Aula
GASTRO
HOTELERA
Las claves
del éxito
hotelero
Herramientas y tendencias
para destacar en el sector
Unilever
Food
Solutions
HELLMANN'S
Knorr
MAIZENA
CARTE D'OR

Crecimiento hotelero a la altura

España ha consolidado en 2025 el mejor año turístico de su historia, reafirmándose como uno de los destinos más relevantes a nivel mundial. Según los datos más recientes publicados por el Instituto Nacional de Estadística (INE), el país recibió **96,8 millones de turistas internacionales** a lo largo del año, lo que supone un incremento del 3,2% respecto a 2024, y confirma la fortaleza y estabilidad del sector.

El gasto total asociado a estos visitantes alcanzó los **134.712 millones de euros**, una cifra récord y un **6,8% más que en el ejercicio anterior**. Este crecimiento no solo refleja la recuperación plena del turismo internacional, sino la consolidación de un modelo orientado hacia un mayor valor añadido y una mejora sostenida del gasto medio por viajero. [ine.es], [rtve.es]. Además, los datos más recientes del INE —correspondientes a diciembre de 2025— apuntan a que el gasto medio por turista se situó en **1.514 euros**, con un gasto diario de **167 euros**, ambos con un crecimiento interanual del 5%. Estas cifras confirman que España avanza hacia un turismo de mayor calidad, más desestacionalizado y con mayor capacidad de impacto económico por visitante.

En este contexto de expansión, competencia global y creciente exigencia del viajero, **la experiencia gastronómica** cobra un papel decisivo como elemento diferenciador. Hoy, el huésped busca propuestas culinarias memorables que complementen su estancia y conecten con las tendencias actuales: calidad, autenticidad, sostenibilidad y creatividad. En **Unilever Food Solutions** entendemos este desafío y te acompañamos con soluciones diseñadas para potenciar la identidad gastronómica de tu hotel. Te ofrecemos herramientas, inspiración culinaria e ingredientes profesionales que te permitirán **elevar la experiencia del cliente**, optimizar tus procesos y mantenerte a la vanguardia en un mercado cada vez más competitivo. Porque cuando la gastronomía sorprende, emociona y fideliza, tu negocio no solo crece: **lidera.**

Javier Guerra
Chef Hotels & Channel Specialist
Unilever Food Solutions

Fuentes: rtve.es, INE

TENDENCIAS *hoteleras*

En un entorno donde las expectativas de los huéspedes evolucionan rápidamente, la capacidad de reinventarse es clave para destacar y fidelizar clientes. Por ello, te ayudamos a incorporar tendencias y soluciones innovadoras, para que mejores la experiencia culinaria de tus huéspedes y optimices la operativa y aumentes la rentabilidad de tu negocio.

Las claves para transformar la *experiencia gastronómica en tu hotel*

En este catálogo hemos recopilado las tendencias más relevantes del sector, **agrupadas en cuatro áreas** que reflejan las expectativas cambiantes de los consumidores modernos:

1. INNOVACIÓN EN *buffets*

El buffet sigue siendo uno de los espacios más emblemáticos del hotel, pero hoy su valor va mucho más allá de la oferta culinaria: es uno de los **momentos clave para generar experiencias memorables**, aquellas que determinan que un huésped vuelva o recomiende el establecimiento.

En 2026, innovar en el buffet significa **diseñar emociones**, sorprender y hacer que cada interacción sea fluida, personalizada y coherente con la esencia del hotel. **Reinventando el corazón gastronómico del hotel desde la experiencia del huésped.**

Tendencias destacadas:

• **Buffets sostenibles y tecnológicos orientados a la satisfacción del cliente:** La tecnología ayuda a reducir el desperdicio, sino que permite ajustar la oferta en función del comportamiento real del huésped, garantizando frescura, disponibilidad y una percepción de calidad constante.

• **Uso de etiquetas electrónicas:** No solo informan sobre alérgenos e ingredientes, sino que empoderan al huésped, permitiéndole elegir con seguridad y disfrutando de una experiencia más fluida, sin dudas ni interrupciones.

• **Espacios gastronómicos multifuncionales y experienciales:** El buffet evoluciona hacia un espacio que sorprende día tras día. Las áreas adaptables permiten crear micro-experiencias — desayunos temáticos, noches especiales, rincones personalizados— que refuerzan la sensación de novedad y cuidado.

Sugerencias prácticas:

• **Introduce estaciones de cocina en vivo** para generar interacción y momentos memorables. Ver cómo se prepara su plato hace que el huésped sienta que **recibe una atención exclusiva**.

• **Destaca productos locales y cuida su storytelling.** Cuando el cliente conoce el origen y la historia de lo que come, la experiencia se vuelve más auténtica y diferenciadora.

• **Reorganiza el espacio del buffet pensando en la comodidad del huésped**, facilitando la circulación, evitando esperas y creando zonas visualmente atractivas que inviten a explorar.

2. APERTURA DEL RESTAURANTE Y BUFFET *a la calle*

La nueva forma de maximizar ingresos y atraer nuevos públicos

La forma en que los hoteles gestionan sus espacios gastronómicos está evolucionando rápidamente. En 2026, una de las tendencias más potentes es **abrir el buffet y los restaurantes temáticos a clientes externos**, especialmente en **horarios nocturnos**, aprovechando al máximo la infraestructura existente y generando nuevas oportunidades de negocio.

Convertir los restaurantes del hotel en espacios abiertos a la ciudad permite **romper la dependencia de la ocupación hotelera**, mejorar la rentabilidad y posicionarse como un punto gastronómico relevante dentro del destino.

Por qué los hoteles están abriendo sus buffets por la noche

• **Mayor aprovechamiento de recursos:** la cocina, el personal y el producto ya están preparados; abrir a externos permite maximizar su rendimiento.

• **Reducción del desperdicio alimentario:** más rotación implica menos mermas y mejor gestión de inventarios.

• **Incremento de ingresos en horas valle:** las cenas y primeras horas de la noche se convierten en una fuente adicional de facturación estable.

• **Enriquece la experiencia del huésped:** que percibe un ambiente más vivo, dinámico y conectado con la ciudad.

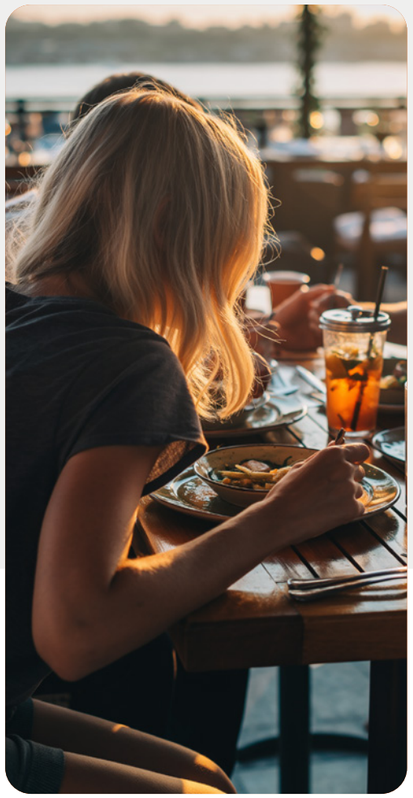
• **Mejora de la imagen del hotel:** se convierte en un referente culinario, abierto, moderno y conectado con la comunidad.

Nuevas experiencias que fidelizan

Abrir el buffet a la calle permite crear conceptos que atraen tanto a huéspedes como a clientes externos:

Eventos con Propósito: Transformando la experiencia gastronómica.

Diseñados para generar conversación y convertirse en cita habitual, estos formatos permiten crear calendarios mensuales, traer a chefs invitados, vincular marcas y activar espacios poco utilizados del hotel. Además, fomentan la reserva anticipada, atraen público local recurrente y transforman el restaurante en un punto de encuentro social y cultural del destino.



3. QUÉ BUSCAN LOS VIAJEROS *según su perfil y nacionalidad*

La gastronomía como criterio decisivo en la elección del destino

Los viajeros ya no consideran la comida como un complemento del viaje, sino como un **motivo central para elegir dónde alojarse y qué destino visitar.** La experiencia gastronómica se ha convertido en un elemento diferenciador que los hoteles pueden aprovechar para destacar en un mercado cada vez más competitivo.

