poder conservarles durante largos periodos. Se puede trabajar con material empaquetado o sin empaquetar, en continuo o en lotes.

El mayor problema es que se pierden vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) en mayor o menor cantidad, según la duración del tratamiento de calor. Puede originar cambios en el sabor y el color original del alimento.



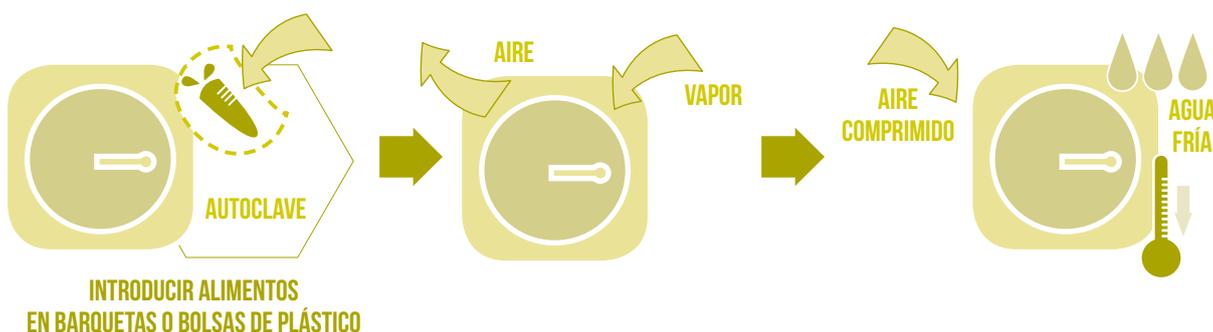
## ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS EN AUTOCLAVE

Se introduce la carga en un canastillo de metal, se cierra y se procede a la purga inyectando vapor y forzando así la salida del aire interior. Se aumenta la temperatura y por ello aumenta la presión, los alimentos no conducen bien el calor por lo que tardará en calentarse el interior del envase. El alimento comienza a ejercer presión sobre las paredes del envase. Se igualan las presiones entre las partes exterior e interior del envase. Para finalizar, se introducen duchas de agua fría para que el vapor condense y la presión baja bruscamente. Para que el envase no reviente debido al diferencial de presión, se introduce aire comprimido. Entonces, se va bajando la presión conforme la temperatura interna va disminuyendo (a menor temperatura, menor presión).

Durante los tratamientos térmicos de los alimentos se utilizan microchips, termopares o tiras indicadoras para ver qué temperatura y durante cuánto tiempo se ha alcanzado en el centro del envase.

Se suele establecer como necesario un tratamiento 5D para los alimentos con PH menor de 4,5 y 12D para los alimentos con un PH superior.

Los alimentos cuyo PH es menor a 4,5 son menos peligrosos ya que tan solo pueden vivir a este PH unos determinados tipos de microorganismos y a estos PH los tratamientos térmicos serán más dañinos que a PH superiores.



Permite alargar la vida útil de los alimentos cocinados hasta 1 año



## EL VALOR D

El valor D es el tiempo necesario, a una determinada temperatura, para disminuir la población de microorganismos al 10%. Por lo que un tratamiento 2D sería reducir la población al 1% de la inicial y un tratamiento 5D sería reducirlo a un 0,001% de la inicial. Si al final de un tratamiento obtenemos una cifra de 0,01 microorganismos por lata, querrá decir que hay un microorganismo por cada 100 unidades de alimento. Se admite hasta el 12D como esterilidad comercial, dado que niveles superiores dañarían el producto.

## MAYORES BENEFICIOS DE LA ESTERILIZACIÓN

No requiere frío para su conservación, tan sólo conservar en lugar fresco y seco



Permite optimizar zonas de almacenaje al no tener que utilizar neveras



# NUEVAS TECNOLOGÍAS > LA LÍNEA CALIENTE Y LA ULTRACONGELACIÓN

## LA LÍNEA CALIENTE

Es el sistema de mayor implantación, hasta ahora, en la organización de distribución de comidas en un centro de gran producción como hoteles, CPU's y hospitales.

Se parte de la elaboración de los alimentos en cocina convencional o nuevos sistemas de cocción, emplatado y almacenamiento y distribución en planta en carros calientes que **garantizan la cadena de calor (mantenimiento a 67° C)** de los platos calientes, preservando frías las ensaladas, postres y platos fríos.

Otra alternativa para la distribución en línea caliente son las bandejas isotérmicas de celdas compartimentadas. Que garantizan el mantenimiento durante el servicio de los alimentos.

Este sistema se suele combinar con la **ultracongelación** que hace que se puedan realizar producciones más grandes para poder optimizar recursos.

## MAYORES BENEFICIOS DE LA LÍNEA CALIENTE

Altos niveles de calidad, ya que se cocina materia prima del mercado



LINEA CALIENTE:  
CONSUMO EN EL DÍA



## LA ULTRACONGELACIÓN

La congelación retrasa el deterioro de los alimentos y prolonga su seguridad evitando que los microorganismos se desarrollen y ralentizando la actividad enzimática que hace que los alimentos se echen a perder. Cuando el agua de los alimentos se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo.

La ultracongelación es más rápida y mejor que la congelación tradicional, ya que los cristales de hielo que se forman son más pequeños. De esta forma, se reduce el daño ocasionado a las membranas celulares y se preserva aún más la calidad de los alimentos.

No obstante, la mayoría de los microorganismos (a excepción de los parásitos) siguen viviendo durante la congelación, así pues, es preciso manipular los alimentos con cuidado tanto antes como después de ésta.

La congelación puede dañar a algunos alimentos debido a que la formación de cristales de hielo rompe las membranas celulares. Este hecho no tiene efectos negativos en términos de seguridad, sin embargo, el alimento queda menos crujiente o firme. Entre los alimentos que no resisten a la congelación se encuentran las verduras para ensaladas, los champiñones y las frutas ricas en agua. Los alimentos con mayor contenido de grasa, como la nata y algunas salsas, tienden a cortarse cuando se congelan.

La congelación tiene un efecto mínimo en el contenido nutricional de los alimentos. **Los alimentos pueden permanecer en un congelador entre 3 y 12 meses con toda seguridad** y sin que su calidad se vea afectada. El tiempo varía dependiendo del alimento en cuestión; es conveniente seguir las indicaciones de la etiqueta del producto.

## MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS



\* Según ultracongeladora utilizada

# NUEVAS TECNOLOGÍAS > LA PREPARACIÓN EN FRÍO



## OPERATIVA ADECUADA PARA COCINAS CENTRALES

- ∞ Apto para los procesos más comunes en cocinas centrales: vacío, pasteurización, ultracongelación...
- ∞ Óptimo resultado final en cualquier tipo de regeneración: microondas, inducción, horno mixto, seco o vapor, baño maría.
- ∞ Sencilla implementación tanto en línea fría como en línea caliente.
- ° ∞ Elaboración de recetas y guarniciones innovadoras con mínima manipulación.

## REDUCCIÓN DE COSTES

- ∞ Ahorro de tiempo, espacio y consumo energético.
- ∞ Menor inversión en maquinaria y limpieza.
- ∞ Adecuado aprovechamiento de los recursos humanos.
- ∞ Mayor flexibilidad para tus producciones.

## SEGURIDAD E HIGIENE

- ∞ Menor riesgo de contaminación bacteriológica. El producto no pasa por las zonas de temperatura crítica.
- ∞ Pueden ser consumidos hasta 3 días después de su preparación. Este plazo se puede extender envasando en atmósfera modificada, pasteurizando o ultracongelando el producto, sin perder sus propiedades.

## MODO DE EMPLEO

1

Diluir el producto tan sólo con agua fría.



2

Salsear sobre la proteína en las barquetas



3

Termosellar



4

Preservar y/o transportar en frío y regenerar en el momento del pase.



## BENEFICIOS DE NUESTRA GAMA

- ∞ Preparación directa con agua fría.
- ∞ Mejor operativa.
- ∞ Facilidad para elaborar grandes cantidades.
- ∞ Adquiere la consistencia final en tan sólo unos minutos, facilitando así su manipulación directamente en el plato, barqueta, bandeja o bolsa vacío.
- ∞ Permite porcionar en frío.
- ∞ Terminación del producto a alrededor de 70°C, aprovechando el momento de regeneración para terminar el plato.



AHORRO  
DE MEDIA

40%

en tiempo y  
coste energético  
vs preparación  
en caliente

## PRINCIPALES BENEFICIOS TÉCNICOS

	BASE DE SALSA ESPAÑOLA	SALSA DE TOMATE	SALSA BECHAMEL	PURÉ DE PATATA
∞ Regeneración	✓	✓	✓	✓
∞ Ultracongelación	✓	✓	✓	✓
∞ Baño maría	✓	✓	✓	✓
∞ Pasteurización	✓	✓	✓	✓
∞ Vacío	✓	✓	✓	✓
∞ Línea caliente	✓	✓	✓	✓

## CONTIENEN POR INGREDIENTE\*:

	GLUTEN	FRUTALES	PECADO	APIO	MOSTAZA	SESAMO	CAJAHUETE	SOJA	FRUTOS SECOS	ANÍSIDO SULFONADO	ULTRAMUCES	MOLUSCOS	HUEVOS	LECHE
Base de Salsa Española	X	X	X	X	X	X	X	✓	X	X	X	X	X	X
Salsa de Tomate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Salsa Bechamel	**	X	X	✓	**	X	X	X	X	X	X	X	**	✓
Puré de Patata	**	X	X	**	X	X	X	X	X	X	X	X	**	X

\*Hay implantadas medidas preventivas para minimizar el riesgo de contacto cruzado con estos alérgenos.

\*\*El producto puede contener, por contacto cruzado, los alérgenos marcados con dos asteriscos.



# LA GESTIÓN DE MERMAS



DESCUBRE NUESTRA  
APP "ZERO MERMAS"



## UNA BUENA GESTIÓN DE MERMAS PUEDE HACER AHORRAR MUCHO DINERO A NUESTRO NEGOCIO.

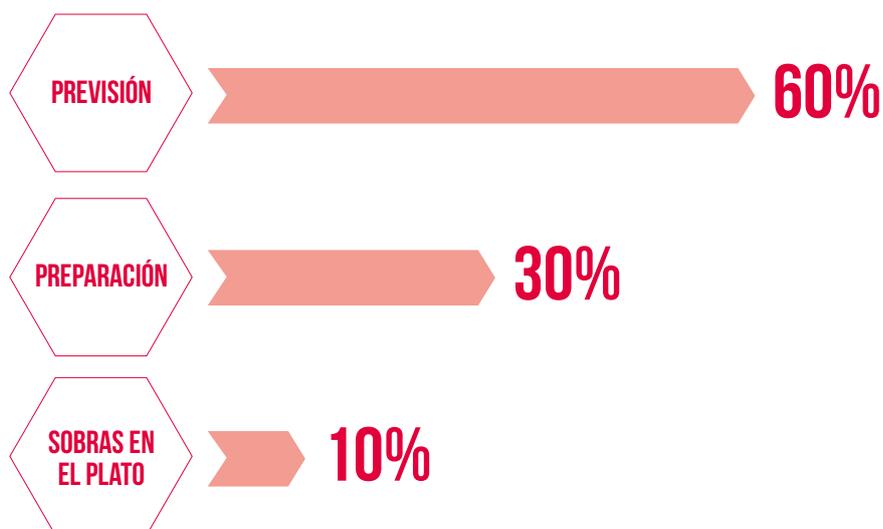
Los estudios indican que las fases de previsión y preparación son críticas. En los apartados anteriores hemos visto técnicas que nos ayudarán a reducir la cantidad de mermas.

- ∞ Una buena planificación de nuestras compras y la producción son críticas para una buena gestión (ficha de producción y escandallos): planificar compra, consumos, rotación de producto...
- ∞ Uso de nuevas tecnologías en cocina que alargan la vida de nuestros productos.

En el siguiente bloque de buffet veremos nuevos consejos que nos ayudarán a reducir aún más estos costes para nuestros negocios.



### DISTINTOS MOTIVOS POR LOS QUE SE GENERAN DESPERDICIOS



# LA GESTIÓN DE MERMAS > AUDITORÍA DE DESPERDICIOS

## OPTIMIZAR ESTOS PASOS SIGNIFICA

- 1 COMPRA**  
Ten un control a tiempo real de tus existencias y productos vendidos.
- 2 ALMACENAJE**  
Ten una visión general de las existencias utilizando un mejor sistema de etiquetado de fechas.
- 3 PREPARACIÓN**  
Prepara la comida cuando estés seguro de que se va a consumir y de este modo no prepararás demasiada comida.
- 4 DE LA PREPARACIÓN HASTA TOMAR LA NOTA**  
Utiliza tus productos de manera inteligente y usa los productos que pronto acabarían desperdiciándose.
- 5 LAS RACIONES Y EL DESPERDICIO EN EL PLATO**  
Si las raciones son correctas, evitarás que sobre demasiada comida en el plato y tu cocina producirá menos.
- 6 ELIMINACIÓN**  
Aprende de los desperdicios que quedan en el plato y elimina los residuos orgánicos de manera sostenible.

