



Somos chefs ayudando a chefs

Catálogo Hoteles 2018

Descubre recetas e inspiración en ufs.com



INNOVACIONES



Índice

Nuevas tecnologías	4
El Gastrobuffet	14
Ensaladas y Crudités	18
Showcooking	20
Segundos: Carnes y Pescados	22
Segundos: Pastas y Arroces	24
Postres	26
Desayunos	28
Gestión de eventos	32
Room Service	42
Alérgenos	50
Surtido de producto	54

Tendencias del sector

CONFIANZA

Las personas se han vuelto más comprometidas con lo que comen, de dónde viene y quién lo hace, buscan alimentos reales, seguros, responsables y de confianza.



¿QUÉ IMPLICA?

- Exigencia en los ingredientes.
- Sólo confiar en las primeras marcas.

NUEVOS MUNDOS

La comida de otras tradiciones gastronómicas como Japón o Centroamérica toma cada vez más relevancia.



¿QUÉ IMPLICA?

- Nuevos sabores y platos.
- Oferta amplia en consumo fuera del hogar.
- Teatralización: Decoración y showcooking

AUTOCONSCIENCIA

Las personas están adquiriendo una comprensión cada vez más sofisticada de cómo los alimentos les afectan psíquica y físicamente.



¿QUÉ IMPLICA?

- La nutrición es una prioridad.
- Más opciones sanas en la oferta.

FLEXIBILIDAD

Los estilos de vida se vuelven más desestructurados y las actividades como la compra de alimentos, cocinar o comer necesitan ser más flexibles para permitir seguir el ritmo de vida.



¿QUÉ IMPLICA?

- Horarios de comida menos estructurados.
- Auge del snacking.
- Comidas más casuales.

MAYORES EXPECTATIVAS

Impulsados por una explosión de elecciones, informaciones y comparaciones, los clientes están cada vez más informados. Esto hace que gente de todos los niveles de ingresos sean cada vez más exigentes y críticos.



¿QUÉ IMPLICA?

- Más exigencias para las marcas.
- Menús cada vez más premium.
- Control más estricto de los procesos.

NUEVAS TECNOLOGÍAS



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 presenta las ventajas siguientes

Altos niveles de calidad y seguridad alimentaria que garantizan el resultado cocinando con materias primas frescas.



NUEVAS TECNOLOGÍAS

La línea fría

¿Cómo funciona?

LA LÍNEA FRÍA

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

1. Emplatar: 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. Termosellar: Se procede a termosellar rápidamente las barquetas.

4. Almacenar: 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 .



Nos permite optimizar recursos y ahorrar en mano de obra con la garantía de la seguridad alimentaria.

Máximas cualidades organolépticas: sabor, aroma y textura garantizados



Máximas cualidades organolépticas: sabor, aroma y textura garantizados



Máximas cualidades organolépticas: sabor, aroma y textura garantizados



Máximas cualidades organolépticas: sabor, aroma y textura garantizados



Cocción al vacío

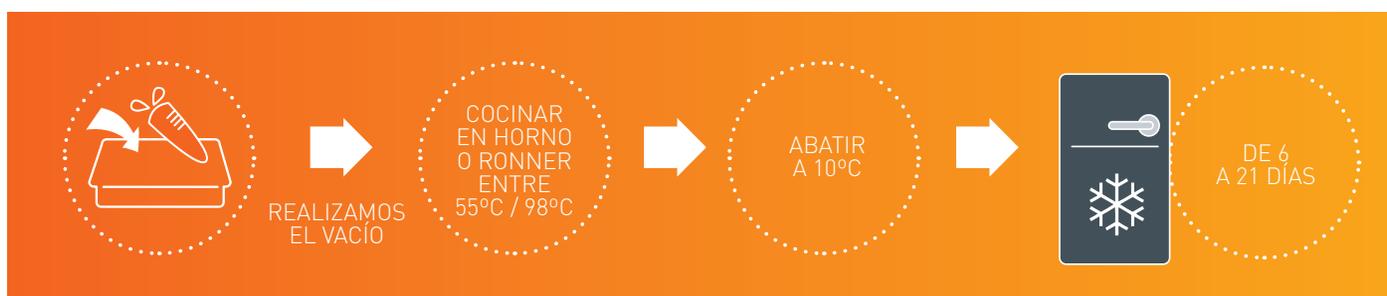
¿Cómo funciona?

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 generalmente 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.



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



NUEVAS TECNOLOGÍAS



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.



ENVASADO EN BOLSA DE
VACÍO O BARQUETA



PASTEURIZAR



DE 21 A 45
DÍAS SEGÚN
ALIMENTO

La pasteurización presenta las ventajas siguientes

Máximas cualidades
organolépticas: sabor, aroma
y textura garantizados



Simplifica y agiliza el servicio



Evitar la evaporación
y la desecación



Racionaliza la planificación
de trabajo



Anticipación de la preparación
de banquetes y grandes
servicios



NUEVAS TECNOLOGÍAS

La esterilización

¿Cómo funciona?

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 conservarlos 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.



ESTIRILIZACIÓN DE ALIMENTOS EN AUTOCLAVE:



La cocción al vacío presenta las ventajas siguientes

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



La ultracongelación

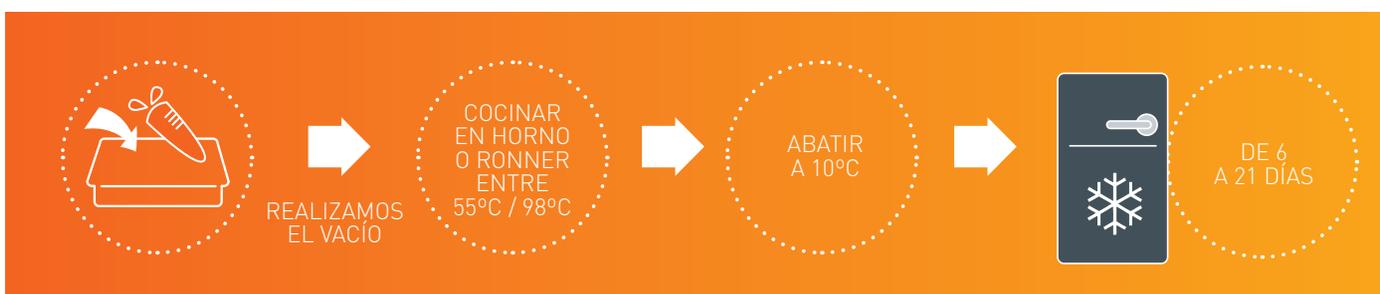
¿Cómo funciona?

La ultracongelación de alimentos es un proceso de descenso muy rápido de temperatura por debajo de la temperatura de congelación, hasta una temperatura entorno a los -40°C ., en un tiempo máximo de 120 minutos.

Para realizar este procedimiento hay que emplear elementos frigoríficos llamados abatidores- ultracongeladores, que funcionan con aire frío forzado o nitrógeno.

Se almacenan los alimentos a una temperatura superior ya estabilizada siendo las más habituales entre -18°C . y los -22°C ., en función del alimento puede llegar hasta por debajo de los -24°C . Este proceso se realiza en cuestión de minutos así se mantienen las propiedades físicas, las texturas, olores y los nutrientes y vitaminas de los alimentos, ya que no se producen microcristales o cristales de agua interiores que pueden descomponer la fibra del alimento tratado, como ocurre en la congelación normal. Una vez ultracongelado el producto se mantiene a una temperatura controlada hasta su cocinado, para el cual debe sufrir una descongelación controlada con frío positivo en cámara y nunca a temperatura ambiente, o forzando bajo agua caliente.

Este procedimiento es muy utilizado en hotelería por su eficacia a la hora de poder provisionar alimentos para eventos con bastante anticipación y tiempo, además de permitir que estas preparaciones ultracongeladas conserven todos los nutrientes, estructura y aspecto, como si estuviera recién porcionado y/o elaborado, tan solo a la espera de su descongelación y regeneración para su consumo.



Mantenimiento de alimentos ultracongelados



NUEVAS TECNOLOGÍAS

Preparación en frío

¿Cuáles son sus ventajas?

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.

