

TU RUTA HACIA LA BURGER

signature



¡Descubre las últimas tendencias
en el mundo burger e inspírate
con las mejores salsas!



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Descubre nuestros productos y compra online en uvs.com



¡LA DIFERENCIA ESTÁ EN *Tu firma!*

En un mundo burger cada vez más competitivo, ya no basta con hacer una buena hamburguesa. Hoy, destacar significa **tener una firma propia**, una identidad reconocible que conecte con el consumidor y convierta cada burger en una experiencia única.

Este dossier nace para acompañarte en ese camino. A través de las **principales tendencias del universo burger**, te invitamos a explorar nuevas combinaciones, sabores y estilos que te ayuden a definir **tu propia ruta hacia la burger signature**. Una ruta donde las **salsas juegan un papel clave**: el elemento diferencial capaz de transformar una buena burger en una creación memorable.

CREA TU PROPIA SALSA

Con los productos de **UFS** como punto de partida, descubrirás cómo desarrollar salsas con personalidad, consistencia y carácter, adaptadas a tu concepto y a tu público.

Porque no se trata de seguir modas, sino de **interpretarlas**, hacerlas tuyas y convertirlas en una ventaja competitiva.



- **Hellmann's Original:** Auténtico sabor y textura Hellmann's que puede servir como base o protagonista de tus salsas calientes o frías.
- **Hellmann's Ketchup:** Salsa de tomate con ingredientes y aromas naturales, perfecta para idear tu salsa burger.
- **Hellmann's Salsa Barbacoa:** La salsa barbacoa se utiliza principalmente como base para tus salsas, también como glaseado o acompañamiento de tus burgers.
- **Bovril:** Sabor cárnico tostado y color oscuro propio de elaboraciones cárnicas muy reducidas, sabrosas, intensas.
- **Aderezos Líquidos Knorr:** Los aderezos sirven para potenciar el sabor, aportar cremosidad, humedad y nuevas texturas a tus salsas.
- **Primerba Albahaca Knorr:** Condimento preparado de albahaca en aceite, perfecto para dar un toque original y fresco a tus salsas.
- **Salsa Líquida de Queso Gouda Knorr:** Salsa líquida de queso lista para usar, de fácil aplicación en frío y en caliente, ideal para complementar tus burgers.

TU BURGER SIGNATURE NO ES UNA RECETA CERRADA:

es el resultado de tus decisiones,
tu creatividad y tu visión
como operador.



¡Este es el primer paso para encontrarla!

ÍNDICE

| | |
|---|-----------|
| 15 TENDENCIAS PARA ENCONTRAR TU PROPIO CAMINO... | 01 |
| 1. La burger como firma | 02 |
| 2. Cartas más cortas, propuestas más sólidas | 03 |
| 3. ¡Mucho más que smash! | 04 |
| 4. Delivery-first: la búsqueda del trayecto perfecto | 05 |
| 5. Salsas firma, tu identidad líquida | 06 |
| 6. MAPA: Crea tus salsas con base Mayonesa Hellmann's | 07 |
| 7. Packaging y responsabilidad: el envase cuenta | 10 |
| 8. ¡El queso vuelve como protagonista! | 11 |
| 9. Estacionalidad y "drops" | 12 |
| 10. Plant-based y blended: modernidad y accesibilidad | 13 |
| 11. MAPA: Crea tus salsas con base Ketchup Hellmann's | 14 |
| 12. "Sauce layering", la arquitectura de las salsas | 18 |
| 13. Hamburgueserías con mentalidad de creador | 19 |
| 14. "Umami" para hacer tu burger memorable | 20 |
| 15. ¡Las salsas dulces son virales! | 21 |
| 16. Haz que tus clientes viajen con tus burgers | 22 |
| 17. MAPA: Crea tus salsas con base Barbacoa Hellmann's | 23 |
| 18. Final de la ruta | 26 |
| 19. Nuestros productos UFS para tus burgers | 27 |
| 20. Bibliografía | 28 |

15 TENDENCIAS

**PARA
ENCONTRAR
TU PROPIO
CAMINO**



BURGER SIGNATURE



01

LA BURGER COMO *firma*

¡TU BURGER TE REPRESENTA!

Hoy, tus burgers hablan de ti incluso antes de que el cliente las pruebe. En un mercado saturado, no basta con hacer hamburguesas ricas: **necesitas que digan quién eres.**

Según el Barómetro de la Restauración, los conceptos con identidad clara generan más recuerdo y fidelidad que aquellos que se basan solo en variedad o precio.

Cuando defines bien tu concepto, todo se ordena: qué ingredientes eliges, cómo montas la burger, cómo la nombras y cómo la comunicas. No se trata de gustar a todo el mundo, sino de **conectar de verdad con tu cliente.** Desde UFS lo vemos cada día: las marcas que funcionan son las que tienen un punto de vista claro.

Tus burgers no son solo producto, son tu carta de presentación.



02

CARTAS MÁS CORTAS, PROPUESTAS MÁS *sólidas*



MENOS OPCIONES, MÁS INTENCIÓN...