**ANALIZA EN QUÉ MOMENTO DEL PROCESO SE PRODUCE MAYOR CANTIDAD DE MERMAS EN TU NEGOCIO Y TOMA MEDIDAS. LA ESENCIA DE UNA GESTIÓN DE DESPERDICIOS EFICAZ RADICA EN LAS TRES R: REDUCIR, REUTILIZAR Y RECICLAR.**





# LA GESTIÓN DE MERMAS > VENTAJAS DE LA PLANIFICACION



## UTILIDADES DE LOS ESCANDALLOS

- ∞ Emitir órdenes de trabajo a las distintas secciones gracias al soporte informático.
- ∞ Gestionar la trazabilidad ascendente y descendente (trazar desde los albaranes de compra a los platos que los incorporan y a la inversa, desde la venta a la materia prima que compuso el plato).
- ∞ Son la base sobre la que se construirá la ficha técnica.
- ∞ Aportarán lista de ingredientes al sistema de etiquetaje.
- ∞ Los escandallos contruidos escalonadamente son extraordinariamente útiles, ya que nos permitirán generar órdenes de producción internas con soporte informático y de forma muy sencilla.
- ∞ Los costes de manipulación de las m.p. con cierto grado de manipulación ya vienen incorporados.
- ∞ Es la forma lógica en que un cocinero debe leer un escandallo:

**ESCANDALLO PLATO TARTAR DE TRUCHA CON VINAGRETA DE ACEITE DE SÉSAMO Y ASLSA DE SOJA**

Nombre del plato:	Tartar de trucha con vinagreta de aceite de sésamo y aslsa de soja
Nº de raciones:	8
Coste unitario del plato:	0,58€

**FICHA TÉCNICA DEL PLATO**

Ingredientes	Cantidad	Unidad	€ uni/neto	€ subtotal
Trucha (limpia)	0,32	Kilos	6,12€	1,96€
Salsa de soja	0,06	Litros	16,00€	0,96€
Aceite de sésamo	0,09	Kilos	14,30€	1,29€
Semillas de sésamo	0,004	Kilos	9,08€	0,04€
Cebollino	0,003	Kilos	61,00€	0,18€
Brotas alfalfa	0,014	Kilos	15,00€	0,21€
Sal Maldon	0,001	Kilos	22,60€	0,02€
<b>TOTAL</b>				<b>4,66€</b>



## FICHAS TÉCNICAS DE TRABAJO

- ∞ Contienen de forma ordenada todas las instrucciones necesarias para la elaboración de un plato.
- ∞ Deben ser resultado de un I+D y una elaboración piloto: estándar de calidad.

### LOS DATOS QUE PROPORCIONA UNA FICHA TÉCNICA:

#### Código y descripción del plato.

- ∞ Ingredientes y cantidades.
- ∞ Instrucciones sobre elaboración.

#### Parámetros de cocción

- ∞ Número de programa.
- ∞ Tiempos, temperatura y humedad.
- ∞ Instrucciones sobre envasado, conservación...
- ∞ Instrucciones sobre PCC de la receta.
- ∞ Identificación de la sección.





# EL GASTROBUFFET



# ÍNDICE

- > ENSALADAS Y CRUDITÉS
- > SHOW COOKING
- > SEGUNDOS: CARNES Y PESCADOS
- > SEGUNDOS: PASTAS Y ARROCES
- > POSTRES
- > DESAYUNOS



## EL GASTROBUFFET

# > CÓMO ELABORAR UN BUFFET ATRACTIVO Y GARANTIZAR UNA EXPERIENCIA EXCEPCIONAL

La satisfacción de un comensal en un buffet gira alrededor del factor sorpresa, como también de la variedad y el orden. Si esto se consigue, lograremos la complicidad entre cliente y restaurador, además de la reputación y notoriedad que nos proporciona un buffet de gran calidad y bien organizado.

### 1 LIMPIEZA, ORDEN Y SEÑALIZACIÓN

Permite que puedas controlar el producto con más agudeza y gastar menos, a la vez que permite dar más personalidad a tus platos y decrece el nivel de mermas.

### 2 UTILIZAR EL SHOW COOKING COMO HERRAMIENTA DE SUGESTIÓN Y VISIBILIDAD

Convertir una zona que nos convenga por su rentabilidad en show cooking permite que el cliente sienta que estamos cocinando para él en exclusiva, a la vez que creamos un ambiente distendido. Permite sorprenderle mientras rentabilizamos la zona que nos convenga.

### 3 ESPECIALISTAS EN REPOSICIÓN Y ATENCIÓN AL COMENSAL

Mantén a tu personal de sala entrenado en satisfacer al cliente, estando pendiente de sus necesidades y realizando una reposición eficaz de las diferentes zonas del buffet. Así mismo mantén en sala a las personas más sociables y con don de gentes e idiomas para mantener un buen feeling con el cliente.

### 4 MANTÉN UNA OFERTA GASTRONÓMICA INNOVADORA, SORPRESIVA, ESTACIONAL Y TEMÁTICA

Mantener una oferta gastronómica que produzca sorpresa y sugestión a nuestros comensales, con una tematización cambiante y que contenga elementos y productos de temporada, hará que nuestros clientes siempre estén a la expectativa y reducirá su nivel de monotonía en el buffet, principalmente en hoteles vacacionales donde se realizan largas estancias.

### 5 PUBLICITA Y VENDE TU COCINA COMO SI TU RESTAURANTE ESTUVIERA A PIE DE CALLE

Mantén tu nivel de competencia al día, ten en cuenta que los restaurantes de la zona son tu competencia y no te resignes a los clientes cautivos que te generan las ofertas de pensión del hotel. Publicita tu cocina, a ti mismo y a tus platos en el hotel y a pie de escaparate, esa expectativa mantendrá al cliente de dentro y fuera alerta y curioso a tu oferta.







**EL GASTROBUFFET  
➤ ENSALADAS  
Y CRUDITÉS**

# EL GASTROBUFFET > ENSALADAS Y CRUDITÉS

La inversión que necesitas en este tipo de ingredientes es muy rentable, porque son más económicos que la carne o el pescado, se pueden guardar en frío y te servirán de un día para otro. Además, el trabajo de elaboración y limpieza de la cocina será mínimo.

Dale el máximo atractivo al buffet de ensaladas y ahorra.



## DESCUBRE LAS 4 BASES PARA TUS ENSALADAS:

1. BASE VERDE
2. BASE LEGRUMBRES O ARROZ
3. BASE PATATA
4. BASE PASATA

## 4 TIPOS PRINCIPALES CON AMPLIA PERSONIFICACIÓN

- ∞ Permiten transmitir la creatividad del chef con infinitas recetas, adaptándonos a los ingredientes disponibles en cocina.
- ∞ Permiten porcionar y controlar mejor el consumo por cliente y las posibles mermas.
- ∞ La salsa es un ingrediente clave ya que aporta el sabor principal y el atractivo de la ensalada (evitar salsas aguadas, cortadas, amarilleadas...).
- ∞ Se consigue gran vistosidad y poder de seducción: colores, formas, líneas...





## DALE ATRACTIVO Y AHORRA EN ENSALADAS

- ∞ Ubícalas al principio del buffet y reduce el consumo de platos de mayor coste.
- ∞ Aprovecha excesos de producción para construir tus ensaladas y evitar mermas.
- ∞ Las salsas te permiten ampliar la variedad de sabores y reducir el coste de la proteína ajustando cantidades.
- ∞ Fáciles de preparar y trabajar anticipadamente, con el consiguiente ahorro de mano de obra y simplificación del montaje del buffet.
- ∞ Una mala apariencia puede frenar el consumo y disparar tus mermas y consumo de otros platos más caros.

### ALGUNOS CONSEJOS PARA UN BUFFET VISTOSO

#### 1 POSICIÓN EN EL BUFFET

Ubica las ensaladas al principio del buffet y reduce el consumo de platos de mayor coste.

#### 2 COSTE

El buffet de ensaladas representa aproximadamente el 20% del coste total del buffet.

#### 3 CONTROLA LAS PORCIONES

Porcionar permite controlar el consumo e incrementar el atractivo del buffet.

#### 4 OFERTA VARIADA

Desarrolla una oferta atractiva y variada para cada día.

#### 5 APROVECHA LAS MERMAS

Aprovecha excesos de producción para construir un buffet variado y evitar mermas.

#### 6 EL USO DE LAS SALSAS

Las salsas te permiten ampliar la variedad de sabores y reducir el coste de la proteína.

#### 7 AHORRO EN MANO DE OBRA

Es fácil de preparar y trabajar anticipadamente.

## LAS ENSALADAS, TENDENCIA EN AUGE

La gente quiere cuidarse cada vez más y esto ha creado un perfil de cliente “adepo” a las dietas basadas en vegetales que van desde los veganos, pasando por los vegetarianos y últimamente los flexitarianos, todos con un objetivo: comer de la manera más saludable y sostenible posible.

### LOS VEGETALES DAN MUCHO JUEGO

Y OFRECEN VARIEDAD Y TENDENCIA A TU BUFFET FÁCILMENTE

### PRODUCTOS DE TEMPORADA

APROVECHA LOS INGREDIENTES QUE OFRECE CADA ESTACIÓN



### TEXTURAS DIVERTIDAS

COMO LOS CHIPS DE VERDURAS O LAS VERDURAS DESHIDRATADAS



### COCCIÓN AL VAPOR

COCCIONES SALUDABLES Y PERFECTAS



### LOS GERMINADOS

UN MUNDO CASI INFINITO



# TU KIT DE COMUNICACIÓN PARA EL BUFFET

“Bienvenidos a nuestra huerta” son los materiales de visibilidad que hemos preparado para ofreceros en el buffet un valor añadido en comunicación acorde con la tendencia del poder vegetal.



## CARTELERÍA GENÉRICA

“Bienvenidos a nuestra huerta”, que puedes acompañar de elementos que recuerden a un huerto. Algunas ideas que gustan son los manteles de cuadros, producto fresco o cestas.



## SEÑALIZADORES

Señalizadores con información sobre grupos de alimentos y sus propiedades saludables.

## CARTELERÍA ENSALADAS

Carteles con sugerencias de ensaladas, para inspirar a los clientes con combinaciones originales y sabrosas.



## DESCUBRE NUESTRO PRÁCTICO VÍDEO



## EXPOSITOR PARA SALSAS

Expositor Hellmann's para una presentación adecuada de las salsas. Una marca de calidad en el buffet dará la imagen de calidad de todo lo que el hotel en él ofrece.



Knorr  
**THAI**  
RED CURRY



**EL GASTROBUFFET  
> EL SHOW  
COOKING**

# EL GASTROBUFFET > EL SHOW COOKING



Un show cooking es la manera más real y rentable de acercar a tus clientes una cocina hecha al momento. Vivir en directo la creación de un plato hará que tus huéspedes vibren desde el primer momento y vean realmente lo que se cuece en una cocina de verdad.

## LAS 5 RAZONES DEL ÉXITO

### 1 OBTENDRÁS RENTABILIDAD

Habilitar una zona de show cooking puede generar una gran rentabilidad: rotación de producto, raciones controladas, trabajar con producto fresco del día, posibilidad de ir cambiando productos según la demanda de los clientes... Todo esto hace que el control sobre los platos que se venden sea exhaustivo y de esta manera no se generen mermas, ya que se crean platos a demanda.

### 2 GANARÁS VISIBILIDAD

La mayoría de los clientes de un hotel pasan por la zona del buffet en algún momento del día. Aprovecha esta gran oportunidad y muéstrales lo buena que puede llegar a ser tu cocina.

### 3 DEMOSTRARÁS TRANSPARENCIA

Una cocina a la vista de todos los clientes, donde no hay ni trampa ni cartón, solo producto a la vista otorga sensación de limpieza, orden y seguridad alimentaria, que generan confianza en el comensal, un show cooking a la altura de las circunstancias y un cocinero técnicamente impecable. Conclusión: aumentará la confianza del cliente..

### 4 CREARÁS UNA EXPERIENCIA GLOBAL

Los clientes del hotel no solo vienen a dejar las maletas y a dormir... quieren vivir cada vez más experiencias completas desde que "atterizan" en nuestro negocio. Un buffet vistoso y con una zona de show cooking a la vista de todos, te ayudará mucho a completar esta experiencia que empieza desde que el cliente entra por la puerta. Gracias a la técnica del show cooking puedes poner en valor aquellas zonas de restauración del hotel que no generan productividad.

### 5 GENERARÁS SATISFACCIÓN

Toda esta experiencia se traduce en un cliente feliz y satisfecho, que a la vez se puede convertir en publicidad gratuita para tu hotel, con las mejores reseñas en redes sociales y canales digitales. También supone otorgar personalidad y especialización propia a tu negocio de restauración hotelera. Por ejemplo, transformar una zona del buffet de hotel en un show cooking de arroces, hará que te conozcan en la zona por esa especialización.



TE  
ENSEÑAMOS  
CÓMO  
HACERLO

## EL ESPACIO



### LA MOVILIDAD

Necesitas transformar la circulación de tu buffet y volver a reconducirla estableciendo un circuito lógico. Con la señalización adecuada y utilizando una zona móvil como lo es el show cooking, podrás dirigir al comensal hacia las zonas de más paso y las que más interés vender.



