

Lo  
remontaremos  
entre  
todos

Ahora más que nunca,  
cocina con los mejores  
ingredientes.

Te ayudamos a hacerle frente a  
los nuevos tiempos con nuestros  
imprescindibles.

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

 Unilever  
Food  
Solutions

 Knorr  Carré Doré  Hellmann's



FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.



# Es el momento de **cocinar** sobre seguro.

Y hacerlo con aquellas recetas que sabemos que nunca fallan y que son del agrado de la mayoría de gente, nos garantiza el éxito en la mesa.

## Hay platos que cunden más

Ahora, en el entorno en el que nos ha tocado vivir, aquellas recetas que nunca fallan cobran aún más importancia. Canelones, guisos de ternera, lentejas, paellas... son un valor seguro en nuestras cocinas

**Por todo ello, te damos las claves para trabajar estas recetas tan típicas de nuestros menús de la mejor manera posible, junto a nuestros mejores ingredientes, aquellos que siempre están ahí para ayudarte a salir adelante. Porque no te olvides de una cosa, en esto estamos todos juntos.**



## Te ayudamos a afrontar los 4 retos actuales de la restauración.

Te hablamos sobre

### **Higiene y seguridad** .....6

Cómo hacer frente a las necesidades de seguridad para todos, no solo tus comensales y personal, sino también de los procedimientos habituales en cocina y sala.

Te hablamos sobre

### **Costes y Rentabilidad** .....8

Toda acción, por pequeña que sea suma a la hora de crear un negocio rentable. Optimiza tus procesos, equipamientos y espacios.

Te hablamos sobre

### **Delivery y Take Away** .....10

Cómo está afectando este contexto a los hábitos de consumo de nuestros clientes y cómo convertir esta crisis en una oportunidad.

Te hablamos sobre

### **Recetas imbatibles** .....14

Con nuestros mejores ingredientes podrás optimizar procesos y tener tus platos al nivel de lo que los comensales esperan.



# Higiene y Seguridad: La actualidad cambia día a día

Hoy, las normativas, leyes, restricciones, medidas de higiene y seguridad... cambian a toda velocidad. Lo que es válido un día, no lo es al siguiente. Somos conscientes de que esta situación puede crearte grandes dolores de cabeza.



Hay algunos medios que **ofrecen información actualizada al día**, así como por Comunidad Autónoma y municipios, que pueden serte útiles para consultar las medidas impuestas en cuanto a seguridad en la restauración, así como los niveles de desescalada.

¡Escanea o clics en este QR!

Algunos consejos prácticos que puedes implementar:



Digitaliza tu carta y pega un código QR en cada mesa, para que tu comensal pueda acceder a ella sin manipularlas. Eso te ahorrará tiempo y te dará imagen de seguridad.



Trabaja con marcas de referencia. Hoy, tus clientes valoran que trabajes con ingredientes fabricados por empresas que garantizan la seguridad alimentaria.



¡Escanea o clics en este QR!

También en nuestra web encontrarás **todo lo que necesitas saber para gestionar la seguridad y la higiene en tu cocina.**





[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)

## Costes y Rentabilidad

La rentabilidad es fruto de un conjunto de actividades de operaciones, ajustes, control, gestión y política de precios adecuados. Conviene analizar en detalle los procesos, las recetas, los precios del menú, los detalles... ello mejorará la rentabilidad y en muchas ocasiones hasta evitará mayores pérdidas.

**Lo importante para la restauración hoy es, identificar lo necesario para mejorar la rentabilidad en todo momento. Por ello te recomendamos más adelante, cuáles son los 10 platos más demandado en nuestro país, con los que, a través de nuestros mejores productos, irás sobre seguro. Porque ponemos el foco en la rentabilidad de tu negocio.**

**PEIO CRUZ**  
Chef Leader de Unilever Food Solutions  
Peio.Cruz@unilever.com

**Descarga todas las herramientas que necesitas para ayudarte a calcular cada céntimo que entra y sale de tu restaurante:**

Guía completa de gestión de mermas, Ingeniería de menús, Plantilla de Escandallos, Ficha Técnica, Tabla de distribución de trabajo... ¡y muchas más!



