La oferta de verano más irresistible

Descubre cómo renovar tu oferta gastronómica para hacer crecer tu negocio.

Descubre nuestros productos en **ufs.com**

Unilever Food Solutions

Knorr Professional · Carte D'Or Professional · Hellmann's

FRIGO®

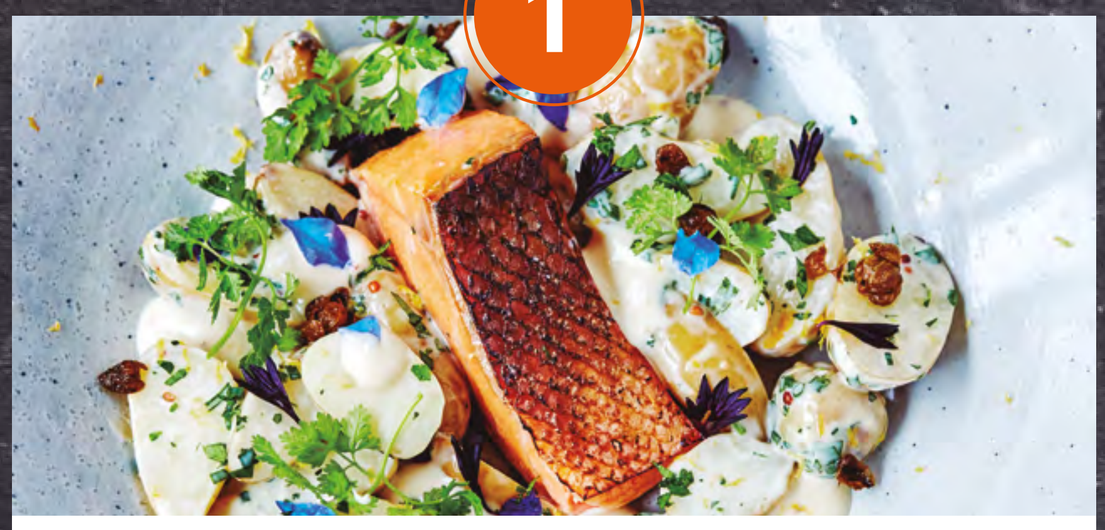
Ayudar. Inspirar. Transformar.

Desde Unilever Food Solutions, queremos proponerte una **oferta de verano irresistible y completa** con la que llenarás tu local de clientes, simplificarás la operativa y aumentarás la rentabilidad de tu negocio.

Te presentamos las recetas más **prácticas** y **originales** para que este verano saques el máximo provecho a tu negocio.

Índice

1



La oferta del verano más irresistible

Llenarás tu local de clientes satisfechos.

2

Entrantes

Eleva el sabor y la originalidad de tus platos.

3

Segundos

Mejora la preparación y el servicio de tu cocina con los mejores arroces.

4

Postres

Aumenta tu ticket medio con una oferta variada y de fácil preparación.

5

Productos

Los mejores ingredientes para potenciar tu oferta en verano.

¡Haz click para descubrir más en cada sección!

¡Llegó el **auténtico** sabor del verano!

Se acerca la temporada perfecta para ofrecer nuevas propuestas y los sabores más originales sin olvidar los platos populares que nunca fallan.

Es el momento ideal para potenciar tu **oferta gastronómica.**

Dale un **giro a tu oferta** con sabrosas salsas que mantengan su textura y el sabor de cada ingrediente, cocina los arroces de la nueva generación de chefs y acaba con broche de oro gracias a los postres más rentables y fáciles de elaborar.

Te damos la solución completa para:

- **MULTIPLICAR TUS INGRESOS**
- **REDUCIR TUS COSTES**
- **SIMPLIFICAR LA OPERATIVA DE TU NEGOCIO**

¡Es tu oportunidad para crear una oferta de verano irresistible y llenar tu local con clientes satisfechos!

La oferta para **triunfar** este verano

ENTRANTES

Los sabores más originales donde las salsas aportan sabor y sorprenden a tus clientes.

Descubre más aquí

SEGUNDOS

Uno de los platos más populares de nuestra gastronomía y sello de tu local: el arroz.

Descubre más aquí

POSTRES Y HELADOS

El final más delicioso y rentable para añadir valor a tu propuesta.

Descubre más aquí

HELLMANN'S
EST.1913

ENTRANTES

Los mejores entrantes para renovar tu propuesta.

Eleva el sabor y la originalidad de tus platos para sorprender a tus clientes.

Contenido

Recetas

La mayonesa N°1* del mundo para tu negocio

Hellmann's ofrece **sabor**, **textura** y **consistencia** en un único bocado. Con más de **100 años de trayectoria en cocinas profesionales**, es la marca de confianza para preparar los mejores platos para tus clientes. Su calidad superior asegura el mismo resultado en todas tus creaciones.

MÁS QUE CHEFS, MÁS QUE MAYONESA

HELLMANN'S EST.1913

"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"

ANTONIO ARRABAL, CHEF DE LA JAMADA

Descubre más aquí

Además, ofrece una **gran variedad de productos y formatos** para cada ocasión que te ayudarán a controlar los costes y a generar menos mermas gracias a una dosificación mucho más controlada.

La calidad y la marca importan al cliente final, ¡Ofrece lo mejor con Hellmann's!

Nº1 DEL MUNDO En Ventas[1]

Nº1 EN CUOTA DE MERCADO

ELEGIDO Nº1 POR CONSUMIDORES

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.

Las **ensaladas** están de moda

Las ensaladas son un plato muy rentable, ya que suelen tener un coste de producción más bajo y permiten optimizar los recursos. Debido a su sencillez, no requieren de demasiado tiempo de preparación, solo un poco de imaginación.