Los datos de plataformas de delivery muestran que, en burgers, el consumidor tiende a elegir siempre las mismas referencias. **Las cartas extensas no necesariamente venden más;** muchas veces generan indecisión y complejidad operativa.

Cuando trabajas con menos referencias, puedes ejecutarlas mejor, hacerlas más consistentes y convertirlas en iconos de tu casa. Además, simplificas la operativa, controlas mejor los costes y mejoras el ritmo de servicio.

Elegir menos burgers es una decisión estratégica: te permite poner toda tu energía en que cada una sea realmente memorable.

03

¡MUCHO MÁS QUE *smash!*

LA SALSA ES LA FIRMA DE TU SMASH

El Gastrómetro 2024 de Just Eat destaca específicamente **el auge de la smash burger** como la tendencia gastronómica con mayor crecimiento. Uber Eats lo identifica como uno de los formatos más demandados, especialmente en

delivery. Pero, precisamente por eso, **ya no se diferencia por sí sola.**

La oportunidad está en tu interpretación: cómo presionas la carne, cuánto la tuestas, qué sabor buscas, cómo integras la salsa... ¡Ahí es donde aparece tu firma! **La smash deja huella cuando le das un carácter propio.**



El smash es el medio; tu estilo es el mensaje.

DELIVERY-FIRST: LA BÚSQUEDA DEL TRAYECTO *perfecto*

DELIVERY-FIRST: LA BÚSQUEDA DEL TRAYECTO

perfecto



DISEÑA TU DELIVERY PARA GANAR REPETICIÓN

El delivery ya no es un canal accesorio, **es parte del negocio**. Y exige que diseñes, desde el principio, **una estrategia para que tus burgers “viajen”**: estructura estable, texturas que sobreviven, temperatura, packaging y tiempos reales.

Los informes de Just Eat (Gastrómetro) llevan varias ediciones señalando los cambios en hábitos y tendencias del delivery y cómo crecen ciertas especialidades y estilos. **Si tu burger llega perfecta, ganas repetición.** Si llega “en condiciones desfavorables”, no hay marketing que lo arregle...

Por eso, tu ventaja está en crear una arquitectura pensada para el trayecto.

05

SALSAS FIRMA, TU IDENTIDAD *líquida*

LAS SALSAS SON MOTOR DE INNOVACIÓN

Las salsas han pasado a ser el lugar donde construyes propiedad. Datassential señala que gran mayoría de consumidores están interesados en salsas de autor y que **las salsas/dips/dressings son motor de innovación y lealtad.**

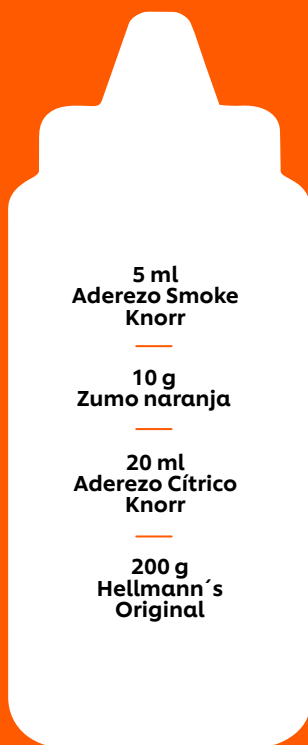
Para ti, esto es oro operativo: **una salsa firma puede diferenciar varias burgers a la vez sin multiplicar mise en place.** También te permite “dar novedad” sin tocar el core (carne/técnica). Es la forma más eficiente de crear identidad propia y, a la vez, mantener consistencia.

En clave UFS: tu salsa no es un extra, es una herramienta estratégica de menú.

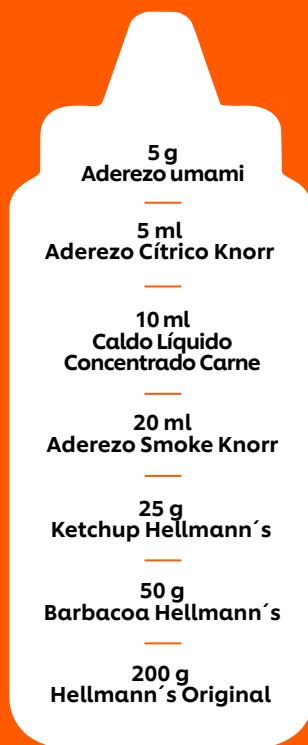


SALSAS CON BASE DE MAYONESA *Hellmann's*

¡Diferencia tus burger creando tu "Salsa Firma" a partir de nuestra mayonesa Hellmann's Original!