**Fichas técnicas  
y escandallos**

**Ingeniería  
de menús**

¡Escanea  
o clics en  
este QR!





# Delivery y Take Away han llegado para quedarse

Quizás nunca se hayan marchado, pero, dadas las restricciones y normativas cambiantes, lo que está claro es que Delivery y Take Away son de las pocas vías de negocio que siguen siendo una apuesta segura para todos los restauradores. **Según la web de Just Eat, Delivery y Take Away pueden aumentar tus ventas hasta un 25%. ¿A qué esperas?**

## Tenemos una buena noticia para tu negocio

El Delivery & Take Away es una tendencia al alza que, si sabes aprovechar, puede suponer una interesante fuente de ingresos. Los datos hablan por sí solos\*:

En 2019 creció un  
**7% vs 2018**

Siendo en 2020 la principal fuente de ingresos de muchos negocios.

De media  
**6 comidas al mes**  
en casa se realizan con comida Take Away o Delivery.

**El 66% de españoles**  
ha utilizado este servicio alguna vez.

\*Fuente: Informe sobre el delivery de Alilmarket

Te hablamos sobre  
**Delivery y Take Away**

## Platos ricos sí, pero que sean fáciles y adaptables a los nuevos tiempos

La experiencia de tus clientes debe ser lo más cercana a la experiencia del restaurante.

Es probable que haya platos de tu oferta que no sean recomendados para el transporte. En tu carta de Delivery, escoge ingredientes que:

- Sean de temporada, que suelen ser más económicos.
- Que puedan intervenir en cuantas más recetas mejor.
- Aseguren que no hay pérdida de calidad durante el transporte.
- Faciliten la operativa en cocina.
- Permitan presentaciones originales y atractivas.
- Que te permitan subir el ticket medio.





## Envasado fácil de llevar y de usar

El éxito de tu servicio de Delivery y Take Away reside en la calidad y usabilidad de tus envases. Trabajar en este aspecto, asegurará la calidad de tu oferta gastronómica y la comodidad de tu comensal.



**Para ensaladas y frutas:** Materiales como plástico y cartón figuran como los más utilizados en la fabricación de este tipo de envases.

**Para sopa:** las tarrinas pueden contar con tapas especiales para resistir altas temperaturas y evitar derrames de líquidos.

**Para noodles, arroces, quinoas, bulgur o cucús:** usa envases diseñados para preservar el calor de la comida por mucho más tiempo.

**Para fritos:** deben ser fabricados en cartón y papel antigrasa, y que permitan preservar la temperatura y absorber las grasas de tus preparaciones.



**Para hot dogs y hamburguesas:** necesitan un envase como bolsas antigrasas, envases en cartón o foam, bandejas, cuñas y barquetas de cartón.

**Para transportar salsas:** usa diperas que se cierren herméticamente y que resistan golpes.



En **Unilever Food Solutions** estamos a tu lado. Por eso, queremos ayudarte a adaptarte lo más rápido posible a esta nueva realidad ofreciéndote de forma gratuita nuestra Guía para el Delivery y el Take Away. En ella encontrarás información sobre:

— **Tiempos de cocinado**

— **Cómo cuidar la imagen de tus entregas**

— **Cómo comunicar tu oferta para captar más clientes**

— **Tipos de cocina más demandados en delivery...**

...y ¡mucho más!

**Clica o escanea este QR ¡y descárgatela!**





# Consejos para tus top recetas con tus aliados imbatibles

Conscientes de la cantidad de frentes abiertos que tienes en tu jornada, en Unilever Food Solutions queremos ponértelo fácil. A continuación **te proponemos los 10 platos más pedidos en nuestro país**, y cómo con ellos y nuestros mejores productos, podrás afrontar los nuevos tiempos con toda la calidad y la seguridad, no solo alimentaria, sino económica.

Lentejas estofadas | **14**

Pescado en salsa | **16**

Paella mixta | **18**

Estofado de garbanzos | **20**

Guiso de ternera | **22**

Albóndigas en salsa | **24**

Canelones | **26**

Fritura de pescado | **28**

Ensaladilla rusa | **30**

Ensalada César | **32**

Postres para llevar | **34**



# Lentejas estofadas

Utilizando Caldo de Pollo Knorr



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Ya no es necesario hacer caldo cada día, te lo ponemos fácil y rápido.

