Te contamos las claves para preparar las mejores ensaladillas

Descubre junto a Antonio Arrabal cómo Hellmann's puede hacerte triunfar con este popular plato.

Descubre nuestros productos y compra online en **ufs.com**

Unilever Food Solutions

Knorr · Carte D'Or · Hellmann's

FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.

"Hellmann's me acompaña allá donde vaya como una de las mejores marcas y nunca me falta. Me ha demostrado ser una marca de alta calidad, y los productos de calidad siempre te tienen que acompañar.

Hellmann's es un valor seguro. En mi cocina siempre está presente como nexo de unión de cualquier tipo de plato y elaboración. Cuentan con un amplio catálogo de productos y siempre están innovando, lo que me permite hacer lo mismo con mis recetas para seguir avanzando con las tendencias actuales.

Ahora, tengo el placer de presentarte cómo puede ser tu gran aliada en la cocina. Y no hay mejor prueba de fuego para demostrarlo que preparando la popular ensaladilla rusa."

"En las siguientes páginas te demostramos que Hellmann's es más que mayonesa, porque nosotros somos más que chefs."

Antonio Arrabal

Chef y propietario restaurante La Jamada.

MÁS QUE CHEFS, MÁS QUE MAYONESA

Sabemos que eres más que un chef.
Todos los días vas más allá. Sirviendo mucho más que comida.
Eres... creador, investigador, líder.
Eres... hermano, hermana, mentor.

Siempre yendo más allá para seguir dirigiendo tu negocio. Para seguir alimentando tu pasión. Siempre estás ahí para servir, al igual que lo hace Hellmann's.

Es por ello que te queremos reconocer, animar, apoyar y ayudar a crecer de una manera como solo Hellmann's puede hacerlo.

Descubre más aquí

MÁS QUE CHEFS MÁS QUE MAYONESA
HELLMANN'S EST.1913

CALIDAD

Al igual que tú, Hellmann's trabaja para ofrecer el mejor sabor a través de la creatividad y la innovación, siendo fiel a su receta icónica.

PROFESIONALIDAD

Queremos que estés al día de las últimas tendencias e innovaciones en gastronomía, por ello, te ofrecemos inspiración y formación para profesionales.

PROPÓSITO

El propósito y compromiso de Hellmann's con la sostenibilidad y la reducción del desperdicio alimentario también te ayuda en la cocina.

Hellmann's es calidad

Una marca que te asegura que vas a obtener un resultado superior en todos tus platos y preparaciones. Su sabor imbatible y su textura la hacen de la mayor calidad posible.

Chefs y consumidores confían en Hellmann's, por ello, es la mayonesa N.° 1 del mundo en ventas*. Como lo hace el chef Antonio Arrabal, que elige Hellmann's hace más de 18 años:

"Hellmann's nunca falla, te garantiza al 100% el éxito en tu receta. Mantiene su sabor y textura con la máxima calidad desde siempre y eso me otorga confianza".

Un aliado en tu cocina que te aporta versatilidad, con 5 opciones de mayonesa y una amplia variedad de salsas frías que suman valor a tus ensaladas, carnes y pescados y opciones de casual food.

Porque eres más que un chef y Hellmann's es más que mayonesa.

Marca N.° 1 en ventas mercado mayonesa. Fuente externa. Marca N.° 1 en cuota de mercado. Fuente: Nielsen Mayonesas C&C TAM Diciembre 2021 // Nielsen Total Hiper+Super+Online P13 2021. Marca N.° 1 elegida por los consumidores. Fuente: Kantar Worldpanel, Enero 2022. Sabor Imbatible. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.

La ensaladilla

La reina de todas las cartas.

La historia de este popular plato se remonta siglos atrás hasta llegar a nuestros días...

El origen de la ensaladilla radica en el restaurante Hermitage en Moscú, de la mano del chef belga Lucien Olivier, pero no fue hasta 1858 que llegó a España.

Se dice que Olivier servía este plato con los vegetales insertos en una gelatina de mayonesa y se quedó estupefacto al observar cómo los clientes destruían su torre y revolvían el conjunto.

Aunque la receta original se perdió, sabemos que consistía en una ensalada de carnes frías, pescados ahumados, caviar, mariscos y vegetales cocidos aliñados con diferentes salsas, entre ellas la mayonesa.