### EL MATERIAL

Por otra parte es importante que el show cooking esté suficientemente equipado de la maquinaria y elementos que te ayuden a realizar y terminar los platos cara al cliente (hornos, fuegos móviles, planchas, calienta platos, cámaras frigoríficas)

## IMAGEN Y COMUNICACIÓN



### LA IMAGEN DEL CHEF

Cocinar delante de tus clientes es una gran responsabilidad y en lo primero que se van a fijar es en qué transmite nuestra imagen. Un uniforme bien limpio, de color oscuro para dar un toque moderno, una bandana en la cabeza, cualquier cosa que ayude a transmitir una imagen profesional pero desenfadada, será un buen reclamo para los huéspedes.

También será importante tematizar la uniformidad del personal que cocina, lo cual dará un toque de vistosidad y especialización al evento. Por ejemplo, en un show cooking asiático, vestir al cocinero con traje clásico asiático.



### LA COMUNICACIÓN DEL CHEF

En un show cooking no solo cuenta el saber cocinar, tan importante es el saber comunicar, hablar con tus clientes, recomendarles opciones o saber responder a sus preguntas.



### LA COMUNICACIÓN DEL BUFFET

Disponer carteles para comunicar todos nuestros productos, y por qué no sus beneficios nutricionales, facilitará a los comensales el poder escoger su plato y generará confianza.

## HABILIDADES



Un show cooking es el escenario perfecto para demostrar todas tus habilidades culinarias. Por ejemplo, no todo el mundo sabe utilizar un wok, su técnica del salteado en constante movimiento o “wok hei” necesita práctica, pero es muy espectacular verlo en directo. Al utilizar poco aceite, los resultados son muy vistosos y sobre todo muy saludables.

**LA MISE EN PLACE:** La mise en place previa al show cooking consiste en tener cortados todos los productos que vamos a utilizar durante el servicio, que deben estar cortados en porciones de bocado, para que sean fáciles de comer. Esto nos sirve tanto como para verduras, carnes y pescados.

En un show cooking una de las claves es el producto con el que trabajamos:

- ∞ Producto fresco y de temporada.
- ∞ Debe haber suficiente variedad para que el cliente pueda pedir su combinación.
- ∞ Todo debe estar ordenado por grupos: pastas, verduras, carnes...
- ∞ Que a la vista sea todo muy atractivo (colores, formas, recipientes...)
- ∞ Cortar en trozos pequeños ayudará a crear raciones pequeñas lo que motivará a probar más y que haya una mejor experiencia.
- ∞ Puedes usar el show cooking para destacar los ingredientes que te interese potenciar, ya sea por costo o por estacionalidad.



## TIPOS DE SHOWCOOKING

ASIÁTICO

ARROCES

PLANCHA



**EL GASTROBUFFET  
> CARNES Y  
PESCADOS**

# EL GASTROBUFFET > CARNES Y PESCADOS

PODEMOS GANAR EN VARIEDAD  
DEPENDIENDO DEL MÉTODO DE  
ELABORACIÓN Y AYUDÁNDONOS  
DEL COSTE MEDIO POR RACIÓN.

## 3 MÉTODOS DE ELABORACIÓN

En el buffet debemos tener:

- ∞ 1 Trinche-Horno
- ∞ 1-2 Guisos
- ∞ 1 Frito

*Por la noche no utilizar tantos guisos y centrarnos en plancha o elaboraciones más ligeras.*

## COSTE MEDIO: 1€/RACIÓN 80G.

- ∞ **Coste bajo:** Fritos

En base carnes y pescados económicos.

- ∞ **Coste bajo:** Guisos

Permite transmitir una cocina más elaborada/tradicional, a la vez que al contener salsas y otros ingredientes, es más económico.

- ∞ **Coste medio:** Trinche

Permite utilizar proteínas más económicas que con otra elaboración no quedarían tan jugosas.



UNA ÓPTIMA OFERTA  
DE SEGUNDOS DEBERÍA  
MOVERSE ENTRE

4 Y 6 PLATOS  
DIFERENTES



## DALE ATRACTIVO Y AHORRA EN CARNES Y PESCADOS

- ∞ Haz porciones individuales y pequeñas, así lograrás más rotación y transmitir variedad.
- ∞ Usando showcooking darás la sensación de atención al cliente a la vez que controlas costes.
- ∞ Atrae por la presentación.

DESCUBRE NUESTRO  
PRÁCTICO VÍDEO





**EL GASTROBUFFET  
> PASTAS Y  
ARROCES**

# EL GASTROBUFFET > PASTAS Y ARROCES

## LAS CLAVES PARA UN BUEN BUFFET DE ARROZ

### 1. BUEN CONTROL DE LAS MEDIDAS:

70g arroz/ración = x3 el volumen de agua.

### 2. BUEN ARROZ:

Redondo o bomba.

### 3. BUENA COCCIÓN:

Recibir el mismo calor por toda la superficie por igual. Garantiza el resultado fácilmente con el horno de convección 16 min., 160°C.

### 4. BUEN SOFRITO:

Las claves son la calidad de la materia prima, y un buen caldo como reforzante del sabor.

- ∞ Correcta cantidad de aceite por sofrito.
- ∞ Sofreír el arroz con la proteína y añadir el caldo sazónador deshidratado.
- ∞ Añadir el agua ya caliente o caldo.



LAS CLAVES PARA  
UN BUEN ARROZ SON:

**TIPO DE ARROZ,  
COCCIÓN Y  
SOFRITO**



## DALE ATRACTIVO Y AHORRA EN PASTAS

- ∞ Asegúrate que todo el mundo coma pasta y arroz.
- ∞ Ofrece variedad.
- ∞ Seducir los sentidos: Presentación, colores, sabores y métodos de elaboración vistosos.



CARTE  
D'OR

Crunchy  
Topping

SIN GLUTEN  
SENZA GLUTINE

Crujiente en contacto con frío. Agitar antes de usar.  
Croccante a contatto con il freddo. Agitare prima dell'uso.

Sirope  
Chocolate Negro Crujiente  
Cacao Croccante

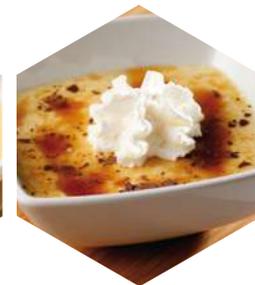
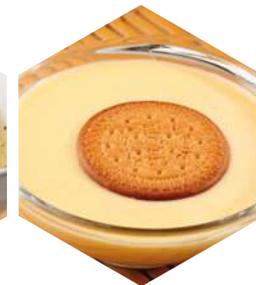
www.cda.com

A buffet table featuring a variety of desserts. In the foreground, there are several small glass cups filled with orange juice and white cream, topped with fresh raspberries. Next to them are pink plastic cups containing a green smoothie or yogurt, also topped with raspberries and white cream. In the background, there are blue bottles of coffee and a tray of small cakes or pastries. The scene is set in a brightly lit kitchen or buffet area.

**EL GASTROBUFFET  
> POSTRES**

# EL GASTROBUFFET > POSTRES

MULTIPLICA TU OFERTA DE FORMA FÁCIL CON UN MISMO PRODUCTO

	<p><b>CREMA SABOR YOGUR</b></p>	<p>TOPPING 1</p>  <p>CON GRANILLO</p>	<p>TOPPING 2</p>  <p>CON FRUTA Y COULIS</p>	<p>TOPPING 3</p>  <p>BEBIBLE CON FRUTA</p>	<p>TOPPING 4</p>  <p>ESTILO GRIEGO CON MIEL</p>
	<p><b>CREMA CATALANA Y NATILLAS</b></p>	 <p>NATILLAS CON FRUTA</p>	 <p>CREMA CATALANA CON NATA</p>	 <p>NATILLAS CON GALLETA</p>	 <p>CREMA CATALANA CON CHOCOLATE</p>
	<p><b>CREMOSOS</b></p>	 <p>MOUSSE CON GALLETA</p>	 <p>CREMOSO CON NATA</p>	 <p>CREMOSO CON ALMENDRA</p>	 <p>CREMOSO CON FRUTA</p>
	<p><b>GELATINAS</b></p>	 <p>GELATINA CON NATA</p>	 <p>GELATINA CON NATA Y ALMENDRAS</p>	 <p>TARTELETAS CON GELATINA</p>	 <p>GELATINA CON CHOCOLATE</p>



## DALE ATRACTIVO Y AHORRA EN POSTRES

- ∞ Máximo atractivo: juega con las alturas, colores, texturas y recipientes.
- ∞ Showcooking: prepara las bases de postres en mangas y personaliza al gusto con los toppings.
- ∞ Ubica los postres al inicio del recorrido y asegúrate que todo el mundo consuma en detrimento de otros platos más costosos.
- ∞ Porcionar para maximizar atractivo y control de costes.
- ∞ En caso de utilizar grandes recipientes maximizar la limpieza y la reposición para asegurar atractivo.



DESCUBRE NUESTRO PRÁCTICO VÍDEO





Lipton

Lipton

Lipton

Lipton

IA

DA

LIGRESA



INFUSION

EL GASTROBUFFET  
> DESAYUNOS



# EL GASTROBUFFET > DESAYUNOS

## LOS 5 GRUPOS DE ALIMENTOS

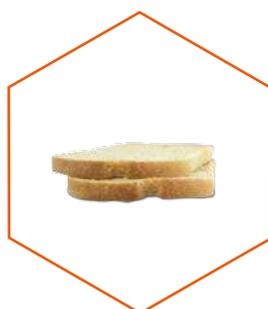
### EMPIEZA EL DÍA DESAYUNANDO DE MANERA EQUILIBRADA



QUESO CREMA



YOGUR



PAN O CEREALES



FRUTA



GRASAS RICAS EN  
INSATURADAS

## UN DESAYUNO SALUDABLE

Un desayuno saludable aporta el 25% de la energía que se necesita durante el día. Se debería destinar de 15 a 20 minutos sentados en la mesa.

Desayunar inadecuadamente se ha relacionado con un mayor riesgo de obesidad, menor rendimiento físico e intelectual y un aporte de nutrientes inadecuado a lo largo del día. De hecho, sólo el 3,8% de los niños realiza un desayuno completo\*.



\* AESAN, Estudio ALADINO 2011

## LOS BENEFICIOS DE LA MARGARINA

2 tostadas con margarina Flora aportan grasas insaturadas omega 3 y 6, es decir grasas buenas que ayudan a cuidar nuestra salud(2). Además, aportan vitaminas A, D y E. La vitamina A es necesaria para la vista, la vitamina D para el mantenimiento de los huesos y dientes y la vitamina E es un antioxidante que protege el organismo.



20G DE  
MARGARINA  
(2 TOSTADAS  
DE PAN)  
PROPORCIONAN:

OMEGA 3  
**55%**  
DE LA INGESTA DIARIA  
RECOMENDADA



VITAMINA D  
**30%**  
DE LA INGESTA DIARIA  
RECOMENDADA

VITAMINA E  
**55%**  
DE LA INGESTA DIARIA  
RECOMENDADA

## OTRAS FUENTES DE

OMEGA 3



ACEITE DE GIRASOL



NUECES

VITAMINA D



PESCADOS AZULES



LÁCTEOS



HUEVOS

VITAMINA E



ACEITE DE GIRASOL



FRUTOS SECOS

\*\* Los omega 3 y 6 esenciales ayudan a mantener niveles normales de colesterol

## EJEMPLOS DE DESAYUNOS SALUDABLES

Una tostada con margarina, una pieza de fruta y un lácteo bajo en grasa es un desayuno adecuado y equilibrado para toda la familia.

**345**  
KCAL



- ∞ Yogur líquido con cornflakes
- ∞ Sándwich integral con margarina y jamón de pavo.
- ∞ Kiwi.



**329**  
KCAL



- ∞ Tortitas (Maizena® con margarina), con queso fresco y mermelada de fresa.
- ∞ Macedonia de fresas con plátano y zumo de naranja.
- ∞ Té Rooibos Lipton.

DESCUBRE NUESTRO  
PRÁCTICO VÍDEO





MERMELADA

Lipton  
JUICY FOREST FRUITS  
THE FRUITS ROUSSES  
FLAVOURED BLEND  
EXCLUSIVE BLEND



# GESTIÓN DE EVENTOS

DESCUBRE NUESTRA  
PRÁCTICA GUÍA



# TIPOS DE EVENTOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

Cuando se realiza la celebración de un evento, sea del tipo que sea, hay que tener en cuenta la naturaleza del evento y los objetivos. En función de éstos, las líneas a seguir en su organización pueden ser muy diversas.

Los objetivos pueden ser muy variados. El económico sería uno de los más importantes, aunque también es relevante la satisfacción de los clientes.

## ATENDIENDO A SU CARÁCTER, ORGANIZACIÓN Y OBJETIVOS, LOS EVENTOS SE PUEDEN CLASIFICAR EN LOS SIGUIENTES TIPOS:



### ASAMBLEAS

Son reuniones periódicas en las que el Consejo de Administración convoca a sus accionistas o socios con el fin de darles una información.

### CURSOS, SIMPOSIOS, SEMINARIOS Y CONFERENCIAS

El carácter es totalmente formativo. Son organizados generalmente por universidades, asociaciones, colectivos profesionales, etc.

### CONGRESOS

Son reuniones a gran escala, que están dirigidas a un sector determinado con el fin de divulgar ideas y diseñar objetivos.

### CONVENCIONES

Son reuniones convocadas por las empresas u organizaciones, cuyo fin es informar y motivar.

