

---

# CATÁLOGO CANAL SOCIAL

---

# 2016

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



Unilever  
Food  
Solutions

# Índice

Especial alérgenos .....	4
Nuevas tecnologías en cocina.....	16
El buffet social.....	22
<b>Surtido de producto:</b>	
Gran formato .....	26
Categorías.....	27





## ¿Qué es una alergia? ¿Y una intolerancia?

Las alergias e intolerancias alimentarias son reacciones adversas a los alimentos.

**La alergia alimentaria** es una reacción adversa en la que se ve involucrado el sistema inmunológico, atribuible a la ingesta, al contacto, o a la inhalación de algún alimento, o a alguno de sus componentes. La reacción se produce minutos o pocas horas después de la ingestión, contacto o inhalación, y las reacciones pueden ser leves (picor o erupciones en la piel), síntomas más graves (asma, diarrea, cólicos), o incluso muy graves (choque anafiláctico, que puede poner en riesgo la vida de una persona).

**En la intolerancia alimentaria** no se ve involucrado el sistema inmunológico y generalmente no pone en riesgo la vida de una persona, pero sí puede afectar la salud de manera crónica. Las más frecuentes son la intolerancia a la lactosa, o la enfermedad celíaca (intolerancia permanente al gluten). Las principales reacciones son vómitos y diarreas, y a largo plazo la mala absorción de nutrientes esenciales.

### Consejos

- Considera con atención los ingredientes que utilizas para preparar cada plato, para la guarnición, el acompañamiento, etc.

- Minimiza la transferencia accidental de alérgenos (contaminación cruzada) limpiando las superficies de trabajo y evitando el contacto entre alérgenos fácilmente transferibles y otros alimentos y platos.

- Importante para evitar la contaminación cruzada con alérgenos:  
**Recomendamos la limpieza con agua y detergente.**

A partir del 13 de diciembre de 2014, el Reglamento relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor (EU 1169/2011) obliga 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.

### ¿Qué significa esto?

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..).**



Unilever Food Solutions indica la presencia de cualquiera de estos 14 alérgenos en sus productos, realizándolos en MAYÚSCULAS en el envase.

## Te ayudamos a implementar el etiquetado

La información sobre los 14 alérgenos debe estar claramente destacada, por ejemplo en mayúsculas, como se encuentra en todos los productos de Unilever Food Solutions.

Para conocer bien los productos que utilizamos y saber si contienen o no alérgenos, te ofrecemos una serie de productos que cumplen los criterios:



- **Producto sin gluten, adecuado para celíacos**

Con este símbolo indicamos que el producto no contiene más de 20 ppm de gluten, por lo que es un producto adecuado para celíacos.



- **Sin ingredientes con lactosa**

Los productos con este símbolo no tienen ningún ingrediente que aporte lactosa al producto.

## ¿Tiene sentido dejar de cocinar con estos alimentos para evitar accidentes?

No, en absoluto, por los siguientes motivos:

- Aunque la legislación europea exige indicar 14 posibles alérgenos, existen otros muchos alimentos potencialmente alergénicos. En principio, todos podemos ser alérgicos a cualquier tipo de alimento.
- Los posibles alérgenos son o están en alimentos muy importantes desde el punto de vista nutricional, por lo que prescindir de ellos dificultaría el seguir una alimentación variada y equilibrada si no eres alérgico/intolerante al alimento/ingrediente en cuestión.
- Los alérgenos son o están en muchos alimentos e ingredientes absolutamente básicos para nuestra cocina. A modo de ejemplo, se citan a continuación algunos de estos alimentos/ingredientes:



### CEREALES CON GLUTEN

Los cereales que contienen gluten son: trigo (como espelta y trigo khorasan), 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.



### APIO Y PRODUCTOS CON APIO

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.





### MOLUSCOS Y PRODUCTOS CON MOLUSCOS

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.



### HUEVOS Y PRODUCTOS CON HUEVO

Huevos de gallina y también huevos 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.



### 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).





## 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).



## 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.



## CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS DERIVADOS DE LOS CRUSTÁCEOS

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

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





## 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.*



## FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON FRUTOS SECOS

### Otros alimentos que pueden contener frutos secos:

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.



## ALTRAMUCES Y PRODUCTOS CON ALTRAMUCES

Harina de altramuces, proteína vegetal (altramuces).