En 1913, en el corazón de Nueva York, nació nuestra mayonesa Hellmann's. Hoy en día, miles de restaurantes la utilizan para elaborar sus ensaladillas.

Aunque cada chef tiene su manera de elaborar la receta, podríamos decir que los ingredientes básicos para una ensaladilla de éxito son cuatro: patata, zanahoria, huevo cocido y mayonesa.

El secreto de una buena ensaladilla

¡está en la mayonesa!

Los motivos por los que los chefs escogen Hellmann's para sus ensaladillas:

- POR SU **SABOR**
- PORQUE ES LA **MÁS CREMOSA** DE TODAS
- POR SU **ESTABILIDAD Y CONSISTENCIA**
- PORQUE ES GARANTÍA DE **CALIDAD**
- PORQUE **SU TEXTURA ES IDEAL** PARA UNIR LOS ELEMENTOS DE MI ENSALADILLA
- PORQUE ES **LA MAYONESA DE TODA LA VIDA**

La ensaladilla es uno de esos platos estrella por excelencia que reina las cartas de nuestros bares y restaurantes.

El movimiento ensaladillero sigue estando más de moda que nunca y es que son muchos los bares que se están atreviendo a reinventar esta tradicional receta.

¿Cuál es el secreto para que triunfe tu ensaladilla? Nosotros lo tenemos claro. Descúbrelo con Hellmann's.

HELLMANN'S
EST.1913

La revolución de la ensaladilla llega de la mano de los chefs de todo el territorio con propuestas llenas de sabor para dejar a los clientes boquiabiertos.

Descubre las recetas más innovadoras, llenas de sabor e impecable presentación para convertir tu ensaladilla en un verdadero éxito.

Ensaladilla Rusa

con tartar de atún y mayonesa Hellmman's cítrica

Receta del chef
Antonio Arrabal

- Chef y propietario restaurante La Jamada.
  Plaza de Mío Cid, 4, entrada por Plaza de la Libertad, 09004 Burgos.
  Tel. 947 10 80 46

Ingredientes
(2 pax)

50 gr Hellmann's Original

120 gr Base para ensaladilla (patata cocida, zanahoria cocida, guisante cocido, cebolleta picada)

50 gr Atún rojo

Aceite de oliva

Salsa de soja

Cebollino

SALSA

80 gr Hellmann's Original

15 gr Aderezo Líquido cítrico Knorr

Elaboración

- Juntar la **Hellmann's Original** con la base de ensaladilla rusa. Remover bien y reservar.
- Picar el atún rojo en dados pequeños, aliñar con aceite de oliva, salsa de soja y cebollino picado.
- Colocar con la ayuda de un molde encima de la ensaladilla.
- Para terminar, preparar una mayonesa cítrica con la **Hellmann's Original** y el **Aderezo Líquido cítrico Knorr.** Remover bien hasta que quede integrado.
- Disponer la mayonesa cítrica encima del tartar de atún.

Ensaladilla con alegría

Receta del chef
Javier Benito Díez

- Restaurante La Mercería
  Calle Mayor 43, 26300 Nájera (La Rioja)
  Tel. 941 363 028 | www.lamerceriarestaurante.com

Ingredientes
(10 pax)

950 gr Patata

200 gr Zanahoria

240 gr Atún en conserva desmigado

100 gr Anchoa en salazón

80 gr Aceituna verde

Piparras, alegría riojana en polvo y colines de pan al gusto para decorar

SALSA

550 gr Hellmann's Original

20 gr Aderezo unami Knorr

10 gr Primerba de ajo Knorr

8 gr Mostaza de grano

5 gr Aceite de anchoas

5 gr Aceite de atún

Elaboración

- Pelar y picar las patatas y las zanahorias en dados pequeños. Cocerlas en bandejas separadas en horno vapor a 100°C durante 25 min. la zanahoria y añadir 10 min. más para la patata.
- Picar las aceitunas y las anchoas y mezclarlas junto con el atún en un bol. Agregar la patata y la zanahoria cuando estén listas. Mezclar todo con la salsa y disponer en un bol.

Emplatado

- Decorar con las piparras picadas en rodajas, las alegrías riojanas en polvo y los colines de pan.