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	CRUSTACEOS	PESCADO	APIO	MOSTAZA	SESAMO	CAJAHUETES	SOJA	FRUTOS SECOS	LABORES	ULTRAMUCOS	MOLUSCOS	HUEVO	LECHE
Base de Salsa Española	—	—	—	—	—	—	—	✓	—	—	—	—	—	—
Salsa de Tomate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Salsa 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.

EL GASTROBUFFET



El buffet en los hoteles ha evolucionado a lo largo de los últimos años hacia una exposición tan atractiva que, por sí misma, se ha convertido en un elemento estético. Su principal objetivo es abrir el apetito y atraer comensales, y es un lugar donde exponer la habilidad del equipo de cocina. El buffet, además de ser una práctica gastronómica disfrutada en grupo, se ha convertido en una experiencia más personal y sensorial.

6 pasos para que tu buffet sea más rentable

1. ADQUIRIR INGREDIENTES DE TEMPORADA.

En temporada los ingredientes siempre son más baratos y se encuentran en su punto más idóneo de sabor.

2. LA INDIVIDUALIDAD DE LAS RACIONES.

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.

3. MÁS VARIEDAD DE RECETAS CON MENOS INGREDIENTES, MÁS CREATIVIDAD.

Rediseñar tus recetas con más combinaciones y simplificar la operativa te permitirá ahorrar. Además, reducir el número de proveedores te ayudará a conseguir mejores precios de compra.

4. REDUCIR EL TAMAÑO DE TU VAJILLA DE SERVICIO.

Reducir el tamaño de los platos y bandejas en tus buffets permite que los comensales vean más pronto sus platos o bandejas llenos y hará que su nivel visual de saciedad se apacigüe antes.

5. LA ATENCIÓN, MOTIVACIÓN Y REDIRECCIÓN DEL CLIENTE.

Estar atento al cliente durante el servicio con el personal siempre en la sala y redireccionar al cliente con decoración y señalización sugerente hacia las zonas más rentables, hará que tu nivel de rentabilidad crezca y el ticket medio por comensal baje.

6. MANTENER UN RECORRIDO LÓGICO EN TU BUFFET.

Colocar al principio del buffet las zonas más rentables (postres, ensaladas, sopas y cremas, arroces, pastas) con una decoración esmerada y un soporte humano adecuado, que hará que baje el ticket medio de consumo y que el cliente se sienta seducido por nuestra oferta y satisfecho con su comida.



Raciones individuales



Variiedad de recetas



Vajilla más pequeña

EL GASTROBUFFET



Señalización



Buena reposición



Showcooking

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

Extremar la limpieza de las instalaciones, manteniendo el orden de la sala y la conveniente señalización, permite que el cliente se encuentre a gusto y con conocimiento de donde se encuentra todo.

2. UTILIZAR EL SHOWCOOKING COMO HERRAMIENTA DE SUGESTIÓN Y VISIBILIDAD

Convertir una zona que nos convenga por su rentabilidad en showcooking 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.



Oferta estacional



Publicita tu cocina

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



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...).
- 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.

EL GASTROBUFFET: Showcooking



Las ventajas del showcooking



Asiático



Arroces



Burgers



Postres

- El showcooking potencia una zona del buffet con unos ingredientes que nos convenga destacar por su bajo coste, potencial o estacionalidad.
- Un cocinado personalizado, como puede ser dar la opción de elegir el punto de cocción de la carne al comensal, nos permite dar la sensación de que estamos cocinando para él en exclusiva, potenciando con ello el concepto de "Active Kitchen", aumentando con ello el nivel de seducción del cliente.
- Hacer showcooking otorga vistosidad y dinamismo a nuestra oferta culinaria. Aumentará la confianza de nuestros clientes en la frescura de los ingredientes y en sus diferentes cocciones, siendo más adecuadas y al momento.
- Sacar nuestra cocina a la sala, con determinadas preparaciones, nos permite sacar músculo frente al cliente, enseñando de primera mano lo bien que lo podemos hacer. Para ello debemos tener en estos puntos de showcooking a los profesionales más especializados en las diferentes tematizaciones.
- La implementación del showcooking permite incrementar y potenciar nuestra oferta gastronómica quitando monotonía, al incluir diferentes tematizaciones y shows del tipo woks asiáticos, arroces, pastas, croquetas, postres, cremas y sopas, teppanyakis, etc.
- Por último, hay que destacar que el 90 % de los comensales de un buffet de hotel consume habitualmente en los showcookings, por lo que es una buena oportunidad para incluirlos en las rutinas de montaje de buffets para sacar todo el rendimiento posible a esta técnica de cocinado.

Las ventajas del showcooking



- Raciones más pequeñas que permiten probar más cosas y transmitir variedad.
- El showcooking es la clave: ofrece personalización y atención al cliente a la vez que controlas costes.
- Seduce por la presentación y ofrece una atención personalizada.

EL GASTROBUFFET: Carnes y pescados



Cómo gestionar la oferta de segundos



Una óptima oferta de segundos debería moverse entre 4 y 6 platos diferentes. 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

◦ Recomendaciones de 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.

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.

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 convención 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 sazonador deshidratado.
- Añadir el agua ya caliente o caldo.

Dale atractivo y ahorra en pastas

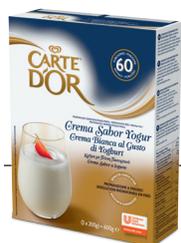


- Asegúrate que todo el mundo coma pasta y arroz.
- Ofrece variedad.
- Seducir los sentidos: Presentación, colores, sabores y métodos de elaboración vistosos.

EL GASTROBUFFET: Postres



Multiplica tu oferta de forma fácil con un mismo producto



Crema Sabor Yogur

Topping 1



Con granillo

Topping 2



Con fruta y
coulis

Topping 3



Bebible
con fruta

Topping 4



Estilo griego
con miel



Crema Catalana
y Natillas



Natillas con
fruta



Crema catalana
con nata



Natillas con
galleta



Crema catalana
con chocolate



Cremosos



Mousse con
galleta



Cremoso con
nata



Cremoso con
almendra



Cremoso con
fruta



Gelatinas



Gelatina
con nata



Gelatina con nata y
almendras



Tartaletas con
gelatina



Gelatina con
chocolate

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.

EL GASTROBUFFET: Desayunos



Empieza el día desayunando de manera equilibrada



Los 5 grupos de
alimentos



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⁽¹⁾.

(1) AESAN, Estudio ALADINO 2011

EL GASTROBUFFET: Desayunos

Empieza el día desayunando de manera equilibrada

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:

Omega3
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 VITAMINA D



Pescados
azules



Lácteos



Huevos

OTRAS FUENTES
DE OMEGA 3



Aceite de
girasol



Nueces

OTRAS FUENTES
DE VITAMINA E



Aceites
vegetales



Frutos secos

(2) 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.

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



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



GESTIÓN DE EVENTOS



Gestión de Eventos



Los hoteles son espacios ideales para celebrar todo tipo de eventos, por ello es importante sacarle el mayor partido. En este apartado repasaremos los aspectos básicos de la gestión de eventos, que van desde la organización básica hasta consejos para reducir la complejidad en cocina.

Dependiendo del hecho que se esté celebrando, la finalidad puede variar considerablemente. Los pasos a seguir para la planificación de un evento son los siguientes*:

- 1. CAPTACIÓN DE CLIENTES:** Se realiza segmentando los clientes, realizando acciones de comunicación y promoción hacia ese mercado seleccionado.
- 2. DISEÑO:** Es la configuración de las distintas fases, por las que pasará el evento. En esta fase se marcarán los objetivos a conseguir, que condicionarán muchas de las decisiones adoptadas en el resto de las fases.
- 3. PRODUCCIÓN:** Son las gestiones que se producen antes de la celebración del evento y que tiene como objetivo principal la preparación de los recursos y equipos que componen el evento.
- 4. MONTAJE:** Es la organización, diseño y disposición del equipo y los recursos técnicos y humanos que se utilizarán en el lugar donde se realizará el evento.
- 5. EJECUCIÓN:** Fase en la que, estando los participantes del evento reunidos en el mismo lugar y al mismo tiempo, comparten las actividades planificadas.
- 6. DESMONTAJE:** Es la disposición y acción para retirar los materiales y elementos que fueron utilizados en el evento.
- 7. EVALUACIÓN DE RESULTADOS:** Momento en el que se establece el grado de cumplimiento de los objetivos establecidos y la eficiencia de las prestaciones. La evaluación de resultados es una de las partes más importante del post-evento. Conocer si se han cumplido, como mínimo, los objetivos previstos y el rendimiento producido con ellos.