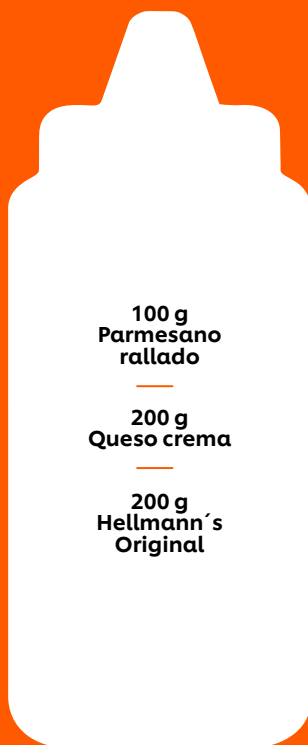
**SMOKED
LEMON**



**SMOKY
BBQ**



**FRESH
SPICY**

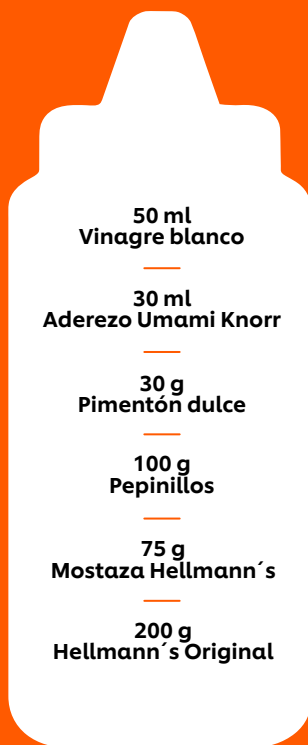


100 g
Parmesano
rallado

200 g
Queso crema

200 g
Hellmann's
Original

CHEESE MAYO



50 ml
Vinagre blanco

30 ml
Aderezo Umami Knorr

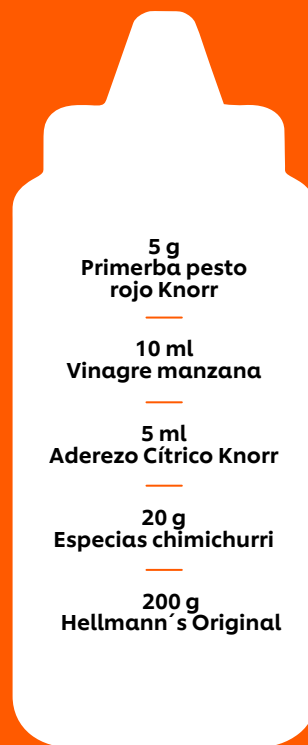
30 g
Pimentón dulce

100 g
Pepinillos

75 g
Mostaza Hellmann's

200 g
Hellmann's Original

SALSA BURGER



5 g
Primerba pesto
rojo Knorr

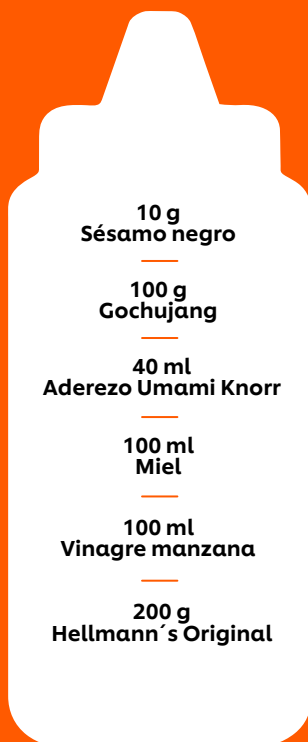
10 ml
Vinagre manzana

5 ml
Aderezo Cítrico Knorr

20 g
Especias chimichurri

200 g
Hellmann's Original

CHIMICHURRI



10 g
Sésamo negro

100 g
Gochujang

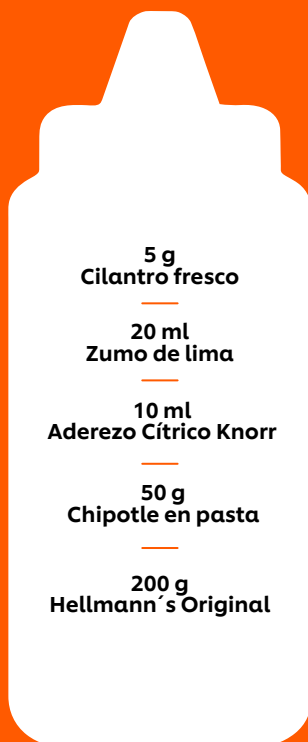
40 ml
Aderezo Umami Knorr

100 ml
Miel

100 ml
Vinagre manzana

200 g
Hellmann's Original

EMMY



5 g
Cilantro fresco

20 ml
Zumo de lima

10 ml
Aderezo Cítrico Knorr

50 g
Chipotle en pasta

200 g
Hellmann's Original

CHIPOTLE



1 g
Pimienta negra

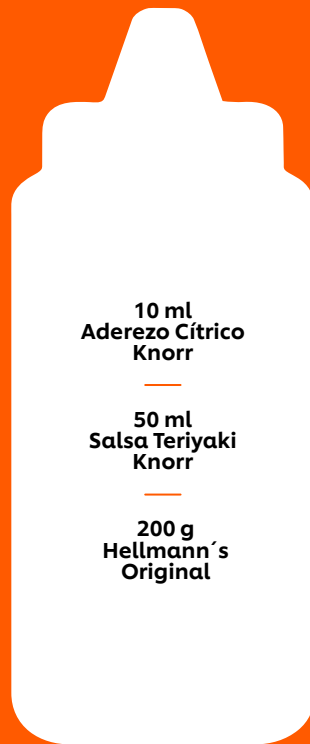
50 g
Tartufo

50 g
Tartufo

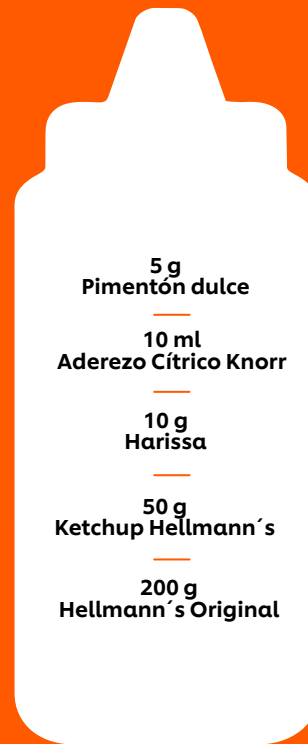
10 ml
Aceite trufa

200 g
Hellmann's
Original

MAYONESA DE TRUFA



PONZU TERIYAKI



SALSA SAMURAI



Descubre nuestros mejores productos UFS para elaborar tus salsas
con firma en www.unileverfoodsolutions.es

06

PACKAGING Y RESPONSABILIDAD: EL ENVASE *cuenta*

O CÓMO VENDER UNA BURGER POR SU PORTADA

El packaging dejó de ser un “coste” y pasó a ser parte de la experiencia y de la reputación. El consumidor no solo te evalúa por el sabor, también por señales de responsabilidad y por cómo cuidas el producto hasta el final.

Además, a nivel industria, la innovación en packaging sostenible y funcional

lleva años acelerando, con foco en barreras, materiales y rendimiento en foodservice. Eso te impacta directamente: **mantener textura, calor y presentación es parte de tu promesa.**

Tu oportunidad aquí es doble: proteger mejor el producto y reforzar tu narrativa de marca (sin greenwashing, con decisiones concretas)



07

¡EL QUESO VUELVE COMO *protagonista*

Y CADA QUESO TIENE SU PÚBLICO

El queso en burger siempre estuvo, pero ahora se trata como un **ingrediente con personalidad**: tipo, intensidad, formato (salsa de queso, fundidos, mezclas), y cómo se integra con la carne y la salsa.

