



HELLMANN'S
EST. 1913

El córner de ensaladas es muy rentable para mi buffet y necesito potenciarlo.

Te ayudamos a dar el máximo atractivo a la zona más verde y saludable del buffet.

 Unilever
Food
Solutions

ÍNDICE

- > UN BUFFET DE ENSALADAS RENTABLE
- > LAS ENSALADAS, TENDENCIA EN AUGE
- > TU KIT DE COMUNICACIÓN PARA EL BUFFET
- > INSPIRACIÓN PARA TUS RECETAS
- > QUÉ TE APORTA HELLMANN'S








ÚNETE AL PODER VEGETAL

Las ensaladas son una tendencia en auge estos últimos años y cada vez más tienen un papel protagonista en los buffets de los hoteles: lechugas, tomates, brotes, germinados, verduras de otros países, fruta pelada y cortada... todo es bienvenido en el universo de la comida fresca y saludable.

Nuestro reto es hacer que la oferta de ensaladas del hotel sea lo más visible posible. Si el buffet es vistoso, es un reclamo.

Y si es un reclamo, vende más.

Únete al poder vegetal y rentabiliza tu buffet.



UN BUFFET DE ENSALADAS RENTABLE

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.

HAZ QUE TE VEAN Y VENDERÁS

ALGUNOS CONSEJOS PARA UN BUFFET VISTOSO



- 1> Ubica las ensaladas al principio del buffet y reduce el consumo de platos de mayor coste.
- 2> El buffet de ensaladas representa aproximadamente **el 20% del coste total del buffet.**
- 3> Porcionar permite controlar el consumo e incrementar el atractivo del buffet.
- 4> Desarrolla una oferta atractiva y variada para cada día.
- 5> Aprovecha excesos de producción para construir un buffet variado y evitar mermas.
- 6> Las salsas te permiten ampliar la variedad de sabores y reducir el coste de la proteína ajustando cantidades.
- 7> El buffet de ensaladas es fácil de preparar y trabajar anticipadamente, con el consiguiente ahorro de mano de obra y simplificación del montaje del buffet.



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

Arovecha los ingredientes que ofrece cada estación



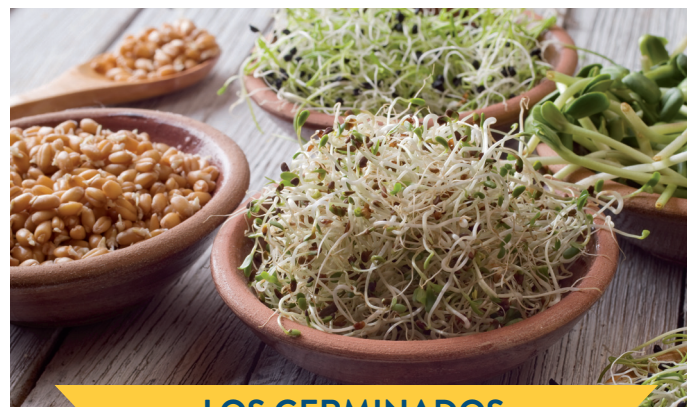
TEXTURAS DIVERTIDAS

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, cestas de mimbre...



SEÑALIZADORES

Señaladores 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



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



INSPIRACIÓN
PARA TUS
RECETAS





ENSALADA AMERICANA CON COL

INGREDIENTES (100pax)

- 1 L. Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's
- 1,5 Kg. Hellmann's Original
- 1,5 Kg. Col blanca
- 500 g. Apio blanco
- 2 Kg. 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...)

INSPIRACIÓN PARA TUS RECETAS



ENSALADILLA RUSA

INGREDIENTES (100pax)

- 1,5 Kg. Hellmann's Pinchos y Tapas
- 3 Kg. Mezcla de ensaladilla congelada

DECORACIÓN

- 700 g. Huevo duro
- 300 g. Pimiento rojo
- 700 g. Salchichas Frankfurt

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



ENSALADA DE CANÓNIGOS PERA Y BACON CRUJIENTE AL YOGUR

INGREDIENTES (100pax)

- 1 L. Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's
- 300 g. Canónigos
- 1 kg. Lechuga variada
- 4 Kg. Pera conference
- 250 g. Bacon ahumado
- 250 g. 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**.

INSPIRACIÓN PARA TUS RECETAS



COGOLLOS BRASEADOS CON MOSTAZA Y SALTEADO DE CHALOTAS Y JAMÓN

INGREDIENTES (100pax)

- 1 L. Salsa para Ensalada Mostaza y Miel Hellmann's
4 Kg. Gogollos
1,5 Kg. Tomate
750 g. Cebolla roja
200 g. 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)

INGREDIENTES (100pax)

- 1 L. Salsa para Ensalada César Hellmann's
 - 2 kg. Lechuga
 - 3 Kg. Pechuga de pollo
 - 500 g. Bacon frito a tacos
 - 1 Kg. Tomate
- ### DECORACIÓN
- 200 g. 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**.

INSPIRACIÓN PARA TUS RECETAS

CREA DE FORMA FÁCIL TUS SALSAS PERSONALIZADAS PARA DISPONER EN BIBERÓN O EN BOLS EN EL BUFFET. Y SORPRENDE AL COMENSAL CON ORIGINALES SABORES.



LA BASE

LA PRIMERBA



Primerba® Cebolla Dorada



Primerba® Cebolla Dorada



Primerba® Albahaca



Primerba® Ajo



EL TOQUE



Cilantro Lima



Aceitunas negras



Tomate Queso



Pimentón Orégano Pimienta negra



ENSALADAS VERDES



PESCADOS BLANCOS



PASTAS



CARNES PARA ADOBAR





LA PRIMERBA



Primerba® Finas Hierbas



Primerba® Pesto Rojo



Primerba® Pesto Verde



Primerba® Cebolla Dorada



EL TOQUE



Queso Crema Hellmann's



Salsa de soja



Pimienta



Miel



Salsa de soja



Yogur



Pimienta negra



IDEAL PARA

**CARNES
POLLO**



**CARNES
ROJAS**



**PESCADO
ATÚN**



**ENSALADA
DE PASTA**



QUÉ TE
APORTA
HELLMANN'S



SALSAS PARA EL BUFFET: Ofrece al cliente variedad de sabores para que pueda combinar su ensalada al gusto. Garantiza todo el sabor de tus ensaladas a la vez que ahorras.



CÉSAR



MOSTAZA Y MIEL



SABOR YOGUR



BALSÁMICO



VINAGRETA



MIL ISLAS

QUÉ TE APORTA HELLMANN'S

PARA ENSALADAS PREPARADAS: Usa una mayonesa que no amarillee, ideal para platos en exposición, con la que podrás crear ensaladas apetitosas y reducir mermas.



HELLMANN'S ORIGINAL

Múltiples aplicaciones



HELLMANN'S SUPRÊME

Gran consistencia



HELLMANN'S PINCHOS Y TAPAS

No crea capa ni amarilla



HELLMANN'S SALSA SUAVE

Untar y mezclar

[1] 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. | Panel Nielsen C&C restauración. Junio 2017.

OTROS SABORES



ALIOLI



TÀRTARA



COCKTAIL

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