*Fuente: Manual Técnico de Cocina

GESTIÓN DE EVENTOS

Grandes eventos

COCKTAILS

Este es el tipo ideal de banquete cuando el número de invitados es reducido y los organizadores prefieren una celebración sencilla y muy dinámica en la que el ambiente es informal y se desea celebrar el evento de una forma más discreta.

Se puede organizar a cualquier hora del día. La comida consistirá en gran diversidad de manjares en miniatura que los invitados se servirán personalmente o asistido por camareros y consumirán de pie, charlando en animados grupos o sentados.

También es habitual iniciar un banquete con una parte de cocktail, sirviendo todos o parte de los entrantes de esta forma.



Cocktail

BUFFET

El comensal encuentra la comida lista para ser consumida en una mesa de grandes dimensiones o estación. De esta manera, cada persona puede servirse lo que desea y en la cantidad que quiera. Esto facilita dar de comer a muchos invitados de manera simultánea, ya que no deben tomarse distintos pedidos ni se necesita personal que acerque cada plato hasta una mesa en particular.



Modo Buffet

SERVICIO EN MESA

Es el sistema más utilizado en eventos, donde la comida es servida en la mesa por parte de un camarero o equipo de camareros, donde se sigue un guión/menú que dispone en el tiempo los diferentes platos y protocolos a seguir. Se distinguen diferentes tipos de servicios como aperitivos, almuerzos o cenas.



Servicio en mesa

**Fuente: Manual Técnico de Cocina*

Pequeños eventos

- Las fiestas locales, días de vacaciones o las cenas de trabajo previas a las fiestas navideñas o simplemente días puntuales, suelen traer consigo una oportunidad de rentabilizar a nuestro negocio.
- Aportan un volumen de negocio mayor al habitual. A su vez es una gran oportunidad para dar a conocer nuestro negocio a mucha gente en poco tiempo.
- En ocasiones, estos picos fuertes de trabajo pueden ocasionar a su vez una situación de estrés, aumento de horas y complejidad de la operativa, ya que exigen ciertas modificaciones en la gestión que si no se hacen bien, pueden traer situaciones tensas en la plantilla o no alcanzar los beneficios planteados.
- La plantilla de cocina suele contar con la ayuda de algún extra. Se necesitarán pautas, recetas e ingredientes que puedan ser manipulados por todos para una distribución óptima de las responsabilidades.

Cómo reducir complejidad en la cocina

1. DEBEMOS ALINEAR NUESTRA OFERTA A CADA SITUACIÓN:

Es recomendable reducir el número de platos, disponer las mesas de forma diferente, decorar el local, gestionar las reservas con mayor atención o invertir en algo de publicidad. También es importante definir qué recetas pueden ofrecerse a grupos grandes teniendo en cuenta la viabilidad del servicio, el espacio en cocina o neveras, etc. por ejemplo será muy difícil ofrecer steak tartar o un postre emplatado y flambeado en una mesa grande.

- Será importante la construcción de nuestra oferta de menús. Para ello es vital saber su coste al detalle. No debemos olvidar contabilizar los recursos (coste de personal y consumo energéticos).
- Durante épocas fuertes de eventos y grupos, conviene replantearse la cantidad de platos a ofrecer. Reduiremos la complejidad y riesgos de desperdicios, construyendo menús cerrados donde esté equilibrada la rentabilidad del plato por cliente.

2. NO SE NOS PUEDE PASAR POR ALTO LAS INTOLERANCIAS Y LAS ALERGIAS:

Tener a disposición en la cocina ingredientes que nos den la seguridad de un buen resultado en un corto espacio de tiempo de preparación, o la certeza de que su uso no integra alérgenos, ayuda mucho y da seguridad a la cocina.

3. EL POSTRE COMO ELEMENTO QUE COMPENSA LA RENTABILIDAD DEL MENÚ:

Los postres sugerentes terminarán de satisfacer la experiencia del grupo y te pueden ayudar a sacar mejor provecho económico.

- Existen ingredientes profesionales para la elaboración de postres variados con técnicas muy sencillas y a un coste muy reducido. Es una buena forma de elaborar nuestros propios postres sin comprometer la calidad global de nuestra oferta.

GESTIÓN DE EVENTOS



Desarrollo en frío



Procesos de producción



Guión del evento

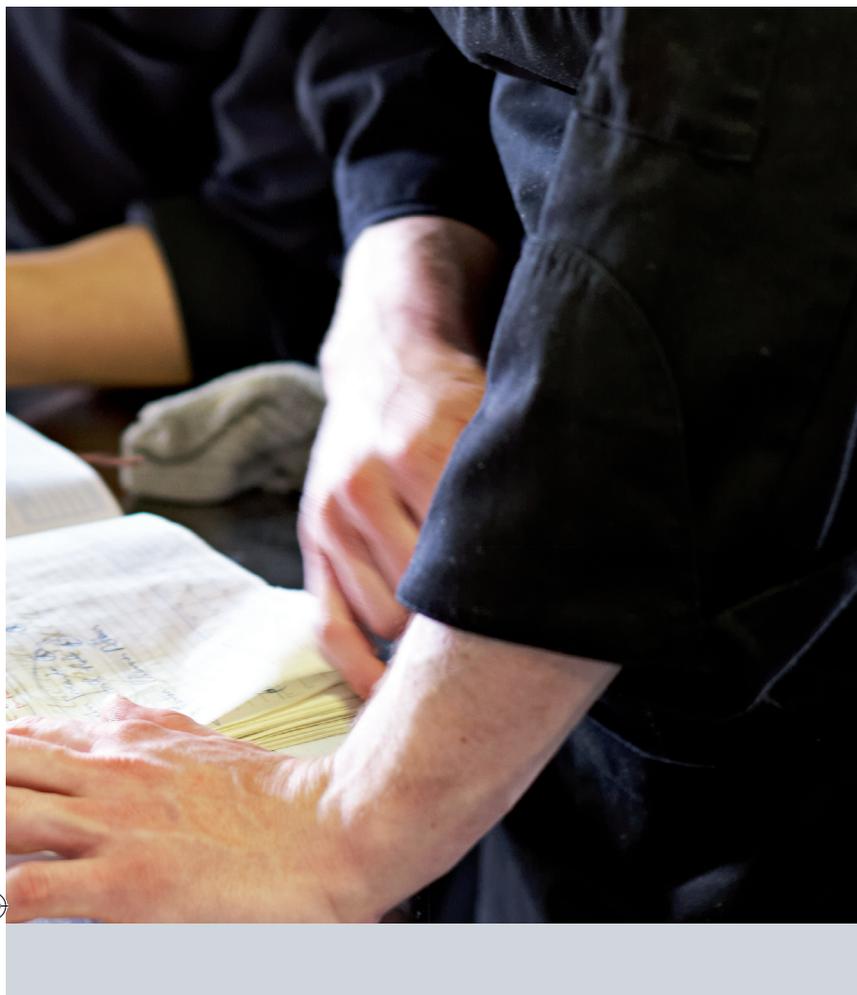
La planificación del banquete vs evento:

1. ORDEN DE SERVICIO

Documento que contiene toda la información y guión de un evento o banquete.

2. ANÁLISIS DE MENÚ DEL BANQUETE Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

- Planificación de suministros (alimentos y no alimentos), solicitud, recepción y etiquetado.
- Ayudas culinarias, implementación de productos de desarrollo en frío, de fácil elaboración, especial alérgenos y trazabilidad específica que ayudará a la producción.
- Estrategia de producción (tipos de cocinado, conservación y regeneración al emplear).
- Recursos humanos preparación (mise en place/ejecución/servicio), extras.
- Logística de transporte y entrega/montaje en sala (camión frigorífico de montaje, carros calientes y fríos, fundas...etc.
- Análisis y detalle del momento del paso, estrategia de entrega y servicio a comedor.