Los datos de Datassential sobre preferencias en burgers muestran que ciertos quesos siguen teniendo alta atracción y que **las generaciones responden distinto** a perfiles más intensos o ciertos formatos, como la cheese sauce. Eso te permite segmentar sin cambiar toda la carta.

Apuesta por un “queso de la casa” bien diseñado: repetible, reconocible y pensado para tu estilo.



08

ESTACIONALIDAD Y “drops”



BURGER DEL MES COMO ESTRATEGIA DE FRECUENCIA

La burger es un **formato perfecto para activar temporadas**. Cuando introduces una “burger del mes” o ediciones temáticas (Halloween, verano...), creas urgencia y un motivo real para volver. Esto no es una moda: **es una estrategia de frecuencia**.

En cadenas y marcas ágiles se ve claramente, ya que trabajan de forma explícita la “burger del mes” como dinámica recurrente. Y alrededor de ciertas fechas, como Halloween, muchas marcas **convierten la burger en experiencia**: decoración, edición limitada, relato.

La estacionalidad te permite probar sabores sin inflar tu carta: lo que funciona vuelve; lo que no, desaparece sin trauma.

09

PLANT-BASED Y BLENDED: MODERNIDAD Y *accesibilidad*



NUEVAS BASES PARA TUS BURGERS

El plant-based ya no es solo “para veganos”: **el mercado se mueve hacia perfiles flexitarianos y hacia nuevas bases** (setas, micelio, mezclas) que buscan mejor textura y sabor. Mintel, agencia de inteligencia de mercados, viene señalando oportunidades y evolución del sector plant-based, y ferias como la NRA Show han puesto foco en setas y micelio como terreno de innovación.

Esto para ti es una palanca estratégica: no tienes que “convertirte” en otra cosa, solo ofrecer una **opción coherente con tu marca**. Si tu concepto es fuego y tostado, tu opción plant-based también debe hablar ese idioma.

Cuando lo haces bien, no solo sumas ventas: también sumas percepción de modernidad y accesibilidad.

10

“SAUCE LAYERING”, LA ARQUITECTURA DE *las salsas*

O CÓMO CREAR TU PATRÓN DE SALSAS RECONOCIBLE

La tendencia consiste **en diseñar una arquitectura de salsas** para tus burgers: base cremosa (estructura), golpe ácido (limpia), finish (firma). Hay publicaciones de “tendencias burger” que hablan de burgers cada vez más “salseadas” (smothered, fundidos, etc.), lo que confirma el **movimiento hacia la indulgencia y la salsa como protagonista**.