1

Sazonar en cualquier momento del guiso y posibilidad de rectificar de una manera fácil y rápida.

2

Gran estabilidad de sabor una vez conseguida la receta ideal. Disolución instantánea.

## Caldo de Pollo Knorr

Elegido nº1 por los chefs.



Knorr



Mejor Sabor



### Beneficios de uso



#### MÁS SEGURIDAD E HIGIENE

- Al no manipular tantos ingredientes y reducir los pedidos en la cocina (visitas de carniceros, pescateros, etc).
- Conservación sin frío, aumenta la higiene y el espacio en la nevera.



#### SABOR Y CALIDAD CONSTANTE

- Aplicación sobre caldo tradicional en agua o directamente sobre la preparación de la receta.
- Vs. la competencia, elimina casi todo el sabor a glutamato.



#### CONSUMO AJUSTADO SIN MERMAS

- Control de coste del producto en receta y exactitud en escandallos.
- Mínimo coste en energía y reducción de recursos en preelaboraciones.



#### PERFECTO DEL RESTAURANTE A CASA

- Buena regeneración en microondas y fuego.
- Permite realizar recetas en tiempo muy reducido.

(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.



# Pescado en salsa

Utilizando Caldo de Pescado Knorr



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue el máximo sabor a pescado en tus preparaciones de la manera más fácil, rápida y limpia.

1

De fácil utilización y bajo coste para todos los guisos de pescado.

2

Sazonar en cualquier momento del guiso, para rectificar de una manera fácil y rápida.

3

Gran estabilidad de sabor una vez conseguida la receta ideal y disolución instantánea.

## Caldo de Pollo Knorr

Elegido n°1 por los chefs.



### Beneficios de uso



#### MÁS SEGURIDAD E HIGIENE

- Al no manipular tantos ingredientes y reducir los pedidos en la cocina (visitas de carniceros, pescateros, etc).
- Conservación sin frío, aumenta la higiene y el espacio en la nevera.



#### AUTÉNTICO SABOR Y AROMA DE PESCADO

- Disolución rápida y sin grumos en cualquier momento de la receta.
- Sabor más natural a pescado vs. la competencia.



#### CONSUMO AJUSTADO SIN MERMAS

- Control de coste del producto en receta y exactitud en escandallos.
- Mínimo coste en energía y reducción de recursos en preelaboraciones.



#### PERFECTO DEL RESTAURANTE A CASA

- Buena regeneración en microondas y fuego.
- Permite realizar recetas en tiempo muy reducido.

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



# Paella Mixta

Utilizando Caldo para Paella Knorr



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue la máxima estabilidad de sabor en tus arroces de tu menú diario.

1

Al tardar más tiempo en pasarse, ayuda a ser más efectivo en el tiempo de preparación y, por lo tanto, reduce las mermas.

2

Reducción drástica de tiempo a la hora de preparar un arroz; muchas más raciones en el mismo tiempo que dura un servicio (3h aprox.); por lo tanto, este será más ágil y rentable.

3

Permite hacer preparaciones en frío, permitiendo tener muchas marcas preparadas, a punto para entrar en el horno.

## Caldo para Paella Knorr

Auténtico sabor y aroma a paella



### Beneficios de uso



#### CON TODAS LAS CERTIFICACIONES

- Producto industrial que ayuda a reducir los riesgos de manipulación de pescado y marisco.
- Ingrediente deshidratado: no hace falta frío.



#### COLOR Y SABOR PARA LAS PAELLAS

- Gran color y sabor a paella en una sola aplicación.
- Vs. la competencia, mejor sabor a marisco, y color no tan amarillento.
- Gran sabor, a un coste muy reducido; fácil de utilizar directamente o para enriquecer tu fumet.



#### RENTABILIDAD EN TUS ARROCES

- Reducción de costes en materia prima fresca, y reducción del tiempo en la elaboración de un caldo.
- Perfecto para porcionar y escandallar cualquier paella o arroz.



#### RESULTADO MUCHO MEJOR TRAS EL TRANSPORTE

- Ayuda a estabilizar el grano del arroz para evitar que no se pase fácilmente.
- Permite disfrutar en casa de un sabor auténtico de paella.