### FERIAS Y EXPOSICIONES

Su objetivo sería facilitar un intercambio de negocio dentro de un mismo mercado a mayoristas y minoristas.

### CELEBRACIONES

Son eventos que conmemoran un acto, situación, fecha o efeméride... Bodas, Bautizos, Comuniones y cumpleaños, suelen ser los más comunes.

**OTROS:** Conciertos, festivales de música, de teatro, exposiciones artísticas competiciones deportivas, celebraciones locales, etc.

# GESTIÓN DE EVENTOS

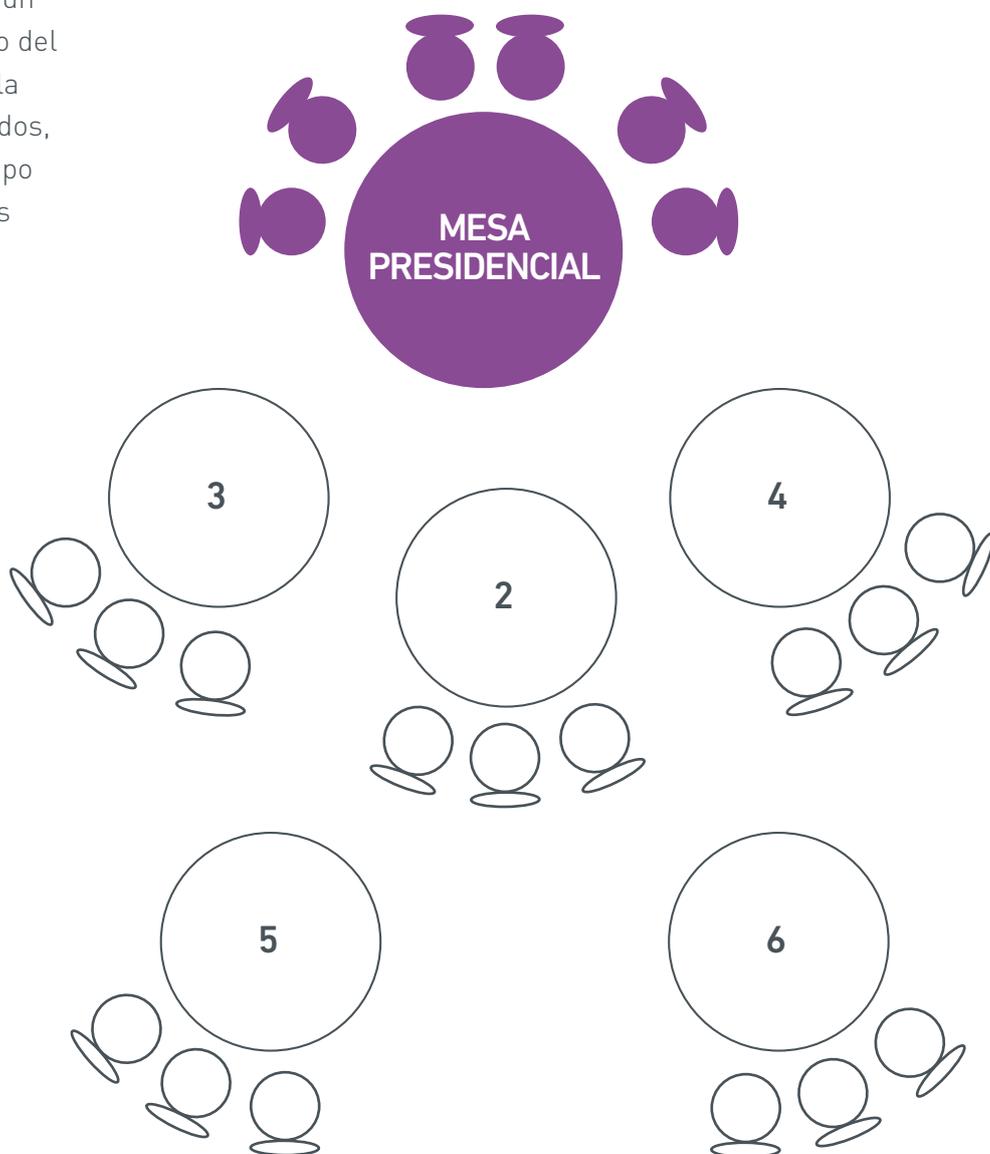
## > TIPOS DE MONTAJES DE SALONES



### MESAS MÚLTIPLES

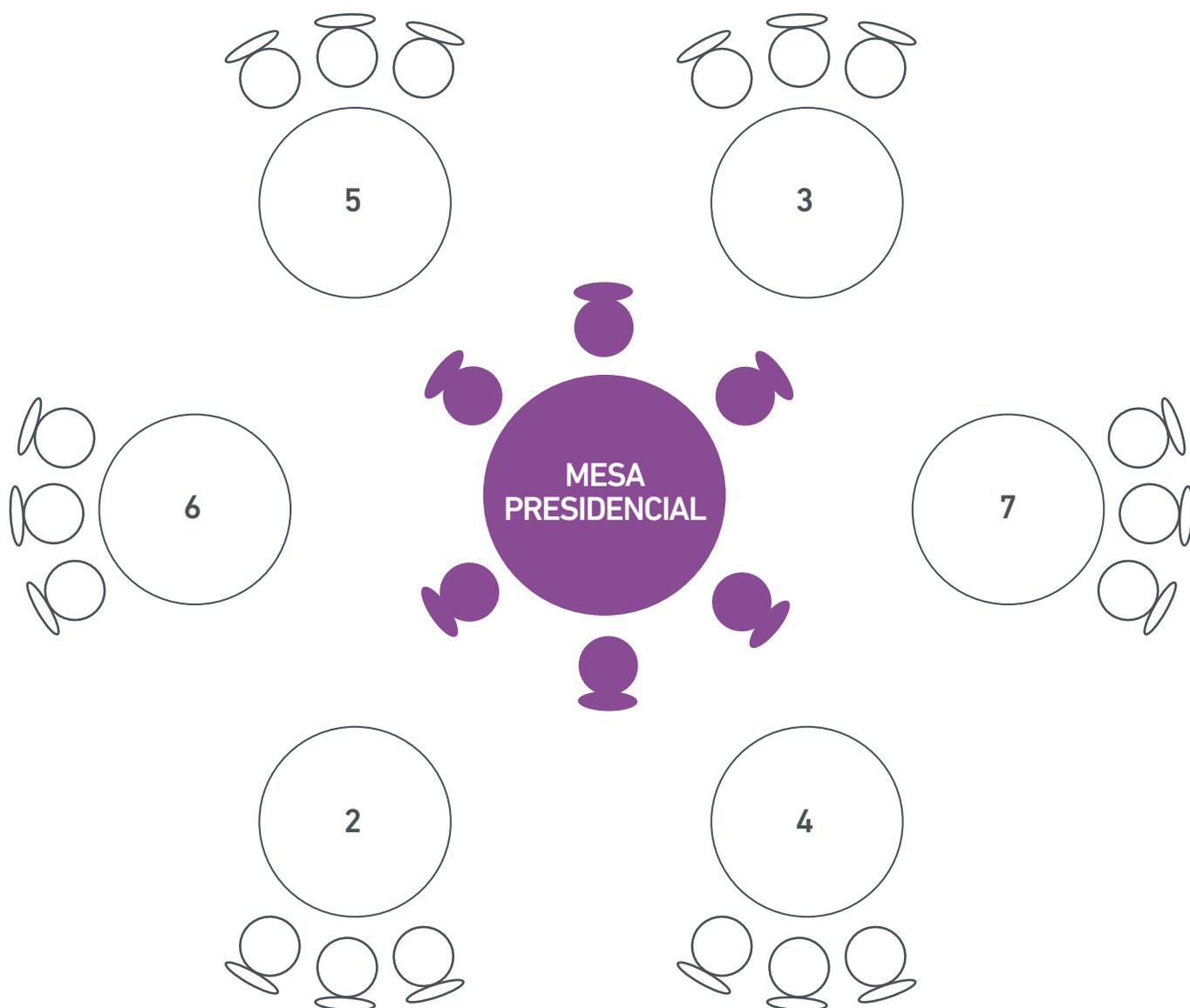
### EJEMPLO 1 > Mesa presidencial redonda al frente/fondo.

Este tipo de disposición de las mesas nos permite un mayor aprovechamiento del espacio. Nos ayuda en la colocación de los invitados, teniendo en cuenta el tipo de eventos que estamos tratando.





**EJEMPLO 2** > Mesa presidencial redonda en medio.



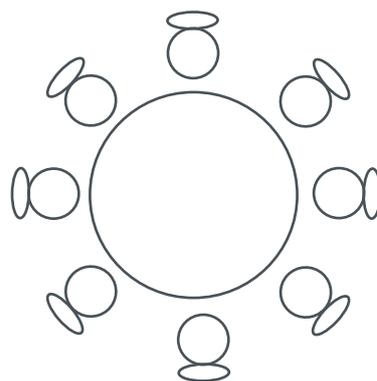
# GESTIÓN DE EVENTOS

## > TIPOS DE MONTAJES DE SALONES

### MESAS ÚNICAS

### MESAS REDONDAS

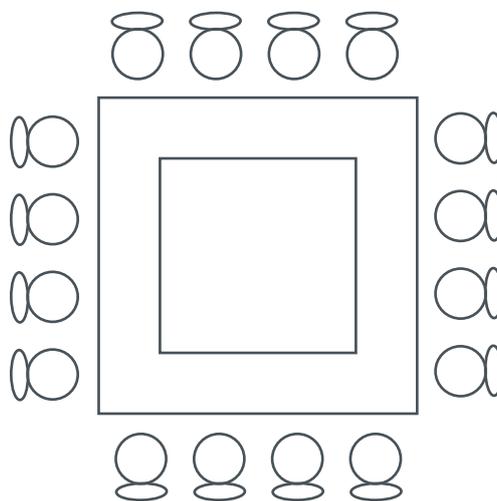
Este tipo de disposición de las mesas nos permite un mayor aprovechamiento del espacio. Nos ayuda en la colocación de los invitados, teniendo en cuenta el tipo de eventos que estamos tratando.



### MESAS ÚNICAS

### MESAS CUADRADAS

Este tipo de mesas no son muy prácticas y por tanto poco adecuadas para dar cabida a un gran número de comensales. Son más típicas en restaurantes.

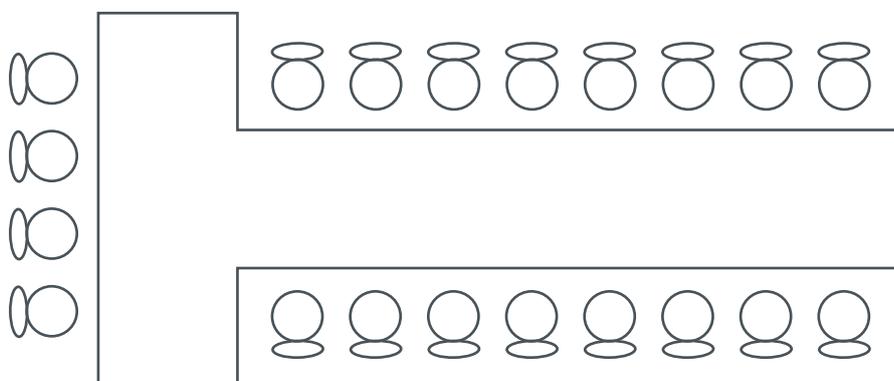




## MESAS ÚNICAS

## MESAS EN "T"

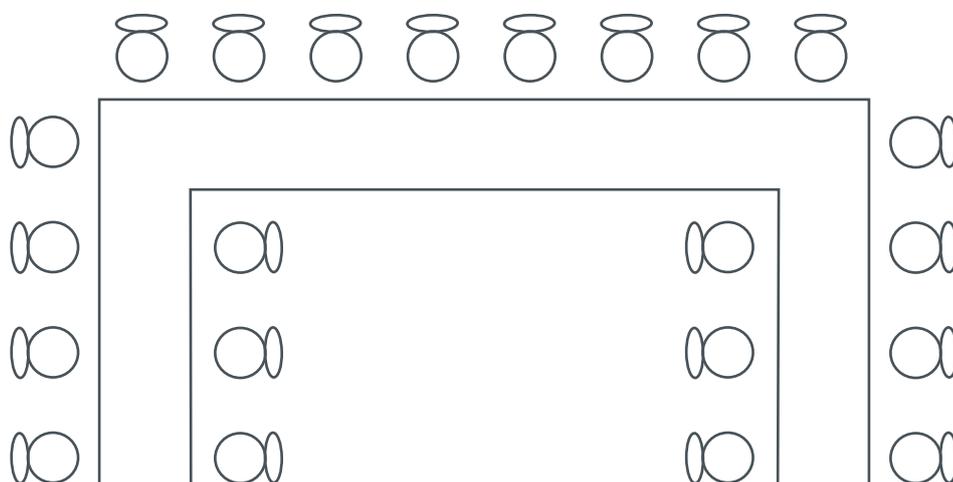
Su estructura consta de una mesa rectangular, donde se ubicará la presidencia, y otra también rectangular pero perpendicular con la primera, con los invitados.



## MESAS ÚNICAS

## MESAS EN "U"

Tiene la ventaja de poder sentar a todos los comensales juntos. Tiene dos usos: colocar a los invitados solo en la parte exterior y utilizar también la parte interior.