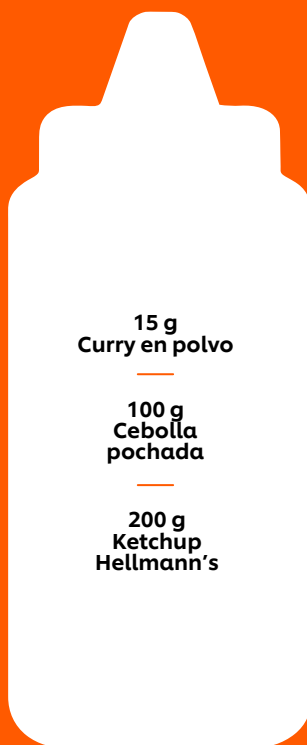
En tu operativa, esto funciona si elaboras un sistema: **2-3 salsas “madres” + variaciones**. Así mantienes control y el cliente percibe complejidad sin que tu cocina se colapse. Un **patrón repetible** que hace que tus burgers sean reconocibles.

¡Tu firma puede ser precisamente cómo combinas salsas!

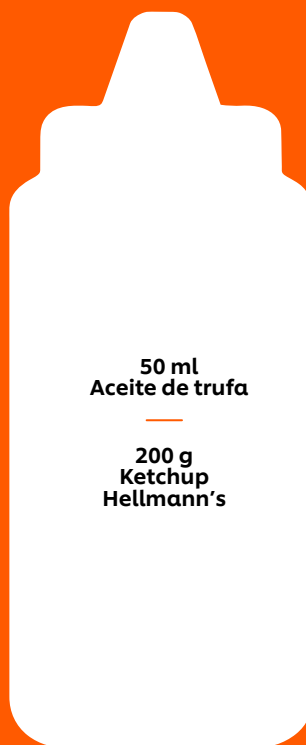


SALSAS CON BASE DE KETCHUP, *Hellmann's*

¡Empieza a practicar la tendencia del “sauce layering” con estas salsas elaboradas con base de Ketchup Hellmann’s!