Control de maquinaria



Reutilización excesos

3. CONTROL DE MAQUINARIA ESPECÍFICA

Hornos de convección y regeneradores, carros calientes, abatidores de Tª, carros fríos, mesas calientes de paso...

4. ESTRATEGIA DE FINALIZACIÓN DE SERVICIO

- Control de mermas de producción.
- Recogida y conservación del menú (muestreo) para análisis bacteriológico.
- Recogida de género y reutilización de exceso de producción.
- Control de dotaciones a utilizar.
- Elaboración de relevé de consumo y gastos generados.
- Evaluación del servicio y costes, comparativa con la orden de servicio y coste inicial.

GESTIÓN DE EVENTOS



¿Cómo te ayudamos?

- **Ayudas culinarias:** La utilización de los productos específicos para banqueting, como la gama de Salsas de preparación en Frío Knorr (Salsa Bechamel, Salsa Española, Salsa de Tomate y Puré de Patatas), así como de la gama de Caldos Líquidos Concentrados Knorr y la gama de Espesantes Knorr, Postres Carte d'Or y Krona, permiten una reducción en costes ya que suponen un ahorro en tiempo, espacio y consumo energético.
- **Ahorro maquinaria:** Generan un ahorro también en inversión de maquinaria específica de banqueting y por lo tanto un ahorro en tiempo de limpieza.
- **Menor contaminación:** Suponen un menor riesgo de contaminación ya que el producto no pasa por variaciones de calor-frío-calor. Permitiendo el montado de servicios de banqueting con antelación, sujetos tan sólo a la regeneración el día del evento.
- **Estabilidad:** Permiten su utilización en diferentes métodos de cocinado con total estabilidad (pasteurización, cocina al vacío, ultracongelación...)
- **Creatividad:** Elaboración de recetas y guarniciones innovadoras y creativas con una mínima manipulación.



Las ventajas de usar nuestros productos

- **Trazabilidad de alérgenos:** En la preparación de banqueting nuestra gama identifica los diferentes alérgenos que componen los platos elaborados, sirviendo para establecer la trazabilidad de los mismos.
- **Ideales para la regeneración:** A la hora de elaborar platos al momento o para su posterior regeneración es fundamental la uniformidad, el sabor y la textura. Nuestra gama de salsas contienen almidones específicos para la regeneración en hornos y además proporcionan estabilidad en caliente, no generando velo o capa ni suerado o cortes.
- **Facilidad en las preelaboraciones:** Tanto en entrantes fríos, ensaladas o postres, disponemos de salsas, aliños y complementos para postres que están pensados para soportar una textura y aspecto como recién emplatado, incluso tras varias horas en refrigeración.
- **Siempre el mismo resultado:** Es importante señalar que en un evento es importante que la prueba de menú tiene que guardar similitud con el día del evento. Nuestros productos proporcionan la linealidad para garantizar esa similitud. Además de ser de fácil manejo, nos aseguramos la misma calidad de preparado por cualquier empleado de la cocina.
- **Calidad y fiabilidad:** El control de costes y las posibles desviaciones son muy significativos e importantes en banqueting, por lo que la uniformidad en la ejecución de las salsas y elaboraciones son cruciales. Con nuestros productos siempre mantendrás la facilidad y homogeneidad en su desarrollo.
- **Operativa e higiene:** A menudo los eventos dan lugar a cocinas satélite, carpas o espacios en exterior. Contar con ingredientes que faciliten el transporte, aseguren la higiene o faciliten el emplatado final da gran valor a la buena ejecución del evento.
- **Cocinar sólo lo que se necesita:** Muchas veces cocinar en exceso con intención de adelantar se convierte en un gasto de recursos y género innecesario, además del riesgo de mermas. Muchos de nuestros ingredientes profesionales se preparan al momento y en la cantidad exacta. Organizarnos para elaborar ciertas salsas al momento puede ser un ejemplo de optimizar nuestra gestión.

GESTIÓN DE EVENTOS

Tecnología del Cook & Chill, adecuada para banqueting

¿Cómo funciona?

El Cook and Chill es un proceso de tres pasos conformado por: COCCIÓN, ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA y REGENERACIÓN.

1. COCCIÓN

La cocción es la transferencia o aplicación de calor a una materia prima o alimento. Este calor puede ser de conducción, convección, radiación e inducción. El tipo de calor aplicado en el proceso de cocción tendrá un resultado importantísimo en el producto final.

La cocción se hace aplicando tres tipos de energía: gas, electricidad o vapor (las más conocidas) a través de quemadores, hornos, vaporizadores, sartenes volcables, parrillas, freidoras, etc. Es decir, cualquier equipo que nos permita cocinar los productos.

2. ENFRIAMIENTO Y/O CONGELACIÓN RÁPIDA

Los sistemas de refrigeración y congelación convencionales sirven en su mayoría para guardar productos ya refrigerados o ya congelados, especialmente para guardar los productos congelados. Congelar es la transformación de los líquidos de los alimentos en cristales de hielo. Si observamos, al momento de congelar un producto refrigerado notaremos una gran formación de macrocristales (trozos de hielo). Estos trozos son visibles a nuestros ojos y lo que han hecho es causar un daño a la estructura molecular de los alimentos debido a una congelación muy lenta. Lo más probable es que el producto haya permitido el crecimiento de bacterias dañinas a los seres humanos. Sólo el abatimiento o congelación rápida evitará este daño molecular.

3. REGENERACIÓN

Regenerar es elevar a temperatura de consumo los alimentos abatidos o congelados rápidamente de la manera más delicada, no es recalentar el producto.

Para lograr este objetivo se usan equipos como Hornos Combinados, Baños María y Hornos a Convección entre otros.



Tipos de enfriamiento y congelación

ABATIR O ENFRIAR



CONGELAMIENTO RÁPIDO



Las grandes ventajas de usar cook & chill

- Producción centralizada
- Producción estandarizada
- Mejores precios de compras
- Mejor organización en la producción y logística
- Ahorro en mermas
- Mayor flexibilidad en menús
- Seguridad alimentaria
- Ahorro en tiempo
- Mayor calidad de los alimentos
- Menos desperdicios



Flexibilidad en el menú

ROOM SERVICE



Tipos de Room Service

1. ROOM SERVICE 24 HORAS

Suele existir en hoteles de 4 y 5 estrellas, tiene la asistencia de un equipo humano, maquinaria y material específico que se encarga del mismo. Muy utilizado en zonas vacacionales, y suele tener en su contenido un guiño regional y turístico incluyendo platos típicos.

2. ROOM SERVICE 12 HORAS ASISTIDO

Este servicio cubre las horas de actividad de un hotel desde el desayuno a la cena, para ello cuenta con la asistencia/apoyo de:

- **Sistema Kiosko:** Sistema de kiosko de servicio que se suele encontrar en recepción y que cuenta durante 24 horas con una gama mínima de alimentos y bebidas que el cliente se puede autoservir previa comunicación con el personal de recepción.
- **Sistema de máquinas vending en planta:** Zonas de máquinas autoservicio con alimentos y bebidas en las plantas de autopago y autoservicio.
- **Mini bar Snack-room:** Dentro de las habitaciones zona dotada de mini bar completo con un surtido de snacking con reposición.
- **External deals:** Son ofertas externas de restaurantes de comida rápida a domicilio que acompañan y refuerzan a la carta de room service y que complementan la oferta del hotel.

3. ROOM COOKING SERVICE

Es un tipo de room service Premium que existe sobre todo en hoteles 5 estrellas vacacionales y que ha popularizado la cultura americana, y que consiste en que las habitaciones tienen una zona equipada para la elaboración y servicio de platos en carta que el propio cocinero con la asistencia de un camarero realiza insitu en la habitación, en presencia o no del cliente.



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. Estructura de carta de room service:



Bebidas y bodega

(oferta sencilla de aguas, refrescos, cervezas y vinos)



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)

El room service implica todo un protocolo que hay que conocer, desde el inicio del servicio en el momento de recibir la llamada del huésped, o mediante los colgantes para desayunos pasando por todo el proceso del servicio, sus tiempos, la atención al cliente en su habitación, sus características y su cobro.