Beneficios de las Salsas para Ensalada Hellmann's

- Preparación de ensaladas **creativas y diferentes**
- **Elaboración anticipada sin estropear los elementos frescos** como la lechuga.
- Personalización dándole **tu propio toque profesional.**
- Control de **costes, escandallos** y **rentabilidad** de las ensaladas.
- Ampliación de tu oferta de ensaladas usando **diversos aliños sobre una misma base.**

33%

DE LAS PERSONAS COMEN ENSALADAS A DIARIO

82%

DE LOS RESTAURANTES OFRECEN ENSALADAS

+19%

CRECIMIENTO DE ENSALADAS EN RESTAURACIÓN*

Fuente: Salad Dressings Strategy Diciembre 2016; PDC Salad Research Octubre 2016; Kantar Worldpanel UK, FR, SP TAM Q4 2016; Scratch Cooking EU Diciembre 2015; Euromonitor World data Salad Dressings Market 2016; Europa

Ensalada césar "Let's Jam" con aliño dressing.

PREPARACIÓN

- Abrir la pechuga de pollo en forma de libro, poner a punto de sal y enrollar hasta conseguir un cilindro. Rodear con unas finas lonchas de bacon ahumado.
- Hornear a 200 gr durante 18 minutos y luego sacar del horno y dejar enfriar.
- Una vez enfriado, cortar en rodajas de unos 3 cm de grosor y colocar sobre el plato.
- Picar la lechuga en juliana.
- Freír picatostes de pan y añadir a la lechuga.
- Añadir tomate semiseco y aliñar con aceite, sal y vinagre, colocar la ensalada encima del pollo.
- Limpiar hojas de endivias y aliñar con aceite y tartufo, colocarlas alrededor del plato .
- Por último, aliñar toda la ensalada con el **dressing Cesar de Hellmann's**.

INGREDIENTES (2 UDS)

Hellmann's Salsa para ensalada César

100g Pechuga de pollo

Sal

80g Bacon ahumado

2 hojas de lechuga

15g Tomate semiseco

3 hojas de endivias

Picatostes de pan

Aceite

Tartufo

Ensaladilla vegana sobre taco frito, encurtidos y aceituna Kalamata.

PREPARACIÓN

- 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 los 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 (2 UDS)

2 uds tacos de trigo para freír

125g Patata

60g Zanahoria

Lata 40g Pimiento piquillo

60g Guisantes

30g Aceitunas Kalamata

30g Pepinillos encurtidos

24g Cebolla roja

4g Sal

2g Azúcar

70ml Hellmann's Vegana sin gluten cubo 2,6L

Tosta de langostinos con mayonesa de curry y coco.

PREPARACIÓN

PARA LA MAYONESA DE CURRY Y COCO

- Picar los langostinos con la cebolleta y el cilantro, aliñar con aceite de oliva y reservar.

PARA LA MAYONESA DE CURRY Y COCO

- Mezclar la **Hellmann's Original**, la **primerba Knorr de curry** y leche de coco. Reservar.

EMPLATADO

- En la tosta de pan colocamos los langostinos y tapamos con la mayonesa de curry con coco.

INGREDIENTES (1 RACIÓN)

ELABORACIÓN

1 uds Cebolletas

4 uds Colas de langostinos cocidas

Cilantro

Aceite de oliva

PARA LA MAYONESA DE CURRY Y COCO

5 g mezcla en polvos o pasta curry

5g Leche de coco

100ml Hellmann's Original mayonesa sin gluten cubo 5L

EMPLATADO

1 uds Tosta de pan de chapata

El verano pide salsa

Adereza tus salsas y sácales partido aportando un toque diferencial

Mayonesa Bourbon

INGREDIENTES

300 gr Mayonesa Hellmann's

150 ml Whisky Bourbon

30 ml Aderezo Smoke Knorr

PREPARACIÓN

- En una olla, añadir el whisky y reducirlo.
- En una batidora, añadir la Mayonesa Helmann's y la reducción del whisky y el Aderezo Smoke Knorr.
- Batir durante 3 min, dejar en la nevera durante 2h y servir.

Baconnaise

INGREDIENTES

250 gr Mayonesa Hellmann's

200 gr Beicon

50 ml Aceite de soja

20 ml de Aderezo Umami Knorr

PREPARACIÓN

- Poner el beicon y el aceite de soja en un molde y meterlo en el horno precalentado a 160°C durante 25 min.
- Separar el beicon de la grasa que suelte y reservarla.
- Batir la grasa del beicon con la Mayonesa Hellmann's durante 3 min, añadir el Aderezo Umami Knorr dejar 2 h en la nevera y servir.

Mayonesa cítrica

INGREDIENTES

700 gr Mayonesa Hellmann's

2 ud Lima

2 ud Limón

30 ml Vinagre de manzana

1 ud Lima

100 ml de Aderezo de cítricos Knorr

PREPARACIÓN

- En un recipiente, mezclar la Mayonesa Hellmann's, el vinagre de manzana, el zumo de limón, el zumo de lima y el zumo de lima hasta que quede una mezcla homogénea y el Aderezo de cítricos Knorr.
- Decorar con ralladuras de limón.

Mayonesa con cebolla caramelizada picada

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

300 gr Cebollas

10 gr Pimienta de cayena

40 gr Azúcar

20 ml Aceite virgen extra

60 ml Aderezo Umami Knorr

PREPARACIÓN

- Cortar las cebollas en rodajas finas, rehogarlas en aceite y añadir el azúcar hasta dorar. Añadir el Aderezo Umami Knorr.
- Batir la mezcla, dejando alguna en trozos de cebolla un poco más grandes.

El verano pide salsa

Adereza tus salsas y sácales partido aportando un toque diferencial

Salsa de verano Hellmann's

INGREDIENTES

200 gr Mayonesa Hellmann's

10 ml Primerba de pesto Verde Knorr

1 ud Tomate

1/2 ud Cebolla

30 gr Perejil

PREPARACIÓN

- Pelar y quitar las semillas de los tomates y asarlos.
- Picar la cebolla y mezclar todos los ingredientes con la Mayonesa Hellmann's.
- Dejar enfriar y servir.