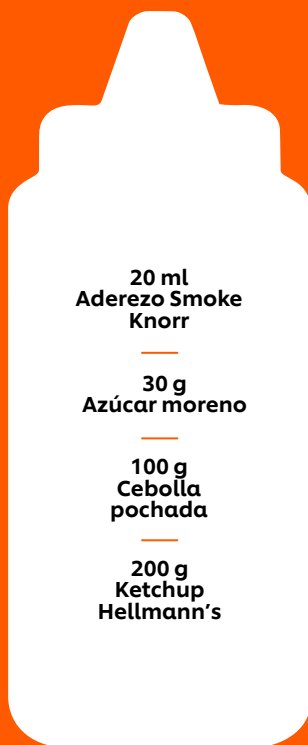
**INDIAN
STYLE**



TRUFFLE



**BLOODY
MARY**



20 ml
Aderezo Smoke
Knorr

30 g
Azúcar moreno

100 g
Cebolla
pochada

200 g
Ketchup
Hellmann's

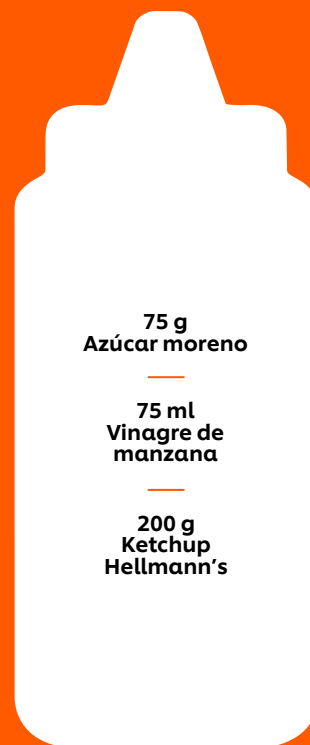
SMOKY



50 g
Salsa Brava
Hellmann's

200 g
Ketchup
Hellmann's

SPANISH FLAIR



75 g
Azúcar moreno

75 ml
Vinagre de
manzana

200 g
Ketchup
Hellmann's

SWEET & SOUR



30 g
Pepinillo picado

75 g
Mostaza
Hellmann's

75 g
Hellmann's
Original

75 g
Ketchup
Hellmann's

DARK MAYO

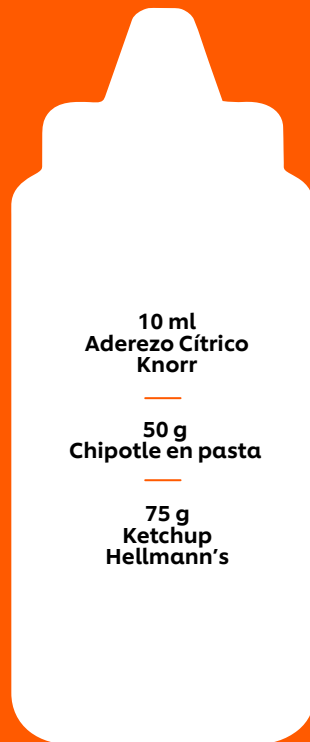


20 g
Pimienta negra
molida

200 g
Frutos del Bosque
Carte D'or

200 g
Ketchup
Hellmann's

FRUTOS ROJOS

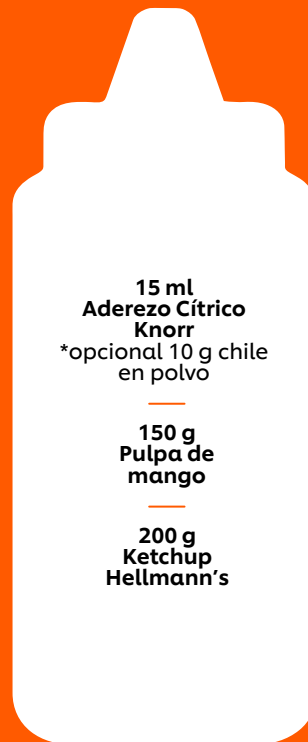


10 ml
Aderezo Cítrico
Knorr

50 g
Chipotle en pasta

75 g
Ketchup
Hellmann's

CHIPOTLE & LIMA



15 ml
Aderezo Cítrico
Knorr
*opcional 10 g chile
en polvo

150 g
Pulpa de
mango

200 g
Ketchup
Hellmann's

KETCHUP DE MANGO



¡Descubre nuestros productos en www.unileverfoodsolutions.es
y firma tus burgers con la mejor salsa!

11

HAMBURGUESERÍAS CON MENTALIDAD *de creador*



¡ENGANCHA A TUS CLIENTES EN REDES!

Hoy no compites solo en calle, compites en redes sociales. Las cadenas medianas o pequeñas, que crecen rápido, **suelen entender las redes como motor de demanda**, no como escaparate. Las redes sociales de las cadenas más conocidas se suman a tendencias usando sonidos virales y presentando lanzamientos, como la burger del mes, de forma “nativa” para TikTok y reels de Instagram.

Además, **la relación directa con seguidores** para comunicar noticias, promociones, lanzamientos y eventos es muy importante. Esa combinación de ritmo en tus lanzamientos, contenido nativo y comunidad es una tendencia muy concreta que puedes adaptar a tu propia escala.

Tu oportunidad: piensa como un creador para crear comunidad y fidelidad.

12

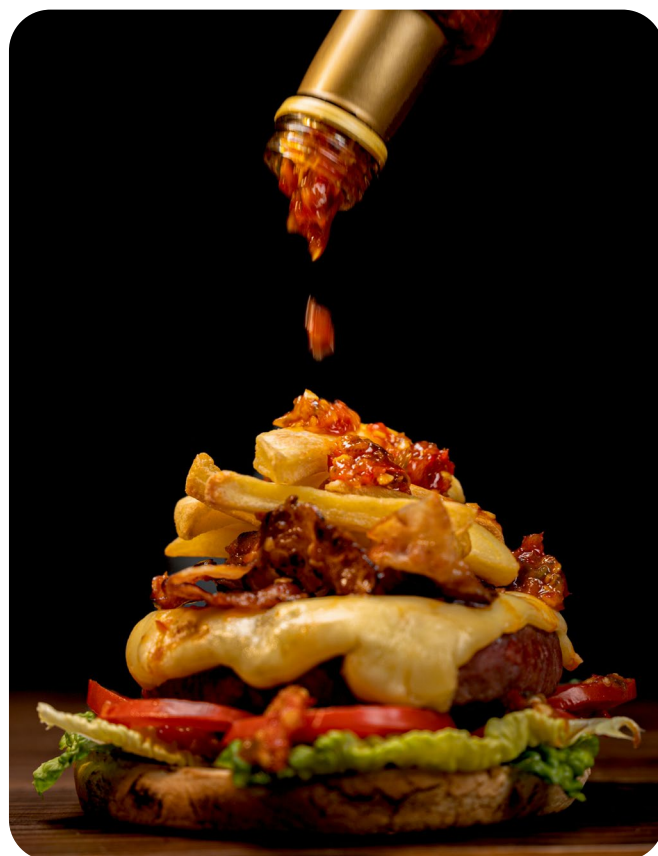
“UMAMI” PARA HACER TU BURGER memorable

APUESTA POR SALSAS CON SABORES PROFUNDOS

El consumidor evoluciona hacia **sabores que “se quedan”**, no solo que golpean. Tendencias de sabor apuntan al **umami imparable**: ingredientes fermentados, notas ahumadas, setas, soja, tomate concentrado... que aportan profundidad sin saturar.

Para ti, es una oportunidad de elevar percepción sin complicar: **una base bien trabajada puede convertir una burger simple en algo memorable**. El umami, bien dosificado, hace que todo sepa más “terminado”.

Y cuando el sabor parece más profesional, el cliente acepta mejor el precio.



13

TU CARTA NECESITA VALOR *(no solo "precio")*

CONSTRUYE RAZONES PARA QUE TE ELIJAN

El cliente sale y consume, pero **ha cambiado la forma en la que decide**. Según datos de Kantar Worldpanel y del Panel de Consumo Extradoméstico (MAPA), el tráfico a los restaurantes puede estancarse o incluso caer en algunos momentos, pero el gasto medio por visita aumenta. Esto significa una cosa muy concreta para ti: **cada elección**

en tu carta tiene que aportar una razón clara para ser elegida.