Salsa

- Poner en el robot la mayonesa **Hellmann's Original** junto con la **Primerba de ajo Knorr** y triturar a velocidad máxima para que homogenice. Agregar el **Aderezo umami Knorr** como sazonador y los aceites de anchoas y de atún, junto con la mostaza.

Ensaladilla ibérica

con mayonesa de huevo frito

Receta del chef
Peio Cruz

- Leader Chef del equipo culinario Unilever Food Solutions

Ingredientes
(10 pax)

600 gr Patata

250 gr Jamón

200 gr Puerro

160 gr Zanahoria

120 gr Gamba o langostino

100 gr Pepinillo

MAYONESA DE HUEVO FRITO

400 gr Hellmann's Original

150 ml Aceite de oliva

3 ud Huevos

Elaboración

- Cocer y pelar las colas de marisco. Cocer las patatas y una vez cocidas escurrir bien. Una vez listas, aplastar. Cortar el puerro en tiras o trozos pequeños, siendo generosos en la parte de color verde. Cocer la zanahoria, trocearla pequeña y cortar el pepinillo muy fino. Mantener todo frío.

- Para el crujiente de jamón, hacer lonchas de jamón al horno sobre papel sulfurizado con algo de peso encima. Guardar los trozos más vistosos para decorar y el resto machacar para mezclar la ensaladilla.

- Para la mayonesa de huevo frito, freír tres huevos en aceite bien caliente, buscando obtener la puntilla y una yema sin cuajar al mismo tiempo. Introducir con **Hellmann's Original** en Thermomix y turbinar. Colar para obtener una salsa más cremosa y fina. Mezclar los ingredientes de la ensaladilla y amalgamar con parte de la mayonesa.

Emplatado

- Una vez en el plato, poner algo más de mayonesa por encima y unos crujientes de jamón. Servir con un tallo de cebolleta o puerro por encima cortado en juliana.

Caballito de ensaladilla

y anchoa

Receta del chef
José Manuel Romero

- Mesón Lomopardo
  Av. La Granja 9, 11405, Jerez de la Frontera (Cádiz)
  Tel. 956 741 350

Ingredientes
(10 pax)

1,2 kg Patata monalisa

300 gr Hellmann's Original

300 gr Zanahoria

300 gr Atún en conserva

240 gr Gambas cocidas

120 gr Pimientos del piquillo

90 gr Huevas de mújol

30 ud Anchoa en aceite

30 ud Colines de pan curvado

9 ud Huevos

Sal

Elaboración

- Cocer los huevos, la patata y la zanahoria. Dejar enfriar y trocear en mirepoix.
- Trocear las gambas y los pimientos del piquillo. Desmigar el atún y aprovechar el aceite del mismo y reservar.
- En un bol mezclar todos los ingredientes y sazonarlos, incorporarando **Hellmann's Original.**

Emplatado

- Montar sobre un colín de pan curvado, sobreponer una anchoa en aceite y terminar decorando con huevas de mújol.

Ensaladilla fusión aragonesa

Receta del chef
Sergio Azagra

- Asesor gastronómico
  Tel. 685 867 700
  sergioazagra@g4.com

Ingredientes
(10 pax)