### Otros alimentos que pueden contener altramuces:

pan y productos horneados y sustituto vegetariano de la carne.





## MOSTAZA Y PRODUCTOS CON MOSTAZA

Semillas de mostaza, mostaza, aceite de mostaza, semillas germinadas de mostaza.

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



## 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.



## DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (EN UNA CONCENTRACIÓN DE MÁS DE 10 MG/KG O MG/L)

E220-228: Dióxido de azufre y sales de sulfitos.

**Otros alimentos que pueden contener dióxido de azufre y sulfitos:** vino (sulfurado), otras bebidas alcohólicas, fruta seca (especialmente las que deben mantenerse ligeras); cantidades más pequeñas, por ejemplo, en purés de patata instantáneos a menudo aparecen en niveles inferiores a los que son de declaración obligatoria.



## ¿Qué prácticas de elaboración conviene tener en cuenta?

La elaboración de comida para personas alérgicas a alimentos requiere una atención especial, que se inicia con el diseño de los menús y acaba en el momento en que se sirve el plato.





## Diseño de menús

Es preciso disponer de un registro o ficha de cada plato o menú, en el que se detallen todos los ingredientes. Esta ficha estará siempre actualizada, y para ello habrá un responsable de mantener el registro y comunicar a todo el personal cualquier cambio que se produzca en el diseño. Se evitarán alimentos con el alérgeno al cual es sensible la población al que va destinado, así como sus trazas.



## Compra de productos y almacenamiento

- Es preciso comprobar bien la documentación que le facilitan sus proveedores, mantenerla actualizada, y revisarla regularmente.
- Compruebe que lo que suministran los proveedores coincide con las órdenes de compra hechas. ¡Atención! Productos similares de distintos proveedores pueden tener ingredientes diferentes.
- En los productos que no se almacenen en su envase original se debe indicar claramente qué alérgenos contienen.
- Los productos considerados como potencialmente muy alérgenos deben almacenarse aparte, y en recipientes cerrados herméticamente.



En los productos de Unilever Food Solutions, así como en sus fichas técnicas, los alérgenos vienen indicados debidamente.

## A la hora de cocinar

Tener en cuenta el concepto “Contaminación cruzada”, que es la contaminación involuntaria con alimentos/ingredientes alérgenos. ¡Trazas de cualquier alérgeno puede desencadenar reacciones alérgicas!

---

## ¿Cómo evitarlo?

---

### En el puesto de trabajo:

- Los utensilios de cocina y las superficies de trabajo deben limpiarse con agua y detergente.
- La ropa de trabajo debe estar limpia.
- Las manos deben lavarse a conciencia.
- Asegurar que se trabaja lejos de personas que están manipulando alimentos alérgenos en polvo o harina.

### Durante la preparación:

- Utilizar aceites y grasas nuevos para freír, y cocinar con una freidora o sartén aparte.
- Abrir un nuevo envase, si el que se va a utilizar ya estaba abierto.
- Manipular primero las recetas sin alérgenos y posteriormente las de con alérgenos.

### Al servir el plato:

- Una vez elaborado un plato, mantenerlo separado e identificado hasta que sea servido al comensal.
- No utilizar nunca los mismos utensilios que se han utilizado para servir otros platos.

Y lo más importante: la información sobre posibles alérgenos debe estar disponible para todos los platos que se sirvan. Si no podemos realizar las medidas preventivas necesarias para minimizar los riesgos por las características del local o requisitos de cocina debemos informar adecuadamente a los consumidores de que existe riesgo de contaminación cruzada.

---

## ¿Cómo actuar frente a una reacción alérgica?

---

Los pasos a seguir son los siguientes:

1. Pregunte al comensal si tiene alguna medicación específica para combatir su reacción alérgica.
2. En caso necesario, llame a urgencias médicas (112) e indique claramente dónde se encuentra y qué sucede.