Según el estudio *"Sabores y sensaciones: análisis de la experiencia gastronómica de los turistas"**, la oferta culinaria del destino y del hotel es un **factor determinante**, especialmente para mercados europeos y latinoamericanos en crecimiento.

*Fuente: Fichero Dialnet

Tres dimensiones clave que marcan la experiencia gastronómica del viajero

1

ATMÓSFERA

Es el factor inicial que define la vivencia del cliente. Se basa en la combinación de un espacio bien decorado y coherente con el hotel, sumado a un servicio cálido y atento. Esta mezcla genera el confort necesario para impactar directamente en la satisfacción del viajero.

2

EXPERIENCIA SENSORIAL

Se enfoca en los sentidos: sabor, olor y presentación. Los turistas priorizan la frescura de los ingredientes, la variedad y la capacidad de sorpresa del menú. De hecho, más del 85% de los turistas valoran especialmente que la comida tenga buen sabor y les sorprenda.

3

AUTENTICIDAD

Los viajeros buscan platos fuera de su rutina diaria, apostando por recetas tradicionales y productos locales. La experiencia se enriquece con una narrativa sobre el origen y la historia de los alimentos, creando una sensación de descubrimiento que refuerza la identidad tanto del destino como del hotel.

Preferencias gastronómicas según nacionalidad

Una visión rápida de cómo comen, cuánto gastan y qué buscan los principales viajeros internacionales en España*.

NACIONALIDAD	ZONAS	PREFERENCIAS	HORARIOS	TICKET MEDIO	EXTRAS
Británicos	Benidorm, Baleares, Canarias	Menús en inglés, platos británicos adaptados, personal angloparlante	**Comida:** 12:00-14:00 **Cena**: 18:00-20:00	38 €	Alta fidelización, buscan comodidad idiomática
Alemanes	Baleares, Canarias	Información nutricional, opciones vegetarianas y saludables, servicio eficiente	**Comida:** 12:30-14:30 **Cena**: 18:30-21:00	45 €	Valoran transparencia en ingredientes y origen
Franceses	Cataluña, Costa Brava	Autenticidad culinaria, técnicas tradicionales, presentación sofisticada	**Comida:** 13:00-15:00 **Cena**: 20:00-22:30	42 €	Alta exigencia gastronómica
Neerlandeses	Valencia, Andalucía	Sostenibilidad, productos locales, opciones sin gluten y vegetarianas	**Comida:** 12:30-14:30 **Cena**: 19:00-21:00	35 €	Interés por sostenibilidad y procedencia
Italianos	Baleares	Respeto por tradiciones mediterráneas, ingredientes auténticos	**Comida:** 13:00-15:00 **Cena**: 21:00-23:00	48 €	Preferencia por autenticidad

Mapa del turismo extranjero en restaurantes España 2025

4. CONEXIÓN CON LA SOSTENIBILIDAD *y la comunidad local*

Compromiso local, impacto global

La sostenibilidad y la autenticidad son aspectos que los huéspedes valoran cada vez más. Ofrecer **una conexión real con el entorno local puede ser tu mayor diferenciador,** mientras contribuyes al desarrollo de la comunidad.

Tendencias destacadas:

• **Enfoque en la autenticidad:** Introduce ingredientes locales y recetas tradicionales que reflejen el carácter único de la región.

• **Integración de la comunidad:** Colabora con productores y artesanos locales para crear una oferta genuina y solidaria.

Colaboraciones estratégicas y diferenciación

• **Alianzas con chefs y marcas:** Muchos hoteles colaboran con chefs de renombre o introducen conceptos gastronómicos de marcas reconocidas para añadir valor y diferenciación a su oferta.

• **Desarrollo de conceptos únicos:** Grupos como Sercotel han creado marcas gastronómicas propias, diferenciadas de la identidad del hotel, para atraer tanto a residentes como a huéspedes.

• **Estrategia de integración local:** Compañías como Meliá y Senator buscan integrar sus instalaciones en la vida urbana y cultural de los destinos, potenciando la oferta gastronómica como elemento clave.

El camino hacia la excelencia gastronómica

Adaptarse a las nuevas tendencias no solo es una opción, **es una necesidad para mantenerse competitivo en un sector en constante evolución.** Las expectativas de los huéspedes no paran de crecer, y cada interacción gastronómica es una oportunidad para sorprender y deleitar.

Cada una de las estrategias presentadas en esta guía te brinda la oportunidad de transformar tu oferta gastronómica, aumentando la rentabilidad de tu negocio y diferenciándote de la competencia. Desde pequeños cambios hasta proyectos más ambiciosos, **cada paso cuenta hacia la excelencia.**

En **Unilever Food Solutions** estamos para apoyarte con productos, herramientas y asesoramiento experto.

¡Comienza hoy a transformar la experiencia gastronómica en tu hotel y asegura el éxito a largo plazo!

Fuentes utilizadas:

1. **Dialnet -** Sabores y sensaciones. Análisis de la experiencia gastronómica de los turistas y su relación con el perfil sociodemográfico.
2. **Smart Travel News -** Innovación en room service y experiencias personalizadas.
3. **Emprendedores -** Gastronomía sostenible y saludable.
4. **Revista Gran Hotel -** Integración de productos locales y sostenibilidad.
5. **Gastronomistas -** Experiencias gastronómicas inmersivas y temáticas.
6. **Etiquetas Electrónicas para Buffet -** Gestión y digitalización de buffets.

LOS MENÚS *del futuro*

La gastronomía como motor de experiencia en hotelería

LA GASTRONOMÍA COMO MOTOR DE *experiencia en hotelería*

La gastronomía se ha convertido en uno de los grandes motivos por los que un cliente elige hotel... y por los que decide volver. En un contexto en el que la restauración hotelera compite no solo con otros hoteles, sino con toda la oferta gastronómica del destino, **anticipar qué busca el viajero es clave para seguir siendo relevantes.**

Cada año, desde Unilever Food Solutions analizamos millones de búsquedas, tendencias globales y las aportaciones de chefs profesionales para crear Menús del Futuro: una guía que conecta la creatividad culinaria con la realidad operativa de las cocinas profesionales.

LAS 4 *tendencias*

- STREET FOOD CON IDENTIDAD
- COCINA SIN FRONTERAS
- RAÍCES CULINARIAS
- GASTRONOMÍA A MEDIDA

En esta edición 2026, trasladamos esas tendencias al contexto hotelero para ayudarte a:

- Diferenciar tu buffet, restaurante o snack bar.
- Mejorar la experiencia del huésped en todos los puntos de contacto.
- Crear propuestas más actuales, deseables y alineadas con lo que demanda el viajero contemporáneo.

STREET FOOD *con identidad*

Cocina urbana y creativa que eleva la oferta del hotel

La cocina callejera evoluciona hacia propuestas con más personalidad, más técnicas y más intención. En hotelería, esta tendencia encaja especialmente bien **en rincones del buffet, snack bars, pool bars y servicio nocturno**, donde el cliente busca sabor, agilidad y algo diferente.

El street food con identidad permite ofrecer platos informales pero con alma, que sorprenden y conectan con público cosmopolita. No es solo comida rápida: es creatividad accesible, con recetas que combinan técnicas de alta cocina y formatos desenfadados.

Cómo se traduce en hotel:

1. Eleva la percepción gastronómica sin aumentar la complejidad operativa.
2. Ideal para animar puntos calientes del buffet con showcooking.
3. Conecta con clientes internacionales acostumbrados al *grab-and-go*.
4. Aporta “lujo accesible” sin aumentar costes.

COCINA *sin fronteras*

Fusiones auténticas para viajeros globales

El viajero actual está más expuesto que nunca a otras culturas culinarias, y espera encontrar esa diversidad también en el hotel. *La Cocina sin Fronteras* propone fusiones equilibradas, honestas y con historia, donde la mezcla de técnicas, ingredientes y tradiciones da lugar a propuestas sorprendentes pero coherentes.

En hotelería, esta tendencia es especialmente relevante para buffets internacionales, restaurantes temáticos y noches temáticas, donde el huésped quiere “viajar” también a través del paladar.

