



SOLUCIONES 5ª GAMA

¡Inspirado por chefs, para chefs!



Unilever
Food
Solutions



Unilever Food Solutions, constantemente enfocado en la innovación y la calidad, presenta sus nuevas Soluciones de Quinta Gama. Creada por chefs, para chefs, esta gama responde a la creciente demanda de productos de alta conveniencia y ofrece soluciones efectivas para los operadores.



BENEFICIOS DE LOS PRODUCTOS DE 5ª GAMA



REDUCE LA NECESIDAD DE PERSONAL ESPECIALIZADO

Preparación fácil asegurando un resultado de alta calidad.



AHORRA TIEMPO DE PREPARACIÓN

Solo se necesita finalizar el plato.



MENOS CANTIDAD DE ESPACIO DE ALMACENAMIENTO

Ideal para cocinas pequeñas o con poco espacio.



MENOR NECESIDAD DE DISPOSITIVOS CULINARIOS

Se pueden utilizar equipos más compactos y sencillos y menos menaje.



CONTROL DE MERMAS

Están envasados en porciones controladas.



CONTROL DEL ESCANDALLO

Permite tener un coste fijo controlado por ración.



MENOR RIESGO DE CONTAMINACIÓN

Envasados y cocinados bajo condiciones controladas.



MAYOR VIDA ÚTIL

En comparación a alimentos frescos por su envase y sellado.



SOLUCIONES DE 5ª GAMA PARA RESTAURACIÓN

ENSALADILLAS

UNO DE LOS PLATOS CON
MÁS VENTAS DE ESPAÑA

Elaboradas con
Hellmann's Original



ENSALADILLA
Rusa con Atún



ENSALADILLA
con Cangrejo

BASES CULINARIAS

BASE IDEAL PARA CUALQUIER
ARROZ, GUISO O PASTA

Elaboradas con
Ingredientes Knorr



SOFRITO
Butifarras, pollo, secreto
de cerdo y trompetas



SOFRITO
Pota, gamba y
camarón boreal



SOFRITO
Boletus, cebolla
y vino blanco



ENSALADILLAS

Productos



62421

ENSALADILLA
Rusa con Atún

—

Peso neto 1,8 kg



+ INFORMACIÓN

67303

ENSALADILLA
Con Cangrejo

—

Peso neto 1,8 kg



+ INFORMACIÓN



ENSALADILLAS

Características

ELABORADAS CON
HELLMANN'S ORIGINAL, LA
MAYONESA N°1 DEL MUNDO
EN VENTAS*

—
APARIENCIA BRILLANTE
Y GOURMET

—
TEXTURA PERFECTA
Y CREMOSA

—
PRODUCTO FRESCO NO
PASTEURIZADO, RESPETANDO
LA CALIDAD DE LOS
INGREDIENTES

—
LISTA PARA SERVIR,
TAMBIÉN PERFECTA PARA
PERSONALIZAR

—
SABOR EQUILIBRADO
Y AGRADABLE EN BOCA

*MARCA N°1 EN VENTAS MERCADO MAYONESA.
FUENTE EXTERNA.



ENSALADILLAS

Aplicaciones



—
RACIÓN DE ENSALADILLA
RUSA CON ATÚN



—
PIMIENTO RELLENO DE
ENSALADILLA CON CANGREJO



—
VOL-AU-VENT DE ENSALADILLA
CON CANGREJO



—
TIMBAL DE ENSALADILLA RUSA
CON ATÚN SOBRE ZANAHORIA

RECETA

CABALLITO DE ENSALADILLA Y ANCHOA

INGREDIENTES

1 Bandeja de **Ensaladilla Rusa con Atún**
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
Mayonesa Hellmann's Original al gusto

ELABORACIÓN

Picar fino (en brunoise) las gambas y los pimientos del piquillo.

Mezclar en un bol con la **Ensaladilla Rusa con Aún** e incorporar Mayonesa Hellmann's Original al gusto.

EMPLATADO

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

10
RACIONES

30
MIN

BASES CULINARIAS

Productos

68000

SOFRITO

Butifarras, pollo,
secreto de cerdo
y trompetas

—
Peso neto 2 kg



+ INFORMACIÓN



68001

SOFRITO

Pota, gamba y
camarón boreal

—
Peso neto 2 kg



+ INFORMACIÓN



68002

SOFRITO

Boletus, cebolla
y vino blanco

—
Peso neto 2 kg

+ INFORMACIÓN



BASES CULINARIAS

Características

EL SOFRITO ES CRUCIAL EN LA COCINA PORQUE PROPORCIONA UNA BASE DE SABOR PROFUNDO Y COMPLEJO A PLATOS COMO GUISOS Y ARROCES. UN SOFRITO BIEN HECHO PUEDE TRANSFORMAR Y ELEVAR CUALQUIER PLATO, APORTANDO UNA RIQUEZA Y PROFUNDIDAD DE SABOR INIGUALABLES.