Mayonesa de mango y curry

INGREDIENTES

500 gr Mayonesa Hellmann's

200 gr Mango maduro

100 gr Cebolla

30 gr Curry amarillo

10 gr Canela en rama

30 ml Aderezo de cítricos Knorr

100 gr Mantequilla

PREPARACIÓN

- Pelar y cortar el mango en cuadrados, picar la cebolla y derretir la mantequilla en una sartén. Luego, añadir la cebolla, rehogar y añadir el mango.
- Verter el curry, la canela en rama, el Aderezo cítrico Knorr y mezclar todo con la Mayonesa Hellmann's.
- Apagar el fuego, mezclar bien y dejar reposar 5 min.

Mostaza de cerveza negra

INGREDIENTES

600 gr Mostaza Hellmann's

700 ml Cerveza negra

70 ml Tabasco

10 gr Tomillo

200 gr Mayonesa Hellmann's

1 ud Diente de ajo

40 gr Azúcar moreno

PREPARACIÓN

- En una olla, colocar la cerveza negra, el diente de ajo ligeramente aplastado y el tomillo. Cocer todo hasta reducir la cerveza, casi al punto de caramelización.
- Añadir la Mayonesa Hellmann's a la reducción y mezclar bien todo. Dejar enfriar.
- Añadir la Mostaza Hellmann's, el Tabasco y el azúcar. Batir hasta conseguir una consistencia homogénea.

Ketchup de frambuesa

INGREDIENTES

600 gr Ketchup Hellmann's

400 gr Frambuesas

50 gr Ajo

150 gr Cebolla

30 ml Aceite

PREPARACIÓN

- En una olla, calentar el aceite y rehogar la cebolla y el ajo. Luego, añadir las frambuesas y cocinar todo junto durante 3 min.
- Verter el Ketchup Hellmann's y cocinar durante 15 min todo.
- Batir la mezcla y dejar en la nevera 2 h antes de servir.

SEGUNDOS

Los mejores arroces para tu plato principal.

Mejora la preparación y el servicio en tu cocina de la mano de Knorr Professional y Rational. Porque sumando los mejores ingredientes y la última tecnología, ganas.

Contenido

Recetas

El secreto para lograr un gran sabor: el caldo/fumet

¡Es junto con el arroz el gran protagonista!

En la cocina clásica, el caldo, representa una base, una ayuda culinaria, un elemento esencial, indispensable. A menudo pensado como una pre elaboración. Cuando el caldo está listo puede usarse como ingrediente para cocer el arroz.

Un buen caldo base, de cocción lenta con diferentes proteínas y verduras, otorgará, por la absorción durante la cocción, **un gran sabor** y color a nuestro grano de arroz.

Además, debemos tener en cuenta también **la cantidad de caldo utilizado**, ya que dependiendo de ello y del tipo de fuego a utilizar, dará más o menos melosidad a nuestra preparación.

Es importante trabajar con el caldo más adecuado a cada tipo de receta, teniendo en cuenta las tendencias de uso y los niveles de sabor que cada chef necesita.

¿Cómo te ayuda Knorr Professional?

Con **Knorr Professional** podrás optimizar todos los procesos de cocinado de tus arroces, evitando recursos laboriosos y costosos para que puedas centrarte en preparar las mejores recetas, organizar mejor la cocina, mantener el mejor estándar de sabor y centrarte en lo importante: **satisfacer a tus clientes.**

Los **Caldos Sazonadores Knorr Professional** te ofrecen la posibilidad de potenciar el sabor de tus caldos o fumets durante todo el año, estandarizando siempre el resultado. **¡Sin sorpresas!**

También se pueden utilizar como un simple sazonador para potenciar el sabor en los arroces, y así no añadir demasiada sal.

Los **Caldos Líquidos Concentrados Knorr Professional** son ideales para dar el último toque a tus arroces y aportar un punto de sabor más intenso en la elaboración.

Aumentan los sabores naturales sin cubrir los sabores de los demás ingredientes. Y por su tecnología semi líquida, su textura es similar a una reducción extrema.

Mejora la preparación y servicio para tus **arroces**

Sabemos lo difícil que puede llegar a ser tener una buena oferta de arroces: desde controlar los ingredientes, las mermas que se generan, todos los pasos de la mise en place, hasta los procesos de cocinado, el material y el personal necesario para todo ello.

Desde **Knorr Professional** y **Rational**, queremos ayudarte con los mejores ingredientes y la mejor tecnología, que te facilitarán poder controlar todos estos procesos y así **centrarte en lo que realmente importa, cocinar tus Mejores Arroces.**

¿Qué ventajas te ofrecemos?

Knorr PROFESSIONAL

- Perfiles de sabor **Profesionales**
- **Múltiples tecnologías** (deshidratado, líquido, concentrado, pasta, pastillas...) para todo tipo de cocinas
- Ayuda a **reducir procesos repetitivos** en cocina y a la vez ayuda a liberar espacio
- Menor riesgo **mermas**
- Control profesional de **gestión y costes**

RATIONAL

- **Libera espacio** en los fogones
- Estandariza **procesos y resultados**
- **Libera personal** especializado en arroces tradicionales
- **Controla** el servicio
- Capacidad para **trabajar con grandes cantidades** (para hoteles o colectividades)

La técnica del **horneado** más eficiente

Las nuevas tecnologías están aquí para optimizar y facilitar el trabajo en las cocinas.
Si pensamos en uno de los platos más demandados en los negocios de restauración como son los arroces, usando los ingredientes de **Knorr Professional** y la inteligencia de cocción de los hornos **Rational**, obtendrás beneficios ventajosos para tu negocio y satisfacción de cliente.

1. Usando el horno liberamos fuegos y agilizamos el servicio: esto es de suma importancia para no colapsar en la mise en place cuando tenemos muchas comandas a servir. Además, con los hornos Rational conseguimos cocciones uniformes sin miedo a que se nos quemen o pasen, liberamos personal que podrá dirigir su atención a otros procesos de trabajo, obtenemos mayor eficiencia energética.

2. Las ventajas de la tecnología Rational son evidentes en comparación con aparatos de cocción tradicionales como hornos de convección o fuegos.

- Eficiencia en consumo energético.
- Ahorro de tiempo del personal, que puede dedicarse a otras tareas.
- Ahorro de agua al poder cocinar al vapor y no al fuego, con un resultado mucho más sabroso y al dente.
- Mayor sostenibilidad (limpieza automática, utilización de detergentes sin fosfatos y ahorro en consumo de aceite).

¡Lo ponemos en práctica con 3 ejemplos!

- Arroz a banda a la llauna
- Arroz en frío del senyoret (cocinado desde frío)
- Arroz meloso de boletus y pluma ibérica

¿Cómo mejorar los **tiempos** y **temperatura** de cocción?

El tiempo y la temperatura dependen directamente del tipo de arroz que usemos y la fuente de calor.

Un arroz hecho con **fuego de gas** o de **leña**, la evaporación es más rápida y agresiva y por esto necesita un aporte mayor de caldo. En el caso de la **cocción en el horno**, al ser la cocción más uniforme y estable, el volumen de caldo podrá ser menor.

La utilización de un horno tipo Rational ayudará a controlar mejor la cantidad de caldo y los tiempos de cocción, siendo más exactos, constantes y estandarizados.

CANTIDADES CALDO/ARROZ

Los **arroces a gas y leña** necesitan en volumen de caldo entre 4 y 5 veces el volumen utilizado de arroz.

4/5x
EL VOLUMEN

Los **arroces a horno tipo Rational**, necesitan un volumen de caldo entre 2 y 3 veces el volumen utilizado de arroz.

2/3x
EL VOLUMEN

Programas de cocción pre-establecidos

Deja que la tecnología lo haga por ti

Crea un programa de cocción en tu horno **Rational** con todos los parámetros que necesites definir para tu arroz y guárdalo en el horno para estandarizar la producción y que el arroz nos quede siempre igual. El programa **iniciará el precalentamiento automáticamente**, nos avisará cuándo introducir el arroz, cuándo agregar la proteína posterior (si la receta la lleva) y cuándo estará el arroz listo. Él mismo **regulará la cocción** según la cantidad de comida, para que el resultado final sea siempre en el punto perfecto.
Además, estos programas suponen un **ahorro de tiempo** ya que no necesita supervisión.

Arroz a banda a la llauna

PREPARACIÓN

- Colocar el sofrito sobre un contenedor de granito esmaltado de 20mm. de **Rational** y añadir los calamares troceados.
- Mezclar el arroz con la marca repartiendo suavemente por toda la superficie y añadir el caldo removiendo ligeramente.
- Precalentar el horno a 220 °C calor seco.
- Realizar la cocción del arroz a 200°C durante 20 min. Cuando falten 8 minutos colocar por encima de la preparación los 4 carabineros y terminar la cocción.
- Sacar el arroz del horno cuando esté listo o nos avise el horno (con programa de cocción pre-establecido)
- Dejar reposar el arroz durante 5 min.

INGREDIENTES (4 PAX)

Sofrito:
350gr (250 gramos de verduras (ajo, cebolla, ñora, tomate) y 100gr de aceite oliva

Proteína animal:
150gr de carabineros
150gr de vieiras

Proteína vegetal:
60gr de espárragos trigueros
100gr de alcachofas

Salsas:
Hellmann's Original

Arroz:
200gr tipo Bomba

Caldo/Fumet:
20gr de Caldo de Pescado Knorr Professional (1-2 cucharadas por 500 ml agua)

PROGRAMA RATIONAL PASO A PASO

Arroz del senyoret (cocinado desde frío)

INGREDIENTES (4 PAX)

Sofrito:
450gr (300gr verduras (ajo, cebolla, pimiento, tomate) + 150ml aceite oliva)

Marca Proteica:
Calamares troceados (250gr + 250gr pollo troceado + 150gr gambas)

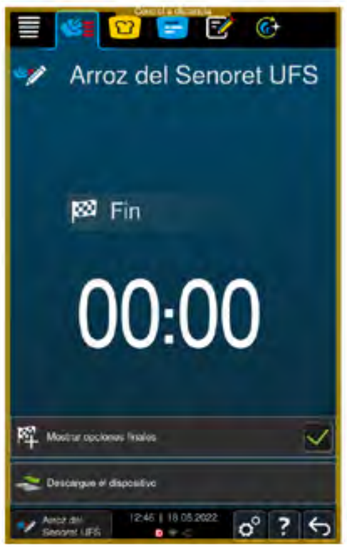
Arroz:
400gr tipo Albufera

Caldo/fumet:
40gr caldo para Paella Knorr Professional (2 -3 cucharadas) + 900 ml agua

PREPARACIÓN

- Colocar el sofrito sobre un contenedor de granito esmaltado de 40mm. de **Rational** y añadir los calamares troceados, el pollo y las gambas.
- Mezclar el arroz con la marca repartiendo suavemente por toda la superficie y añadir el caldo removiendo ligeramente.
- Precalentar el horno a 250 °C calor seco.
- Realizar la cocción del arroz a 225°C durante 25 min.
- Sacar el arroz del horno cuando esté listo o nos avise el horno (con programa de cocción pre-establecido)
- Dejar reposar el arroz durante 5 min.

PROGRAMA RATIONAL PASO A PASO



Arroz meloso de boletus y pluma ibérica

PREPARACIÓN

- Colocar el sofrito con los boletus y la pluma ibérica sobre un contenedor de granito esmaltado de 60mm. de **Rational**.
- Mezclar el arroz con la marca repartiendo suavemente por toda la superficie y añadir el caldo removiendo ligeramente.
- Precalentar el horno a 220 °C calor seco.
- Realizar la cocción del arroz a 200°C durante 20 min.
- Sacar el arroz del horno cuando esté listo o nos avise el horno (con programa de cocción pre-establecido)
- Dejar reposar el arroz durante 5 min.

INGREDIENTES (4 PAX)

Sofrito:
450gr de sofrito de verduras
200gr de boletus
150ml de aceite de oliva

Proteína:
400gr Pluma ibérica

Arroz:
400gr tipo Albufera

Caldo:
50ml Caldo Líquido Concentrado Carne Knorr Professional
900 ml de agua

PROGRAMA RATIONAL PASO A PASO

CARTE D'OR PROFESSIONAL · FRIGO · Krea · FRIGO RESTAURACIÓN

POSTRES Y HELADOS

La parte más rentable de tu oferta: los postres.

Aumenta tu ticket medio con una oferta variada y de fácil preparación.

Contenido

Recetas

Los postres, la parte más **rentable** de tu oferta

Sabemos que te falta tiempo y sabemos que **la oferta debe ser, ante todo, rentable**.
Con una inversión de tiempo y costes muy razonable, conseguimos postres creativos y sorprendentes para ofrecer el final perfecto.

Descubre más aquí

Te presentamos nuestra **amplia gama** de postres

Versátiles y de fácil preparación

Sorprenderán a tus clientes

Aumentarán tu ticket medio

Mezcla sabores, colores, aromas y texturas, el postre es un **elemento clave.**

Es el broche de oro para cualquier comida y tanto los chefs como los comensales saben que debe ser un momento para recordar.

Postres más sencillos y prácticos

Postres más sencillos y prácticos

¿Sabías que con una misma base de producto puedes multiplicar tu oferta de postres de forma fácil?

Utiliza **ingredientes versátiles**, que te permitan ser usados en más de un postre y que sean fáciles de preparar.

PANNA COTTA DE CARAJILLO, BROWNIE Y HELADO DE NATA

COSTE RACIÓN **0,90€** | PVP RECOMENDADO **4€**

Brownie con nueces Frigo Restauración

+

Panna Cotta Carte D'Or

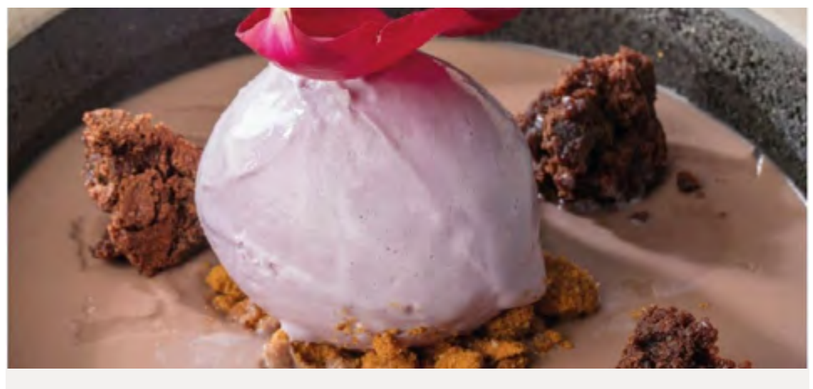
+

Sirope de Chocolate Carte D'Or

+

Helado Nata Frigo

PANNA COTTA, BROWNIE CON HELADO DE VIOLETAS Y SALSA DE CHOCOLATE



COSTE RACIÓN **1,19€** | PVP RECOMENDADO **5€**

Brownie con nueces Frigo Restauración

+

Panna Cotta Carte D'Or

+

Sirope de Chocolate Carte D'Or

+

Helado Violeta Krea

Puedes crear **postres fáciles de preparar con una misma base**, sin comprometer los costes. Además, puedes **aprovechar tus mermas** para rentabilizar tu cocina planificando bien los postres que vas a servir.

Ideas para tu **oferta diaria***

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes

Bases neutras para sorbetos

Sorbetto de manzana verde
Coste por ración: **0,50€**

Sorbetto de mandarina
Coste por ración: **0,55€**

Sorbetto de lima limón
Coste por ración: **0,35€**

Sorbetto de limón y café
Coste por ración: **0,22€**

Sorbetto de frutos del bosque
Coste por ración: **0,50€**

Natillas y flanes

Flan con helado
Coste por ración: **0,40€**

Natillas con galleta
Coste por ración: **0,28€**

Natilla con frutos rojos
Coste por ración: **0,35€**

Miniflan de coco
Coste por ración: **0,37€**

Crema Catalana con pera
Coste por ración: **0,30€**

Panna Cotta

Carajillo de pannacotta y helado
Coste por ración: **0,90€**

Pannacotta de especias
Coste por ración: **0,44€**

Pannacotta con coulis de fresa
Coste por ración: **0,50€**

Pannacotta con mango
Coste por ración: **0,55€**

Panna Cotta de chocolate y fresa
Coste por ración: **0,55€**

Mousses

Mousse de limón con piña
Coste por ración: **0,30€**

Mousse de coco con frutas
Coste por ración: **0,30€**

Mousse de avellana y chocolate
Coste por ración: **0,30€**

Nombre de café y cacao
Coste por ración: **0,30€**

Mousse de fresa con sirope
Coste por ración: **0,30€**

**Los costes están calculados teniendo en cuenta todos los ingredientes de la receta.*

Postres más elaborados y creativos

Postres más elaborados y creativos

Confía en los postres más demandados

El comensal cuando pide un postre busca una buena experiencia, una buena relación calidad-precio y una oferta de postres donde predomine lo "casero".