# GESTIÓN DE EVENTOS > LA DISPOSICIÓN EN MESA

## LA DISPOSICIÓN DEL SERVICIO EN MESA

Es el conjunto de normas que cada cultura prescribe a la hora de comer en grupo y suele incluir el correcto manejo de utensilios de comer y beber así como su situación en una mesa o grupo de mesas.

**ESPACIO  
DESTINADO  
AL PANECILLO**

**TARJETA CON  
EL NOMBRE DEL  
INVITADO**

**TENEDORES**

Ordenados en  
función de su uso,  
de fuera a dentro.



**COPAS**

Pueden ser de agua, vino blanco, vino tinto y cava.

**CUBIERTOS DE POSTRE**

Colocados en la parte superior de los platos.

**CUCHARAS Y CUCHILLOS**

Ordenados en función de su uso, de fuera a dentro.

**SERVILETA**

# GESTIÓN DE EVENTOS > PLANIFICADOR DE MENÚS

La confección de menús para eventos es uno de los puntos más importantes a tener en cuenta, ya que de su composición y precio depende en gran parte el éxito de la contratación del servicio.

La confección de menú tipo standard correrá a cargo del encargado de banquetes, el cual a su vez se asesorará del jefe de cocina para conjuntamente considerar el costo, ejecución y posibilidad de servicio.

## LA MATERIA PRIMA

Es importante realizar compras adecuadas de la materia prima, y atenderemos a los siguientes parámetros en su compra:

- ∞ **Estacionalidad del producto:** comprar productos de temporada optimizará el precio de compra por su abundancia en el mercado. Además, podemos hacer acopio de mercancía tratarla y conservarla para futuros eventos, consiguiendo así un mejor precio de compra.
- ∞ **4ta. y 5ta. gama:** Por su pre elaboración, porcionamiento, presentación y precocinado, proporcionará un gran avance en la operativa de montaje de nuestro menú.
- ∞ **Productos de conveniencia y optimizadores:** Son ingredientes que ayudan a terminar, aderezar, salsear y producir recetas con antelación incluso sin la intervención de procesos de cocinado tradicionales (Calor). Su inclusión en nuestras recetas nos permite producir con antelación, optimizar procesos (tiempo, energía y costes) y tener una trazabilidad más eficiente.



## EL ESCANDALLO

Valorar cada uno de los ingredientes y materia prima de nuestra receta y concretar el precio de costo de la receta. Te permitirá fijar un precio adecuado a cada plato, evitándote pérdidas y proporcionándote un control de cada una de las elaboraciones.

### ENTRANTE

#### MICUIT EN LINGOTE

RACIONES	20								
PRODUCTOS	Uni.	Kg.	L.	Coste Unitario	Coste Total	Coste por pax		Merma	
						€	%	%	Peso
Azúcar Blanquilla		0,250		0,90	0,23	0,01	0,6%	50%	0,125
Brandy			0,200	12,00	2,40	0,12	6,1%	80%	0,160
Confitura de pétalo de violeta	1	0,350		14,57	14,57	0,73	36,9%	0%	0,000
Pan		1,000		5,50	5,50	0,28	13,9%	10%	0,100
Pimienta negra molida		0,025		7,27	0,18	0,01	0,5%	0%	0,000
Polvo de oro		0,0001		209,00	0,0	0,01	0,3%	0%	0,000
Puntas de foie extra	1	1,000		15,24	15,24	0,76	38,6%	20%	0,200
Refresco de cola			2,000	0,57	1,14	0,06	2,9%	90%	1,800
Sal fina		0,090		1,07	0,10	0,00	0,2%	0%	0,000
SUMAS		2,716	2,200		39,46	1,97	100%		2,385

RESUMEN	Concepto
Coste por persona	1,97€
Coefficiente	3,00
Precio teórico	5,92€
Precio venta bruto	5,56€
Consumo	35,51%
Margen bruto	64,49%
Peso bruto por persona	0,246K
Peso neto por persona	0,127K

**El coeficiente multiplicador:** usado generalmente en eventos (3), para el cálculo del precio teórico: cantidad que nos garantizará el margen bruto mínimo que nos fijemos para nuestro negocio. En este caso, al multiplicar por 3 nos estamos garantizando un coste mínimo del 33% y por tanto un margen de 67%. Precio teórico: cantidad resultante de multiplicar el coste por persona por el coeficiente.

# GESTIÓN DE EVENTOS > PLANIFICADOR DE MENÚS

## LA FICHA TÉCNICA

Además de incluir en ella el Escandallo de nuestro plato/receta, añadimos los diferentes elementos de preparación del plato:

- ∞ Tipo de corte aplicado.
- ∞ Sistemas de cocción utilizados.
- ∞ Temperaturas en función del género.
- ∞ Número de comensales o raciones obtenidas de las cantidades utilizadas
- ∞ Control sanitario
- ∞ Recomendaciones nutritivas o productos de intercambio en caso de intolerancias o alergias.
- ∞ Es importante no confundir escandallo con ficha técnica. En la ficha técnica se recogerá toda la información necesaria para estandarizar la información de los procesos; mientras que en el escandallo se realiza el cálculo de costes de la materia prima empleada. En ambos documentos se indican los productos con sus cantidades a utilizar en una elaboración.



# INGENIERIA DE MENÚ

Con esta técnica garantizamos la óptima mezcla de diferentes platos que conformaran nuestro menú. Nos permite evaluar los platos de una carta o menú de eventos analizando los dos parámetros clave: POPULARIDAD Y RENTABILIDAD..

Se traza el 70 % de popularidad de venta y el 70% de rentabilidad neta como ratios, y los platos que superan estos son incluidos dentro de cartas y menús como platos estrella.

Esta metodología proporciona seguridad y rentabilidad a un restaurante o centro de eventos, aunque también es una fuente de control con respecto a posibles platos nuevos y/o platos que debemos descartar/analizar por su baja popularidad y rentabilidad (platos VACA, o INTERROGANTES), donde aplicando la PERECUACIÓN (ligera variación de precio al alza o a la baja), podremos convertirlos en platos estrella. También nos identifica los platos que catalogamos como platos MUERTOS, es decir platos que debemos descartar definitivamente por su nula rentabilidad y popularidad.

Establecemos el siguiente cuadro de posibles resultados, después de aplicar la ingeniería de menú:

POPULARIDAD	RENTABILIDAD	TIPOLOGÍA DE PLATO
ALTA	ALTA	ESTRELLA
ALTA	BAJA	VACA (PERECUACIÓN)
BAJA	ALTA	INTERROGANTE (PERECUACIÓN)
BAJA	BAJA	MUERTO (DESCARTAR)

## LA MISE EN PLACE

Es la recopilación de preparaciones previas al montaje de los platos que conforman nuestro menú, en ella utilizaremos diferentes elementos que nos ayudarán a tener todo listo con antelación (cortes, técnicas de conservación, aplicación de línea fría, preparación de salsas y montajes previos a la regeneración de platos).





**GESTIÓN DE EVENTOS**  
**> TIPOS DE**  
**MENÚ PARA**  
**EVENTOS**

**MENÚ EN  
MODO BUFFET**

**MENÚ EN MODO  
EMPLATADO**

**MENÚ EN MODO  
SEMI EMLATADO  
O PINCEADO**

**DESCUBRE NUESTRAS  
RECETAS PARA MENÚS**



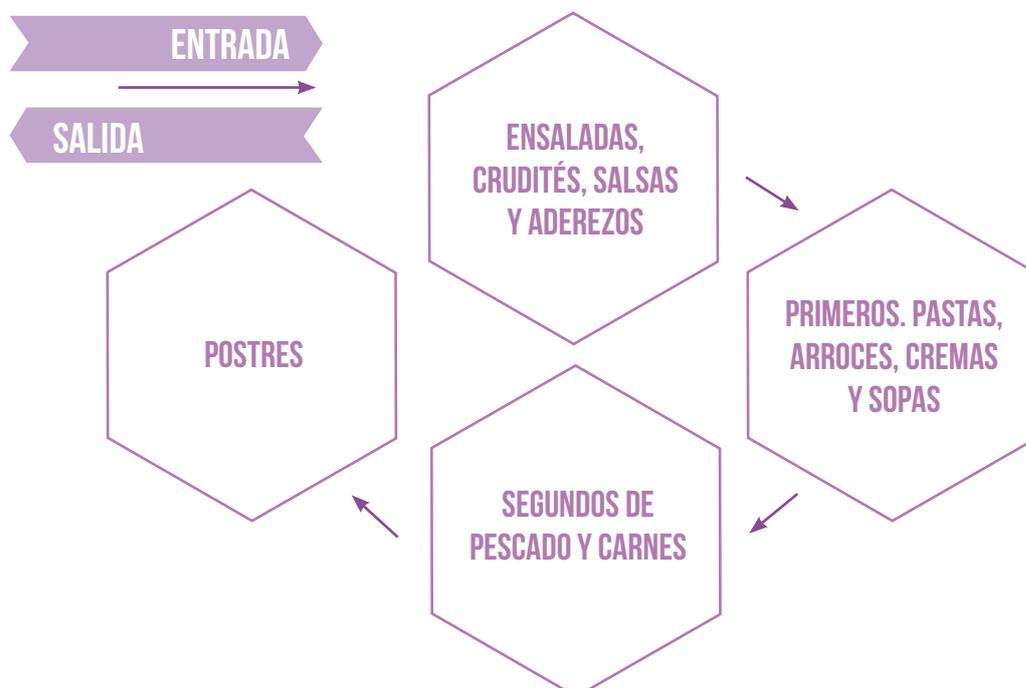
## > TIPOS DE MENÚ PARA EVENTOS

### MENÚ EN MODO BUFFET

Un buffet bien estructurado ayuda al comensal en su elección y al hotelero a incrementar su rentabilidad, influenciando al consumidor hacia los productos más rentables (primeros, ensaladas y postres), y sugiriendo un pequeño formato en el resto de la oferta menos rentable, pero más demandada (segundos de carnes y pescados).

El orden, variedad, color y decoración son los aspectos a cuidar, con la idea de sorprender y seducir al comensal. El formato de pequeñas raciones y la utilización del show cooking son fundamentales para alcanzar este objetivo, pues se irá cocinando en función de la demanda.

## RECORRIDO ÓPTIMO PARA EL BUFFET



# LAS PARTES DEL BUFFET

## ENSALADAS, CRUDITÉS, SALSAS Y ADEREZOS

CON TODOS LOS ELEMENTOS PARA COMPONER ENSALADAS

## PRIMEROS. PASTAS, ARROCES, CREMAS Y SOPAS

## SEGUNDOS DE PESCADO Y CARNES

SE SUELE PRESENTAR EN MODO SHOW COOKING, CON 2 PLATOS DE CARNES Y 2 PESCADOS.

## POSTRES

SE PRESENTAN HABITUALMENTE 4 TIPOS DE POSTRES YA ELABORADOS Y FRUTA CORTADA.



# GESTIÓN DE EVENTOS

## > TIPOS DE MENÚS PARA EVENTOS

### MENÚ EN MODO EMPLATADO

MENÚ 1:  
38€/PAX

#### ENTRANTE

∞ Pan de levadura con crema de queso y salmón ahumado

#### PRIMERO

∞ Crema de hongos, foie y huevo poché sin gluten

#### 2º CARNE

∞ Magret de pato con reducción de pomelo y pesto

#### 2º PESCADO

∞ Marmitako de salmón y cigalas con fondo de marisco y bolas de patata

#### POSTRE

∞ Panna cotta de granada y habas tonka



# GESTIÓN DE EVENTOS

## > TIPOS DE MENÚS PARA EVENTOS



### MENÚ EN MODO EMPLATADO

MENÚ 2:  
40€/PAX

#### ENTRANTE

∞ Té de setas de temporada, trufa y caviar de huevo

#### PRIMERO

∞ Socarrat de arroz a banda con carabineros

#### SEGUNDO

∞ Solomillo de cerdo relleno con salsa especiada de melocotón

#### POSTRE

∞ Tiramisú de castaña con muesli y cacahuetes



# MENÚ EN MODO EMPLATADO

MENÚ 3/  
BODA:  
50€/PAX

## APERITIVOS

- ∞ Bollo al vapor con carne de cerdo hoisin y pepinillos
- ∞ Nuggets de pescado con mayonesa cítrica de lima
- ∞ Cocktail fresco de gambas hortalizas y frutas al basilico
- ∞ Rollo de primavera vietnamita con fideos de arroz y verduras

## ENTRANTE

- ∞ Salmorejo con sashimi de bonito

## PRIMERO

- ∞ Risotto de tomate seco, albahaca fresca y gambas

## 2º CARNE

- ∞ Lengua de ternera con salsa demiglace escabechada con miel y aromáticos

## 2º PESCADO

- ∞ Dorada salvaje con verduras tiernas confitadas

## POSTRE

- ∞ Souffle Alaska



# GESTIÓN DE EVENTOS

## > TIPOS DE MENÚS PARA EVENTOS

### MENÚ EN MODO SEMI EMPLATADO O PINCEADO

**MENÚ 1:**  
**39€/PAX**

#### ENTRANTE

∞ Tempura de salmonete

#### SEGUNDO

∞ Bacalao al chilindrón con caldo emulsionado sin gluten

#### POSTRE

∞ Panna cotta de té verde y clementinas



**MENÚ 2:**  
**42€/PAX**

#### PRIMERO

∞ Crema de calabaza con cebolleta emparrillada y panceta

#### 2º CARNE

∞ Chuleta a la piedra con vinagreta templada de verduras al txakoli

#### 2º PESCADO

∞ Atún marinado con pesto rojo

#### POSTRE

∞ Lemon pie





## MENÚ 3: 50€/PAX

### APERITIVO

∞ Pavías de rape sobre cama de pak choi y anacardos sin gluten

### ENTRANTE

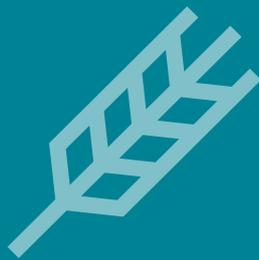
∞ Ensalada César

### PRIMERO

∞ Consomé de ternera, huevo 64 °C y migas

### POSTRE

∞ Semifrío de plátano



# ALÉRGENOS

DESCUBRE NUESTRA  
PRÁCTICA GUÍA



# ALÉRGENOS > LEGISLACIÓN

A PARTIR DEL 13 DE DICIEMBRE DE 2014, EL REGLAMENTO RELATIVO A LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR (EU 1169/2011) OBLIGÓ A CAMBIAR LA FORMA EN LA QUE SE DEBE INDICAR LA INFORMACIÓN SOBRE LOS ALÉRGENOS EN LAS ETIQUETAS Y EN LOS ALIMENTOS QUE SE VENDEN PREENVASADOS, A GRANEL O QUE SE SIRVEN FUERA DE CASA.