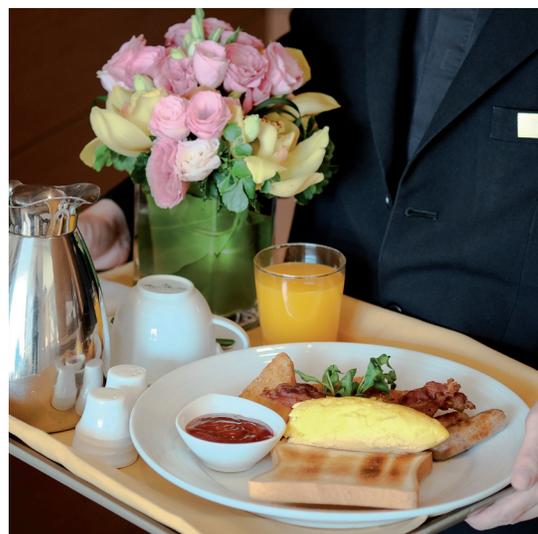
SERVICIO RÁPIDO
Y DE CALIDAD



PLATOS DE ELABORACIÓN RÁPIDA,
QUE SEAN FÁCILES DE CONSUMIR

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 Ambientación/decoración de geridon y bandeja.
- 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.

ROOM SERVICE



¿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, sandwiches...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, decorándolos con la gama de **toppings Carte d'Or**.



Las ventajas de usar nuestros productos

- **Imagen de calidad:** Otorga imagen de marca a tu carta de room service.
- **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 salsas 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.

ROOM SERVICE

Ejemplos de recetas para el room service



CREMA DE BOGAVANTE

◦ Ayudarse con cremas de calidad y sobre todo de fácil elaboración, permite tener una oferta amplia con sabores de calidad y muy reconocidos.



ENSALADA CÉSAR

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



BOCADILLO DE JAMÓN

◦ Tener en la oferta de cualquier Room Service, el soporte monoporciones como la mayonesa, el ketchup ó la mostaza, realzan el sabor y la cremosidad de cualquier guarnición, así como de los bocadillos.



BOCADILLO DE SALMÓN

◦ El nuevo Queso Crema Hellmann's, gracias a su untuosidad, permite acompañar multitud de bocadillos y otorgar un suave sabor a queso natural.



SANDWICH CLUB

◦ Un clásico de los menús del room service. Ayudándonos con la mayonesa Hellmann's conseguimos estabilidad de todos los ingredientes, impregnando de sabor y cremosidad a todo el conjunto.



HELLMANN'S CHICKEN BURGER

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



CREMOSO DE MANGO Y VAINILLA

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



DUO CHOCOLAT MOUSSE

◦ Podemos montar con anticipación las mangas con las Mousses Carte d'Or, ya que podemos conservarlas en frío de 24 a 48 horas, ofreciéndonos una ventaja competitiva tanto en preparación como en elaboración.

ALÉRGENOS





Las ventajas de usar nuestros productos

En diciembre del 2014 entró en vigor el nuevo Reglamento EU 1169/2011 que trata sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Desde esa fecha, todos los operadores del sector de la alimentación deben informar de la presencia de alérgenos en sus productos mediante etiquetas, carteles, en la carta y/o de forma verbal. En España se exige, además, que siempre aparezca en un soporte escrito o electrónico.

Estas medidas pretenden reforzar la información y seguridad de los consumidores alérgicos que podrán, de este modo, identificar en todo momento qué alimentos contienen los alérgenos señalados en el reglamento. La aplicación del mismo representa una especial ventaja para las personas que sufren alguna intolerancia o alergia alimentaria (se estima que entre el 2 y 4% de adultos y el 6% de la población infantil

LAS PAUTAS QUE DEBE GARANTIZAR CUALQUIER OPERADOR

- Facilitar la información requerida sobre los 14 alérgenos indicados en el reglamento EU 1169/2011, y tener para ello un soporte escrito, como pueden ser cartas de locales, etiquetas de productos y platos precocinados, soporte electrónico...
- Poder responder a dudas y consultas de los consumidores sobre la presencia de alérgenos en la carta.
- Garantizar un correcto procedimiento en la cocina para manejar correctamente los alérgenos y evitar posibles contaminaciones cruzadas no informadas.
- Formar al personal de cada establecimiento sobre las cuestiones previamente mencionadas.

POR SU PARTE , EL CLIENTE TIENE LA RESPONSABILIDAD DE:

- Informar al personal del establecimiento de sus intolerancias y/o alergias alimentarias y tomar decisiones de acuerdo a la información presentada.

ALÉRGENOS

Productos Sin Gluten

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				Krona		
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 Original	
Fondos Profesionales			Caldos Líquidos Concentrados			
Fondo Profesional de Carne	Fondo Profesional de Pollo	Fondo Profesional de Marisco	Caldo Líquido Concentrado Pollo	Caldo Líquido Concentrado Carne	Caldo Líquido Concentrado Vegetal	Caldo Líquido Concentrado Marisco
Salsas para Pasta		Mayonesas y Salsas frías			Salsas preparación en frío	
Salsa Pomodoro Knorr	Hellmann's Original 5L.	Hellmann's Original 3L.	Hellmann's Original 2L.	Salsa de Tomate 10Kg. Knorr	Base de Salsa Española Knorr	
Salsas Étnicas		Espesantes				
Salsa Étnica Agridulce	Salsa Étnica Curry	Maizena® 25 Kg.	Maizena® 2,5 Kg.	Maizena® Express Clara	Maizena® Express Oscura	Maizena® 1,5 Kg.

NUEVAS
TECNOLOGÍAS

EL
GASTROBUFFET

GESTIÓN
DE EVENTOS

ROOM
SERVICE

ALÉRGENOS

SURTIDO
DE PRODUCTO



Siropes

Siropes Crujientes



Sirope de Chocolate Sirope de Caramelo Sirope de Toffee Sirope de Fresa Sirope de Vainilla Sirope de Frutas del Bosque Sirope de Cereza Sirope de Naranja Sirope Crujiente Chocolate Blanco Sirope Crujiente Chocolate Negro

Postres listos para usar

Postres deshidratados



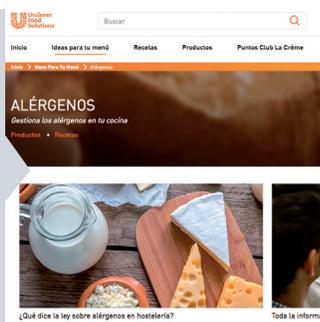
Crème Brûlée Carte d'Or Salsa de Vainilla Carte d'Or Natillas / Crema Catalana Carte d'Or Panna Cotta Carte d'Or Tiramisú Carte d'Or Mousse de Chocolate Carte d'Or Sorbetto de Limón Carte d'Or

Asegúrate de tener los alérgenos bajo control en tu negocio

Toda la información que necesitas la encontrarás en nuestra web www.ufs.com

TODO LO QUE NECESITAS SABER SOBRE LA LEY DE ALÉRGENOS

- Toda la información que necesitas sobre los 14 alérgenos.



TODA LA INFORMACIÓN SOBRE CÓMO GESTIONAR LOS ALÉRGENOS

- Desde que los ingredientes llegan a cocina hasta que los platos salen a sala.

24 RECETAS ORIGINALES SIN GLUTEN

- Propuesta de menú completo apto para celíacos.



MATERIAL IMPRESCINDIBLE PARA GESTIONAR LOS ALÉRGENOS

- Descárgatelos en nuestra web de forma gratuita.

¡Y AHORA APRENDE DE FORMA SENCILLA CÓMO GESTIONAR LOS ALÉRGENOS EN TU COCINA CON NUESTROS VÍDEOS!