**Controlar los alérgenos es vital... no sólo evitaremos accidentes, si no que estaremos dando una imagen de seguridad y profesionalidad,**



# Especial Alérgenos

Contienen por ingrediente\*:



POLLO CARNE VEGETAL MARISCO

GLUTEN	—	—	—	—
CRUSTACEOS	—	—	—	✓
HUEVO	—	—	—	—
PESCADO	—	—	—	**
CACAHUETES	—	—	—	—
SOJA	—	—	—	—
LECHE	—	—	—	—
FRUTOS SECOS	—	—	—	—
APIO	—	—	—	—
MOSTAZA	—	—	—	—
SESAMO	—	—	—	—
VARIOS ALÉRGENOS	—	—	—	—
ALTRAMUCES	—	—	—	—
MOLUSCOS	—	—	—	**

## Caldos Líquidos Concentrados Knorr

- Aportan un sabor ideal a pollo, carne, verduras o marisco.
- Disolución inmediata tanto en preparaciones frías como en calientes.
- Alta rentabilidad: 1 botella de 1 litro = 30 litros de caldo / 20 litros de fondo.
- Múltiples aplicaciones: perfecto para usar en cualquier momento de la preparación.
- Tapón de fácil apertura y dosificación.
- Fácil de mezclar y manipular gracias a su formato.
- Ahora gama completa SIN gluten.

## APLICACIONES



Estofados, guisos y salsas



Grill



Caldos y Fondos



Salteados

\*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 información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Si en el envase del producto encuentra diferencias, este hecho puede ser debido a pequeños cambios en la receta, o procesos de fabricación. En estos casos, siempre tome como referencia la información impresa en el envase.

# Productos Sin Gluten adecuados para celíacos

Desde Unilever Food Solutions hemos desarrollado una amplia gama de productos SIN GLUTEN para que puedas ofrecerlos a tus clientes sin perder un ápice de sabor y calidad en tus recetas.



## CALDOS BASE



Caldo Doble Carne  
Pastilla Knorr  
72 pastillas

Caldo Doble Carne  
Pastilla Knorr  
96 pastillas

Caldo Doble Carne  
Pastilla Knorr  
1Kg

Caldo Pescado  
Pastilla Knorr  
1Kg

Base para Paella  
Knorr

## KRONA



Krona Original

## CALDOS VERSÁTILES



Caldos Líquidos Concentrados de Pollo,  
Sabor Carne, Vegetal y Marisco

## SALSAS PARA PASTA



Salsa Pomodoro  
Knorr

## SALSAS ÉTNICAS



Salsas Étnicas  
Agridulce y Curry

## MAYONESAS



Hellmann's  
Original 5L.

## ESPESANTES



Maizena  
25Kg

Maizena  
2,5Kg

Maizena  
Express

Maizena  
Express Oscura

## SALSAS DE PREPARACIÓN EN FRÍO



Salsa de Tomate  
10Kg. Knorr

Base de Salsa  
Española Knorr

## SIROPE



Siropes de Chocolate, Caramelo, Toffee, Fresa, Vainilla, Frutas del Bosque y Cereza  
y Siropes Crujientes de Chocolate y Chocolate Blanco

## La línea fría

### ¿Cómo funciona?

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 ( $>65^{\circ}\text{C}$ ) a  $<3^{\circ}\text{C}$  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  $0^{\circ}\text{C}$  y  $5^{\circ}\text{C}$ . Igualmente podemos distribuir en vehículos/carros refrigerados, siempre a menos de  $5^{\circ}\text{C}$ .

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

Facilidad de TRANSPORTE



Facilidad de ALMACENAMIENTO



Máxima seguridad HIGIÉNICA



Máximas cualidades organolépticas: Sabor, aroma y textura GARANTIZADOS



REALIZAMOS EL VACÍO

HASTA 15 DÍAS

MAP

HASTA 21 DÍAS



\*Ver siguiente apartado

# La pasteurización en alimentos envasados

## ¿Cómo funciona?

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.

### LA PASTEURIZACIÓN PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES

Máximas cualidades organolépticas:  
Sabor, aroma y textura **GARANTIZADOS**



Evitar **LA EVAPORACIÓN Y LA DESECACIÓN**



**SIMPLIFICA Y AGILIZA** el servicio



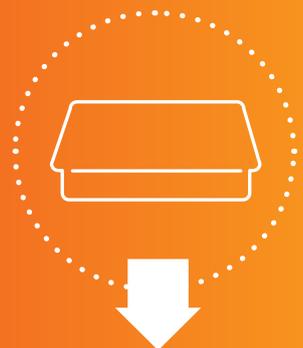
Racionaliza la **PLANIFICACIÓN DE TRABAJO**



**ANTICIPACIÓN DE LA PREPARACIÓN** de banquetes y grandes servicios



ENVASADO EN  
BOLSA DE VACÍO  
O BARQUETA



PASTEURIZAR



DE 21 A 45  
DÍAS SEGÚN  
ALIMENTO

## Cocción al vacío

### ¿Cómo funciona?

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 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.

