



# La comida asiática es una de las tendencias más en auge.

Incorpora un toque asiático a tu oferta e incentivarás el consumo.

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



Unilever  
Food  
Solutions

# El toque asiático triunfa, ¡súmate a la última tendencia!

Dale el toque asiático que piden tus clientes a tu oferta gastronómica. **Aumentarás su satisfacción y ¡subirán tus ventas!**

Comunica tu oferta en el local con estos materiales **y regala premios para dinamizar el consumo.**

Póster



Table Tent



Rasca



# Te inspiramos con otras ideas con toque asiático



## DIPS VARIADOS

Mezcla en frío la Pasta de Curry Rojo Knorr con mayonesa, queso crema o yogur. Sirve como acompañamiento de frituras.



## ALITAS AL TERIYAKI

Macera las alitas de pollo en Salsa Teriyaki Knorr y hornéalas a 175°C durante 35 minutos.



## YAKITORI DE POLLO

Planchea los trozos de pollo marinados en Salsa Teriyaki Knorr, pintando de vez en cuando el pollo con el marinado.



## PULLED PORK

Elabora una salsa a partir del jugo de la carne, la Pasta de Curry Rojo Knorr, el aceite y la Salsa Barbacoa Knorr para acompañar.



## PANNA COTTA AL COCO

Hervir leche y agregar Leche de Coco Deshidratada Knorr y Panna Cotta Carte d'Or. Hervir de nuevo y agregar Krona Pastelera. Enfriar.



## FLAN DE COCO

Calienta Leche de Coco Knorr con agua, leche condensada y coco rallado. Añade huevos. Hornea al baño maría.



Encuentra tus recetas e inspiración  
en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