Cómo se traduce en hotel:

1. Platos que mezclan lo local con influencias asiáticas, latinoamericanas o mediterráneas.
2. Rincones de fusión que cambian a diario (ej. ramen ibérico, tacos con producto local, baos de temporada).
3. Ayuda a atraer un público internacional que busca propuestas familiares pero con un giro creativo.

RAÍCES *culinarias*

Regresar a lo ancestral para diferenciar el restaurante del hotel

Los huéspedes valoran cada vez más la autenticidad y el sentido de lugar. Por eso resurgen técnicas, recetas y productos tradicionales, reinterpretados con mirada contemporánea. Esta tendencia encaja especialmente en hoteles que buscan reforzar su identidad local y diferenciarse del resto de la competencia del destino.

Volver a las raíces no significa “volver al pasado”, sino **interpretarlo con creatividad y técnica**, ofreciendo al huésped algo genuino y memorable.

Cómo se traduce en hotel:

1. Menús que celebran lo regional: guisos, encurtidos, marinados, recetas de temporada.
2. Platos “con historia” que refuerzan el vínculo entre el viajero y el destino.
3. Perfecto para noches temáticas, menús degustación o estaciones del buffet con producto local.
4. Potencia la sostenibilidad, la cocina de aprovechamiento y el uso de proveedores de cercanía.

GASTRONOMÍA *a medida*

El huésped decide: personalización, interactividad y tecnología

El cliente quiere participar, elegir, construir su plato y vivir una experiencia más personal. En hoteles, esta tendencia encaja de forma natural en buffets, estaciones de cocina en vivo, barras de ensaladas, desayunos y conceptos de restauración rápida donde la personalización añade valor sin complicar la operación.

La personalización convierte una comida “correcta” en una **experiencia recordable**, y una experiencia recordable en una **estancia memorable**.

Cómo se traduce en hotel:

1. Estaciones con bases, toppings y aderezos para que el cliente diseñe su plato.
2. Desayunos y cenas personalizables con opciones para perfiles muy diferentes (healthy, indulgente, plant-based...).
3. Propuestas visuales pensadas para ser compartidas en redes, amplificando la imagen del hotel.
4. Uso de herramientas digitales para adaptar la oferta según hábitos, flujos y preferencias del huésped.

EL CORNER
de desayunos & brunch

El desayuno: el momento decisivo de la experiencia hotelera.

El buffet de desayunos **es el momento en el que el cliente forma su primera impresión del hotel en el día**: la variedad, la calidad, la frescura y la facilidad del servicio influyen directamente en su percepción global de la estancia.

En 2026, continúa creciendo la demanda de propuestas tipo brunch, más completas, más visuales y pensadas para diferentes perfiles: healthy, indulgente, internacional, plant-based o energético.

Por eso, los hoteles buscan equilibrar operativa eficiente y experiencia memorable, incorporando rincones creativos y opciones que sorprendan sin disparar los costes ni la complejidad del servicio.

El showcooking en el desayuno

Se convierte en 2026 en un espacio clave para generar diferenciación. Es uno de los puntos donde el huésped percibe directamente la frescura, la calidad y la atención personalizada.

El cliente asocia este tipo de estaciones con **valor añadido**, ya que le permiten ver cómo se prepara su plato y sentir que recibe un servicio más exclusivo, aunque sea en formato buffet.

LAS CLAVES DEL *brunch*

Esta palabra nace de la combinación de las dos primeras letras de **"breakfast"** (desayuno en inglés) y las cuatro últimas de **"lunch"** (almuerzo en inglés). Suelen ser comidas que se hacen los fines de semana, a partir de las 10 de la mañana y hasta las 15h, **siendo una combinación de desayuno y almuerzo.**

Tendencias que siguen creciendo en *desayuno & brunch*

Estos son los platos que los huéspedes más esperan encontrar en un desayuno & brunch completo, variado y competitivo:

Opciones healthy

Bowls, semillas, granolas, fruta cortada...

Estaciones de showcooking

Para huevos, pancakes y tostadas

Propuestas internacionales

English breakfast, waffles, shakshuka...

Versiones "brunch hotelero"

Mini burgers, tortillas al gusto, salsas especiales...

Los clientes valoran cada vez más la **variedad, la personalización y la sensación de frescura** generada por la cocina en vivo y por propuestas dulces y saladas que conectan con diferentes perfiles.

Nuestra oferta de soluciones encaja de forma natural en los momentos clave del buffet de desayuno, especialmente en estaciones de showcooking y en propuestas brunch. Ayudan a mantener **textura, sabor y estabilidad** durante todo el servicio, clave para buffets amplios con rotación constante.

Opciones que mejor funcionan en *showcookng*

Pancakes recién hechos

Brownies y elaboraciones dulces servidas al momento

Huevos al gusto
(fritos, tortillas, benedict)

Mini **toasts**
o **bagels** con toppings

Waffles, french toast
o propuestas estilo brunch

Nuestras soluciones para el buffet de desayunos y brunch

SALSA LÍQUIDA HOLANDESA KNORR
Ideal para huevos Benedict, tostadas gourmet o huevos al gusto.
Consistencia estable en servicio continuo.

CÓDIGO	PRODUCTO
64345678	SALSA LÍQUIDA HOLANDESA KNORR

Nuestras soluciones para el buffet de desayunos y brunch

SALSA LÍQUIDA QUESO GOUDA KNORR
Ideal para tortillas, toasts, bagels o propuestas calientes de brunch.

CÓDIGO	PRODUCTO
64332272	SALSA LÍQUIDA QUESO GOUDA KNORR

PANCAKE Y COMPLEMENTOS CARTE D'OR
Un clásico y sus decoraciones para los brunch

CÓDIGO	PRODUCTO
68290940	PANCAKE

CÓDIGO	PRODUCTO
69988487	FRUTAS DEL BOSQUE
64838389	SALSA DE VAINILLA

SIROPES Y SIROPES CRUJIENTES CARTE D'OR
Todo el sabor hasta la última gota

CÓDIGO	PRODUCTO
64307114	SIROPE CHOCOLATE
64307111	SIROPE CARAMELO
64344801	SIROPE TOFFEE
64345480	SIROPE FRESA

CÓDIGO	PRODUCTO
64344809	SIROPE FRUTAS DEL BOSQUE
64304093	SIROPE CARAMELO SALADO
64307907	SIROPE CRUJIENTE CHOCOLATE BLANCO
64307986	SIROPE CRUJIENTE CHOCOLATE NEGRO
64829310	CREMA DE PISTACHO

LAS RECETAS DE *desayunos y brunchs*

Sándwich Club

Huevos benedictine con pulled pork

Panna cotta con yogur, avena y almendras garrapiñadas

Sándwich de pastrami con Salsa Gouda

Tortitas y gofres

Crepe de chocolate y dulce de leche

EL BUFFET *del hotel*

La variedad, el orden y el factor sorpresa siguen siendo los tres pilares que determinan cómo un huésped percibe la calidad del buffet. En un contexto donde los viajeros buscan experiencias más personalizadas y memorables, el buffet del hotel debe funcionar como una propuesta gastronómica clara, organizada y fácil de disfrutar.

Los 5 principios clave para un buffet moderno y eficiente

Un buffet bien construido refuerza la percepción de valor, mejora la satisfacción y reduce mermas gracias a una planificación inteligente de los flujos, las reposiciones y la exposición del producto.

1. Limpieza, orden y señalización clara

La disposición cuidada transmite profesionalidad y permite al huésped orientarse fácilmente. Una señalización clara facilita la circulación, reduce dudas y optimiza tiempos, a la vez que ayuda a controlar mermas al presentar solo lo necesario y de manera ordenada.

2. Showcooking como experiencia y herramienta de visibilidad

El showcooking no es solo un punto caliente: es un escenario de marca. Permite al cliente percibir frescura, atención personalizada y cocina “en directo”. Además, es un recurso estratégico para dirigir el consumo hacia elaboraciones controladas, con menor desperdicio y mayor valor percibido.

3. Personal especializado en reposición y atención

El equipo de sala es clave para la experiencia. Una reposición constante, discreta y profesional mantiene el buffet vivo y evita picos innecesarios de producción. El personal sociable, formado y multilingüe mejora la relación con un huésped cada vez más diverso y exigente.