### LA COCCIÓN AL VACÍO PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES

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



REALIZAMOS  
EL VACÍO



COCINAR EN HORNO  
O RONNER



ENTRE  
55°C / 98°C



ABATIR



10°C



DE 6  
A 21 DÍAS

# La línea caliente

## ¿Cómo funciona?

### 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.

LA LÍNEA CALIENTE Y LA ULTRACONGELACIÓN  
PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES

ALTOS NIVELES DE CALIDAD,  
ya que se cocina materia prima del mercado





## Preparación en frío

### 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.

### 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.

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

- 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 SALSAS ESPAÑOLA	SALSAS DE TOMATE	SALSAS BECHAMEL	PURÉ DE PATATA
Regeneración	✓	✓	✓	✓
Ultracongelación	✓	✓	✓	✓
Baño maría	✓	✓	✓	✓
Pasteurización	✓	✓	✓	✓
Vacío	✓	✓	✓	✓
Línea caliente	✓	✓	✓	✓

Contienen por ingrediente\*:

	GLUTEN	CRUSTACEOS	PESCADO	APIO	MOSTAZA	SESAMO	ALMENDRAS	SOJA	FRUTOS SECOS	ANISADO SULFONADO	ALMENDRAS	MOUSQUÉ	HUEVO	LECHE
BASE DE SALSAS ESPAÑOLA	—	—	—	—	—	—	—	✓	—	—	—	—	—	—
SALSAS DE TOMATE	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
SALSAS BECHAMEL	**	—	—	✓	**	—	—	—	—	—	—	—	**	✓
PURÉ DE PATATA	**	—	—	**	—	—	—	—	—	—	—	—	**	—

\*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.

## Ensaladas y Cruautés

### 4 tipos principales con amplia personalización



Base verde



Base legumbres / arroz



Base patata



Base pasta

- 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...).
- Una mala apariencia puede frenar el consumo y disparar tus mermas y consumo de otros platos más caros.

## Salsas para Ensalada Hellmann's

GARANTIZA EL SABOR DE TUS ENSALADAS A LA VEZ QUE AHORRAS



- **César:** Para platos de hoja tierna, arroces y pescados azules.



- **Mil Islas:** Para preparaciones a base de pescados blancos y marisco.



- **Vinagreta:** Para todo tipo de ensaladas mixtas.



- **Mostaza y Miel:** Para ensaladas de patata o con carne tipo roast beef, salchichas y fiambres.



- **Yogur:** Para ensaladas templadas y de pasta.



- **Aecite de Oliva y Vinagre Balsámico:** Para ensaladas tipo mezclum, legumbre y marinadas.

# Sopas y Cremas

## Alta rentabilidad

- Platos económicos.
- Transmiten cocina casera y tradicional.
- Fáciles de personalizar por regiones y estaciones.
- Ayuda a una dieta equilibrada por su variedad y aporte en verduras.

- **2-3 variedades:** Combinando cremas y sopas (1 verdura; 1 pescado; 1 carne)



# Carnes y Pescados

## Seduces por la presentación

### GENERA ATRACTIVO Y AHORRA

- Raciones más pequeñas que permiten probar más cosas y transmitir variedad.

### CÓMO GESTIONAR LA OFERTA: 4-6 PLATOS

1. **Coste bajo:** Fritos. En base carnes y pescados económicos.
2. **Coste bajo:** Guisos. Permite transmitir una cocina más elaborada/tradicional, a la vez que al contener salsas y otros ingredientes, es más económico.
3. **Coste medio:** Trinche. Permite utilizar proteínas más económicas que con otra elaboración no quedarían tan jugosas.