600 gr Borrajas

600 gr Boniatos

500 gr Hellmann's Original

8 ud Cebollas rojas en vinagre

4 ud Huevo cocido

DECORACIÓN

60 ud Láminas de yuca frita

60 ud Alcaparras de Ballovar

200 ml Aceite de oliva

50 gr Primerba de albahaca Knorr

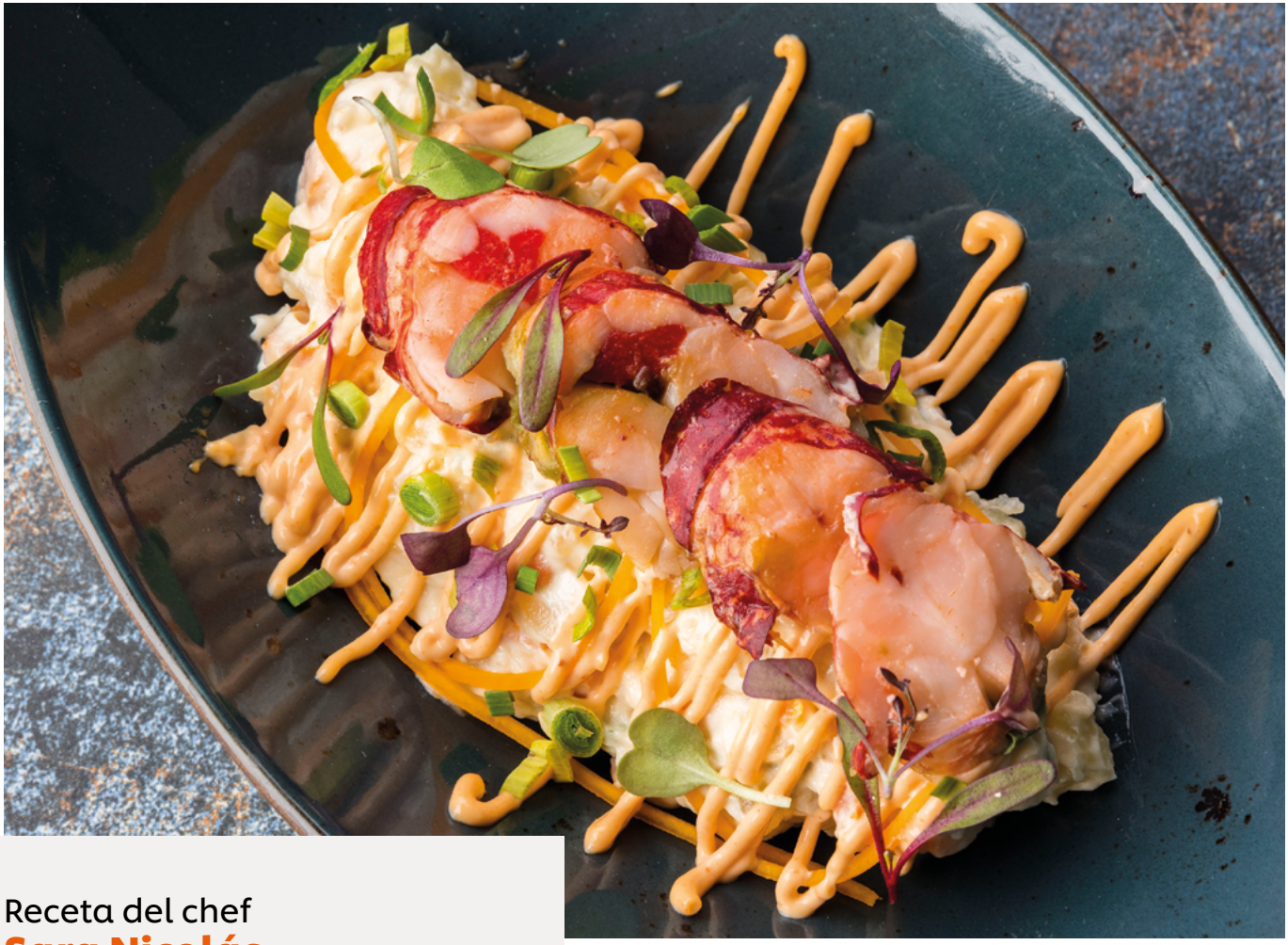
Elaboración

- Cocer al dente las borrajas cortadas en dados y dejar enfriarlas en agua con hielo.
- Cortar el boniato en dados del tamaño de la borraja, cocerlos unos 20 min. y dejar enfriar.
- En un bol, mezclar la borraja, los boniatos, el huevo cocido picado, la cebolla en juliana muy fina y unificar el conjunto con **Hellmann's Original.**

Emplatado

- Mezclar la **Primerba de albahaca Knorr** con el aceite y poner en un gotero. Emplatar con un molde rectangular y decorar alternando láminas de yuca y alcaparras. Terminar con unas gotas de aceite de albahaca.