Descubre a los chefs de restaurantes reales como el tuyo, que ya lo están haciendo.

Los postres tienen un **alto margen**, debido a su bajo coste por ración y su facilidad de preparación. Además, su precio de venta puede ser más elevado si ofreces postres más elaborados y creativos.

El **tiramisú**, el **brownie**, el **cheesecake** y la **carrot cake** son 4 de los postres más demandados en restauración en España*. Complétalos con helado y tu toque personal en la decoración, y tendrán mayor valor percibido aumentando su demanda y tu ticket medio.

Brownie con sorbete de cereza y coulis de mango

Coste por ración: **0,90€**
Posible precio de carta: **5,50€**

Ganas: **4,60€**

Cheesecake con helado de violeta en cama de cereza

Coste por ración: **1,50€**
Posible precio de carta: **6,50€**

Ganas: **5€**

Carrot cake con salsa de vainilla y helado de queso

Coste por ración: **2,05€**
Posible precio de carta: **6,50€**

Ganas: **4,45€**

Milhojas de tiramisú con chocolate

Coste por ración: **0,60€**
Posible precio de carta: **5€**

Ganas: **4,40€**

**Estudio UFS e-panel 19 países, nº restaurantes en Europa 264. Septiembre 2020*

Postres más elaborados y creativos

Todos estamos dispuestos a pagar más por un final dulce, por lo tanto, **evita dar a escoger: La solución es postre y café.**

1. Para los que no quieran tomar postre, ofrece la opción de incorporar una bola de helado en el café.
2. Crea una sección de "minipostres" o de petit fours en tu carta de postres, para acompañar con el café.
3. Que tu equipo de sala detalle las texturas, sabores y procedencia de los ingredientes de tus postres. *Por ejemplo: "crujiente de turrón con cremoso de chocolate y helado de vainilla de Madagascar".*
4. Ciertos colores despiertan nuestro apetito. Crea recetas que se coman por los ojos y exponlos a la vista.
5. Premia a tu personal con pequeños incentivos por la venta de postres.
6. Procura que tu oferta de postres no sea muy extensa, ¡ayudará a la elección!

Aporta tu toque personal en la decoración:

Postre base + *Helado* + *Decoración* = *¡Postres completos!*

Panna cotta de crema de orujo y chocolate, brownie y helado de vainilla

PREPARACIÓN

PANNA COTTA

- Desarrollar la **Panna cotta de Carte D'Or** y, en el momento de añadir la nata, incorporar la crema de orujo y **sirope de chocolate Carte D'Or.**
- Disponer el conjunto en recipientes y dejar reposar al menos dos horas en nevera hasta que cuaje.

BROWNIE CARTE D'OR (APTO PARA VEGANOS)

- Encamisar una bandeja de 1/3 GN con papel de horno y precalentar el horno a 150°C.
- Desleir el preparado para **brownie Carte D'Or** en el agua y mezclar con ayuda de una espátula. Verter en la bandeja y hornear 40 minutos.

PRESENTACIÓN

- Desmenuzar los trozos de **brownie Carte D'Or** y disponer una pequeña cantidad sobre la panna cotta. Finalizar con una bola de helado **Vainilla de Madagascar Carte D'Or** y **sirope de chocolate Carte D'Or.**

INGREDIENTES (10 PAX)

ELABORACIÓN

88 gr Panna Cotta Carte D'Or

100 gr Crema de orujo

915 gr Brownie Carte D'Or (apto para veganos)

153 gr Agua

416 gr Leche + 416 gr Nata

200 ml Sirope de Chocolate Carte d'Or

PRESENTACIÓN

600 gr Helado Vainilla de Madagascar Carte D'Or

100 ml Sirope de Chocolate Carte D'Or

Flan con helado de nata

INGREDIENTES (10 PAX)

133g Flan de vainilla Carte D'Or

Helado Nata Carte D'Or

150g Sirope Caramelo Carte D'Or

1L Leche

PREPARACIÓN

- Caramelizar las flaneras con el **Sirope Caramelo Carte D'Or**. Disolver el **Flan de vainilla Carte D'Or** en una parte de leche fría y hervir el resto de la leche a fuego lento. Cuando llegue a ebullición, mezclar todo. Volver a hervir el conjunto y durante 2 minutos. Verter en flaneras y dejar enfriar.

PRESENTACIÓN

- Desmoldar los flanes en el plato y sobre este colocar una bola de **Helado Nata Carte D'Or**. Terminar salseando con el **Sirope Caramelo Carte D'Or**.

Texturas de chocolate con helado de caramelo salado

PREPARACIÓN

MOUSSES Y BURBUJAS DE CHOCOLATE

- Mousses: mezclar la mitad de la leche fría con un sobre de **Mousse de Chocolate Carte D'Or.** Montar 2 min a velocidad baja y 5 a velocidad alta. Pasar a la manga pastelera. Repetir con la **Mousse Sabor Nata Carte D'Or**.

- Burbujas: Mezclar el sirope de chocolate, el agua, la albúmina y la xantana con un túrmix y quitar el exceso de aire con una máquina de vacío. Guardar en nevera. Poner en marcha la bomba para crear aires hasta que haya acumulado suficientes pompas.

PRESENTACIÓN

- Escudillar mousse de chocolate en la base de la copa, sobre esta una capa de mousse de nata. Disponer unos trozos de brownie frigo descongelados y acompañar con una bola de **Helado de Caramelo Salado Krea**. Terminar con unas burbujas de chocolate.