Una burger premium debe explicar por qué lo es: carne, técnica, queso, salsa firma, experiencia... Los estudios de Delectatech y análisis de comportamiento en restauración coinciden en que **el consumidor penaliza las cartas confusas**, pero el cliente responde positivamente cuando percibe coherencia y lógica en la oferta.



Por tanto, no es "subir o bajar precios": es construir razones.

14

¡LAS SALSAS DULCES SON virales!



LA REVOLUCIÓN DE LAS BURGERS DULCES

Las salsas dulces se han viralizado y **se han convertido en una tendencia reconocible**. Se citan explícitamente salsas como Lotus (galleta espéculos) y pistacho como ejemplos de esta “revolución” de burgers dulces.

¿Nuestra propuesta? Úsalo como **edición limitada o “dessert-burger moment”**. Lo dulce no tiene por qué dominar; puede funcionar como contraste controlado (salado-dulce) o como final de experiencia. Pero, sobre todo, encuentra tu aplicación práctica y súmate a la moda solo si te encaja.

Recuerda que encontrar tu “firma” es encontrar tu propio camino (dulce o no) para diferenciarte.

15

HAZ QUE TUS CLIENTES VIAJEN CON TUS *burgers*

LAS SALSAS SON TU BILLETE

Viajar, descubrir y probar nuevos sabores forma parte del imaginario del consumidor actual, y eso se refleja cada vez más en lo que pide cuando sale a comer. Según distintos estudios sobre **tendencias de cocina fusión**, la hamburguesa se ha convertido en uno de los formatos preferidos para **explorar sabores de otros territorios**, porque es un producto que invita a probar sin riesgo.

Lo importante es que esa influencia **tenga sentido con tu marca y sea operable en tu cocina**. Aquí las **salsas son una herramienta perfecta**, ya que te permiten introducir un territorio (Corea, Magreb, Caribe, Perú...) sin reconfigurar toda la carta. Y además funcionan muy bien para ediciones limitadas o rotaciones.

Si eliges un territorio y lo trabajas con coherencia, construyes personalidad y diferenciación.



SALSAS CON BASE DE BARBACOA *Hellmann's*

¡Haz que tus clientes viajen con tus burgers tomando como base
nuestra Hellmann's Barbacoa!