4.
Oferta gastronómica innovadora, estacional y temática

La innovación continua —desde recetas rotatorias hasta estaciones temáticas— mantiene el interés del cliente, especialmente en hoteles vacacionales donde las estancias son largas. Apostar por la temporalidad, lo local y los ingredientes de temporada permite crear variedad sin aumentar la complejidad operativa.

5.
Visibilidad y comunicación: vender la cocina desde dentro y hacia fuera

El buffet es también una herramienta de marketing interno. Comunicar los conceptos culinarios, los productos locales o las especialidades del chef ayuda a elevar la percepción del hotel. Una buena comunicación también permite competir contra la oferta gastronómica local, captando clientes externos y fidelizando a los internos.

LOS CORNERS
del buffet

Una estructura clara para un mejor diseño del buffet

Para facilitar la planificación, la comunicación y la reposición, dividiremos el buffet en tres áreas principales:

Entrantes

Zona orientada a la primera impresión: frescura, color y variedad ligera.

Primeros y Segundos

El núcleo del buffet, donde combinamos oferta caliente, showcooking y platos internacionales y locales.

Postres

Un cierre memorable: atractivo visual, productos frescos y propuestas indulgentes y saludables.

EL BUFFET *de ensaladas*

Las ensaladas son una opción saludable y deliciosa que combina frescura, color y sabor en cada plato. La creatividad en las ensaladas no tiene límites: mezclar texturas, colores y sabores hace que cada plato sea tan atractivo a la vista como al paladar. Son perfectas para quienes buscan una alimentación equilibrada sin renunciar al placer de comer.

ENSALADAS FRESCAS Y *versátiles*

• **Desde hojas verdes crujientes hasta ingredientes más atrevidos** como frutos secos, semillas, quesos, frutas y verduras asadas, las posibilidades son infinitas. Cada ingrediente aporta un sabor y una textura únicos, permitiendo combinaciones innovadoras y siempre frescas.

• **Pueden servirse como acompañamiento ligero o como plato principal nutritivo,** adaptándose a cualquier momento del día y a diferentes estilos de alimentación, desde vegana hasta alta en proteínas.

• **Añadir proteínas** como pollo, huevo, pescado, legumbres o tofu transforma una simple ensalada en una comida completa y saciante, mientras que **aderezos variados** —ya sean ligeros, cremosos o con un toque ácido— potencian cada combinación y **realzan los sabores naturales de los ingredientes.**

Las ensaladas permiten experimentar con tendencias gastronómicas, integrando super alimentos, hierbas aromáticas o ingredientes locales de temporada.

Nuestras soluciones para el buffet de ensaldas

SALSAS PARA ENSALADA HELLMANN'S

El mejor ingrediente para inspirar tu creatividad

CÓDIGO	PRODUCTO
64313580	SALSA CÉSAR HELLMANN'S
68428273	SALSA MIEL Y MOSTAZA HELLMANN'S
64313591	SALSA SABOR YOGUR HELLMANN'S
64312304	SALSA MIL ISLAS HELLMANN'S
64313588	SALSA BALSÁMICO HELLMANN'S
64313590	SALSA VINAGRETA HELLMANN'S

SALSAS FRÍAS CLÁSICAS

Listas para usar

CÓDIGO	PRODUCTO
64949353	HELLMANN'S SALSA ALIOLI 3L
64940121	HELLMANN'S SALSA TÁRTARA 3L
64764703	HELLMANN'S SALSA COCKTAIL 3L

LAS RECETAS DE *ensaladas*

EL BUFFET *de sopas y cremas*

Las sopas y cremas se convierten en entrantes elegantes y llenos de sabor, capaces de abrir el apetito y preparar a los comensales para el resto de la comida. Su versatilidad permite ofrecer desde caldos ligeros hasta cremas suaves y aterciopeladas, jugando con combinaciones de verduras, legumbres, hierbas y especias que aportan color, aroma y textura a cada plato.

SUS PUNTOS *fuertes*

• **Pueden servirse calientes o frías,** adaptándose a diferentes estaciones y estilos de menú, convirtiéndose en un entrante fresco, reconfortante o sofisticado según la ocasión.

• **La incorporación de proteínas** como pollo, pescado o alternativas vegetales **transforma cualquier sopa en una opción más completa**, mientras que toppings como crutones, semillas, hierbas frescas o un toque de aceite aromático añaden textura y atractivo visual.

• **Las sopas y cremas permiten experimentar con recetas clásicas, ingredientes de temporada o propuestas internacionales,** asegurando variedad y calidad en el buffet, y ofreciendo siempre un entrante que combina sabor, salud y presentación impecable.

Nuestras soluciones para el buffet de sopas y cremas

SOPAS Y CREMAS KNORR
Fáciles y rápidas de usar

CÓDIGO	PRODUCTO
18655501	CREMA DE BOGAVANTE KNORR
18480701	SOPA DE POLLO CON FIDEOS KNORR
68839888	SOPA DE RABO DE BUEY KNORR
18417701	CREMA DE CHAMPIÑONES KNORR

CÓDIGO	PRODUCTO
28355901	CREMA DE ESPÁRRAGOS KNORR
18655801	CREMA DE MARISCO KNORR
28358201	CREMA DE PUERROS KNORR

LAS RECETAS DE
sopas y cremas

EL BUFFET *de arroces*

El arroz es algo más que un simple ingrediente. Si hay algo que le distingue es su capacidad de comunicar acerca del negocio: transmite la experiencia del chef, su forma de trabajar, la calidad de los ingredientes que emplea e incluso el mimo que le pone en el día a día.

EL PODER DEL *arroz*

El arroz también tiene el poder de representar la cocina de un **territorio, una tradición e incluso una determinada cultura** gastronómica.

LAS CLAVES DEL ARROZ

UN DECÁLOGO PARA UN ARROZ DE 10

1. El arroz

Es un cereal que en su variedad de grano redondo es ideal para crear arroces. Se distingue por tener **una gran cantidad de almidón y con capacidad de gelatinizar** en contacto con agua/caldo caliente (un mínimo de 60ºC).

2. Tipos

Arroz tipo Senia: Gran capacidad de absorción y cocción rápida entre 16-20 minutos, ideal para arroces melosos.

Arroz tipo Bomba: Tiene un poder de absorción medio, aguanta cocciones largas e incluso socarrats, quedando suelto, firme y consistente. Tiempo de cocción de 20-35 minutos.

Arroz tipo Albufera: Gran poder de absorción y buen aguante en cocciones largas sin pasarse, quedando suelto.

3. Recipientes y fuegos

Hay varias opciones: Paelleras, bandejas gastronorm o chapas esmeriladas de buen grosor, fuegos a gas o de leña o en horno tipo Rational con capacidad de cerrar válvula y controlar humedades.

4. Tiempos y temperaturas

_Los niveles de evaporación que hay en un fuego aéreo a gas o leña necesitan un aporte superior de caldo (4/5 veces el volumen de arroz). Una cocción más viva pero controlada alargará el tiempo de cocción del arroz.

_La utilización de un Horno tipo Rational ayudará a controlar mejor la cantidad de caldo (2/3 veces el volumen de arroz) y los tiempos de cocción, que serán constantes y estandarizados.

5. El sofrito

El sofrito es fundamental en los arroces por su carácter graso, que junto a los colágenos que provienen de las diferentes proteínas de la marca **dan el carácter a un buen saborizante.**

Durante el proceso de gelatinización del arroz, absorberá todo el sabor proteico y construirá una capa gelatinosa bien saborizada.

7. El caldo / el fumet

Un buen caldo a base de cocciones lentas de diferentes proteínas y verduras otorgará, por la absorción durante la cocción, **un gran sabor y color a nuestro grano de arroz**. Si necesitas ahorrar tiempo, te proponemos utilizar alguno de nuestra gama.

9. Las proporciones

El recipiente para cocinarlo debe ser de base grande y con poca altura. Recordemos que **una ración de arroz está entre los 50-60 gr de grano seco**.

10. Tiempos y temperaturas

Para hornear un arroz, hay que tener en cuenta el orden a seguir:

_Precalentar el horno.

_Colocar el sofrito, añadir la proteína y calentar.

_Mezclar sutilmente el arroz con la marca repartiendo suavemente por toda la superficie del recipiente.

_Añadir el caldo, mover ligeramente y realizar la cocción.

6. La marca

La marca es la unión del sofrito con las proteínas y el arroz.

La marca puede ir acompañada del sofrito al principio o colocarse una vez se esté finalizando el arroz, ya que hay proteínas de cocciones muy rápidas que se pueden deteriorar con la cocción larga de un arroz.

8. Los aromas y color

El color de un arroz lo determinan sus ingredientes: un fumet muy denso, una salmorreta intensa, un majado, un azafrán diluido...

Nuestras soluciones para el buffet de arroces

CALDOS SAZONADORES KNORR
El aporte exacto de sabor para tus recetas

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · Nº1 (1) en Ventas

CÓDIGO	PRODUCTO
68341526	CALDO POLLO KNORR
64986863	CALDO PESCADO KNORR
68341721	CALDO PARA PAELLA KNORR
68340762	CALDO SABOR CARNE KNORR
68340612	CALDO DOBLE CALDO KNORR
68340976	CALDO VEGETAL KNORR

CALDOS LÍQUIDOS CONCENTRADOS KNORR
Excelentes para redondear con un sabor natural

SIN GLUTEN · SIN ADITIVOS CONSERVANTES · SIN COLORANTES

CÓDIGO	PRODUCTO
11512901	CALDO LÍQ. CONCENTRADO POLLO KNORR
11513001	CALDO LÍQ. CONCENTRADO CARNE KNORR
11513601	CALDO LÍQ. CONCENTRADO VEGETAL KNORR
29603001	CALDO LÍQ. CONCENTRADO MARISCO KNORR
64913061	FUMET LÍQ. CONCENTRADO PESCADO KNORR

(1) Knorr, marca nº1 en ventas, dentro de la categoría Caldos Deshidratados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre Diciembre de 2024.

LAS RECETAS DE
arroces

EL BUFFET *de burgers & plancha*

Las estaciones de plancha, con su carácter dinámico y visual, se han convertido en un elemento central para ofrecer a los comensales un espectáculo gastronómico memorable en el buffet.

Optimización del espacio de trabajo *y tiempos de cocción*

Planificación estratégica

La planificación es clave para optimizar el espacio de trabajo y los tiempos de cocción. Se debe tener en cuenta el flujo de trabajo, la ubicación de los ingredientes, la organización de las herramientas y la seguridad del equipo.

Equipo adecuado

Se recomienda elegir una **plancha de acero inoxidable con diferentes zonas de calor**, lo que permite cocinar diferentes alimentos simultáneamente a la temperatura ideal.

Control de tiempos

Es crucial calcular el tiempo necesario para que cada ingrediente se cocine a la perfección, sin perder humedad ni sabor. El uso de un **termómetro de cocina** es una buena herramienta.

Mantenimiento de la calidad

Se recomienda utilizar técnicas como el **sous vide o el sellado al vacío** para preservar la textura y el sabor de los alimentos.

¿Qué buscan los comensales en un *showcooking de plancha?*

Exhibición dinámica

Un showcooking de plancha debe ser dinámico y atractivo, ofreciendo una vista privilegiada del proceso de cocción. **El chef debe interactuar con los comensales**, explicando las técnicas y los ingredientes.

Calidad y frescura

El chef debe utilizar ingredientes de primera calidad y **mostrar su dominio en el manejo de la plancha para lograr resultados impecables**. El uso de productos locales y de temporada siempre es un plus.

Presentación elegante

El chef debe dedicar tiempo a la disposición de los alimentos, creando una presentación atractiva y apetecible. **Se pueden utilizar elementos decorativos como salsas**, hierbas frescas y guarniciones para realzar el plato.

Opciones diversificadas

Se recomienda incluir burgers, pescados, mariscos y opciones vegetarianas, con diferentes técnicas de cocción y salsas para complementar.

MIRA ESTE VÍDEO SOBRE EL SHOWCOOKING DE HAMBURGUESAS PARA TU HOTEL

Acompañamientos estrella *para las burgers*

Las burgers tienen sus mejores aliados. **Patatas irresistibles o una ensalada fresca**. ¡Elige el acompañamiento perfecto con Hellmann's!

Nuestras soluciones para el buffet de burgers & plancha

SALSA LÍQUIDA QUESO GOUDA KNORR

Aporta todo el sabor de queso a tus platos de plancha

CÓDIGO	PRODUCTO
64332272	SALSA LÍQUIDA QUESO GOUDA KNORR

ADEREZOS LÍQUIDOS KNORR

Ingredientes naturales y sabores intensos

VEGANO

SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO
64310436	ADEREZO DE CÍTRICOS KNORR
64310461	ADEREZO DE AHUMADO KNORR
64310344	ADEREZO SABOR UMAMI KNORR

Nuestras soluciones para el buffet de burgers & plancha

HELLMANN'S ORIGINAL
El sabor imbatible y la mejor textura(2) de la marca N°1 en ventas(1)

CÓDIGO	PRODUCTO
67776965	HELLMANN'S SABOR ORIGINAL 10L
10110507	HELLMANN'S SABOR ORIGINAL 5L
10026302	HELLMANN'S SABOR ORIGINAL 3L
64347172	HELLMANN'S SABOR ORIGINAL 2L

HELLMANN'S PROFESIONAL
Máxima consistencia y estabilidad

CÓDIGO	PRODUCTO
62751837	HELLMANN'S PROFESSIONAL 10L
62759819	HELLMANN'S PROFESSIONAL 5L

(1) Marca n°1 en ventas mercado mayonesa y afines, fuente externa.
(2) "Sabor imbatible"y "N°1 en textura" mediante test ciego externo. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.

Nuestras soluciones para el buffet de burgers & plancha

HELLMANN'S SUAVE Y LIGERA
Ideal para untar y salsas ligeras

CÓDIGO	PRODUCTO
64838151	HELLMANN'S SALSA SUAVE Y LIGERA 5L

HELLMANN'S VEGANA
Con todo el sabor y textura Hellmann's

CÓDIGO	PRODUCTO
64308055	HELLMANN'S VEGANA 3L

HELLMANN'S TRADICIONAL Y CREMOSA
Sabor y textura delicados

CÓDIGO	PRODUCTO
19317402	HELLMANN'S TRADICIONAL Y CREMOSA 5L

HELLMANN'S KETCHUP
Lista para usar

CÓDIGO	PRODUCTO
67854077	HELLMANN'S KETCHUP 5L

Nuestras soluciones para el buffet de burgers & plancha

SALSAS CASUAL FOOD HELLMANN'S

Para tus recetas más originales

CÓDIGO	PRODUCTO
64845275	HELLMANN'S SALSA MOSTAZA
67787600	HELLMANN'S SALSA BRAVA
69754890	HELLMANN'S SALSA BARBACOA DULCE
69754881	HELLMANN'S SALSA DELUXE
65639341	HELLMANN'S MAYONESA
65639331	HELLMANN'S KETCHUP

MONODOSIS HELLMANN'S

Máxima higiene y control de costes

SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO
67682357	MAYONESA HELLMANN'S - MONODOSIS
67682359	KETCHUP HELLMANN'S - MONODOSIS
67682348	MOSTAZA HELLMANN'S - MONODOSIS
67969831	BARBACOA HELLMANN'S - MONODOSIS

DISPENSADORES HELLMANN'S

Dosificación controlada y fácil uso para servir a muchos comensales

SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO
67807275	MAYONESA HELLMANN'S
67807262	KETCHUP HELLMANN'S
67807277	MOSTAZA HELLMANN'S

(1) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa y afines, fuente externa.
(2) "Sabor imbatible"y "Nº1 en textura" mediante test ciego externo. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.

LAS RECETAS DE

burgers & plancha

EL BUFFET
de estofados y guisos

Los estofados y guisos son la esencia del sabor casero, ofreciendo platos abundantes, nutritivos y llenos de aromas que evocan tradición y confort. En el buffet, se presentan como platos principales que combinan perfectamente con otras preparaciones, aportando consistencia y riqueza al menú.

- **Aportan sabor y consistencia al menú,** y permiten optimizar la logística del servicio gracias a las preparaciones en frío, garantizando rapidez y uniformidad sin comprometer la calidad.
- **Los estofados y guisos permiten incorporar carnes, verduras y legumbres de temporada,** ofreciendo platos completos y equilibrados que se adaptan a cualquier tipo de buffet, desde el más tradicional hasta el más moderno.
- **La presentación en el buffet se enriquece con acompañamientos como puré, arroz o pastas,** y con la posibilidad de ajustar texturas y sabores mediante hierbas, especias y salsas que potencian cada preparación.

Gracias a la versatilidad de las bases de preparación en frío, como la Bechamel para canelones, la Base Española para estofados o el Puré de Patatas como acompañamiento, es posible crear combinaciones prácticas y deliciosas, listas para servir con la máxima calidad y sabor.

Nuestras soluciones para el buffet de preparación en frío

SALSA BECHAMEL KNORR PROFESSIONAL

Aspecto e intensidad como una preparación tradicional

- Para grandes producciones **sin necesidad de utilizar calor**.
- **Libera espacio de almacenaje** de productos.
- **Seguridad e higiene:** menor riesgo de contaminación bacteriológica.
- Aguanta en perfectas condiciones **hasta 3 días en frío**.
- **Ideal para:** masa de croquetas, cremas, como base para otras salsas blancas: carbonara, veloutés, trufa.

DESCÚBRELO AQUÍ

CÓDIGO	PRODUCTO
18700201	SALSA BECHAMEL EN FRÍO KNORR

Preparación **con agua** **FRÍA**

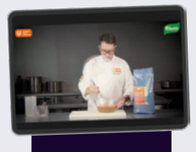
Rendimiento hasta **22L**

Ahorro de un **53%** vs preparación traficional

SALSA BASE ESPAÑOLA KNORR PROFESSIONAL

Elaboración clásica de una salsa española

- Para grandes producciones **sin necesidad de utilizar calor**.
- Ideal para línea fría en hotel o cocina de producción.
- **Libera espacio de almacenaje** de productos.
- **Seguridad e higiene:** menor riesgo de contaminación bacteriológica.
- Aguanta en perfectas condiciones **hasta 3 días en frío**.
- **Fácil derivación a otras salsas cárnicas:** Española, demiglace, a la mostaza, al vino tinto...



DESCÚBRELO AQUÍ

CÓDIGO	PRODUCTO
64927509	BASE ESPAÑOLA EN FRÍO KNORR

Preparación **con agua** **FRÍA**

Rendimiento hasta **46L**

Ahorro de un **64%** vs preparación traficional

PURÉ DE PATATAS KNORR PROFESSIONAL
Preparación inmediata de un puré clásico

- Para grandes producciones **sin necesidad de utilizar calor**.
- **Libera espacio de almacenaje** de productos.
- **Seguridad e higiene:** menor riesgo de contaminación bacteriológica.
- Aguanta en perfectas condiciones **hasta 3 días en frío**.
- **Fácil de personalizar y derivar a recetas más elaboradas:** Croquetas y rellenos, guarniciones, pasteles de carnes y verduras...

CÓDIGO	PRODUCTO
64876403	PURÉ DE PATATAS EN FRÍO KNORR 3KG

DESCÚBRELO AQUÍ

Preparación **con agua** **FRÍA**

Rendimiento hasta **16Kg**

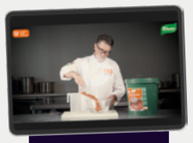
Ahorro de un **50%** vs preparación traficional

INGREDIENTES DE GRAN FORMATO *con grandes resultados*

SALSA DE TOMATE KNORR PROFESSIONAL
Salsa de tomate tradicional, pulposa y de aspecto casero

- **Facilidad de producción** al elaborar grandes cantidades.
- **100% terminada**, no precisa de sofrito (incorpora cebolla, ajo, hierbas).
- **Seguridad e higiene:** menor riesgo de contaminación bacteriológica.
- Aguanta en perfectas condiciones **hasta 3 días en frío**.
- **Uso como complemento de otras salsas:** Para salsa napolitana, boloñesa, arrabiata, etc, sofritos y bases, ideal para pasta, pizzas, albóndigas...

CÓDIGO	PRODUCTO
64889268	SALSA DE TOMATE KNORR



DESCÚBRELO AQUÍ

Equivale a **34** latas de tomate de 2,5Kg

Rendimiento hasta **85L**

Ahorro de un **26%** vs preparación traficional

LAS RECETAS PARA *rentabilizar tu buffet*

CÓMO RENTABILIZAR *tu buffet*

Cuando cocinamos grandes cantidades en el hotel debemos optimizar al máximo todos los procesos que intervienen

Las nuevas tecnologías aplicadas a la producción en cocina han facilitado enormemente el trabajo de todos los profesionales implicados. Por ejemplo, cuando cocinamos grandes cantidades en el hotel debemos optimizar al máximo todos los procesos que intervienen. Aquí, **la preparación en frío es la tecnología que nos permite optimizar recursos, ahorrar costes y mano de obra, con la garantía de la seguridad alimentaria.**

NUESTROS INGREDIENTES *te ayudan*

Nuestra gama de preparación en frío son salsas que, dada la tecnología que hay detrás de cada receta, pueden prepararse con líquidos en frío (agua, leche, caldo). Es decir, **mediante un mezclado manual o mecánico y un ligero reposo de minutos**, al margen de marmitas ni aplicación de calor.

LAS CLAVES DE LA PREPARACIÓN EN FRÍO

- **OPTIMIZAR RECURSOS**
- AHORRAR COSTES
- **SEGURIDAD ALIMENTARIA**

REDUCCIÓN DE *costes*

- **Ahorro** de tiempo, espacio y consumo energético.
- **Menor inversión** en maquinaria.
- Menor inversión en **tiempo de 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 (calentamiento y enfriamiento).
- **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.
- **Bolsa azul para asegurar la visibilidad** en caso de que por accidente el envase caiga en la preparación (Bechamel y Salsa Española).

OPERATIVA ADECUADA PARA *hoteles*

- Elaboración de recetas y guarniciones innovadoras con **mínima manipulación**. No hay necesidad de que el personal encargado de hacer este proceso esté formado, por lo que nos garantiza un ahorro de tiempo y recursos.
- **Mejora la operativa**, preparación directa con agua fría. No necesita nada más.
- Facilidad para elaborar **recetas en grandes cantidades.**
- Adquiere la **consistencia final en tan sólo unos minutos**, facilitando así su manipulación directamente en el plato, barqueta, bandeja o bolsa vacío.
- **Recetas ideales para hoteles**, donde se cocina en **grandes cantidades.**
- **No produce mermas** a la hora de cocinar.

EL BUFFET *de postres*

Optimizar todas las partidas de la cocina en la cuenta de resultados de un hotel es crucial, y una de las más rentables es la de los postres, tanto en buffet como en carta. Aunque suelen servirse al final, los postres no solo ofrecen un alto margen de ganancia, sino que también son clave para dejar una impresión positiva y duradera en los clientes.

¿Por qué tienes que mimar *tu carta de postres?*

Rentabilidad: utiliza la misma base para diferentes postres

Satisfacción para el cliente: ofréceles algo diferente para que vuelvan a tu local

Más ingresos: haz que tus postres llamen la atención para seducir a tus clientes y aumentar tu ticket medio.

las tendencias QUE DEBES SEGUIR

La hora del postre es uno de los momentos más esperados de tus comensales. Además, **es la parte más rentable del buffet y, por eso, hay que sorprender y ofrecer las últimas tendencias** en repostería.