## LEY ALÉRGENOS

El reglamento define 14 alérgenos que deben etiquetarse incluso en los alimentos que se venden a granel. Esto significa que debes informar a tus clientes sobre la presencia de estos 14 alérgenos en los alimentos que sirves.

La intención es que sea fácil identificar los alérgenos que contiene cada alimento.

El objetivo no es prohibir determinados ingredientes en la cocina, lo cual limitaría la creatividad. Se trata más bien de adquirir los conocimientos sobre estos 14 alérgenos y de alertar y formar al personal de cocina y de servicio para asegurar una gestión efectiva de los mismos.

El comensal tiene derecho a pedir información por escrito sobre la presencia de algunos de los 14 alérgenos de declaración obligatoria en los alimentos no envasados que le sirvan en bares, restaurantes, hospitales, comedores escolares y en comercios minoristas (panaderías, carnicerías, etc.).



# ALÉRGENOS > LOS 14 ALÉRGENOS



## RECUERDA LOS SÍMBOLOS

- 

**GLUTEN**  
Cereales con gluten
- 

**CRUSTÁCEOS**  
Crustáceos y productos derivados de los crustáceos
- 

**MOLUSCOS**  
Moluscos y productos con moluscos
- 

**PESCADO**  
Pescado y productos con pescado
- 

**HUEVOS**  
Huevos y productos con huevo
- 

**ALTRAMUCES**  
Altramuces y productos con altramuces
- 

**MOSTAZA**  
Mostaza y productos con mostaza

- 

**CACAHUETES**  
Cacahuetes y productos con cacahuetes
- 

**FRUTOS SECOS**  
Frutos de cáscara y productos con frutos de cáscara
- 

**SOJA**  
Soja y productos con soja
- 

**SÉSAMO**  
Sésamo y productos con sésamo
- 

**APIO**  
Apio y productos con apio
- 

**LECHE**  
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
- 

**ANHÍDRIDO SULFUROSO**  
Dióxido de azufre sulfitos (en una concentración de más de 10 mg/kg o mg/l)

# TE LOS EXPLICAMOS

## CEREALES CON GLUTEN



En una concentración de más de 20 ppm.

Los cereales que contienen gluten son: trigo (como espelta y trigo kamut), cebada, centeno, avena y sus variedades híbridas y productos derivados.

Entre los ingredientes derivados de los cereales anteriores encontramos: almidón, harina, harina de grano grueso, sémola, cuscús, polenta, cebada perlada, copos, salvado, trigo entero, bulgur, germen de trigo. Otros alimentos que pueden contener gluten: pasta, miga de pan, tortitas, muesli, preparados para hornear/pasteles, pan, alimentos horneados, tartas, pasteles, galletas, malta, cerveza de malta, cerveza, café en grano (malta), bebidas de cacao, especias combinadas, salsa de soja, salsa de harina y grasa, tabletas de chocolate, barritas de cereales.

## CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS CRUSTÁCEOS



Gambas, cangrejos de río, langosta, cangrejos, krill, langosta marina, camarones, gambas rebozadas, cangrejos araña, mantequilla de cangrejo, etc.

Otros alimentos que pueden contener crustáceos: pasta de gambas, sashimi, surimi, crujiente de gamba, bullabesa o la paella.



## MOLUSCOS Y PRODUCTOS CON MOLUSCOS



Principalmente, bivalvos (almejas, mejillones, vieiras, ostras), caracoles, orejas de mar, cefalópodos: calamares, pulpo, sepia.

Otros alimentos que pueden contener moluscos: pasta con tinta de calamar, surimi, sashimi, bullabesa, paella.

## PESCADO Y PRODUCTOS CON PESCADO



Crudo, cocinado y escabechado.

Otros alimentos que pueden contener pescado: caviar, huevas, gelatina, surimi, kamaboko, anchoas (pasta), salsa Worcester, salsas/condimentos picantes (asiáticos), alimentos de cocinas autóctonas (p. ej. sushi, arroz frito, paella, rollitos de primavera, vitel toné, bullabesa, Labskaus).

## HUEVOS Y PRODUCTOS CON HUEVO



Huevos de gallina y también en otros huevos como los de ganso, pato, pavo, codorniz, pichón, avestruz; yema de huevo, clara de huevo, clara montada.

Otros alimentos que pueden contener huevos: huevo líquido, huevo en polvo, huevo congelado, sustancias y alimentos con el prefijo ovo (= huevo): ovomucina, lisozima del huevo (p. ej. en el queso), lecitina de huevos de gallina, "aglomerantes" para semillas y guarniciones en pan y productos horneados, azúcar glaseado, tartas, pasteles, productos horneados, bizcochos de soletilla, pavlova, mayonesa, salsas (p. ej. salsa holandesa), aglomerante en carne picada, rebozados, empanados, surimi, licor de huevo, pasta al huevo.



## ALTRAMUCES Y PRODUCTOS CON ALTRAMUCES



En altramuces y derivados como puede ser la harina de altramuces. Otros alimentos que pueden contener altramuces: pan y productos horneados y sustituto vegetariano de la carne.

## MOSTAZA Y PRODUCTOS CON MOSTAZA



En mostaza y derivados, como pueden ser semillas de mostaza, mostaza, aceite de mostaza, semillas germinadas de mostaza.

Otros alimentos que pueden contener mostaza: embutidos, productos cárnicos...

## CACAHUETES Y PRODUCTOS CON CACAHUETES



En cacahuetes y productos con cacahuetes.

Otros alimentos que pueden contener cacahuetes: aceite de cacahuete (también como grasa para freír), mantequilla de cacahuete, sustituto vegetariano de la carne, salsas, aderezos, pesto, alimentos de cocinas autóctonas (p. ej. africanos, asiáticos, mexicanos).



## FRUTOS DE CÁSCARA Y PRODUCTOS CON FRUTOS DE CÁSCARA



Frutos de cáscara y productos con frutos de cáscara.

Otros alimentos que pueden contener frutos de cáscara: aceite de nueces, aceite de avellanas, mazapán, nougat, pasta de nueces, mantequilla de nueces, alimentos horneados, postres, amarettini, chocolate, aperitivos, muesli, acompañamientos de ensalada, pesto y otras salsas, aderezos de ensalada, platos vegetarianos.

## SOJA Y PRODUCTOS CON SOJA



Otros alimentos que pueden contener soja: leche de soja, postres con soja, aceite de soja sin refinar, proteína de soja, tofu, condimentos (salsas de soja, shoyu, tamari, teriyaki, salsa Worcester), miso, tempeh, brotes de soja, untables y platos vegetarianos, surimi, pan y alimentos horneados, hamburguesas, productos con embutidos.

## SÉSAMO Y PRODUCTOS CON SÉSAMO



Semillas de sésamo, aceite de sésamo, pasta de sésamo (tahini), mantequilla de sésamo, harina de sésamo, sal de sésamo (gomashio).

Otros alimentos que pueden contener sésamo: pan, productos horneados, galletas saladas, cereales de desayuno.



## APIO Y PRODUCTOS CON APIO



Principalmente apio nabo (la raíz del apio), semilla de apio, tallo de apio, hoja de apio.

Otros alimentos que pueden contener apio: zumos vegetales con apio, sal con apio, combinaciones de especias, curry, caldos, sopas, estofados, salsas, productos embutidos y de carne, ensaladas delicatessen (ensalada Waldorf), ensaladas vegetales, ensalada de patata (con caldo), aperitivos.

## LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (INCLUIDA LA LACTOSA)



Otros alimentos que pueden contener leche: proteína de leche, caseína, proteínas del suero de la leche, lactoalbúmina, lactoglobulina, lactosa, leche, leche en polvo, nata, nata agria, crema fresca, suero de leche, yogur, kéfir, queso, quark, mantequilla, mantequilla clarificada, margarina con contenido de leche, chocolate, alimentos horneados, cuajo, nougat.

Nota: la leche de cabra, búfala y yegua también presentan problemas de tolerancia similares.

## DIÓXIDO DE AZUFRE Y SALES DE SULFITOS (E220-228)



En una concentración de más de 10 mg/kg o mg/l.

Se encuentra principalmente en el vino sulfurado. Se puede encontrar en cantidades más pequeñas, por ejemplo, en purés de patata instantáneos; normalmente en niveles inferiores a los que son de declaración obligatoria.

# ALÉRGENOS

## > GESTIÓN DEL GLUTEN EN TU NEGOCIO

En las siguientes páginas encontrarás los consejos más útiles para saber cómo tratar y operar con el gluten en tu negocio desde que llegan los productos o ingredientes en tu restaurante hasta que sirves los platos en sala a tus clientes.

### COMPRA DE PRODUCTOS E INGREDIENTES

ES IMPORTANTÍSIMO COMPRAR LOS INGREDIENTES A UN PROVEEDOR CERTIFICADO. SIGUIENDO ESTOS SENCILLOS PASOS PUEDES ASEGURARTE DE QUE TODOS LOS PRODUCTOS QUE USAS CUMPLEN CON LA LEGISLACIÓN



- ∞ Trata con proveedores de confianza que etiqueten sus productos según la legislación vigente.
- ∞ Lee detenidamente los ingredientes del producto para saber los que contienen gluten. Además, ten en cuenta que si contiene alguno de los 14 alérgenos, estará marcado claramente en negrita o mayúsculas.
- ∞ Algunos fabricantes cambian las recetas de sus productos sin avisar a los clientes. Comprueba la etiqueta cada vez que recibas el producto.
- ∞ Conserva el envase como referencia en caso de que un cliente pida verlo.

## ALMACENAMIENTO

**EN TODAS LAS COCINAS EXISTE RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA. SIGUE ESTOS SENCILLOS CONSEJOS PARA EVITARLA**



- ∞ Mantén los ingredientes libres de gluten separados de los que sí contienen.
- ∞ Asegúrate de que todos los ingredientes están en envases sellados y claramente etiquetados.
- ∞ Almacena los ingredientes con gluten por debajo de los que no tienen.
- ∞ Usa pegatinas o envases de colores para identificar los productos o ingredientes con o sin gluten claramente.
- ∞ Comprueba regularmente el riesgo de contaminación cruzada y ten un plan en caso de derrame accidental.
- ∞ Forma a tu personal e infórmalos de los cambios en cocina.



## ZONA DE TRABAJO

- ∞ Limpiar los utensilios antes de usarlos. Limpiarlos a mano o en el lavavajillas elimina el gluten.
- ∞ Cocinar primero la comida para celíacos.
- ∞ Usa cuchillos y tablas de cortar exclusivas o lávalas bien antes de usarlas.
- ∞ Mantén los utensilios y el equipo en general libre de gluten separado del que se use para trabajar con gluten.
- ∞ Lávate las manos antes de tratar con ingredientes sin gluten.
- ∞ Lava el uniforme y delantal de forma regular.
- ∞ Limpia todas las superficies detenidamente.
- ∞ Usa delantales exclusivos para preparar los platos sin gluten.

**PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ES ESENCIAL MANTENER LIMPIAS LAS MANOS, LOS UTENSILIOS Y EL EQUIPO EN GENERAL QUE UTILIZAREMOS**

## COCINANDO

### NO NECESITAS UNA COCINA ESPECIAL PARA PREPARAR PLATOS SIN GLUTEN. SIGUE ESTOS SENCILLOS PASOS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



- ∞ Usa una parrilla o una zona de la parrilla específica para la comida sin gluten. Asegúrate de que las comidas con gluten siempre las cocinas después, nunca antes.
- ∞ Usa una tostadora específica cuándo prepares pan sin gluten.
- ∞ Asegúrate de que la freidora está limpia y tiene aceite nuevo. A poder ser, usa una freidora aparte para cocinar sin gluten.
- ∞ Coloca las comidas que no tienen gluten en bandejas para hornear limpias, nunca en las parrillas del horno.
- ∞ Usa cepillos y aceite para untar separados del resto, etiquetándolos claramente.
- ∞ Algunos ingredientes muy comunes, como la sal y la mantequilla, pueden contener migas de pan. Considera tenerlos separados.
- ∞ Cuando uses un horno con ventilador asegúrate que no hay derrames ni harinas que continen gluten cocinándose al mismo tiempo.
- ∞ Si tienes una cocina pequeña, prepara los platos del menú para celíacos, cúbrelos y séllalos completamente antes de empezar a preparar los platos con gluten.
- ∞ Forma a tu personal para seguir estos procesos. Incluso puedes tener recordatorios en la cocina.
- ∞ Ten en cuenta que cocinar a altas temperaturas no elimina el gluten (ni en agua hirviendo, ni en el horno, etc.).

## TE RECOMENDAMOS

Si sólo tienes que servir a un cliente celíaco, prepara todos los platos sin gluten juntos en un lugar de la cocina.

# GESTIÓN EN SALA

**EL ÉXITO DE COCINAR PARA CELÍACOS EMPIEZA EN LA COCINA Y SIGUE EN LA SALA. CON EL COMPROMISO DE TODO EL EQUIPO QUE TRABAJA CARA AL PÚBLICO, PODEMOS GARANTIZAR EL MEJOR SERVICIO.**



## El personal debería:

- ∞ Conocer la ley de los alérgenos.
- ∞ Poder informar a los clientes acerca de qué platos tienen gluten y cuáles no.
- ∞ Estar actualizados de todos los cambios en el menú.
- ∞ Preguntar a los clientes si siguen alguna dieta especial.
- ∞ Recibir formación sobre el gluten.
- ∞ Registrar las quejas de los clientes, si hay algún problema.
- ∞ Tener acceso a las instrucciones o consejos para servir comida sin gluten.



## TE RECOMENDAMOS

### QUÉ HACER

- ∞ Poner los platos sin gluten primero en el mostrador de servicio.
- ∞ Señalar qué comida es sin gluten con etiquetas o colores.
- ∞ Etiquetar o identificar de algún modo las cucharas para servir comida sin gluten.
- ∞ Asegurarte de que entiendes perfectamente las necesidades de tu cliente.

### QUÉ NO HACER

- ∞ Usar la misma cuchara para servir platos con y sin gluten.
- ∞ Poner pan o crutones de pan en sopas o ensaladas.
- ∞ Usar los mismos platos con mantequilla para platos sin gluten. Pueden estar contaminados por migas de pan.
- ∞ Si sirves helado, servirlo con una oblea.



## PUNTOS A TENER EN CUENTA

1

Conoce la ley de los alérgenos.

2

Forma a todo el personal y mantenlo actualizado.

3

Proporciona información clara a los clientes acerca de qué platos contienen gluten.

4

Elige proveedores con buena reputación.

5

Mantén condiciones de almacenaje adecuadas.

6

Conserva todos los productos sin gluten en su envase original o en envases claramente diferenciados.

7

Habilita una zona para cocinar sin gluten.

8

Controla los métodos de preparación y el riesgo de contaminación cruzada.

9

Proporciona delantales y ropa de cocina diferentes para preparar platos con y sin gluten.

10

Asegúrate de que el personal se lava las manos cuándo pasa a manipular o preparar platos sin gluten.

11

Proporciona utensilios diferentes para preparar platos con y sin gluten.

12

Ofrece los elementos necesarios para asegurarte que todos los productos e ingredientes sin gluten estan claramente identificados.

13

Revisa la producción de platos sin gluten en auditorias internas.





# RECETAS

ÉSTAS Y MUCHAS  
MÁS RECETAS E  
INSPIRACIÓN AQUÍ



# ENSALADA AMERICANA CON COL



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

Salsa para Ensalada Sabor Yogur  
Hellmann's

Hellmann's Original

Col blanca

Apio blanco

Zanahoria

### ELABORACIÓN

- ∞ Cortamos en juliana la col, la zanahoria, y el apio,
- ∞ Pasamos toda la materia cortada en juliana a un bol grande, donde añadiremos la Hellmann's Original y la Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's.
- ∞ Mezclamos bien y dejamos reposar al menos 2 horas antes de servir en boles. Decoramos al gusto (zanahoria...)



[1] 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.

[2] Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# ENSALADILLA RUSA



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

#### Hellmann's Pinchos y Tapas

Mezcla de ensaladilla congelada

Huevo duro

Pimiento rojo

Salchichas Frankfurtr

### ELABORACIÓN

- ∞ Cocer la ensaladilla.
- ∞ Mezclar en frío todos los ingredientes y por último la Hellmann's Pinchos y Tapas, mezclando bien y con movimientos suaves.
- ∞ Refrigerar. Para servir colocar en pequeños cuencos decorando con huevo cocido o frankfurt



(2) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# CANÓNIGOS CON PERA Y BACON CRUJIENTE AL YOGUR



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

#### Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's

Canónigos

Lechuga variada

Pera conference

Bacon ahumado

Nueces caramelizadas

### ELABORACIÓN

- ∞ Cortar el bacon a dados y saltear hasta dejarlos bien dorados y bien crujientes.
- ∞ Colocar la base de canónigos y lechuga en los boles con la pera cortada al gusto y acabar con el bacon salteado y las nueces.
- ∞ Aliñar la ensalada con la Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's.



# COGOLLOS CON MOSTAZA, CHALOTAS Y JAMÓN



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

#### Salsa para Ensalada Mostaza y Miel Hellmann's

Gogollos

Tomate

Cebolla roja

Quicos

### ELABORACIÓN

∞ Limpiar los cogollos y partarlos por la mitad. Marcarlos en la plancha y reservar.

∞ Saltear la cebolla morada cortada en juliana.

∞ Colocar una base de tomates a lo largo del plato. Montar encima los cogollos y salsear con la Salsa para Ensalada Mostaza y Miel Hellmann's. Añadir encima el salteado de cebolla y los quicos de decoración.



# ENSALADA CÉSAR (SIN ANCHOA NI PARMESANO)



## IDEAS PARA: ENSALADAS

### INGREDIENTES

#### Salsa para Ensalada César Hellmann's

Lechuga

Pechuga de pollo

Bacon frito a tacos

Tomate

Picatostes

### ELABORACIÓN

∞ Marcar y asar las pechugas de pollo sin que mermen en exceso. En frío trincar en rodajas.

∞ Preparar el resto de ingredientes cortando todo en trozos o rodajas.

∞ Realizar el montaje con la lechuga en el fondo y colocando encima el resto de ingredientes, quedando bien a la vista las piezas de pollo y la Salsa para Ensalada César Hellmann's.



(1) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# ARROZ FRITO CON GAMBAS Y POLLO



## IDEAS PARA: SHOW COOKING ASIÁTICO

### INGREDIENTES

#### Sweet Chili Knorr

- Ajo
- Chalota
- Jengibre
- Chile
- Huevo
- Ternera, Pollo o Gambas
- Arroz
- Guisantes
- Zanahoria

### ELABORACIÓN

∞ Saltea las chalotas y el ajo o el jengibre. Agrega huevo, las proteínas que prefieras y el arroz previamente cocinado. Agrega Sweet Chili Knorr a tu gusto. Añade los vegetales que quieras.



# ENSALADA ASIÁTICA DE GAMBAS



## IDEAS PARA: SHOW COOKING ASIÁTICO

### INGREDIENTES

#### Sweet Chili Knorr

Chalota

Ajo

Jengibre

Hierba limón

Pollo, Gambas, Ternera o Marisco,

Limón o lima

### ELABORACIÓN

∞ Corta y saltea las verduras en un wok. Agrega Sweet Chili Knorr para sazonarlas. Agrega los ingredientes preparados (fritos, cocidos al vapor, salteados, etc.). Adereza con limón o lima.



# CURRY DE POLLO AL ESTILO ASIÁTICO



## IDEAS PARA: SHOW COOKING ASIÁTICO

### INGREDIENTES

Leche de coco Knorr

Pasta de Curry Rojo Knorr

Trenera

Pollo

Cerdo

Setas

Tomates Cherry

Piña

Pimientos

Guisantes

### ELABORACIÓN

∞ Mezcla la leche de coco con la Pasta de Curry Rojo Knorr. Añade la proteína cruda a la sartén. Agrega los vegetales.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Agrega hierbas asiáticas como cilantro y albahaca tailandesa, para lograr un toque final auténtico. Reemplaza la carne por tofu para un menú vegetariano. Reemplaza la sal por caldo de pescado y el azúcar normal por azúcar de palma, para dar un toque aún más auténtico.



# ARROZ NEGRO DE TINTA DE CALAMAR CON GAMBAS



## IDEAS PARA: SHOW COOKING ARROCES

### INGREDIENTES

#### Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr

Arroz bomba

Calamares

Tinta de calamar

Gambas rojas

Ajo

Cebolletas

Perejil

Aceite de oliva

### ELABORACIÓN

∞ Elaboramos un sofrito con el aceite, el ajo y la cebolleta. Salteamos los calamares y añadimos la tinta. Lo mezclamos con el arroz y el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr, cubrimos de agua y dejamos cocer 20 min. a fuego lento hasta que quede bien meloso. Acabar con las gambas rojas 5 min. antes de terminar la cocción.



[1] Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# ARROZ SOCARRAT DE CONEJO Y CARACOLES



## IDEAS PARA: SHOW COOKING ARROCES

### INGREDIENTES

#### Base para Paella Knorr

Arroz bomba D.O.

Caracoles

Conejo

Pimiento rojo

Tomate

Ajo

Laurel

Romero

Aceite de oliva

Azafrán

Pimentón

### ELABORACIÓN

∞ Realizamos un sofrito con el ajo, el laurel, el romero, el tomate y el pimiento. Salteamos el conejo, añadimos la Base para Paella Knorr y el arroz. Ponemos el agua y dejamos cocer a fuego medio durante 15 minutos. Para acabar, añadimos los caracoles y dejamos cocer 8 minutos más a fuego bajo hasta que quede bien seco y notemos que la base se ha caramelizado.

### RECOMENDACIÓN DEL CHEF

Si salteamos la Base para Paella Knorr con el arroz, conseguimos un resultado más meloso y una mayor caramelización.



## PINCHO DE SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON BRIE



## IDEAS PARA: SHOW COOKING PLANCHA

### INGREDIENTES

#### Salsa Knorr Garde d'Or Bearnesa

Solomillo  
Calabacín,  
Tomatito cherry  
Queso brie  
Canónigos

### ELABORACIÓN

∞ Pasar el solomillo por la plancha al gusto del cliente y montar sobre el pan con el resto de ingredientes. Acabar con un toque de salsa bearnesa.



# HAMBURGUESA "ESPAÑOLA"



## IDEAS PARA: SHOW COOKING PLANCHA

### INGREDIENTES

#### HAMBURGUESA

Panecillos de Viena

Pimiento rojo

Hamburguesas de carne de ternera hechas al gusto

Cebolla dulce

Mayonesa casera de aceitunas

Lonchas de queso manchego

#### MAYONESA DE ACEITUNAS

Hellmann's Original

Pimentón

Aceitunas negras cortadas

Alcaparras escurridas y cortadas

### ELABORACIÓN

∞ Freír o asar las hamburguesas de carne hasta el punto de cocción deseado y cubrir con el queso. Dejarlas bajo un gratinador o cubrirlas hasta que el queso se derrita. Freír la cebolla o añadirla cruda, dependiendo del gusto. Asar el pimiento rojo y cortarlo en rodajas anchas. Untar el pan con la mayonesa de aceitunas y montar las hamburguesas.



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.

(2) Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

## CREMA DE YOGUR CON SIROPES VARIADOS



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

Crema Sabor Yogur Carte d'Or

Siropes Carte d'Or

Leche entera

### ELABORACIÓN

∞ Mezclar la leche entera con la Crema Sabor Yogur Carte d'Or y batir con una varilla manual enérgicamente durante 2 min. Dejar reposar en nevera durante 2h.

∞ Presentar con los Siropes Carte d'Or y las frutas tanto en la base como por encima de la crema.

∞ Otras decoraciones: cereales o gelatina.



## DELICIAS DE CHOCOLATE



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

Cre moso de Chocolate  
Carte d'Or

Sirope de Cereza Carte d'Or

Leche entera

### ELABORACIÓN

∞ Mezclar el Cre moso de Chocolate Carte d'Or con la leche entera bien fría, y batir hasta su completa disolución. Porcionar en las copas y mantener en nevera mínimo 2h.

∞ Decorar los cremosos al gusto con el Sirope de Cereza Carte d'Or.

∞ Otras decoraciones: fruta, nata o gelatina.



# NATILLAS Y CREMA CATALANA



## IDEAS PARA: POSTRES

### INGREDIENTES

Natillas/Crema Catalana  
Instantáneas Carte d'Or

Sirope de Caramelo Carte d'Or

Leche entera

Azúcar moreno

Galletas tipo maría

Canela en polvo

### ELABORACIÓN

∞ Mezclar las Natillas/Crema Catalana Instantáneas Carte d'Or con la leche fría, hasta diluirlo completamente (para las natillas, elaborarlas con 500 ml. más de leche).