SURTIDO DE PRODUCTO

GRAN FORMATO

Salsas de preparación en frío

Facilita la operativa en cocina



Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



SALSAS DE PREPARACIÓN EN FRÍO

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
18700201	KNORR SALSA BECHAMEL EN FRÍO	CAJA 4 BOLSAS DE 2,5 KG	18 MESES	22 L	8711200572403	8711200870028	32
18672602	KNORR BASE ESPAÑOLA	CAJA 4 BOLSAS DE 3 KG	18 MESES	46 L	8711200570133	8711200867264	32
18701702	KNORR SALSA DE TOMATE EN FRÍO	ENVASE DE 10 KG	15 MESES	85 L	8711200870172	8711200870172	16

SALSAS PARA ENSALADA

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
18899601	SALSA VINAGRETA HELLMANN'S 3 L	4 BIDONES DE 3 L	6 MESES	150	8711200591695	8711200889969	60

Maizena® harina fina de maíz

El espesante por excelencia



Puré de patatas

Con patatas 100% provenientes de agricultura sostenible



ESPESANTES

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
386935	HARINA FINA DE MAIZ MAIZENA 25 KG	SACO DE 25 KG	24 MESES	-	8410127011162	8410127011162	40

PURÉ DE PATATAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
15375002	PURÉ DE PATATAS EN FRÍO KNORR 3KG	CAJA DE 3 UDS. DE 3 KG	15 MESES	16 KG	8712566530328	8712566537501	42
23930002	PURÉ DE PATATAS KNORR 25 KG	SACO DE 25 KG	12 MESES	200 KG	8412200393004	8412200393004	21

CALDOS

Caldos Base

Ideales para el primer paso de la cocción



FORMATO PROFESIONAL PASTILLAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
23280101	CALDO POLLO PASTILLA KNORR	CAJA 72 PASTILLAS DE 213G	24 MESES	10 L	8412200328006	8412200328013	60
23210101	CALDO DOBLE CARNE PASTILLA KNORR	CAJA 72 PASTILLAS DE 200G	24 MESES	10 L	8412200321007	8412200321014	60
13222101	CALDO DOBLE CARNE PASTILLA KNORR	15 ESTUCHES DE 96 PASTILLAS	24 MESES	48 L	8412200322202	8412200322219	36
13290003	CALDO POLLO PASTILLA PROFESIONAL KNORR	18 ESTUCHES DE 1 KG	24 MESES	50 L	8712100677304	8412200329003	48
13220103	CALDO DOBLE CARNE PASTILLA PROFESIONAL KNORR	18 ESTUCHES DE 1 KG	24 MESES	50 L	8412200322004	8412200322011	48
10967602	CALDO PESCADO PASTILLA PROFESIONAL KNORR	18 ESTUCHES DE 1 KG	24 MESES	50 L	8412200096769	18412200096766	48
11052302	BASE PARA PAELLA KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	18 MESES	20 L	8410127105236	18410127105233	72

Caldos Líquidos Concentrados

Para dar el toque final de sabor a tus platos

NUEVA
IMAGEN,
MISMA
RECETA



CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD*	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
11512901	CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO POLLO	6 X 1 L	18 MESES	30 L	8712100410741	8712100151293	80
11513001	CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO CARNE	6 X 1 L	12 MESES	30 L	8712100410703	8712100151309	80
11513601	CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO VEGETAL	6 X 1 L	12 MESES	30 L	8712100410789	8712100151361	80
29603001	CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO MARISCO	6 X 1 L	12 MESES	30 L	8712100620287	8712100960307	80

*Conservación en ambiente. Una vez abierto, conservar refrigerado.

SURTIDO DE PRODUCTO

CALDOS

Caldos Sazonadores

Ideales para enriquecer los platos durante su elaboración



CALDOS SAZONADORES EN POLVO

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
13295204	CALDO POLLO KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	18 MESES	52 L	8412200329508	8412200329522	63
13260205	CALDO PESCADO KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	15 MESES	52 L	8412200326002	8412200326026	63
13275205	CALDO DOBLE CALDO KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 900 G	18 MESES	56 L	8412200327504	8412200327528	63
11095504	CALDO SABOR CARNE KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	18 MESES	62 L	8410127109555	28410127109559	63
11051704	CALDO VEGETAL KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	18 MESES	55 L	8410127105175	18410127105172	63
39383501	CALDO PARA PAELLA KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 900 G	15 MESES	144 RACIONES	8712100563614	8712100938351	63

SOPAS Y CREMAS

Sopas y Cremas 1-2-3

Alto rendimiento en recetas de calidad



SOPAS Y CREMAS 1-2-3

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
18480701	SOPA DE POLLO CON FIDEOS KNORR	RETRÁCTIL 6 ESTUCHES DE 750 G	18 MESES	10 L	8711200550296	8711200848072	63
28355101	SOPA MINISTRONE KNORR	RETRÁCTIL 6 ESTUCHES DE 800 G	18 MESES	10 L	8711200539239	8711200835515	63
28358501	SOPA DE RABO DE BUEY KNORR	RETRÁCTIL 6 ESTUCHES DE 700 G	18 MESES	10 L	8711200540037	8711200835850	63
18655801	CREMA DE MARISCO KNORR	RETRÁCTIL 6 ESTUCHES DE 650 G	18 MESES	10 L	8711200566082	8711200865581	63
28358201	CREMA DE PUERROS KNORR	RETRÁCTIL 6 ESTUCHES DE 700 G	18 MESES	10 L	8711200539970	8711200835829	63

(1) 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

(2) 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.

(3) 50 chefs externos han considerado que el Caldo Sabor Carne Knorr tiene mejor sabor que su competidor inmediato. Test realizado en Diciembre 2014.

NUEVAS
TECNOLOGÍAS

EL
GASTROBUFFET

GESTIÓN
DE EVENTOS

ROOM
SERVICE

ALÉRGENOS

SURTIDO
DE PRODUCTO

SALSAS



Salsas Clásicas

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



SALSAS CLÁSICAS EN POLVO

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
11387302	SALSA MARINERA KNORR	CAJA 6 BOTES 1KG	12 MESES	9L	8410127138739	18410127138736	45
16702201	SALSA DEMIGLACE KNORR	CAJA 6 BOTES 1KG	18 MESES	9L	8712566192212	8712566670222	45
36700001	SALSA ROQUEFORT KNORR	CAJA 6 BOTES 1KG	18 MESES	5,5L	8712566192090	8712566670000	45

Salsas Étnicas

Listas para usar, ¡abrir y salsear!



SALSAS ÉTNICAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD*	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
18008401	SALSA AGRIDULCE KNORR PET	ESTUCHES DE 2 UD. DE 2,25 L	12 MESES	2,25 L	5601169800835	5601169800842	130
28006601	SALSA CURRY KNORR PET	ESTUCHES DE 2 UD. DE 2,25 L	12 MESES	2,25 L	5601169800651	5601169800668	130
28008201	SALSA BARBACOA KNORR PET	ESTUCHES DE 2 UD. DE 2,25 L	12 MESES	2,25 L	5601169800811	5601169800828	130
67226707	PASTA DE CURRY ROJO KNORR	CAJA 6 LATAS DE 850 G	24 MESES	-	8714100090640	8714100447833	84
144113801	SALSA SWEET CHILI KNORR	CAJA 6 BOTELLAS DE 1L	12 MESES	-	8714100082201	8714100441381	80

SURTIDO DE PRODUCTO

MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



Bocabajos

Añade valor a tu establecimiento



BOCABAJOS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
19475802	MAYONESA HELLMANN'S - BOCABAJO	CAJA DE 12 BOTES DE 430 ML	9 MESES	-	8722700136231	8712100947582	105
19475303	KETCHUP HELLMANN'S - BOCABAJO	CAJA DE 12 BOTES DE 486 ML	16 MESES	-	8712566166480	8712100947537	120
39475201	SALSA MOSTAZA HELLMANN'S	CAJA DE 8 BOTES DE 250 ML	12 MESES	-	8712566388677	8712100947520	250
36056201	SALSA MOSTAZA A LA AMERICANA HELLMANN'S	CAJA DE 8 BOTES DE 250 ML	12 MESES	-	8714100605578	8714100605622	250
49395901	SALSA PATATAS DE LUXE	CAJA DE 8 BOTES DE 250 ML	12 MESES	-	8712100563393	8712100939594	250
29675102	SALSA BRAVA HELLMANN'S	CAJA DE 8 BOTES DE 250 ML	12 MESES	-	8712566388066	8712566967513	250
67203788	SALSA BARBACOA HELLMANN'S	CAJA DE 8 BOTES DE 250 ML	18 MESES	-	8712566394197	8712566973712	225
19628102	SALSA BURGER HELLMANN'S	CAJA DE 8 BOTES DE 250 ML	12 MESES	-	8712566385188	8712566962815	250