# Postres

Multiplica tu oferta de forma fácil con un mismo producto

	Topping <b>1</b>	Topping <b>2</b>	Topping <b>3</b>	Topping <b>4</b>
 <p>Crema Sabor Yogur</p>	 <p>Con granillo</p>	 <p>Con fruta y coulis</p>	 <p>Bebible con fruta</p>	 <p>Estilo griego con miel</p>
 <p>Crema Catalana y Natillas</p>	 <p>Natillas con fruta</p>	 <p>Crema catalana con nata</p>	 <p>Natillas con galleta</p>	 <p>Crema catalana con chocolate</p>
 <p>Cremosos</p>	 <p>Mousse con galleta</p>	 <p>Cremoso con nata</p>	 <p>Cremoso con almendra</p>	 <p>Cremoso con fruta</p>
 <p>Gelatinas</p>	 <p>Gelatina con nata</p>	 <p>Gelatina con nata y almendras</p>	 <p>Tartaletas con gelatina</p>	 <p>Gelatina con chocolate</p>

# Surtido de producto para Canal Social

En Unilever Food Solutions tenemos un único compromiso, ayudarte cada día a elaborar deliciosas recetas ahorrando tiempo, dinero y garantizando los más altos estándares de calidad. Un compromiso que se convierte en realidad con todos nuestros productos; ingredientes que compartimos contigo, y con los que esperamos poder inspirar ideas y soluciones para tu canal.



# Surtido de producto: Gran formato

## Salsas

### Salsas de preparación en frío

Facilita la gestión de las dietas especiales en cocina



#### Salsa de Tomate Knorr

Código: 18701701

Presentación: Envase de 10Kg.

Caducidad: 15 meses



#### Salsa Bechamel en frío Knorr

Código: 18700201

Presentación: 4 bolsas de 2,5Kg.

Caducidad: 18 meses



#### Base Española Knorr

Código: 18672602

Presentación: 4 bolsas de 3Kg.

Caducidad: 18 meses

## Espesantes & Purés de Patatas

### Espesantes

¡Espesor y brillo al instante!

### Purés de Patatas

Con patatas 100% provenientes de agricultura sostenible



#### Harina fina de maíz Maizena 25Kg.

Código: 386935

Presentación: Saco de 25Kg.

Caducidad: 24 meses



#### Puré de Patatas en frío 3Kg. Knorr

Código: 15375002

Presentación: Caja de 3 uni. de 3Kg.

Caducidad: 15 meses



#### Puré de Patatas 25Kg. Knorr

Código: 23930002

Presentación: Saco de 25Kg.

Caducidad: 12 meses

## Salsas Frías

### Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



#### Salsa Vinagreta Hellmann's 3L.

Código: 18899601

Presentación: 4 bidones de 3L.

Caducidad: 6 meses

# Surtido de producto: Categorías



## Caldos

### Caldos en Pasta

Ideales para el primer paso de la cocción



#### Caldo Pollo Pastilla Knorr

Código: 23280101

Presentación: 72 pastillas de 213g.

Caducidad: 24 meses



#### Caldo Doble Carne Pastilla Knorr

Código: 23210101

Presentación: 72 pastillas de 200g.

Caducidad: 24 meses



#### Caldo Doble Carne Pastilla Knorr

Código: 13222101

Presentación: 15 estuches de 96 pastillas

Caducidad: 24 meses



#### Caldo Pollo Pastilla Knorr

Código: 13290003

Presentación: 18 estuches de 1Kg.

Caducidad: 24 meses



#### Caldo Doble Carne Pastilla Knorr

Código: 13220103

Presentación: 18 estuches de 1Kg.

Caducidad: 24 meses



#### Caldo Pescado Pastilla Knorr

Código: 10967602

Presentación: 18 estuches de 1Kg.

Caducidad: 24 meses



#### Base para Paella Knorr

Código: 11052302

Presentación: 6 botes x 1Kg.

Caducidad: 18 meses

# Surtido de producto: Categorías



## Caldos

### Caldos Sazonadores

Ideales para enriquecer los platos durante su elaboración



#### Caldo de Pollo Knorr

Código: 13295204  
Presentación: 6 x 1Kg.  
Caducidad: 18 meses



#### Caldo de Pescado Knorr

Código: 13260205  
Presentación: 6 x 1Kg.  
Caducidad: 15 meses



#### Caldo Doble Carne Knorr

Código: 13275205  
Presentación: 6 x 900g.  
Caducidad: 18 meses



#### Caldo Sabor Carne Knorr

Código: 11095504  
Presentación: 6 x 1Kg.  
Caducidad: 18 meses



#### Caldo para Paella Knorr

Código: 39383501  
Presentación: 6 x 900g.  
Caducidad: 15 meses



#### Caldo Vegetal Knorr

Código: 11051704  
Presentación: 6 x 1Kg.  
Caducidad: 18 meses

\*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

\*\*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos de pescado del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.