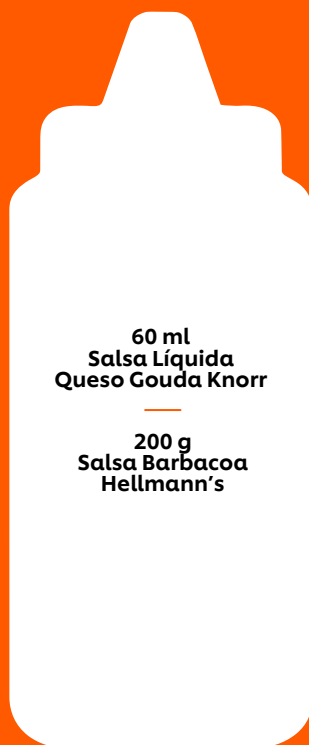


10 ml
Aderezo Cítrico
Knorr

50 g
Salsa Sweet
Chili Knorr

200 g
Salsa Barbacoa
Hellmann's

**KOREAN
BBQ**



60 ml
Salsa Líquida
Queso Gouda Knorr

200 g
Salsa Barbacoa
Hellmann's

**BBQ
GOUDA &
MEAT**

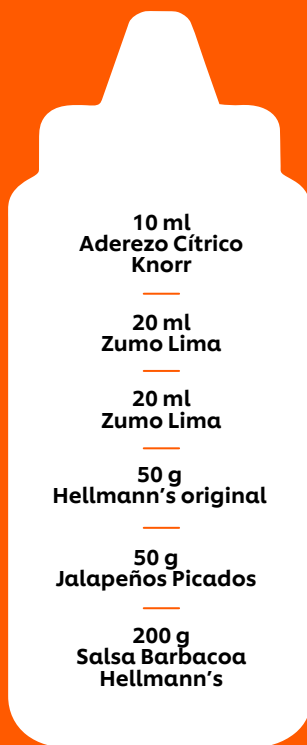


10 ml
Aderezo Cítrico
Knorr

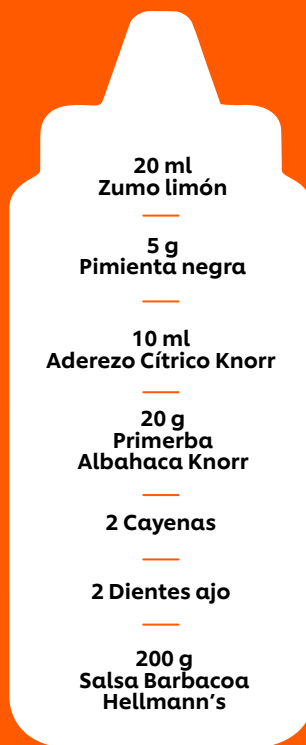
50 g
Salsa Teriyaki
Knorr

200 g
Salsa Barbacoa
Hellmann's

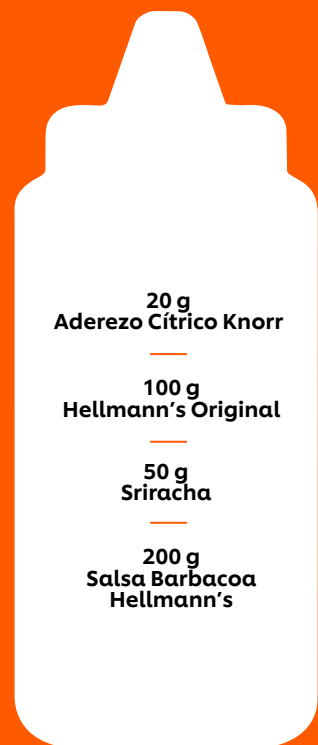
**JAPANESE
BBQ**



**BBQ DE
JALAPEÑOS**



**PIRI-PIRI-
BBQ**



**BBQ CON
SRIRACHA**



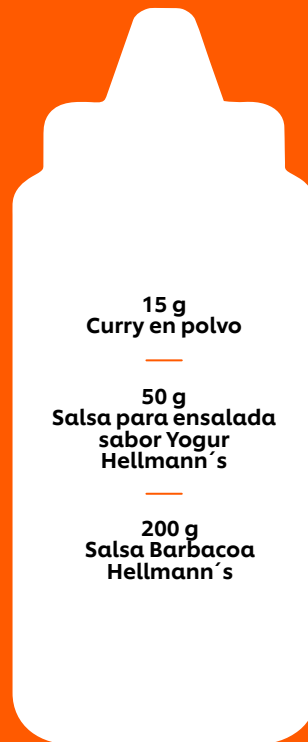
**BRAVA
BBQ**



**BBQ DE
MOSTAZA Y MIEL**



MEXICAN BBQ



BBQ CON YOGUR Y CURRY



¡Nuestros productos UFS te ayudarán a encontrar la firma de tus burgers! Descúbrelos en www.unileverfoodsolutions.es

Si has llegado hasta aquí, ya lo sabes: **en el mundo burger actual no gana quien copia más rápido, sino quien se entiende mejor a sí mismo.** Estas tendencias y recetas están pensadas para que **te ayuden a elegir.** A elegir qué te representa, qué encaja con tu cocina y cómo convertir una burger, y una salsa, en algo reconocible y propio.

Esperamos que este material te sirva para para experimentar, afinar y construir **tu firma:** ¡esa que te diferencia del resto, que el cliente recuerda y por la que vuelve!

¡En 2026 vienen muchas novedades!

Mantente atento y descubre cómo llevar tus burgers al siguiente nivel con UFS.

ESTE AÑO... ¡DESDE UNILEVER FOOD SOLUTIONS, QUEREMOS ACOMPañARTE

para que encuentres tu identidad en
el mundo burger con nuestra mejor
selección de productos!



Bibliografía

- CaixaBank Research. (2024). El sector de la restauración en España: evolución del consumo y del ticket medio. CaixaBank Research.
- Datassential. (2024). Sauce Trends: Signature sauces, customization & cross-utilization. Datassential.
- Delectatech. (2024). Informe de resultados del sector restauración en España. Delectatech.
- Excelencias Gourmet. (2023). La revolución gourmet de las hamburguesas dulces: Lotus, pistacho y nuevas tendencias. Excelencias Gourmet.
- Food Institute. (2024). Plant-based innovation and emerging protein trends from the NRA Show. The Food Institute.
- Innova Market Insights. (2024). Global flavor trends 2024–2025. Innova Market Insights.
- Innova Market Insights. (2024). Sauces & seasonings: Global market trends. Innova Market Insights.
- Just Eat España. (2024). Gastrómetro: hábitos de consumo y tendencias en delivery. Just Eat España.
- Kantar Worldpanel. (2024). Hábitos de consumo fuera del hogar en España. Kantar.
- MAPA – Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2024). Panel de consumo alimentario extradoméstico. Gobierno de España.
- McKinsey & Company. (2024). Sustainability in foodservice packaging: European consumer insights. McKinsey.
- Mintel. (2024). Global foodservice trends: burgers, sauces and consumer behavior. Mintel Group.
- Mintel. (2023). Plant-based foodservice and flexitarian consumption. Mintel Group.
- National Restaurant Association. (2024). What's Hot Culinary Forecast. National Restaurant Association.
- National Restaurant Association Show. (2024). Top foodservice trends: flavor, proteins and formats. NRA Show.
- Square. (2024). Radiografía del sector de la restauración en España. Square España.
- The Fitzgerald Burger Company. (2023–2024). Comunicación de marca, carta y campañas de lanzamiento. The Fitzgerald.
- Uber Eats. (2024). Gastrómetro: tendencias de consumo y comportamiento en delivery. Uber Eats España.



Descubre nuestros
productos en **ufs.com**



 **ufs.com**

 **902 101 543**

 **informacion.foodsolutions@
unilever.com**

 **@unileverfoodsolutions_es**



**Unilever
Food
Solutions**



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL