



¡ÚNETE A LAS TENDENCIAS DEL MOMENTO!





Empieza la revolución

Nuestros hábitos de consumo cambian, como todo en esta vida. Hoy somos prácticos, inquietos, vamos de aquí para allá sin tiempo que perder pero nos gusta disfrutar y comer bien.

Así somos hoy en día. Y así es el *Casual Food*. Comida informal bien hecha, que se adapta a lo que queremos.

Queremos hamburguesas de primera, artesanales y con buenos ingredientes. Queremos sándwiches que rompan con lo establecido. Ensaladas con más color y sabor. Y el tapeo de toda la vida pero más ligero y sorprendente.

¿A qué esperas? Únete a la revolución de la comida fácil, buena y rentable.

Únete a la revolución del *Casual Food*.



Las hamburguesas Gourmet conquistan el mercado

- ① Las hamburguesas ya no son el icono del *fast food*.
- ② 8 de cada 10 españoles consumen hamburguesas Gourmet.
- ③ La gran mayoría las consume fuera de casa como acto social.

Confía en la marca n°1 del mundo* tanto en la cocina como en la mesa



Bocabajos Hellmann's



Monoporciones Hellmann's



Hellmann's 5 l

*Lider en Ventas en Volumen, fuente Nielsen 2013.

HAMBURGUESA DE TERNERA AL PESTO



Ingredientes

1 Pan de hamburguesa
Ternera (aprox. 125g)
Albahaca
Piñones
Queso parmesano
Tomates
Ajo
Aceite de oliva
Cereza
Panceta
Escarola
Mozzarella

Salsa

Mayonesa Hellmann's
Vinagre Balsámico

Reducir el vinagre balsámico hasta obtener una consistencia de jarabe y dejar enfriar. Combinar con Mayonesa Hellmann's al gusto.

HAMBURGUESA DE VITEL TONÉ



Salsa

Mayonesa Hellmann's

Picar alcaparras, atún, anchoas y perejil y mezclar con la Mayonesa Hellmann's. Después añadir zumo de limón y una pizca de pimienta negra molida para crear una salsa única.



HAMBURGUESA DE BERENJENA



1 Pan de hamburguesa
Berenjenas
Hongos silvestres
Chalota
Ajo
Crema fresca
Queso Muenster
Lechuga
Escarola
Remolacha
Lechuga mizuna
Menta
Quinoa

Mayonesa Hellmann's

*Añadir aceite picante y zumo
de limón a la Mayonesa
Hellmann's.*

HAMBURGUESA DE TERNERA CON AGUACATE



Ingredientes

1 Pan de hamburguesa
Ternera (aprox. 125g)
Aguacate
Lima
Beicon
Queso de cabra
Cebolla roja
Vinagre de arroz
Rúcula
Estragón
Perifollo
Cebollino

Salsa

Mayonesa Hellmann's

*Para darle un toque original
a la burger, añadir pimienta
rojo a la Mayonesa Hellmann's.*





¡Sándwiches que rompen con lo establecido!

- 1 Influenciados por el “food truck”, los sándwiches Gourmet y de autor se han convertido en tendencia gastronómica.
- 2 Sabrosos, versátiles y rentables. Una amplia y original carta de sándwiches provoca la fidelización de una amplia clientela y amplía el horario de servir comida.
- 3 Merendar es una tradición que siempre estuvo presente en las pequeñas ciudades, y de ahí que las grandes también quieran incluirlo en sus espacios gastronómicos. Restaurantes, bares e incluso puestos de bocadillos.

Con Hellmann's, consigue sándwiches originales y sabrosos



Queso Crema
de Hellmann's



Hellmann's 5 l



Bocabajos Hellmann's



Monoporciones Hellmann's



BRUSCHETTA DE SALMÓN Y YOGUR-MAYONESA



Salsa

Mayonesa Hellmann's

Pan rústico
Salmón ahumado
Huevas de salmón
Cebollino
Yogur natural

La Mayonesa Hellmann's es especialmente buena para aliolis creativos y otras salsas frías. Mezclada con Yogur natural es una gran opción.