\*\*\*50 chefs externos han considerado que el Caldo Sabor Carne Knorr tiene mejor sabor que su competidor inmediato. Test realizado en Diciembre 2014.

### Caldos Versátiles

Para dar el toque final de sabor a tus platos



#### Caldo Líquido Concentrado de Pollo

Código: 11512901  
Presentación: 6 x 1L.  
Caducidad: 18 meses



#### Caldo Líquido Concentrado de Carne

Código: 11513001  
Presentación: 6 x 1L.  
Caducidad: 12 meses



#### Caldo Líquido Concentrado Vegetal

Código: 11513601  
Presentación: 6 x 1L.  
Caducidad: 12 meses



#### Caldo Líquido Concentrado de Marisco

Código: 29603001  
Presentación: 6 x 1L.  
Caducidad: 12 meses



## Sopas y Cremas

### Sopas y Cremas 1-2-3

Alto rendimiento con las mejores recetas del mercado



#### Sopa Minestrone Knorr

Código: 28355101

Presentación: 6 estuches de 800g.

Caducidad: 18 meses



#### Crema de Puerros Knorr

Código: 28358201

Presentación: 6 estuches de 700g.

Caducidad: 18 meses



#### Sopa Pollo con Fideos Knorr

Código: 18480701

Presentación: 6 estuches de 750g.

Caducidad: 18 meses



#### Sopa de Rabo de Buey Knorr

Código: 28358501

Presentación: 6 estuches de 700g.

Caducidad: 18 meses



#### Crema de Marisco Knorr

Código: 18655801

Presentación: 6 estuches de 650g.

Caducidad: 18 meses

## Salsas

### Salsas Clásicas

Recetas sabrosas elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados que podrás adaptar a tu gusto



#### Salsa Demiglace Knorr

Código: 16702201

Presentación: 6 botes de 900g.

Caducidad: 18 meses



#### Salsa Roquefort Knorr

Código: 36700001

Presentación: 6 botes de 715g.

Caducidad: 18 meses



#### Salsa Marinera Knorr

Código: 11387302

Presentación: 6 botes de 750g.

Caducidad: 12 meses

\*50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas demiglace del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.

# Surtido de producto: Categorías



## Salsas

### Salsas Étnicas

¡Abrir y salsear!



#### Salsa Agrdulce Knorr

Código: 18008401

Presentación: Estuche de 2 uni. de 2,25L.

Caducidad: 12 meses



#### Salsa Barbacoa Knorr

Código: 28008201

Presentación: Estuche de 2 uni. de 2,25L.

Caducidad: 12 meses



#### Salsa Curry Knorr

Código: 28006601

Presentación: Estuche de 2 uni. de 2,25L.

Caducidad: 12 meses

## Aderezos & Complementos

Dale el punto a tus platos



#### Aderezo para Verduras Knorr

Código: 11740002

Presentación: 6 botes de 1Kg.

Caducidad: 15 meses



#### Aromat Knorr

Código: 18898701

Presentación: 6 botes de 1Kg.

Caducidad: 18 meses



#### Betafrit

Código: 17272001

Presentación: Cubo de 20L.

Caducidad: 12 meses



## Mayonesas y Salsas Frías

**Hellmann's, la marca líder de los profesionales\*\***

Escoge la mejor Hellmann's según tus necesidades



### Hellmann's Sabor Original 5L.

Código: 10110507

Presentación: Cubo 5L.

Caducidad: 9 meses



### Hellmann's Salsa Suave 5L.

Código: 19317702

Presentación: Cubo 5L.

Caducidad: 9 meses



### Hellmann's Pinchos y Tapas 5L.

Código: 19317402

Presentación: Cubo 5L.

Caducidad: 9 meses



### Hellmann's Salsa Tártara 3L.

Código: 19215401

Presentación: Cubo 3L.

Caducidad: 9 meses



### Ketchup Hellmann's 5L.

Código: 15039502

Presentación: 4 bidones de 5L.

