



Reduce el desperdicio alimentario en tu cocina y ahorra dinero

Descubre junto con Hellmann's cómo disminuir el desperdicio alimentario y ofrecer platos que buscan la excelencia.

Descubre nuestros productos y compra online en ufs.com



Unilever
Food
Solutions



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.

Con Hellmann's tienes a tu disposición gran cantidad de recursos diseñados por un equipo de profesionales y herramientas que te ayudan a reducir el desperdicio alimentario en tu cocina. Beneficiando tanto al planeta, como a tu negocio.

“Ahora, tengo el placer de presentarte cómo puedes reducir las mermas y desperdicios alimentarios en tu cocina a la vez que ofreces platos que buscan la excelencia.”

Antonio Arrabal

Chef y propietario restaurante La Jamada.



MÁS QUE CHEFS, MÁS QUE MAYONESESA

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



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 propósito

Una marca que te asegura que vas a obtener un resultado superior y que, además, te ayuda a que seas más sostenible en la cocina. Esto es algo que Hellmann's tiene muy presente.

Con Hellmann's tienes a tu disposición gran cantidad de recursos diseñados por

un equipo de profesionales y herramientas que te ayudan a reducir el desperdicio alimentario en tu cocina.

El compromiso de Hellmann's es ayudarte a ser más sostenible y reducir el desperdicio alimentario y las mermas en tu cocina.



“Crear las mejores recetas de la mejor forma es posible. Con Hellmann's, puedes elaborar platos que busquen la excelencia tanto en su sabor como en su proceso.”

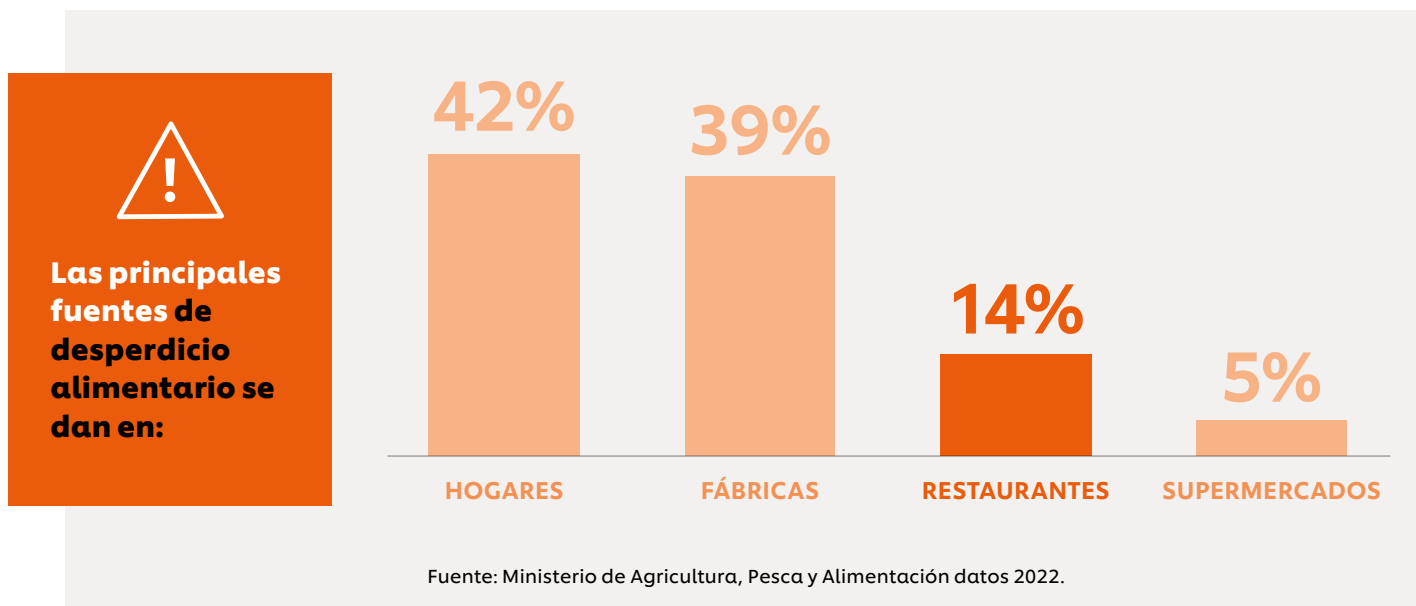
Porque eres más que un chef y Hellmann's es más que mayonesa.



El desperdicio de alimentos supone un problema medioambiental y social

Si el desperdicio alimentario mundial fuera un país, sería el tercer emisor de gases de efecto invernadero, por detrás de China y Estados Unidos.

¿Sabías que en España cada año se desperdician **7,7 millones de toneladas** de alimentos?



En Hellmann's creemos que la comida simplemente es demasiado buena para desperdiciarla. Por ello, nos hemos embarcado en una misión para crear una nación de amantes de la comida que digan **SÍ al sabor y NO al desperdicio.**

¡Disminuye tus desperdicios y ahorra costes!