FOCACCIA DE TOMATE, QUESO CREMA Y GUACAMOLE



Ingredientes

Pan tipo focaccia
Tomates especiados
Aguacate
Comino
Lima

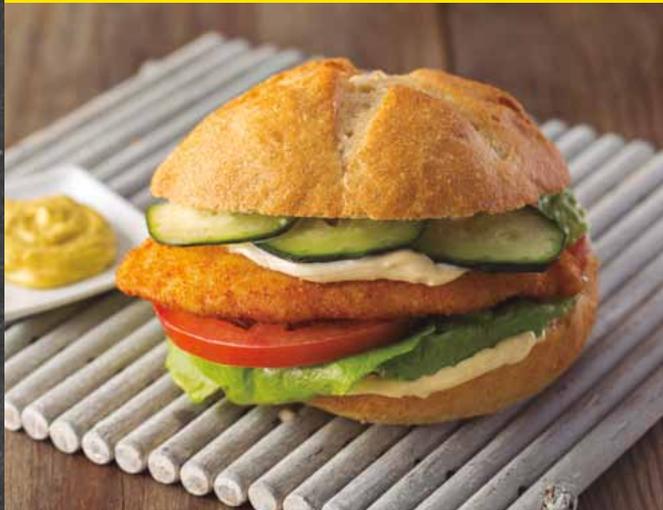
Salsa

Queso Crema
de Hellmann's

Hellmann's Queso Crema añade frescura a tus platos y encaja a la perfección con cualquier ingrediente.



BUN DE POLLO MACERADO Y EMPANADO CON MOSTAZA



Ingredientes

Lechuga
Tomate
Pepino
Pechuga empanada
de pollo

Complementos

Empanador Knorr

Salsa

Salsa Mostaza Hellmann's

*Empanados y fritos
también entre pan y pan.
Con empanador Knorr no
pierde jugosidad.*

GRILL-CHICKEN SANDWICH SOUTH STYLE



Ingredientes

Pechuga de pollo
Salsa de chili
Aguacate
Limón
Tomate

Salsa

Salsa Barbacoa Hellmann's
Mayonesa Hellmann's

*Preparado de mayonesa
ligera con un punto de
barbacoa y mezclada con
tiras de pollo.*





¡Ensaladas con más color y sabor que nunca!

- 1 El 88% de los españoles prefieren restaurantes que ofrecen menús saludables.
- 2 Las ensaladas son los platos más rentables de cualquier menú. Requieren poco tiempo de preparación y energía y ofrecen múltiples posibilidades.
- 3 La ensalada verde tradicional ha dado paso a ensaladas más completas, nutritivas y creativas. El aliño es fundamental, ya que nos permite personalizarlas y aportar diferentes combinaciones sobre una misma base.

¡Consigue ensaladas fuera de lo común
con Hellmann's!



Salsa
Vinagre Balsámico
y Aceite de Oliva



Salsa
César



Salsa
Mil Islas



Salsa
Mostaza y Miel



Salsa
Vinaigreta



Salsa
Sabor Yogur



Salsa
de Ajo y Cebolla

ENSALADA DE ATÚN ROJO, FRUTA Y VINAGRETA CLÁSICA



Ingredientes

Manzana
Atún rojo
Sésamo blanco
Sésamo negro
Uvas

Salsa

Salsa Vinagreta Hellmann's

Marinar los tacos de atún rojo previamente en la misma vinagreta para acabar más tarde en la plancha.

ASIAN COESLOW, ALIÑO BALSÁMICO Y MANDARINA



Ingredientes

Zanahoria
Nabo
Cebolla roja
Brotes de soja
Col China
Naranjas o mandarinas

Salsa Vinagre Balsámico
Hellmann's
Salsa de soja

Crear mezclas exóticas a partir de nuestro aliño balsámico, en este caso mezclado con soja y zumo de mandarina.