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



# Estofado de garbanzos

Utilizando Caldos Líquidos Concentrados Knorr



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Obtén versatilidad y gran potencia de sabor sin complicaciones, en un sinfín de recetas.

1

Preparar gran cantidad de caldo en un breve espacio de tiempo.

2

Al disolverse al instante, no hacen falta grandes cocciones después de la aplicación; ahorra tiempo y gastos generales (luz y gas).

3

Ideal para salteados estilo wok.

## Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Excelente para redondear con un sabor natural



### Beneficios de uso



#### SIN NINGUNO DE LOS 14 ALÉRGENOS

- Máxima higiene ya que es un producto clarificado industrialmente y sin impurezas.
- Envase con tapón de cierre, por lo que no entran ningún elemento externo que estropee el producto.



#### INTENSIFICACIÓN DE SABORES SIN COMPLEJIDAD

- Aumenta los sabores naturales de los platos sin cubrir el sabor de los otros ingredientes.
- Vs. la competencia, permite hacer más aplicaciones, como pintar carnes antes de ponerlas en la plancha o añadir a guisos en el último momento.



#### GRAN RENDIMIENTO Y RENTABILIDAD

- Podrás conservar en estantería, sin frío, 120 litros de caldo (30L de cada variedad). Coste bajo €/Litro.
- Sin mermas, ni riesgos de sobre producciones; usa únicamente lo que necesitas.



#### IDEAL EN RECETAS PARA DELIVERY

- Como salteados, woks, currys, ramens, arroces, cremas...
- Grasa muy reducida: aspecto como de "recién hecho" en las elaboraciones.
- Seguridad para tus clientes con intolerancias y alergias, también en casa



# Guiso de ternera

Utilizando Bovril



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue el mejor sabor tostado en tus preparaciones sin riesgo de quemar los ingredientes.

1

Versatilidad de uso en salsas para pasta (Boloñesa o Ragú) o salsas cárnicas (pimienta verde, roquefort, cuatro quesos...).

2

No pierde ni color ni sabor durante todo el servicio, incluso en "mantenimiento" de guisos en baño maría.

3

Al disolverse al instante, es perfecto para poder dar el toque del chef en el último momento.

## Bovril Knorr

Aporta sabor y color tostado a tus platos, en un solo paso.



### Beneficios de uso



#### SIN RIESGOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Reducción de existencia de huesos, recortes en cocina.
- Sin riesgo a fermentación de caldos. No necesita refrigerado.

MÁS DE  
100  
AÑOS

#### MÁS DE 100 AÑOS DE VIDA EN LA COCINA

- Mezclas rápidas tanto en frío como en caliente, aplicación directa (salsas frías, marinados, fondos).
- Consigue un color oscuro que aporta aspecto casero a los estofados.



#### CONTROL DE PRECIO Y USO

- Guisos y salsas con un sabor cárnico intenso, sin tener que hacer largas cocciones.
- Ajuste del precio por receta en escandallos, frente a elaboración de glasa natural.



#### IDEAL PARA DELIVERY & TAKE AWAY

- Proporciona un color y sabor profesional en elaboraciones cárnicas como burgers, ramens, costillas, woks...



# Albóndigas en salsa

Utilizando Salsa Demiglace Knorr



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Utilizando Salsa Demiglace Knorr, conseguirás máximo rendimiento y estabilidad en todas tus salsas.

1

Desarrollo de salsas y complementación de guisos de manera fácil y rápida.

2

Conservación en baño maría durante todo el servicio sin alteración alguna.

3

Posibilidad de salsear gran cantidad de raciones y de llegar al cliente en condiciones óptimas.

## Salsa Demiglace Knorr

Elegida la mejor demiglace del mercado.



### Beneficios de uso



#### UNA AYUDA EN HIGIENE Y ESPACIO

- No genera residuos como huesos, cortes de carne... y reduce el espacio de almacenamiento.
- Aumenta la limpieza en la nevera (evitando tener grandes contenedores de caldo con posibles fermentaciones).