Ensaladilla Voramar



Receta del chef
Sara Nicolás

- Restaurante Voramar Cal Vitali
  C/ Ponts d'Icart s/n, 43893 Altafulla (Tarragona)
  Tel. 977 650 630

Ingredientes
(10 pax)

1 kg Patata monalisa

1 kg Bogavante

500 gr Zanahoria

350 gr Judía Kenia

Sal

Pimienta

Micromezclum

Cebollino

MAYONESA DE GAMBA Y CÍTRICOS

800 gr Hellmann's Original

200 ml Aceite de gambas

30 gr Aderezo cítrico Knorr

1 ud Mango

Jengibre

Lima

Elaboración

- Hervir las patatas y dejar enfriar. Una vez frías, pelar y cortar a dados pequeños. Cortar también las zanahorias y judías en dados pequeños y escaldar.
- Hervir el bogavante durante 6 min., enfriar y limpiar. Reservar la carne de la cabeza que se incorporará a los vegetales. Salpimentar el conjunto.
- Para la mayonesa de gamba y cítrico, pelar y picar el mango en brunoise muy fina y en un recipiente mezclar con ralladura de lima, ralladura de jengibre, el **Aderezo cítrico Knorr**, el aceite de gambas y **Hellmann's Original.**
- Mezclar la mayonesa con la base de ensaladilla.

Emplatado

- Disponer la ensaladilla al gusto, cortar el bogavante en láminas y colocar en la parte superior. Decorar con cebollino y brotes.

Ensaladilla rusa

con alcachofas del prat

Receta del chef
Salva García

- Chef del equipo culinario Unilever Food Solutions

Ingredientes
(10 pax)

1,5 kg Patata monalisa

900 gr Hellmann's Original

600 gr Huevo cocido

600 gr Migas de bonito del norte en conserva

60 gr Aderezo umami Knorr

Polvo de kikos

Carne de carabinero

Colines de pan

Cebollino fresco picado

MAYONESA DE CARABINERO Y AJO NEGRO

500 gr Hellmann's Original

5 ud Diente de ajo negro

3 ud Carabineros

Agua

Elaboración

- Cocer las patatas en abundante agua con sal durante aproximadamente 30 min., según el tamaño de las patatas. Dejar enfriar y después pelar y picar a cuchillo.

- Pelar y picar los huevos cocidos, verter en un recipiente amplio e incorporar la patata y las migas de atún. Aliñar todo con el **Aderezo umami Knorr** y unificar el conjunto con **Hellmann's Original.**

- Para la mayonesa de carabinero y ajo negro, pelar los ajos e introducirlos en el agua previamente entibiada y pasar por el robot hasta obtener una pasta semilíquida.

- Cocer los carabineros al vapor, separar las cabezas y extraer su jugo el cual verteremos en la mayonesa. Pelar las colas y reservar. Incorporar la pasta de ajo negro a la mayonesa y mezclar. Meter en sifón para servir.

Emplatado

- Poner la base de ensaladilla en el plato, cubrir con la espuma de mayonesa de ajo negro y carabinero y sobre ésta disponer la carne del cuerpo del carabinero. Espolvorear con el polvo de kikos, el cebollino picado, y terminar con los colines de pan.

Pintxo de ensaladilla

Receta del chef
Igor Ruiz Gil

- Batzoki Miribilla
  C. Santiago de Compostela 2, 48003 Bilbao
  Tel. 946 426 129

Ingredientes
(10 pax)

2,5 kg Patata monalisa

1,2 kg Hellmann's Pinchos y Tapas

600 gr Bonito del norte en conserva

350 gr Huevo cocido

120 gr Zanahorias

120 gr Guisantes

Aceite de oliva extra, sal de Añana, vinagre de sidra y cebollino al gusto

DECORACIÓN

3 ud Pimientos morrones asados a la brasa

100 gr Piparras

12 ud Anchoas artesanas de Santoña

1 ud Pan de maíz

2 ud Dientes de ajo

Elaboración

- Cocer las patatas en abundante agua salada con la piel, junto con las zanahorias y los guisantes. Con las patatas aún templadas, pelar y cortar en pequeñas láminas irregulares.
- Aliñar las patatas con aceite de oliva de la conserva de bonito, aceite de oliva virgen extra, sal, vinagre de sidra y añadir el bonito, el huevo cocido picado y el cebollino picado. Dejar enfriar durante dos horas.
- Cortar unas láminas de pan de maíz y frotar ligeramente con el ajo previamente tostado. Añadir **Hellmann's Pinchos y Tapas** al resto de ingredientes, envolviendo bien la mezcla.

Emplatado

- Colocar una porción de la ensaladilla a lo largo del pan y rallar parte del huevo cocido que hemos reservado. Decorar con una lámina del pimiento morrón asado y una anchoa y esparcir unas finas láminas de piparras.