PATATA AL CURRY MASALA HORNEADA, BEICON Y CREMA ÁCIDA DE YOGUR



Ingredientes

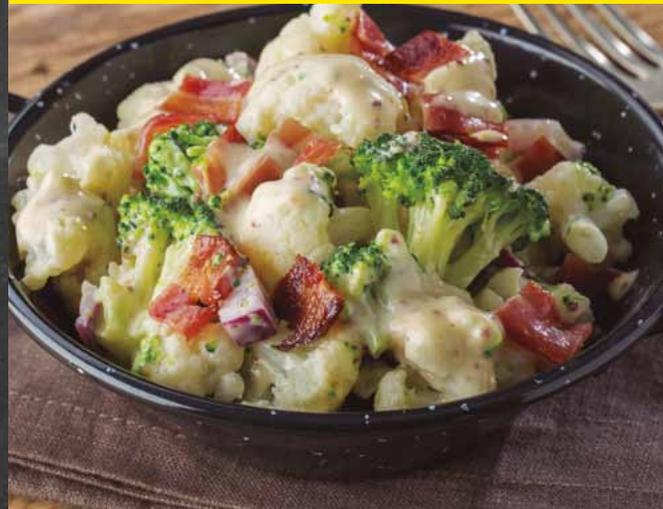
Patatas baby
Jamón o panceta
Curry
Queso rallado
Cilantro fresco

Salsa

Salsa Sabor Yogur
Hellmann's

*Mezclar los aliños
Hellmann's con cualquier
otro ingrediente, en este caso
Curry, una mezcla perfecta.*

ENSALADA DE VERDURAS CON PANCETA, MIEL Y MOSTAZA



Ingredientes

Coliflor
Brocoli
Beicon
Cebolleta

Salsa

Salsa Mostaza y Miel
Hellmann's

*Introducir verduras cocidas
frías en las ensaladas,
acompañadas de aliños
sabrosos.*



¡Tapas y frituras más ligeras y sorprendentes!

- 1 En el mercado de restauración la flexibilización de la carta es la mejor arma para ganar clientela.
- 2 Barras, tabernas, tascas, casas de comidas han multiplicado sus aperturas y actualizado sus ofertas, alrededor de la tapa.
- 3 Una adecuada variedad de tapas permite libertad de elección al comensal y crear infinidad de menús degustación.

Dipeo y Tapeo se unen para triunfar. ¡Pruébalo en tu restaurante!

Soluciones Knorr, Maizena y Hellmann's para tus mejores frituras.



Maizena



Rebozador Knorr



Empanador Knorr



Salsa Bechamel Knorr

Hellmann's 5 l

NUGGETS DE PESCADO CON MAYONESA CÍTRICA DE LIMA



Trozos de pescado
Limón
Lima

Complementos

Empanador Knorr

Mayonesa Hellmann's

El empanador Knorr evita el uso del huevo, aporta un color dorado uniforme y un toque ligero de ajo y limón.

ALITAS DE POLLO ESTILO SUREÑO CON SALSA CRIOLLA LIGERAMENTE PICANTE



Alitas de pollo
Huevos batidos
Chilis
Pimiento del piquillo
Especias al gusto

Complementos

Maizena

Salsa con base de Mayonesa
Hellmann's

Un rebozado casero preparado con Maizena, huevo, especias y una mayonesa Hellmann's con un toque picante.

CESTA DE RAVIOLIS FRITOS CON QUESO CREMA SUAVE Y POMODORO



Ingredientes

Raviolis
Tomate Pomodoro

Complementos

Empanador Knorr

Salsa

Queso Crema de Hellmann's

*La humedad de la pasta
permite que el empanador
Knorr quede adherido y
mantenga el crujiente
incluso sin huevo.*

APERITIVO DE MEJILLONES FRITOS CON KIMCHEE MAYONESA



Ingredientes

Mejillones en escabeche
Vino blanco
Hierbas
Especias

Complementos

Rebozador Knorr

Salsa

Mayonesa Hellmann's
Salsa Kimchee

*Preparar la salsa de
acompañamiento a partir
de Mayonesa Hellmann's,
el propio escabeche de los
mejillones y unas gotas de
kimchee.*





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