ELABORADO CON INGREDIENTES KNORR.

—
IDEAL PARA ARROCES, PAELLAS, FIDEUÁS, GUISOS MARINEROS Y PASTAS.

—
APORTA UN ESTUPENDO SABOR Y BUENA CANTIDAD DE TROZOS.

—
PRODUCTO FRESCO, NO PASTEURIZADO, RESPETANDO LA CALIDAD DE LOS INGREDIENTES.

—
FÁCIL DE PORCIONAR Y CONGELABLE.

—
UNA BASE CULINARIA **VERSÁTIL**, QUE SE ADAPTA A CUALQUIER TIPO DE COCINA Y OCASIÓN.



BASES CULINARIAS

Aplicaciones



ARROZ DE BOLETUS



PASTA CON MARISCO



JUDIONES CON ALMEJAS



ARROZ DE LONGANIZA Y
COSTILLAS

RECETA

PAELLA DE MARISCO

INGREDIENTES

- 100 g Sofrito de pota, gamba y camarón boreal bandeja 2kg
- 11 g Knorr Caldo Líquido Concentrado de Marisco sin gluten botella 1L
- 20 g Aceite de oliva
- 90 g Arroz bomba
- 350 g Agua
- 25 g Langostinos
- 25 g Gambas

ELABORACIÓN

Calentar el Sofrito de Marisco en una paellera con un poco de aceite.

—

Añadir el arroz y anacarar.

—

Agregar el caldo que hemos hecho previamente mezclando el agua caliente con el Knorr Caldo Líquido Concentrado de Marisco sin gluten.

—

Llevar a ebullición.

—

Pasados 5 minutos disponer el resto de ingredientes.

—

Meter en el horno precalentado a 180°C durante 12 minutos.

—

Reservar unos cuatro minutos antes de servir.

1

RACIÓN

30-35
MIN

RECETA



PASTA CON SETAS

INGREDIENTES

- 100 g Sofrito de boletus, cebolla y vino blanco bandeja 2kg
- 10g Knorr Caldo Líquido Concentrado de Verduras sin gluten botella 1L
- 90 g Pasta
- 350 g Agua
- 10 g Chalota
- Calabacín
- 100 g Nata para cocinar

ELABORACIÓN

Calentar el Sofrito de Boletus en una cazuela.

—

Agregar el caldo que hemos hecho con el Knorr Caldo Líquido Concentrado de Verduras y el agua.

—

Llevar a ebullición.

—

Añadir el resto de ingredientes y cocinar a fuego lento durante 5 minutos.

—

Agregar la nata y cocinar.

—

Cocinar la pasta aparte hasta que esté al dente.

—

Mezclar todos los ingredientes y servir decorando con tiras de calabacín.

1

RACIÓN

15-20
MIN

RECETA

CALDERETA CON PESCADO

INGREDIENTES

- 100 g Sofrito de pota, gamba y camarón boreal bandeja 2kg
- 11 g Knorr Caldo Líquido Concentrado de Marisco sin gluten botella 1L
- 250 g Rape
- 350 g Agua
- 100 g Patata
- 25 g Roux
- 5 g Perejil
- 10 g Avellanas
- 10 g Ajo
- 50 g Colas de gamba

ELABORACIÓN

Calentar el Sofrito de Marisco en una cazuela.

—

Añadir el caldo que hemos hecho con el Knorr Caldo Líquido Concentrado de Marisco y el agua.

—

Llevar a ebullición.

—

Agregar las patatas y cocinar 15 minutos.

—

Añadir el resto de los ingredientes.

—

Pasar por la turmix las avellanas, el ajo y el perejil.

—

Mezclar esta picada en el caldo.

—

Añadir el Roux y cocinar a fuego lento 5 minutos.

—

Decorar con perejil fresco y servir.



1

RACIÓN

30-35
MIN



RECETA

GUISO DE GARBANZOS

INGREDIENTES

- 100 g Sofrito de botifarras, pollo, secreto de cerdo y trompetas bandeja 2kg
- 11 g Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne sin gluten botella 1L
- 150 g Garbanzos cocidos
- 350 g Agua
- 50 g Chorizo
- 25 g Roux
- 5 g Perejil

ELABORACIÓN

Calentar el Sofrito de Carne en una cazuela.

—

Agregar el caldo que hemos hecho con el Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne caliente y el agua.

—

Llevar a ebullición.

—

Añadir el resto de ingredientes y cocinar a fuego lento durante 15 minutos.

—

Añadir el Roux y cocinar 5 minutos más.

—

Servir.



1

RACIÓN

25

MIN



Productos y servicios
Creados por Chefs para Chefs





MÁS INFORMACIÓN
SOBRE NUESTRAS
SOLUCIONES 5ª GAMA



Unilever
Food
Solutions

Unilever España, S.A. C. Tecnología 19, Edificio Dinamarca. 08840 Viladecans (Barcelona)

www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