INGREDIENTES (10 PAX)

400g Helado de Caramelo Salado Krea

126g Mousse de Chocolate Carte D'Or

100g Mousse Sabor Nata Carte D'Or

1L Leche

400ml Agua

100g Sirope de Chocolate Carte D'Or

20g Albúmina

2g Xantana

Carrot Cake con salsa de vainilla y helado de queso

PREPARACIÓN

- Descongelar la tarta Carrot cake American style Frigo.
- Emplatar acompañando de una bola de **Helado de queso Krea** y dedorar con **Salsa de vainilla Carte D'Or**.

INGREDIENTES (10 PAX)

916g Carrot cake American style Frigo

300ml Salsa de vainilla lista para usar Carte D'Or Sin Gluten 1L

600g Helado de queso Krea

Brownie con Carte D'Or Baileys

PREPARACIÓN

BROWNIE

- Encamisar una bandeja de 1/3 GN con papel de horno y precalentar el horno a 150°C.
- Desleir el preparado para **Brownie Carte D'Or** en el agua y mezclar con ayuda de una espátula. Verter en la bandeja y hornear 40 min.

PRESENTACIÓN

- Cortar trozos de **Brownie Carte D'Or** y servir en una copa de balón junto con el **Helado de Baileys Carte D'Or**.
- Finalizar con virutas de chocolate y **Sirope de Chocolate Carte D'Or**.

INGREDIENTES (10 PAX)

915gr Brownie Carte D'Or (apto para veganos)

153gr Agua

700gr Helado de Baileys Carte D'Or

150gr Sirope de Chocolate Carte D'Or

20gr Virutas de chocolate

Coste total	16.57
Coste 1 Pax (ración)	1.66
PVP	4.97
Margen	3.31

Diageo S.A All rights reserved. Producto para adultos 0,11% en volumen.

INGREDIENTES

Los mejores ingredientes.

Queremos acompañarte y ayudarte a potenciar tu oferta gastronómica. Por eso, te traemos los mejores ingredientes para entrantes, arroces y postres.

Ingredientes para **Entrantes**

Ya sea para tu cocina, para la mesa o para la barra, siempre encontrarás el producto Hellmann's que se adapte a tu necesidad, con el sabor imbatible de la marca n°1*.

Cubos Hellmann's

- Hellmann's Original
- Hellmann's Supreme
- Hellmann's Pinchos y Tapas
- Hellmann's Salsa Suave
- Hellmann's Vegana

Bocabajos Hellmann's

- Gran mayonesa
- Ketchup
- BBQ
- Mustard
- Deluxe
- Brava
- Burger
- Hot Mexican
- Sweet Chili

Monodosis Hellmann's

- Mayonesa
- Ketchup
- Mostaza
- Barbacoa

Monodosis para ensalada

- Salsa César
- Salsa Miel y Mostaza
- Salsa sabor Yogur

Mini tarros cristal

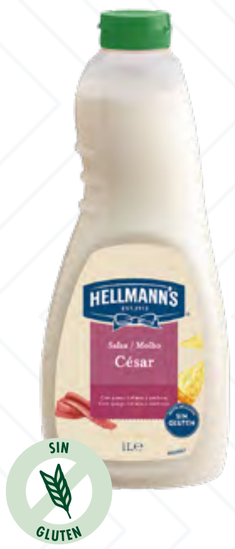
- Ketchup
- Mayonesa
- Mostaza

(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 para **Entrantes**

Ya sea para tu cocina, para la mesa o para la barra, siempre encontrarás el producto Hellmann's que se adapte a tu necesidad, con el sabor imbatible de la marca n°1*.

Salsas para ensaladas



- Salsa César
- Salsa Mostaza y Miel
- Salsa sabor Yogur
- Salsa Mil Islas
- Salsa Vinagre Balsámico
- Salsa Vinagreta

Salsas especiales para Casual Food

- Salsa Barbacoa
- Salsa Brava
- Salsa Deluxe

Dispensadores

- Mayonesa
- Ketchup
- Mostaza

Salsas frías para carne y pescado

- Salsa Alioli
- Salsa Tártara
- Salsa Cocktail

Ketchup

- Ketchup

Ingredientes para **Arroces**

Caldo de Pollo Knorr

Knorr, marca N°1 en ventas de caldos[1]

- Sabor limpio e identificable de caldo de pollo hervido varias horas. Con notas de verduras y ligero toque de hierbas, como la cebolla o el ajo.

Caldo de Pescado Knorr

Knorr, marca N°1 en ventas de caldos[1]

- El perfil de sabor de caldo ligero de pescado: combina un sabor de espinas de pescado blanco con un carácter de verduras y aromáticos.

Caldo para Paella Knorr

Knorr, marca N°1 en ventas de caldos[1]

- Aporta un sabor equilibrado que realiza diversas recetas de pescado, marisco, arroces mixtos o incluso de verduras o pollo. El sabor combina notas a sofrito (cebolla, ajo y tomate), pescado y marisco, con notas de hierbas aromáticas.

Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Excelente para redondear con un sabor natural

- Excelente para intensificar y redondear tus recetas con un sabor natural. Disolución instantánea en múltiples aplicaciones frías y calientes.
- Mayor rendimiento (30L por 1L de producto) vs. otros productos alternativos.

(1) Knorr, marca n°1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos del segmento Granulados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 3 de Octubre de 2021 (TAM Sept'21), fuente externa.

Ingredientes y productos para Postres. Para cada **ocasión** y **tipo** de negocio

Bases Neutras Carte D'Or

Bases versátiles para dejar correr la creatividad

Crocante

Gelatina

Semifrío

Sorbete

Postres Deshidratados Carte D'Or

¡NUEVO!