Ensaladilla rusa “La maruca”

Receta del chef
Paco Quirós

- Restaurante la Maruca
  C/ de Velázquez 54, 28001 Madrid
  Tel. 917 814 969 | www.restaurantelamaruca.com

Ingredientes
(10 pax)

1,5 kg Bonito del norte en conserva
1,2 kg Patata monalisa
1kg Zanahoria
500 gr Hellmann's Suave
500 gr Guisantes extrafinos
500 gr Aceitunas verdes deshuesadas
400 ml Aceite Arbequina
165 gr Pepinillos
125 ml Vinagre de vino
75 gr Sal
Huevo cocido rallado
Anchoas de Santoña
Colines de pan
Pimiento asado
Huevas de trucha

SALSA
1 kg Hellmann's Suave
100 ml Agua
20 gr Mostaza Dijon
10 ml Vinagre de Jerez

Elaboración

- En recipiente, cocer las patatas en agua hasta que estén bien cocidas (unos 30-40 min.). En otro recipiente, cocer las zanahorias en agua durante 15-20 min.
- Aparte cocer en agua los guisantes extrafinos durante unos 6-7 min. Pelar las patatas y las zanahorias y, después, cortarlas en dados uniformes.
- Añadir las aceitunas verdes cortadas en láminas, el bonito, los pepinillos cortados, el aceite de arbequina, el vinagre y la sal y mezclar todo en un recipiente con **Hellmann's Suave.**
- Para la salsa, introducir los ingredientes en un robot y turbinar.

Emplatado

- Colocar sobre el plato el molde y rellenar de ensaladilla. Quitar el aro y decorar con el huevo cocido rallado, la mayonesa, el pimiento asado, las huevas de trucha, las anchoas y los colines de pan.

Ensaladilla de mariscos

Receta del chef
Juan Antonio Pérez

- Restaurante Fiore
  C.C. Carrefour Norte, Av. de Europa s/n, 11405 Jerez de la Frontera (Cádiz)
  Tel. 666 631 648

Ingredientes
(10 pax)

1,2 kg Patata monalisa

900 gr Gamas cocidas

450 gr Hellmann's Suprème Gran Consistencia

450 gr Sucedáneo bogavante

450 gr Sucedáneo cangrejo

300 gr Atún en aceite

240 gr Pimiento morrón

240 gr Crema de marisco Knorr

12 ud Huevo cocido

Hoja de escarola al gusto para decorar

Elaboración

- Cocer las patatas y los huevos, enfriar, pelar y picar a cuchillo en mirepoix.
- Trocear la mitad de las gambas y los sucedáneos de bogavante y cangrejo, mezclar con un poco de mayonesa y hacer una pasta.
- Desmigar el atún y aprovechar el aceite del mismo. Reservar.
- Batir a mano enérgicamente la **Hellmann's Suprème Gran Consistencia** con la **Crema de marisco Knorr** hasta conseguir una mayonesa amariscada.
- En un bol mezclar las patatas, los huevos y el pimiento morrón junto con el atún desmigado y la mayonesa amariscada.

Emplatado

- Con la ayuda de un molde poner una primera capa de ensaladilla, una capa de pasta de mariscos y terminar con otra capa de ensaladilla. Decorar con un poco de escarola y la mitad de las gambas cocidas.

Ensaladilla vegana

sobre taco frito, encurtidos y aceituna kalamata

Receta del chef
Peio Cruz

- Leader Chef del equipo culinario
  Unilever Food Solutions

Ingredientes
(10 pax)

- 10 ud Tacos de trigo para freír
- 625 g Patata
- 300 gr Zanahoria
- 200 gr Pimiento piquillo lata
- 300 gr Guisantes
- 150 gr Aceitunas Kalamata
- 150 gr Pepinillos encurtidos
- 120 gr Cebolla roja
- 20 gr Sal
- 10 gr Azúcar
- **350 ml Hellmann's Vegana sin gluten**

Elaboración

- Cortar las aceitunas Kalamata en trozos grandes y secar en una bandeja de horno a temperatura baja, unos 80°, durante 45 minutos.
- Cocer la patata, la zanahoria y guisantes. Refrescar y trocear pequeño.
- Cortar el pimiento y los encurtidos y mezclar con el resto de ingredientes.
- Incorporar la **Hellmann's vegana** y mantener en la nevera.
- Freír los tacos en la freidora.
- Cortar la cebolla roja muy fina y encurtir con sal, azúcar y vinagre. Mantener tapado un mínimo de 2 horas.
- Montar la ensaladilla sobre el taco frito. Coronar con un poco más de **Hellmann's vegana** por encima y decorar con la cebolla encurtida y cebollino.