Caducidad: 12 meses

\*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. Septiembre 2015.

# Surtido de producto: Categorías



## Mayonesas y Salsas Frías

### Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



#### Salsa César Hellmann's

Código: 29216601

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



#### Salsa Mostaza y Miel Hellmann's

Código: 29216401

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



#### Salsa Yogur Hellmann's

Código: 19211501

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 6 meses



#### Salsa Mil Islas Hellmann's

Código: 29216501

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



#### Salsa Balsámico Hellmann's

Código: 29216701

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



#### Salsa Vinagreta Hellmann's

Código: 19211601

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 6 meses



## Mayonesas y Salsas Frías

### Dispensadores

Calidad de marca en tu sala



#### Press Mayonesa Hellmann's

Código: 28960902

Presentación: 6 bolsas de 2,25Kg.

Caducidad: 9 meses



#### Press Ketchup Hellmann's

Código: 18959301

Presentación: 6 bolsas de 2,5Kg.

Caducidad: 12 meses



#### Press Mostaza Hellmann's

Código: 28961001

Presentación: 6 bolsas de 2,5Kg.

Caducidad: 9 meses

## Espesantes



### Espesantes

¡Espesor y brillo al instante!



#### Roux Knorr

Código: 20009902

Presentación: 6 botes de 1Kg.

Caducidad: 18 meses



#### Roux Oscuro Knorr

Código: 10011302

Presentación: 6 botes de 1Kg.

Caducidad: 18 meses



#### Harina fina de maíz Maizena 2,5Kg.

Código: 15103501

Presentación: 4 estuches de 2,5Kg.

Caducidad: 36 meses

# Surtido de producto: Categorías



## Purés de Patatas

### Purés de Patatas

Con patatas 100% provenientes de agricultura sostenible



### Puré de Patatas 2Kg.

Knorr

Código: 10816002

Presentación: Estuches de 2Kg.

Caducidad: 18 meses



## Derivados lácteos con grasa vegetal

### Krona & Knorr Cuisine

Seguridad y confianza para todos tus platos



### Krona Original Sin Gluten

Código: 12300701

Presentación: Caja 6 briks de 1L.

Caducidad: 6 meses



### Knorr Cuisine

Código: 17434502

Presentación: Caja 6 briks de 1L.

Caducidad: 6 meses

\*Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Septiembre 2015.

## Postres

### Mousses

Amplia gama de sabores y medidas redondas para la preparación



#### Mousse de Chocolate Carte d'Or

Código: 29848501  
Presentación: 6 estuches de 720g.  
Caducidad: 12 meses

#### Mousse Sabor Fresa Carte d'Or

Código: 29887901  
Presentación: 6 estuches de 690g.  
Caducidad: 12 meses

#### Mousse Sabor Limón Carte d'Or

Código: 29848801  
Presentación: 6 estuches de 600g.  
Caducidad: 12 meses

### Especialidades

Sabor y tendencia



#### Crema Sabor Yogur

Código: 10047601  
Presentación: 6 estuches de 600g.  
Caducidad: 12 meses

#### Natillas / Crema Catalana Instantáneas

Código: 21056701  
Presentación: 6 estuches de 516g.  
Caducidad: 24 meses

#### Flan de Vainilla

Código: 28280101  
Presentación: 6 estuches de 801g.  
Caducidad: 18 meses

#### Flan Natillas Potax

Código: 10130902  
Presentación: 12 estuches de 1Kg.  
Caducidad: 36 meses

### Cremosos

Fáciles y rápidos de preparar



#### Cremoso de Chocolate

Código: 15062103  
Presentación: 6 estuches de 1,6Kg.  
Caducidad: 18 meses

#### Cremoso de Mango - Albaricoque

Código: 15817602  
Presentación: 6 estuches de 1,6Kg.  
Caducidad: 12 meses

\* 50 chefs externos han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate versus el principal competidor de este producto en España. BIC Desserts. Octubre 2013.

# Surtido de producto: Categorías



## Postres

### Gelatinas

Un postre exquisito y versátil



#### Gelatina Limón Carte d'Or

Código: 21620402

Presentación: 6 estuches de 850g.

Caducidad: 18 meses



#### Gelatina Fresa Carte d'Or

Código: 11621502

Presentación: 6 estuches de 850g.