Monoporciones



MONPORCIONES HELLMANN'S

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
67185707	MAYONESA HELLMANN'S - PORCIONES	ESTUCHE 200 PORCIONES DE 10 ML	9 MESES	-	8714100339817	8714100339817	160
67185788	KETCHUP HELLMANN'S - PORCIONES	ESTUCHE 200 PORCIONES DE 10 ML	12 MESES	-	8714100339831	8714100339831	160
67185793	MOSTAZA HELLMANN'S - PORCIONES	ESTUCHE 200 PORCIONES DE 10 ML	9 MESES	-	8714100339848	8714100339848	160

NUEVAS
TECNOLOGÍAS

EL
GASTROBUFFET

GESTIÓN
DE EVENTOS

ROOM
SERVICE

ALÉRGENOS

SURTIDO
DE PRODUCTO

MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



Hellmann's, la marca líder de los profesionales⁽¹⁾

Escoge la mejor Hellmann's según tus necesidades



MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
10110507	HELLMANN'S SABOR ORIGINAL 5L	CUBO 5L	9 MESES	-	8410127011056	8410127011056	140
10540109	HELLMANN'S SUPRÊME 9L	CUBO 9L	9 MESES	-	8410127054015	8410127054015	60
19317502	HELLMANN'S SUPRÊME 5L	CUBO 5L	9 MESES	-	8718114931753	8718114931753	140
19317402	HELLMANN'S PINCHOS Y TAPAS 5L	CUBO 5L	9 MESES	-	8718114931746	8718114931746	140
19317702	HELLMANN'S SALSUA SUAVE 5L	CUBO 5L	9 MESES	-	8718114931777	8718114931777	140
19215401	HELLMANN'S SALSUA TÁRTARA 3L	CUBO 3L	9 MESES	-	8718114921549	8718114921549	240
15039502	KETCHUP HELLMANN'S	4 BIDONES DE 5L	12 MESES	-	8722700016557	87227000503958	24

Hellmann's Queso Crema

Textura suave y cremosa



- Textura suave y cremosa que lo hacen más fácil de untar.
- Permite múltiples aplicaciones: canapés, sándwiches, salsas, pizzas, tartas de queso, tiramisú...



HELLMANN'S QUESO CREMA

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
67165970	HELLMANN'S QUESO CREMA	CUBO 1,5 KG.	4,5 MESES	-	8710447916896	8710447916896	315

(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.

SURTIDO DE PRODUCTO

MAYONESAS Y SALSAS FRÍAS



Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



SALSAS PARA ENSALADA

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
29216601	SALSA CÉSAR HELLMANN'S	6 BOTES DE 1 L	9 MESES	50	8712100531354	8712100921667	100
29216401	SALSA MOSTAZA Y MIEL HELLMANN'S	6 BOTES DE 1 L	9 MESES	50	8712100531293	8712100921643	100
192211501	SALSA SABOR YOGUR HELLMANN'S	6 BOTES DE 1 L	6 MESES	50	8712100531026	8712100921155	100
29216501	SALSA MIL ISLAS HELLMANN'S	6 BOTES DE 1 L	9 MESES	50	8712100531323	8712100921650	100
29216701	SALSA BALSÁMICO HELLMANN'S	6 BOTES DE 1 L	9 MESES	50	8712100531583	8712100921674	100
192211601	SALSA VINAGRETA HELLMANN'S	6 BOTES DE 1 L	6 MESES	50	8712100531262	8712100921162	100

ESPESANTES

Roux Knorr & Maizena® harina fina de maíz

¡Espesor y brillo al instante!



ESPESANTES

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
20009902	ROUX CLARO KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	18 MESES	-	8410127000999	18410127000996	27
10011302	ROUX OSCURO KNORR	RETRÁCTIL 6 BOTES DE 1 KG	18 MESES	-	8410127001132	18410127001139	27
15103501	HARINA FINA DE MAIZ MAIZENA 2,5 KG	CAJA 4 ESTUCHES DE 2,5 KG	36 MESES	-	8410127127900	8722700510352	36

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

NUEVAS
TECNOLOGÍAS

EL
GASTROBUFFET

GESTIÓN
DE EVENTOS

ROOM
SERVICE

ALÉRGENOS

SURTIDO
DE PRODUCTO

DERIVADOS LÁCTEOS CON GRASA VEGETAL



Krona

Seguridad y confianza para todos tus platos

Krona Original

Para montar y cocinar

35%
GRASA
VEGETAL



Gran rendimiento. No se corta

Krona Culinaria

Para cocinar

15%
GRASA
VEGETAL



Alta capacidad espesante.
Gran rendimiento. No se corta

Krona Pastelera

Para montar

30%
GRASA
VEGETAL



48 horas de firmeza en nevera.
No suera cuando reposa.
Alto rendimiento.

Knorr Cuisine

Para cocinar

14%
GRASA
VEGETAL



Krona Spray

Firmeza imbatible



DERIVADOS LÁCTEOS CON GRASA VEGETAL

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD*	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
67213409	KRONA ORIGINAL SIN GLUTEN	CAJAS DE 8 BRIKS DE 1L	6 MESES	-	8712100707438	8714100749746	120
67213329	KRONA CULINARIA	CAJAS DE 8 BRIKS DE 1L	6 MESES	-	8722700172048	8714100749616	120
67213419	KRONA PASTELERA	CAJAS DE 8 BRIKS DE 1L	6 MESES	-	8712566210350	8714100749814	120
67213341	KNORR CUISINE	CAJAS DE 8 BRIKS DE 1L	6 MESES	-	8413800001634	8714100749661	120
28230701	KRONA CREME DÉCOR	CAJA DE 12 UND. DE 500 ML	6 MESES	-	8712566269662	8712566823079	75

*Conservación en ambiente. Una vez abierto, conservar refrigerado.

(1) Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Junio 2017.

SURTIDO DE PRODUCTO

POSTRES

Mousses

Amplia gama de sabores y medidas redondas para la preparación



Especialidades

Sabor y tendencia



MOUSSES							
CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
67326004	CHOCOLATE	CAJA 6 ESTUCHES DE 720 G (3X240G)	12 MESES	4,5 L	8712566404919	8712566984855	48
29887901	SABOR FRESA	CAJA 6 ESTUCHES DE 690 G (3X230G)	12 MESES	4,5 L	8712566409648	8712566988792	48
29848801	SABOR LIMÓN	CAJA 6 ESTUCHES DE 600 G (3X200G)	12 MESES	6 L	8712566405077	8712566984886	48

ESPECIALIDADES							
CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
10047601	CREMA SABOR YOGUR	CAJA 6 ESTUCHES DE 600 G (3X200G)	12 MESES	60	8000860004752	8000860004769	48

Postres Clásicos

Tus postres de siempre con un sabor inigualable



POSTRES CLÁSICOS							
CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
67326012	NATILLAS/CREMA CATALANA INSTANT	CAJA 6 ESTUCHES DE 516 G (3X172 G)	24 MESES	36/24	8712100361456	8712100105678	48
28280101	FLAN SABOR VAINILLA	CAJA 6 ESTUCHES DE 801 G (3X267 G)	18 MESES	60	8712566273119	8712566828012	48
67442293	FLAN DE CHOCOLATE	CAJA 6 ESTUCHES DE 1 KG	24 MESES	60	8001080027897	8001080116416	48
10130902	FLAN NATILLAS POTAX	CAJA 12 ESTUCHES DE 1 KG	36 MESES	185	8410127013098	18410127013095	24

(1) 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.

Gelatinas

Un postre exquisito y versátil



Como elemento principal



En tartaletas



En fases



Combinadas

ESPECIALIDADES

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
21620402	GELATINA LIMÓN	CAJA 6 ESTUCHES DE 850 G	18 MESES	5 L	8410127162048	18410127162045	48
11621502	GELATINA FRESA	CAJA 6 ESTUCHES DE 850 G	18 MESES	5 L	8410127162154	18410127162151	48
11623702	GELATINA PIÑA	CAJA 6 ESTUCHES DE 850 G	18 MESES	5 L	8410127162376	18410127162373	48
11622602	GELATINA NARANJA	CAJA 6 ESTUCHES DE 850 G	18 MESES	5 L	8410127162260	18410127162267	48

Cremosos

Fáciles y rápidos de preparar



Los postres cremosos son un comodín en cualquier carta de postres al ser de los más demandados y son muy sencillos de preparar!