POSTRES VEGANOS
Atrae a nuevos clientes con postres 100% vegetales

POSTRES CÍTRICOS
Gana sabor y aroma con naranjas, limones y limas

PLATOS CON TEXTURAS
Donde reinan las capas infinitas

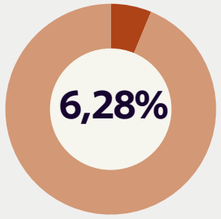
TOQUES SALADOS
Combínalo con dulce para sorprender

POSTRES TROPICALES
Dale un toque exótico a tus postres

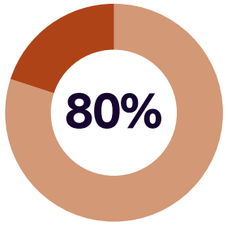
INGREDIENTES ASIÁTICOS
Explora otras gastronomías y nuevos sabores

CARTA

Precio carta: 30€ - 40€ por comensal
Coste ración: 1,90€ - 2,50€ por comensal



Lo que representa el **coste del postre vs precio del menú**



El rol del postre en la rentabilidad de tu negocio

El margen bruto de los postres de carta es muy rentable, debido a su bajo coste por ración y facilidad de preparación.

CONTROLA TUS *postres*

Sabiendo esto, es de recibo prestar atención a la oferta de postres y tener atado cada pequeño detalle para que la rentabilidad que sacamos de ellos sea mayor.

Tamaño de las raciones

Crea escandallos y proporciona una ficha de producto a tu personal de cocina. Utiliza siempre utensilios del mismo tamaño para crear uniformidad en lo que sirves.

Inventario

Controla el stock y evitarás tirar comida y perder dinero. Sigue el método "FIFO" (First in First out), los productos que primero entraron que sean también los primeros en salir.

Desperdicios

Revisa los platos que vuelven a la cocina y los desperdicios que tiras a la basura. Así, puedes detectar si las raciones y guarniciones que sirves son demasiado grandes.

En Unilever Food Solutions sabemos de esta importancia y queremos sumar valor a tu propuesta con una **amplia gama de productos pensada para cubrir las necesidades de tu día a día**. Productos que te facilitan la operativa, a la vez que te permiten dar un toque personal a las creaciones para seguir sorprendiendo a tus clientes. **Sin necesidad de personal cualificado ni inversión de tiempo.**

Nuestras soluciones para el buffet de postres

MOUSSES CARTE D'OR
Tu mousse multifunción para 4 soluciones distintas

LAS MOUSSES CARTE D'OR SON UN INGREDIENTE MULTIFUNCIÓN QUE PERMITEN OBTENER FÁCILMENTE **4 TIPOS DE POSTRES DIFERENTES** EN UN SOLO PRODUCTO.

Descubre como preparar una **mousse/semifrío/crema helada/cremoso** con un mismo ingrediente base:

	INGREDIENTES	MAQUINARIA	APLICACIÓN	CONSERVACIÓN
CÓMO USARLAS COMO MOUSSE	1 sobre mousse + 500ml. leche	Montadora (1 min vel. baja; 5 min vel. alta)	Pasar a manga pastelera y porcionar	Refrigerado
CÓMO USARLAS COMO SEMIFRÍO	1 sobre mousse + 500ml. leche + 100ml. nata	Montadora (1 min vel. baja; 5 min vel. alta)	Pasar a manga pastelera y porcionar	Congelación
CÓMO USARLAS COMO CREMA HELADA	1 sobre mousse + 500ml. nata + 50gr. sirope	Montadora (2 min vel. baja; 2 min vel. media; 5 min vel. alta)	Pasar a manga pastelera y porcionar	Congelación
CÓMO USARLAS COMO CREMOSO	1 sobre mousse + 800ml. leche + 200ml. nata vegetal	Túrmix	Pasar a jarra o chino pistón y porcionar	Refrigerado

LA GAMA DE **MOUSSES CARTE D'OR** TE OFRECEN:

- **Versatilidad** de preparaciones.
- Mayor **control del precio** por ración.
- **Ahorro en espacio** de almacenamiento.
- **Reducen desperdicios** y mermas.
- **Resultados óptimos** y constantes.
- **Personalizables** y de apariencia casera.

CÓDIGO	PRODUCTO
64306172	CHOCOLATE
64784146	SABOR FRESA
64338962	SABOR COCO
15039101	CAFÉ
64352566	MANGO
19845801	SABOR NATA
64318518	SABOR LIMÓN
64352525	FRAMBUESA
67965594	CHOCOLATE BLANCO CON PEPITAS

DESCUBRE LAS APLICACIONES CON MOUSSES EN UFS.COM

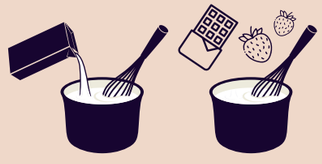
PANNA COTTA CARTE D'OR

Un postre clásico y versátil en tu carta o menú

CÓDIGO	PRODUCTO
62755345	PANNA COTTA

PREPARACIÓN EN 3 PASOS

Llevar leche a ebullición y desleír el producto



Agregar nata y personalizar a tu gusto

Porcionar y servir.

Nuestras soluciones para el buffet de postres

SALSAS Y COULIS CARTE D'OR

Los complementos perfectos para tus decoraciones

CÓDIGO	PRODUCTO
69988487	FRUTAS DEL BOSQUE
64838389	SALSA DE VAINILLA

GELATINAS CARTE D'OR

Un postre exquisito y versátil

CÓDIGO	PRODUCTO
68751274	GELATINA LIMÓN
69587670	GELATINA FRESA
69587317	GELATINA PIÑA
29536601	BASE NEUTRA GELATINA

ESPECIALIDADES CARTE D'OR

Clásicos para cualquier carta o menú

CÓDIGO	PRODUCTO
67322596	TIRAMISÚ
68727893	SORBETTO SABOR LIMÓN

¡Recuerda que puedes complementar tus postres con la gama de **Carte d'Or!**

CORNERS *temáticos*

Un valor añadido en el buffet nocturno

Desde Unilever Food Solutions te ayudamos a diferenciarte a través de los sabores, sin cambiar la operativa ni los recursos que inviertes en el día a día de tu negocio.

La especialización genera confianza. Cuando un negocio de hotelería ofrece rincones con gastronomía especializada, transmite calidad y profesionalidad gracias al conocimiento que demuestra. Trabajar bien un córner temático en el buffet de un hotel genera buena imagen y fideliza a los clientes, que perciben la propuesta como diferenciadora y de alto nivel.

Corner de *sabores del mundo*

Incluye un corner en tu buffet con sabores del mundo y permite a tus clientes “viajar desde el paladar”. La cocina fusión es una tendencia creciente, impulsada por la conectividad global y el interés por experiencias gastronómicas diversas. Platos como barbacoa, teriyaki o recetas exóticas combinan ingredientes y técnicas internacionales, ofreciendo una propuesta moderna y atractiva que sorprende y fideliza.

Nuestras soluciones para el buffet de sabores del mundo

SALSAS INTERNACIONALES KNORR
Deliciosos sabores exóticos para diferenciar tu oferta

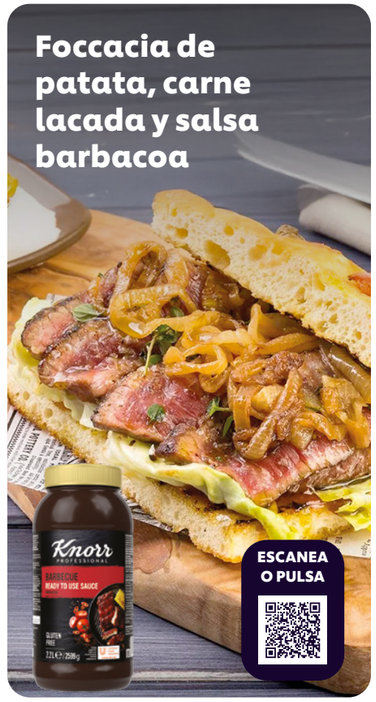
CÓDIGO	PRODUCTO
64320650	SALSA AGRIDULCE KNORR
64326137	SALSA BARBACOA KNORR

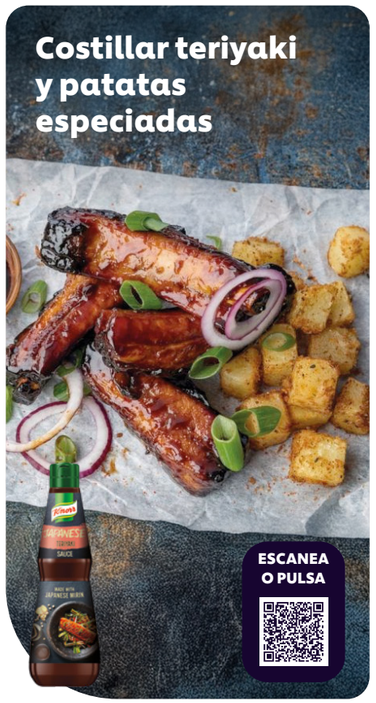
CÓDIGO	PRODUCTO
14413801	SALSA SWEET CHILI KNORR
67418234	SALSA TERIYAKI KNORR

BOVRIL KNORR
Intensifica tus platos con un aspecto y sabor tostado, en un solo paso.