INGREDIENTES HELLMANN'S

Mayonesas Hellmann's Original

- Sabor y textura únicos que realzan el sabor de los ingredientes en la mezcla.
- Máxima estabilidad: Mantiene su textura única al mezclarse con otros ingredientes o incluso durante el delivery o take away.
- Múltiples aplicaciones: Ingrediente base para todo tipo de ensaladillas y salsas. ¡También para gratinar!

Mayonesa Hellmann's Suave

- Fácil de untar: textura cremosa y ligera que permite una mezcla perfecta de los ingredientes.
- Recoge los jugos de otros ingredientes integrándolos en la salsa.
- Menos grasa (25% de aceite) vs una mayonesa estándar.

Mayonesa Hellmann's Pinchos y Tapas

- No se oxida, ideal para platos en exposición en barra. Aspecto recién servido durante horas incluso durante el transporte de delivery y take away.
- Sabor y color caseros, intenso sabor a huevo. Textura cremosa.
- Múltiples aplicaciones. Ideal para pinchos y tapas, y otros platos en exposición.

Mayonesa Hellmann's Gran Consistencia

- Con más cantidad de aceite (76%), es muy agradable en boca, de profundo sabor sin resultar pesada ni empalagosa.
- Resiste la consistencia gracias a su única emulsión.
- Sin gluten.

Mayonesa Hellmann's Vegana

- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con 72% de aceite vegetal, rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol*.
- Mantiene la textura cremosa y la estabilidad durante el transporte de delivery y take away.

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

INGREDIENTES HELLMANN'S

Ketchup Hellmann's

- Ketchup Hellmann's sin gluten elaborado con tomates cultivados de forma sostenible, en un práctico cubo de 5kg.
- Ideal para todo tipo de carnes, pescados y platos combinados.
- ¡Gran sabor y listo para usar!

Salsas Frías Hellmann's

- Listas para usar.
- Sin gluten.

Salsas para Ensalada Hellmann's

- Listas para usar, evita la manipulación de huevos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.
- No empapa los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte en el delivery o take away.
- Ahora en una botella 100% reciclable. Boquilla estándar de biberón disponible para mejor dosificación y control de costes.

Salsas Especiales Casual Food Hellmann's

- Botella fácil de usar y dosificar: boquilla dosificadora disponible.
- Nuevo envase 100% reciclable. Ingredientes de gran calidad.
- Múltiples recetas: tapas, burgers, perritos, patatas fritas, sándwiches, dipeo, etc.

INGREDIENTES HELLMANN'S

Salsas para Ensalada Monodosis

- No necesita refrigeración.
- Formato higiénico y práctico.
- Ofrece salsas para ensalada con toda la calidad Hellmann's, en un cómodo formato individual. Perfecto para controlar costes y potenciar el sabor de tus ensaladas.

Bocabajos Hellmann's

- Envase práctico, 100% reciclable, para servir en la mesa.
- Con válvula limpia, no gotea y es estable bocabajo.
- Perfecta para aplicar en múltiples recetas: tapas, burgers, perritos, dipeo, sándwiches, etc.

Mini tarros de cristal Hellmann's

- Ingredientes de gran calidad con huevos de gallinas camperas.
- Formato ideal para entregar en el servicio de habitaciones.
- Sin gluten.

INGREDIENTES HELLMANN'S

Monodosis Hellmann's

- Ingredientes de gran calidad. Sin gluten. Formato individual.
- Higiénico y cómodo gracias a su fácil apertura.
- Formato ideal para llevar o con poco espacio en la mesa.

Dispensadores Hellmann's

- Dispensador para un mayor control de costes y reducción de mermas.
- Calidad constante y confianza del consumidor gracias al posicionamiento y la imagen de una marca reconocida.

MÁS QUE CHEFS,
MÁS QUE MAYONESA

Descubre más en
www.ufs.com

Encuentra tus recetas e inspiración
en **www.ufs.com**

www.ufs.com
902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

Unilever Food Solutions

FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.