#### BRILLO Y TEXTURA PERFECTAS

- Mejor brillo y sabor cárnico que la competencia. Mejor desarrollo e integración con los demás ingredientes, y sin grumos.
- Gran versatilidad para derivar cualquier tipo de salsa, incluso con base nata.



#### AHORRO DE TIEMPO Y COSTES

- Facilita las producciones grandes en espacios reducidos y con poca maquinaria.
- Pocos costes energéticos, y se liberan recursos y consumos para otras elaboraciones.



#### SALSAS PERFECTAS EN EL TRANSPORTE

- Salsa profesional que incrementa los sabores cárnicos y tostados.
- No produce velo en la superficie y aporta textura suave, para disfrutar en casa igual que en el restaurante.

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



# Canelones

Utilizando Roux Blanco Knorr



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Liga tus mejores salsas de la manera más fina y con 0 grumos.

1

Perfecto para dar textura ideal a salsas y cremas en el último momento, en tan solo 1 minuto.

2

Ayuda a rectificar y a arreglar, de forma rápida, elaboraciones en el último momento, ya sea por mala praxis, exceso de grasa o porque se estropean antes del servicio.

3

Poder hacer grandes cantidades de salsa (bechamel, aurora, cremas) y ligar de una manera rápida y económica, teniendo siempre el control del punto de espesor perfecto para la receta.

## Roux Blanco Knorr

Elegida N°1 por los chefs.



### Beneficios de uso



#### MÁXIMA HIGIENE Y SEGURIDAD

- Reducción de pasos, ingredientes y movimientos en la cocina.
- Aporta cremosidad, evitando ingredientes de riesgo como la nata fresca.
- No contiene lactosa, sal, colorantes ni conservantes



#### ESPESOR Y BRILLO EN 1 MINUTO

- Absorción perfecta de grasas y líquidos, creando una salsa texturizada cremosa.
- No aporta sabor a las elaboraciones y su disolución es inmediata, sin grumos.



#### CONTROL PERFECTO DE PROCESOS Y COSTES

- Control exacto del punto de textura deseado. Podemos texturizar o rectificar al momento.
- Estabiliza y hace uniforme la salsa incluso tras refrigerar y regenerar.



#### RECETAS PERFECTAS PARA EL DELIVERY

- Controla la densidad de las salsas para que el transporte no estropee la experiencia en casa.
- Ayuda a mejorar el aspecto de salsas enviadas en recipientes separados.

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



# Fritura de pescado

Utilizando Maizena®



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Consigue las mejores frituras libres de gluten.

1

Podemos freír raciones con antelación; mantiene el crujiente del pescado más tiempo. Compatible para mezclar con harina normal y conseguir rebozados más crujientes.

2

Deja menos residuos en el fondo de la freidora que la harina convencional; aceite limpio durante más tiempo.

3

Exposición en vitrina refrigerada para regenerar en microondas.

## Maizena®

Más de 150 años en la cocina profesional.



en Ventas



### Beneficios de uso



#### SEGURIDAD PARA CELÍACOS

- Libre 100% de gluten, sin grasa y sin lactosa.
- Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina para celíacos.



#### PARA COCINA DULCE Y SALADA

- Frituras más crujientes, ligeras y duraderas que las elaboraciones con harina.
- Ingrediente indispensable en repostería para añadir textura a rellenos, cremas, puddings.



#### CONTROLA LOS PROCESOS Y LOS COSTES

- Aceites de fritura más limpios, duran más.
- Espesante universal, un solo producto para frituras, salsas y pasteles.



#### PERFECTO DEL RESTAURANTE A CASA

- Las frituras llegan igual de crujientes tras el transporte.
- Ayuda a ligar las salsas y a evitar que lleguen aguadas.

(1) Marca Nº1 en ventas en valor harinas de maíz en supermercados e hipermercados de España. Fuente externa.



# Ensaladilla rusa

Utilizando Hellmann's Original



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Introduce Hellmann's Original en tu menú diario y podrás dejar las preparaciones hechas el día anterior sin perder nada de calidad.

1

Permite producir grandes cantidades y montar en platos en el cuarto frío; permitiendo tener muchas raciones preparadas.

2

Montaje de la ensaladilla el día anterior para ser servida en barra y siempre con la misma calidad.