CREMOSOS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
15062103	CREMOSO CHOCOLATE	CAJA 6 ESTUCHES DE 1,6 KG	18 MESES	100	8722700024637	8722700506218	36
15817602	CREMOSO MANGO-ALBARICOQUE	CAJA 6 ESTUCHES DE 1,6 KG	12 MESES	120	8722700314035	8722700581765	36

SURTIDO DE PRODUCTO

POSTRES

Siropes

Todo el sabor hasta la última gota



CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
11806101	SIROPE CHOCOLATE	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	18 MESES	1 KG	8712100453373	8712100180613	100
11806001	SIROPE CARAMELO	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	24 MESES	1 KG	8712100453236	8712100180606	100
11809301	SIROPE TOFFEE	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	24 MESES	1 KG	8712100453595	8712100180934	100
11806801	SIROPE FRESA	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	18 MESES	1 KG	8712100453496	8712100180682	100
11809801	SIROPE VAINILLA	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	12 MESES	1 KG	8712100453687	8712100180989	100
11806502	SIROPE FRUTAS DEL BOSQUE	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	18 MESES	1 KG	8712100453434	8712100180651	100
11810101	SIROPE CEREZA	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	18 MESES	1 KG	8712100453748	8712100181016	100
12927601	SIROPE NARANJA	CAJA 6 BOTTELLAS DE 1 KG	18 MESES	1 KG	8712100783609	8712100292767	100

Texturas

Postres innovadores de la forma más fácil



• Más control en la elaboración de una receta te asegura más tranquilidad en la cocina y un resultado final mejor.



CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
29536001	TEXTURA ESPUMOSA	CAJA 6 ESTUCHES DE 1 KG	15 MESES	100 CLARAS HUEVO	8712100599231	8712100953606	48
29536601	TEXTURA GELATINOSA	CAJA 6 ESTUCHES DE 1 KG	15 MESES	100 HOJAS GELATINA	8712100599514	8712100953668	48

NUEVAS
TECNOLOGÍAS

EL
GASTROBUFFET

GESTIÓN
DE EVENTOS

ROOM
SERVICE

ALÉRGENOS

SURTIDO
DE PRODUCTO

TÉS E INFUSIONES

Lipton Gama Clásica

Un té o infusión para cada estado de ánimo



LIPTON GAMA CLÁSICA. CAJAS DE 25 SOBRES

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
23848001	TÉ DE FRUTAS DEL BOSQUE LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	3228881019493	8722700384809	162
25879301	TÉ EARL GREY LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	3228881018403	8722700587934	162
15898501	TÉ ENGLISH BREAKFAST LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	5900300586929	8722700589853	162
15898701	TÉ VERDE LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8722700416364	8722700589877	162
13847601	TÉ VERDE A LA MENTA LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	3228881015921	8722700384762	162
25879601	MANZANILLA LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	5900300586981	8722700587965	162
15879101	TILA LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	5900300587049	8722700587910	162
15871901	MENTA LIPTON	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	5900300587001	8722700587194	162
67275087	TÉ YELLOW LABEL LIPTON (BOLSITAS CON SOBRE)	ESTUCHE DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8712100382420	8712100120961	162

LIPTON GAMA CLÁSICA. CAJAS DE 100 SOBRES

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
67275089	TÉ YELLOW LABEL LIPTON (BOLSITAS SIN SOBRES)	ESTUCHE DE 100 SOBRES	24 MESES	-	8712100382468	8712100120985	36
67275111	TÉ YELLOW LABEL LIPTON (BOLSITAS CON SOBRES)	ESTUCHE DE 100 SOBRES	24 MESES	-	8000990100027	8711200756810	24
15915601	MANZANILLA LIPTON	ESTUCHE DE 100 SOBRES	24 MESES	-	5900300586998	8722700591566	24
25915401	MENTA LIPTON	ESTUCHE DE 100 SOBRES	24 MESES	-	5900300587018	8722700591542	24

SURTIDO DE PRODUCTO

TÉS E INFUSIONES

Pirámides Ensobradas

Calidad y sorprendentes sabores



PIRÁMIDES ENSOBRADAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
19951301	TÉ NEGRO CLASSIC EARL GREY	CAJA 6 EST. DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8718114895956	8718114995137	60
19950301	TÉ NEGRO ENGLISH BREAKFAST	CAJA 6 EST. DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8718114895871	8718114995038	60
19951501	TÉ NEGRO FRUTOS DEL BOSQUE	CAJA 6 EST. DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8718114895970	8718114995151	60
19950901	TÉ NEGRO MELOCOTÓN - TROPICAL MANGO	CAJA 6 EST. DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8718114895918	8718114995090	60
19952101	TÉ NEGRO LIMÓN	CAJA 6 EST. DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8718114896038	8718114995212	60
19952501	TÉ VERDE SENCHA	CAJA 6 EST. DE 30 SOBRES	24 MESES	-	8718114896076	8718114995250	60
19951101	TÉ VERDE MANDARINA-NARANJA	CAJA 6 EST. DE 30 SOBRES	24 MESES	-	8718114895932	8718114995113	60
19952301	INFUSIÓN AFRICAN ROOIBOS	CAJA 6 EST. DE 25 SOBRES	24 MESES	-	8718114896052	8718114995236	60
12734101	INFUSIÓN MANZANILLA Y MIEL	CAJA 6 EST. DE 30 SOBRES	24 MESES	-	8712100764875	8712100273414	60
30010801	INFUSIÓN MENTA	CAJA 6 EST. DE 30 SOBRES	24 MESES	-	8712566050512	8712566001088	60

PG Tips

El té más vendido en el Reino Unido



PIRÁMIDES ENSOBRADAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
12429901	TÉ PG TIPS 40 SOBRES	CAJA DE 40 SOBRES	23 MESES	-	8712100739231	8712100242991	78
32430001	TÉ PG TIPS 80 SOBRES	CAJA DE 80 SOBRES	23 MESES	-	8712100739217	8712100243004	54

NUEVAS
TECNOLOGÍAS

EL
GASTROBUFFET

GESTIÓN
DE EVENTOS

ROOM
SERVICE

ALÉRGENOS

SURTIDO
DE PRODUCTO

PASTAS

Pasta seca y base pizza

El sabor italiano en tu cocina



PASTA SECA Y BASE PIZZA

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
13099004	RAVIOLI CON CARNE KNORR	CAJA DE 3 KG	12 MESES	75 G APROX./RAC.	4007801309901	4007801309901	96
15925702	TORTELLINI CON CARNE KNORR	CAJA DE 3 KG	12 MESES	75 G APROX./RAC.	5000184592570	5000184592570	96
15925603	TORTELLINI CON QUESO KNORR	CAJA DE 3 KG	12 MESES	75 G APROX./RAC.	5000184592563	5000184592563	96

MARGARINAS Y MERMELADAS

Margarinas y Mermeladas



MERMELADAS

CÓDIGO	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CADUCIDAD	RENDIMIENTO	EAN (UC)	EAN (UV)	UV/PALET
28051301	MARGARINA FLORA MICROTARRINAS	CAJA 200 MICROTARRINAS 10G	6 MESES	-	8711200805136	8711200805136	207
31139901	MERMELADA FRESA LIGERESA	CAJA 120 U. X 20 G	12 MESES	-	8714100113998	8714100113998	120
11139801	MERMELADA MELOCOTÓN LIGERESA	CAJA 120 U. X 20 G	12 MESES	-	8714100113981	8714100113981	120

www.unileverfoodsolutions.es

 **902 101 543**

informacion.foodsolutions@unilever.com

Datos de contacto gestor comercial
Unilever Food Solutions

Edición: Enero 2018



Síguenos en:



MAIZENA



Unilever España, S.A. C. Tecnología 19, Edificio Dinamarca. 08840 Viladecans (Barcelona)