∞ Terminar las presentaciones con la galleta entera y triturada, con el Sirope de Caramelo Carte d'Or y/o con el azúcar moreno quemado.





# NUESTROS PRODUCTOS

# > NUESTROS PRODUCTOS

## CALDOS

BASE



Caldo Doble Carne  
Pastilla Knorr  
72 pastillas

Caldo Doble Carne  
Pastilla Knorr  
96 pastillas

Caldo Doble Carne  
Pastilla Knorr  
1Kg

Caldo Pollo Pastilla  
Knorr  
72 pastillas

Caldo Pollo Pastilla  
Knorr  
1Kg

Caldo Pescado  
Pastilla Knorr  
1Kg



SAZONADORES



Base para Paella  
Knorr

Fondo de Pescado  
Knorr

Caldo de Pollo  
Knorr

Caldo de Pescado  
Knorr

Doble Caldo Carne  
Knorr

Caldo Sabor Carne  
Knorr



Caldo Vegetal  
Knorr

Caldo para Paella  
Knorr

Caldo de Pollo  
Knorr 500g

Fondo de Carne  
Knorr

Fondo de Pollo  
Knorr

Fondo de Marisco  
Knorr

LÍQUIDOS CONCENTRADOS



LÍQUIDOS



Caldo Líquido  
Concentrado de  
Pollo Knorr

Caldo Líquido  
Concentrado de  
Carne Knorr

Caldo Líquido  
Concentrado Vegetal  
Knorr

Caldo Líquido  
Concentrado de  
Marisco Knorr

Caldo Líquido de  
Pollo Knorr

Caldo Líquido de  
Carne Knorr



Bovril

(1) Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.  
(2) 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

# > NUESTROS PRODUCTOS

## SOPAS Y CREMAS



Crema de Bogavante Knorr

Sopa de Cebolla Knorr

Sopa de Verduras con Pollo Knorr

Sopa de Pollo con Fideos Knorr

Sopa Minestrone Knorr

Crema de AVE Knorr



Crema de Tomate Knorr

Sopa de Rabo de Buey Knorr

Crema de Champiñones Knorr

Crema de Espárragos Knorr

Crema de Marisco Knorr

Crema de Puerros Knorr

## SAZONADORES Y ADEREZOS



Primerba de Ajo Knorr

Primerba de Cebolla Dorada Knorr

Primerba de Albahaca Knorr

Primerba de Setas Knorr

Primerba de Finas Hierbas Knorr

Primerba de Pesto Verde Knorr



Primerba de Pesto Rojo Knorr

Primerba de Curry Knorr

Aderezo para Verduras Knorr

Aromat Knorr

Aderezo de Cítricos Knorr

Aderezo de Ahumado Knorr

Aderezo Sabor Umami Knorr

## SALSAS TRADICIONALES

CLÁSICAS



Salsa Bechamel Knorr



Salsa Holandesa Knorr



Salsa Marinera Knorr



Salsa Cazadora Knorr



Salsa Demiglace Knorr



Salsa Pimienta Verde Knorr



Salsa Roquefort Knorr



Salsa al Vino Tinto Knorr



Salsa Bearnesa Knorr



Salsa Demiglace Knorr 500g



Salsa Demi-Glace Knorr



Caldo de Marisco Knorr



Salsa Velouté de Pescado Knorr



Salsa de Champiñones Knorr



Salsa Pomodoro Knorr



Salsa 4 Formaggi Knorr



Salsa Carbonara Knorr



Salsa Demi-Glace Knorr Garde d'Or



Salsa Champiñones Knorr Garde d'Or



Salsa Bechamel Knorr Garde d'Or



Salsa Bearnesa Knorr Garde d'Or



Salsa Roquefort Knorr Garde d'Or



Salsa Queso Gouda Knorr Garde d'Or



Salsa Pimienta Verde Knorr Garde d'Or



Salsa Holandesa Knorr Garde d'Or



Salsa Bechamel en frío Knorr



Base Española Knorr



Salsa de Tomate en frío Knorr

(1) Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.

(2) Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# > NUESTROS PRODUCTOS

## GAMA ÉTNICA



Salsa Agridulce  
Knorr



Salsa Curry  
Knorr



Pasta de Curry Rojo  
Knorr



Salsa Sweet Chili  
Knorr



Leche de Coco  
Knorr



Salsa Teri yaki  
Knorr

## GUARNICIONES, ESPESANTES Y COMPLEMENTOS



Bulgur  
Knorr



Quinoa  
Knorr



Taboulé  
Knorr



Harina Fina de Maiz  
Maizena 25Kg



Harina Fina de Maiz  
Maizena 2,5Kg



Maizena Express  
Clara



Maizena Express  
Oscura



Maizena Express  
Instantáneo  
1,5Kg (6x250g)



Roux Claro  
Knorr



Roux Oscuro  
Knorr



Puré de Patatas  
Knorr 2Kg



Puré de Patatas  
en frío Knorr 3Kg



Puré de Patatas  
Knorr 4Kg



Puré de Patatas Sin  
Gluten Knorr 20Kg



Rebozador  
Knorr



Empanador  
Knorr



Vol-au-vent  
Maizena



Mini Vol-au-vent  
Maizena



Tartaletas  
Maizena



Mini Tartaletas  
Maizena

(1) Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.

(2) Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

## PASTAS



Penne Rigate  
Knorr

Fusilli  
Knorr

Fusilli Tricolor  
Knorr

Tagliatelle  
Knorr

Ravioli con Carne  
Knorr



Tortellini con Carne  
Knorr

Tortellini con Queso  
Knorr

Lasaña  
Knorr

Spaghetti Knorr  
500g

Base de Pizza  
Knorr

## MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



Hellmann's  
Sabor Original 5L

Hellmann's  
Sabor Original 3L

Hellmann's  
Sabor Original 2L

Hellmann's  
Suprême 9L

Hellmann's  
Suprême 5L

Hellmann's  
Pinchos y Tapas 5L

Hellmann's  
Salsa Suave 5L



Salsa César  
Hellmann's

Salsa Mostaza y Miel  
Hellmann's

Salsa Sabor Yogur  
Hellmann's

Salsa Mil Islas  
Hellmann's

Salsa Balsámico  
Hellmann's

Salsa Vinagreta  
Hellmann's

Salsa Vinagreta  
Hellmann's 3L

[3] 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2018.

[4] Hellmann's es la marca con mayor presencia en restaurantes en España en salsas frías. Estudio de penetración realizado por NTS-Kantar en 503 restaurantes en España.

# > NUESTROS PRODUCTOS

## MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



Hellmann's Queso Crema

Hellmann's Salsa Alioli 3L

Hellmann's Salsa Tártara 3L

Hellmann's Salsa Cocktail 3L

Salsa Barbacoa Knorr

Ketchup Hellmann's



Hellmann's Salsa Brava

Hellmann's Salsa Kebab

Hellmann's Salsa al Toque de Ajo

Hellmann's Salsa Barbacoa Dulce

Hellmann's Salsa Deluxe

Hellmann's Salsa Mostaza Americana



Mayonesa Hellmann's - Bocabajos

Ketchup Hellmann's - Bocabajos

Salsa Mostaza Hellmann's

Salsa Mostaza a la Americana Hellmann's

Salsa Barbacoa Hellmann's

Salsa Patatas de Luxe Hellmann's



Salsa Brava Hellmann's

Salsa Burger Hellmann's

Salsa Kebab Hellmann's

Press Mostaza Hellmann's

Press Mayonesa Hellmann's

Press Ketchup Hellmann's



Salsa Picante Hellmann's

Mayonesa Hellmann's Porciones

Ketchup Hellmann's Porciones

Mostaza Hellmann's Porciones

Salsa César Hellmann's Monoporciones

Salsa Mostaza y Miel Hellmann's Monoporciones

Salsa Sabor Yogur Hellmann's Monoporciones

TARRITOS



NUEVO



NUEVO



NUEVO

Mini Hellmann's Original

Mini Hellmann's Ketchup

Mini Hellmann's Mostaza

DERIVADOS LÁCTEOS CON GRASA VEGETAL



Krona Original

Krona Culinaria

Krona Pastelera

Knorr Cuisine

Krona Spray

POSTRES

CLÁSICOS



Natillas / Crema Catalana Instantáneas

Flan Sabor Vainilla Carte d'Or

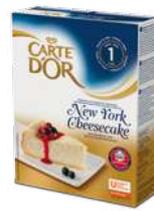
Flan de Chocolate Carte d'Or

Flan Natillas Potax Carte d'Or

Sorbeto Sabor Limón Carte d'Or

Sorbeto Sabor Mandarina Carte d'Or

ESPECIALIDADES



Crema Sabor Yogur Carte d'Or

Panna Cotta Carte d'Or

Tiramisú Carte d'Or

New York Cheesecake Carte d'Or

Gelatina de Limón Carte d'Or

Gelatina de Fresa Carte d'Or

CREMOSOS



Gelatina de Piña Carte d'Or

Gelatina de Naranja Carte d'Or

Cremoso de Chocolate Carte d'Or

Cremoso de Mango-Albaricoque Carte d'Or

Textura Espumosa Carte d'Or

Textura Gelatinosa Carte d'Or

(1) Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Septiembre 2018.  
(2) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

# > NUESTROS PRODUCTOS

## POSTRES

### MOUSES



Mousse de Chocolate Carte d'Or



Mousse Sabor Fresa Carte d'Or



Mousse de Coco Carte d'Or



Mousse de Café Carte d'Or



Mousse de Praliné de Avellana Carte d'Or



Mousse Sabor Yogur Carte d'Or



Mousse Sabor Piña Carte d'Or



Mousse Sabor Nata Carte d'Or



Mousse Sabor Limón Carte d'Or



Mousse de Frambuesa Carte d'Or



Mousse de Mango Carte d'Or

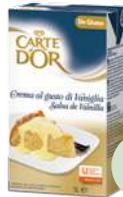


Mousse de Chocolate Blanco con Pepitas Carte d'Or

### COMPLEMENTOS



Crème Brûlée Líquida Carte d'Or



Salsa de Vainilla Carte d'Or



Coulis de Mango Carte d'Or



Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or



Frutas del Bosque Carte d'Or

### SIROPE



Siropo de Chocolate Carte d'Or



Siropo de Caramelo Carte d'Or



Siropo de Toffee Carte d'Or



Siropo de Fresa Carte d'Or



Siropo de Vainilla Carte d'Or



Siropo de Frutas del Bosque Carte d'Or



Siropo de Cereza Carte d'Or



Siropo de Naranja Carte d'Or



Siropo Crujiente de Chocolate Blanco Carte d'Or



Siropo Crujiente de Chocolate Negro Carte d'Or

## TÉS E INFUSIONES



### GAMA SENSACIONES



Té de Frutas del Bosque Lipton



Té Earl Grey Lipton



Té English Breakfast Lipton



Té Verde Lipton



Té Verde a la Menta Lipton



Manzanilla Lipton



Tila Lipton



Menta Lipton



Té Yellow Label Lipton (sin sobre)



Té Yellow Label Lipton 100 sobres



Manzanilla Lipton 100 sobres



Manzanilla Lipton 100 sobres

### GAMA EXCLUSIVA



Té Negro Classic Earl Grey Lipton



Té Negro English Breakfast Lipton



Té Negro Frutos del Bosque Lipton



Té Negro Melocotón - Mango Lipton



Té Negro Limón Lipton



Té Verde Sencha Lipton



Té Verde Mandarina - Naranja Lipton



Infusión de Menta Lipton



Infusión African Rooibos Lipton



Infusión Manzanilla y Miel Lipton



Té PG Tips 40 sobres



Té PG Tips 80 sobres

### TÉ FRÍO



Té Frío Lipton



Té Frío Sabor Melocotón Lipton

# > NUESTROS PRODUCTOS



## TÉ E INFUSIONES

PURE LEAF



NUEVO



NUEVO



NUEVO



NUEVO

Té Negro English Breakfast Pure Leaf

Té Negro con Vainilla Pure Leaf

Té Negro Earl Grey Pure Leaf

Té Negro de Mora Pure Leaf



NUEVO



NUEVO



NUEVO



NUEVO

Té Verde Gundpowder Pure Leaf

Té Verde con Jazmín Pure Leaf

Menta Pure Leaf

Manzanilla Pure Leaf

## MATERIAL DE VISIBILIDAD

### LIPTON GAMA SENSACIONES\*



### LIPTON GAMA ELECCIÓN EXCLUSIVA\*



### LIPTON TÉ FRÍO



## PURE LEAF



\*Pedido mínimo de 6 estuches Lipton. Sujeto a disponibilidad.

## MARGARINAS Y ACEITES



Tulipán Especial Hostelería

Margarina Tulipán

Margarina Tulipán con Sal

Margarina Zas

Margarina Dorina

Margarina Flora Microtarrinas



Margarina Flora Microtarrinas

Phase Margarina

Phase Líquida



Rama Combi Profi

Betafrit Sin Aceite de Palma 20L.

Betafrit 10L

Betafrit 20L

Mermelada Fresa Ligeresa

Mermelada Melocotón Ligeresa



*Aula*  
**GASTRO**  
**HOTELERA**



Descubre nuestros productos  
en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

**DESCÁRGATE  
ESTE Y OTROS  
CONTENIDOS AQUÍ**



[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