## Hellmann's Original

Elegida la n°1 por los chefs.



Mejor Sabor



del Mundo



### Beneficios de uso



#### SEGURIDAD ALIMENTARIA GARANTIZADA

- Evita la manipulación de huevos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.
- Seguridad y calidad en preelaboraciones de cocina, al tener todas las certificaciones.



#### LA MAYONESA CON MEJOR SABOR DEL MERCADO

- Mejor sabor y aspecto que las mayonesas de la competencia, durante más tiempo.
- Base ideal para elaboración de cremosas salsas frías para tacos, rellenos y wraps.



#### FACILIDAD DE CONTROL DE COSTES

- Posibilidad de producciones más grandes.
- Se puede alargar el producto con jugos y líquidos para aliños, sopas frías y salsas.



#### MEZCLAS CONSISTENTES Y FIRMES EN EL TRANSPORTE

- Mantiene la misma estructura e imagen desde que sale del restaurante.
- No suera y permite hacer diferentes aplicaciones: dipeo, gratinado, sándwich y rellenos.

(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.

(2) Marca n°1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.



# Ensalada César

Utilizando Salsa para Ensalada César Hellmann's



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Deshazte del dolor de cabeza de tener que hacer caldo cada día de la manera más fácil, sabrosa y rápida.

1

Mantiene la estructura en las hojas de la ensalada, por lo que podemos preparar mucha cantidad a la vez.

2

No oxida la lechuga.

## Salsa para Ensalada César Hellmann's

Receta mejorada, y ahora sin gluten.



### Beneficios de uso



#### SEGURIDAD Y CALIDAD EN LAS PREELABORACIONES DE COCINA

- Almacenamiento ambiente.
- Reducción de ingredientes como nata o huevo.



#### GARANTÍA DE MARCA HELLMANN'S

- Aporta sabor uniforme, auténtico con queso, anchoa y especias. Siempre el mismo resultado.
- No empapa las hojas de ensalada, también ideal para sándwiches, tacos, rolls, etc.



#### FÁCIL CONTROL DE COSTES CON DOSIFICACIONES MÁS PRECISAS

- Eliminación de pasos en la gestión: menos pedidos y eliminación de elaboración diaria de la salsa.
- Reducción del número de ingredientes en la elaboración.



#### NO PIERDE ESTRUCTURA DURANTE EL VIAJE

- No empapa los ingredientes blandos (lechugas, hojas tiernas, brotes...)
- Puede enviarse por separado en recipiente pequeño.



# Postres para llevar

Utilizando Panna Cotta Carte d'Or



## Ventajas para su uso en tu menú del día:

Saboriza tus panacottas con la base más estable del mercado.

1

Postre rápido y fácil; no crea conflicto en la operativa en la cocina caliente, ya que solo necesita del hervor de la leche.

2

Deja menos residuos en el fondo de la freidora que la harina convencional; aceite limpio durante más tiempo.

3

Exposición en vitrina refrigerada para regenerar en microondas.

## Panna Cotta Carte d'Or

Elegida N°1 por los chefs en Italia.



### Beneficios de uso



#### LA BASE MÁS ESTABLE DEL MERCADO

- Seguridad y calidad en las preelaboraciones de cocina.
- Menor manipulación y contacto en elaboraciones reposteras.



#### LA TEXTURA PERFECTA

- Elaboración práctica y sencilla, y de fácil personalización, abierta a creatividad.
- Postre de gran aceptación por el cliente; muy demandado.
- Mantiene el punto exacto de rigidez para lograr una mejor textura en boca.



#### UN POSTRE MUY RENTABLE

- No genera mermas, al poder guardar el contenido no usado.
- Permite saber exactamente el coste de la ración de una manera fácil.



#### TRANSPORTE SEGURO Y CÓMODO

- Permite preelaborar y almacenar de forma práctica.
- Una vez cuajada aguanta la textura y firmeza durante 5 días en nevera tapada.

(1) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.



Encuentra tus recetas e inspiración  
en **www.ufs.com**

**www.ufs.com**

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



**MAIZENA**



THE ACADEMY



**Unilever  
Food  
Solutions**



**FRIGO**

Ayudar. Inspirar. Transformar.