CÓDIGO	PRODUCTO
65450454	CALDO CONCENTRADO CARNE BOVRIL KNORR

LAS RECETAS DE
sabores del mundo





Corner de *Italia*

La cocina italiana es sinónimo de tradición y versatilidad, y sus platos son siempre bien recibidos en los buffets nocturnos. Un corner de Italia puede incluir pasta y pizza, presentadas con variedad de salsas, toppings y recetas auténticas que permiten al hotel ofrecer opciones que combinan sabor, rapidez de servicio y atractivo visual. Este córner destaca por su familiaridad y capacidad de adaptación a todos los públicos, asegurando satisfacción y reforzando la imagen de calidad de la oferta gastronómica.

PLATOS DE *pasta*

Platos que gustan a la mayoría de comensales

Las opciones de pasta más populares son los **fettuccine, penne y espagueti**. Los rellenos clásicos como la **boloñesa y el pesto** siguen siendo favoritos, pero las salsas más ligeras y las combinaciones con vegetales frescos ganan terreno.

PLATOS DE *pizza*

Fáciles de porcionar y al gusto de todos, ¡incluso veganos!

Las pizzas de masa fina y crujiente son las preferidas u las opciones gourmet con ingredientes de temporada son muy populares. **Combinaciones como prosciutto y rúcula o pollo a la barbacoa con piña son tendencias actuales**.

LAS CLAVES PARA MANTENER LA CALIDAD Y LA FRESCURA

1. Preparación por tandas

Preparar las pastas y pizzas en **tandas pequeñas** garantiza que los platos se sirvan calientes y frescos.

2. Mantenimiento de temperatura

Utilizar **bandejas térmicas y recipientes especiales** para mantener la temperatura de los platos es crucial para presentar su calidad.

3. Presentación atractiva

Una **presentación atractiva** y ordenada realza la experiencia del comensal y destaca la frescura de los platos.

LAS CLAVES PARA

OPTIMIZAR LOS ESPACIOS Y LOS TIEMPOS DE COCCIÓN

1. Planificación estratégica

Planifica el espacio de trabajo y las etapas de preparación. Una estación bien organizada **permite preparar las recetas de forma eficiente.**

2. Cocción rápida

Contar con equipos de cocción rápida como **horno de pizza de alta temperatura** o planchas para pasta facilita la elaboración de platos recién hechos.

3. Salsas y guarniciones pre-preparadas

Preelaborar salsas, condimentos y guarniciones permite organizar los tiempos de cocción y **ofrecer una mayor variedad** sin comprometer la calidad.

EL EQUIPAMIENTO IDEAL PARA EL CÓRNER

- HORNO DE PIZZA
- MÁQUINA PARA PASTA
- ESTACIÓN DE COCCIÓN

Nuestras soluciones para el buffet de Italia

SALSAS DE TOMATE KNORR

Salsas de tomate pulposas con aspecto casero

VEGANO

SIN GLUTEN

CÓDIGO	PRODUCTO
18701602	SALSA POMODORO KNORR
64889268	SALSA DE TOMATE KNORR
65068969	BASE DE TOMATE KNORR

SALSAS PARA PASTA KNORR

Sorprendente sabor y textura en 5 min.

CÓDIGO	PRODUCTO
16164101	SALSA CARBONARA KNORR

Aplicando sólo agua consigue una salsa de sabor y aspecto *casero*

Nuestras soluciones para el buffet de Italia

SALSAS LÍQUIDAS KNORR

Salsas líquidas listas para usar

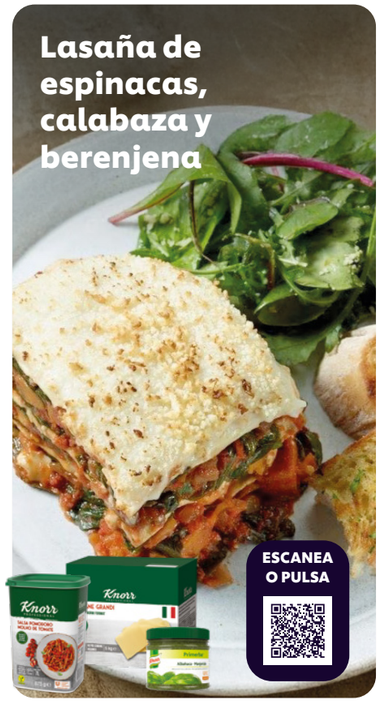
CÓDIGO	PRODUCTO
64334298	SALSA LÍQUIDA CURRY KNORR
64335374	SALSA LÍQUIDA DEMI-GLACE KNORR
64355047	SALSA LÍQUIDA CHAMPIÑONES KNORR
64802400	SALSA LÍQUIDA BECHAMEL KNORR
64334251	SALSA LÍQUIDA BEARNESA KNORR
64332272	SALSA LÍQUIDA QUESO GOUDA KNORR
64347037	SALSA LÍQUIDA PIMIENTA VERDE KNORR
64345678	SALSA LÍQUIDA HOLANDESA KNORR

PASTA Y BASE PARA PIZZA KNORR

El sabor italiano en tu cocina

EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU VEGANO

CÓDIGO	PRODUCTO
64925795	PENNE RIGATE KNORR
64963825	FARFALLE KNORR
64944716	GNOCCHETTI SARDI KNORR
64921691	FUSILLI TRICOLORE KNORR
387134	BASE DE PIZZA KNORR
64951114	TAGLIATELLE KNORR
64925796	FUSILLI KNORR
64934752	CODOS KNORR
64899040	SPAGHETTI KNORR
62714587	LASAÑA KNORR



SERVICIOS *para tu hotel*

Desde Unilever Food Solutions queremos que saques todo el potencial a tu negocio con soporte, ayuda e inspiración.

Descubre nuestros servicios exclusivos para el hotel

Sigue formándote e inspirándote en *ufs.com*

Descubre infinidad de contenidos relacionados con la **gestión integral de la gastronomía del hotel.**

ESCANEA O PULSA

TENDENCIAS · **INSPIRACIÓN** · **FORMACIÓN**

Aula GASTRO HOTELERA

Descubre la **formación presencial para hoteleros**

Ven y participa en nuestras sesiones de **Aula Gastro Hotelera** en las que podrás aprender todo lo que necesitas saber para ofrecer **la mejor experiencia gastronómica en tu hotel.**

Pondremos en tus manos las claves para que puedas ofrecer un buffet atractivo, con una oferta adecuada e integrando las últimas tendencias.

DESCÚBRELO AQUÍ

- **SHOWCOOKING Y GESTIÓN DEL BUFFET**
- **ORGANIZACIÓN EN LA COCINA**
- **GESTIÓN DE MERMAS**
- **TECNOLOGÍAS EN LA COCINA**

Consultoría GASTRONÓMICA

Unilever Food Solutions

Y si ya formas parte de nuestros clientes te acompañamos con una **Consultoría Culinaria personalizada**, liderada por nuestro **chef profesional, experto en el canal hotelero.**

En caso de estar interesado en que te asesoremos, contacta con tu gestor de Unilever Food Solutions

Descubre los materiales *Hellmann's*

Consulta con tu gestor la disponibilidad de cada material

Expositor para dispensadores · Porta bocabajos y monodosis de madera · Diperas · Expositor de Bocabajos

Descubre nuestros productos en **ufs.com**

ufs.com

902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

@unileverfoodsolutions_es

Unilever Food Solutions

HELLMANN'S · Knorr · MAIZENA · CARTE D'OR