Caducidad: 18 meses



#### Gelatina Piña Carte d'Or

Código: 11623702

Presentación: 6 estuches de 850g.

Caducidad: 18 meses



#### Gelatina Naranja Carte d'Or

Código: 11622602

Presentación: 6 estuches de 850g.

Caducidad: 18 meses

### Siropes

Todo el sabor hasta la última gota



#### Sirope de Chocolate Carte d'Or

Código: 11806101

Presentación: 6 botellas de 1Kg.

Caducidad: 18 meses



#### Sirope de Caramelo Carte d'Or

Código: 11806001

Presentación: 6 botellas de 1Kg.

Caducidad: 24 meses



#### Sirope de Toffee Carte d'Or

Código: 11809301

Presentación: 6 botellas de 1Kg.

Caducidad: 24 meses



#### Sirope de Fresa Carte d'Or

Código: 11806801

Presentación: 6 botellas de 1Kg.

Caducidad: 18 meses



#### Sirope de Vainilla Carte d'Or

Código: 11809801

Presentación: 6 botellas de 1Kg.

Caducidad: 12 meses



#### Sirope de Frutas del Bosque Carte d'Or

Código: 11806502

Presentación: 6 botellas de 1Kg.

Caducidad: 18 meses

\*50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.



## Tés e infusiones

### Pirámides ensobradas

Calidad y sorprendentes sabores



#### Té Negro Earl Grey Lipton

Código: 19951301

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Té Negro English Breakfast Lipton

Código: 19950301

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Té Negro Frutos del Bosque Lipton

Código: 19951501

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Té Negro Melocotón-Mango Lipton

Código: 19950901

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Té Negro Limón Lipton

Código: 19952101

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Té Verde Sencha Lipton

Código: 19952501

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Té Verde Mandarina - Naranja Lipton

Código: 19951101

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Infusión Rooibos Lipton

Código: 19952301

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Infusión Manzanilla y Miel Lipton

Código: 12734101

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



#### Infusión Menta Lipton

Código: 30010801

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses

# Surtido de producto: Categorías



## Tés e infusiones

### Lipton Gama Clásica

Un té o infusión para cada estado de ánimo



#### Té de Frutas del Bosque Lipton

Código: 23848001

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Té Earl Grey Lipton

Código: 25879301

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Té English Breakfast Lipton

Código: 15898501

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Té Verde Lipton

Código: 15898701

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Té Verde a la Menta Lipton

Código: 13847601

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Manzanilla Lipton

Código: 25879601

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Tila Lipton

Código: 15879101

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Menta Lipton

Código: 15871901

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Té Yellow Label Lipton

Código: 11209601

Presentación: Estuche de 25 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Té Yellow Label Lipton

Código: 21209801 / 17568102

Presentación: Estuche de 100 bolsitas  
Caducidad: 24 meses



#### Manzanilla Lipton

Código: 15915601

Presentación: Estuche de 100 sobres  
Caducidad: 24 meses



#### Menta Lipton

Código: 25915401

Presentación: Estuche de 100 sobres  
Caducidad: 24 meses



## Pastas

### Pasta Seca

El sabor italiano en tu cocina



#### Ravioli con Carne Knorr

Código: 13099004

Presentación: Caja de 3Kg.

Caducidad: 12 meses



#### Tortellini con Carne Knorr

Código: 15925702

Presentación: Caja de 3Kg.

Caducidad: 12 meses



#### Tortellini con Queso Knorr

Código: 15925603

Presentación: Caja de 3Kg.

Caducidad: 12 meses



## Margarinas

### Margarinas



#### Margarina Tulipán con Sal

Código: 385748

Presentación: Caja 6 terrinas 1Kg.

Caducidad: 6 meses



#### Phase Líquida

Código: 11734901

Presentación: Caja de 12 botellas de 0,9L.

Caducidad: 6 meses



#### Phase Margarina

Código: 388040

Presentación: Caja de 5 uni. de 2Kg.

Caducidad: 6 meses

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

 902 101 543

[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)



Síguenos en:



[fb.com/unileverfoodsolutions.es](https://fb.com/unileverfoodsolutions.es)



[@UnileverFS\\_es](https://twitter.com/UnileverFS_es)



[UFSSpain](https://www.youtube.com/UFSSpain)



MAIZENA