Brownie

Sorbetto Carte D'Or

Limón

Gelatinas Carte D'Or

- Limón
- Fresa
- Piña

Especialidades Carte D'Or

- Panna Cotta
- Tiramisú

Postres Clásicos Carte D'Or

- Natillas/Crema catalana
- Flan Vainilla
- Flan Potax

Gran Formato Carte D'Or

- Pancakes
- Pudding Vainilla
- Bizcocho de Vainilla
- Bizcocho de Chocolate

Mousse Carte D'Or

- Chocolate
- Fresa
- Coco
- Café
- Piña
- Nata
- Limón
- Frambuesa
- Mango
- Chocolate Blanco con pepitas

Decoración Carte D'Or

Listos para usar Carte D'Or

Salsa de Vainilla

Coulis de Mango

Lata de Frutos del Bosque

Siropes Crujientes Carte D'Or

Chocolate Blanco

Chocolate Negro

Siropes Carte D'Or

- Chocolate
- Caramelo
- Toffee
- Fresa
- Vainilla
- Frutas del Bosque
- Cereza
- Manzana

[1] *Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.*

Ingredientes y productos para Postres. Para cada **ocasión** y **tipo** de negocio

Helados 2,4L Carte D'Or

Sorbetes Carte D'Or

Limón

Frambuesa

Mango

Piña Tropical

Clásicos Carte D'Or

Vainilla de Madagascar

Chocolate Negro con cacao de Ecuador

Colección Carte D'Or

Canela con crujiente de Caramelo

Galletas Spéculoos

Coco

Praliné

Helados Krea

Sabores imprescindibles Krea

Chocolate 70% cacao

Chocolate Blanco

Vainilla Bourbon

Un toque salado Krea

Mostaza

Sésamo Negro

Cremas Helado Krea

Jengibre confitado y limón

Violeta

Queso

Caramelo Salado

Crème Brulee

Nata Piñones

Sorbete y Helados de Agua Krea

Manzana Granny Smith

Mojito

Cereza

Fruta de la Pasión

Ingredientes y productos para Postres. Para cada **ocasión** y **tipo** de negocio

Helados Restauración

Granel 5L Frigo

Vainilla

Chocolate

Fresa

Caramelo

Limón

Sorbete de Limón

Nata

Bloques Helados Frigo Restauración

Turrón Selecto

Vainilla

Nata

Nata-Fresa

Tres Gustos

Turrón

Tartas Heladas

Bizcochos Frigo Restauración

Tarta Queso Arándanos

Tarta de la Abuela

Tarta Sacher

Tiramisú Veneto

Tarta de Manzana con Caramelo

Muerte por Chocolate

Carrot Cake American Style

Tarta de Manzana con Caramelo

Tartas Heladas

Comtessa Clásica

Tarta al Whiskey

Tarta al Whiskey rectangular

Tarta al Whiskey con Nata

Tarta al Whiskey menú

Crocanti

Romántica

Tartas Pre-Cortadas Frigo Restauración

Cheescake Oreo

Cheesecake Philadelphia

Porciones Individuales Frigo Restauración

Coulant de Chocolate

Brownie con Nueces

Gofre

Trufas de Chocolate

Profiteroles

Ingredientes y productos para Postres. Para cada **ocasión** y **tipo** de negocio

Monoporciones Heladas

Carta Superior

Tarrina al Whiskey

Crema Catalana

Nata con Piñones

Fusión de Chocolate

Fragola Fresa

Dúo Vainilla-Chocolate

Citrus Limón

Coco Helado

Limón Helado

Menú del día

Vainilla-Frambuesa

Sorbete Limón

Café

2 Chocolates

Turrón

Vainilla-Chocolate

Vainilla-Fresa

Vainilla-Chocolate

Nata-Fresa

Vainilla

Vainilla sin Azúcar

Vainilla-Chocolate

Carta

Cheesecake

Tiramisú

Mini Comtessa

Copa Brasil

Copa Turrón Selecto

Infantil

Huevo Sorpresa Loney Toones

Huevo Sopresa L.O.L

Huevo Sopresa Liga de la Justicia

Taza Emoji

Vasito Paw Patrol

Happy Dessert Unicornio

Happy Dessert Dinosaurio

Ingredientes y productos para Postres. Para cada **ocasión** y **tipo** de negocio

Formato Impulso

Magnum Almendrado

Cornetto Classic

Tarrina Ben&Jerry's Cookie Dough

Pregunta a tu comercial por toda la gama completa de postres

Encuentra tu horno **Rational** ideal

El iCombi Pro es el horno mixto perfecto para aumentar hasta en un 50% la productividad y reducir hasta en un 10% el consumo de energía, agua y tiempo de cocinado.

iCombi Pro XS 6-2/3

- El modelo más pequeño, 6 bandejas de 2/3 GN. **Perfecto para arroces de sartén pequeña.**

iCombi Pro 6-1/1

- iCombi Pro de 6 bandejas 1/1 GN. Arroces de sartén pequeña, ideal para 2 personas. **Perfecto para tascas y restaurantes con poco espacio.**

iCombi Pro 10-1/1

- El iCombi Pro de 10 bandejas 1/1 GN es **ideal para restaurantes que quieran hacer arroces reduciendo su consumo en energía, agua y tiempo** de cocinado a la vez que aumentan su productividad.

iCombi Pro 10-2/1

- El modelo más ancho de 10 bandejas 2/1 GN. **Perfecto para arroces de 2 a 4 comensales.**

iCombi Pro 20-1/1

- El iCombi Pro de 20 bandejas 1/1 GN es **ideal para aumentar la productividad y reducir en tiempo de cocinado.**

iCombi Pro 20-2/1

- El modelo más grande de iCombi Pro con 20 bandejas 2/1 GN, es **perfecto para restaurantes y hoteles con grandes producciones.**

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

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

Knorr PROFESSIONAL · HELLMANN'S EST.1913 · CARTE D'OR PROFESSIONAL · MAIZENA · THE VEGETARIAN BUTCHER™ | UFS ACADEMY · Unilever Food Solutions · FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.