Cada vez son más las personas preocupadas por el desperdicio de comida en restaurantes y bares. Cuando tiramos comida desperdiciamos recursos valiosos, porque resulta caro comprarla y eliminarla.

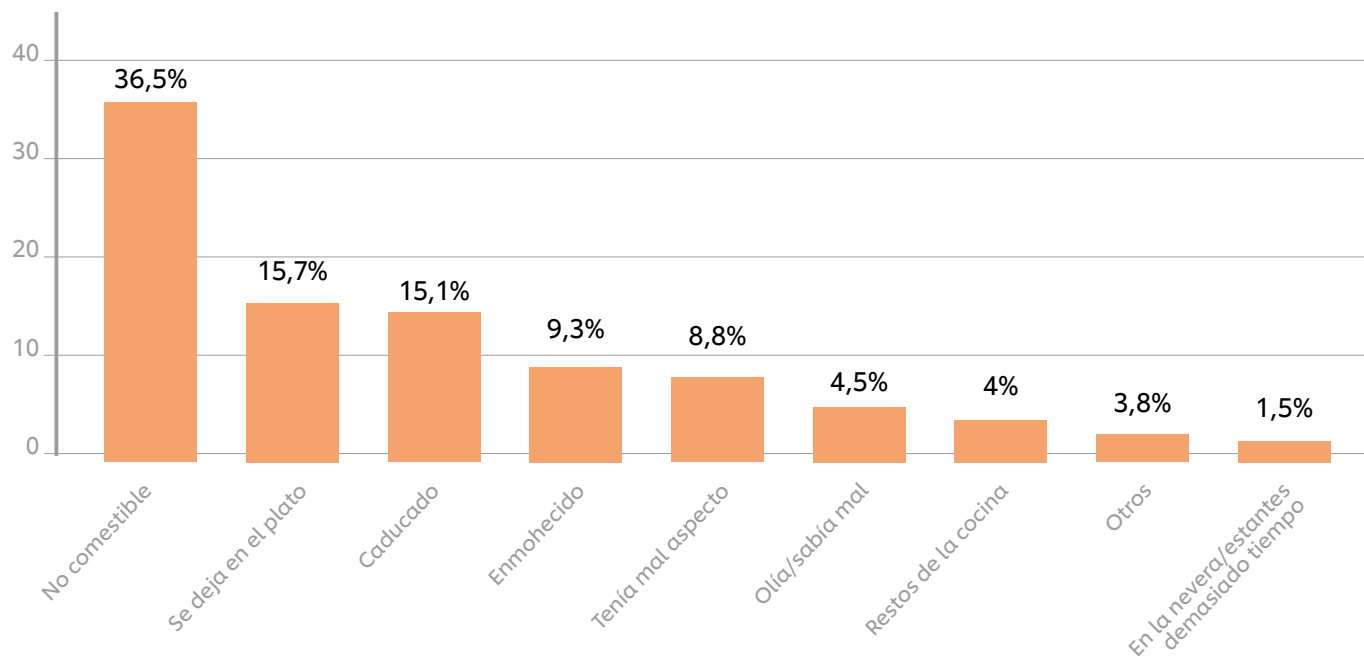
La huella ecológica de la comida es alta y todo el proceso de cosecha, transporte y procesado tiene un grave impacto en nuestro planeta.

*¡Empieza ahora a ahorrar
dinero reduciendo tus
desperdicios!*



El coste oculto de los desperdicios*

En la tabla se aprecian los distintos motivos de desperdicio de comida en España.



¿Por qué deberías disminuir los desperdicios?

Si gestionas de forma adecuada los desperdicios, puedes ahorrar mucho dinero.



Se calcula que un restaurante español **tira 3.000€ a la basura** de media cada año.**

* Fuente: Estudio interno desarrollado por el equipo de chefs de UFS en base a restaurantes de menú que sirven 100 comidas de media al día. ** 2,5 kg de desperdicios de media al día por 4€/kg de media por 298 días al año.

La cadena de valor de la reducción de los desperdicios

La esencia de una gestión de desperdicios eficaz radica en las tres R:
Reducir, Reutilizar y Reciclar.

Optimizar estos pasos significa:



Compra

Debes tener un control a tiempo real de tus existencias y productos vendidos.



Almacenaje

Debes tener una visión general de las existencias utilizando un mejor sistema de etiquetado de fechas.



Preparación

Prepara la comida cuando estés seguro de que se va a consumir y de este modo no prepararás demasiada.



De la preparación hasta tomar la nota

Utiliza tus productos de manera inteligente y usa los productos que pronto acabarían desperdiándose.



Las raciones y el desperdicio en el plato

Si las raciones son correctas, evitarás que sobre demasiada comida en el plato y tu cocina producirá menos desperdicios.



Eliminación

Aprende de los desperdicios que quedan en el plato y elimina los residuos orgánicos de manera sostenible.



Los desperdicios son un efecto secundario inevitable de cualquier operación en un restaurante y una fuente inevitable de gastos.

Reducir el volumen de los desperdicios es la única manera de enfrentarse a este problema.



Recetas de aprovechamiento que dejan sin palabras



Estudia y equilibra bien tu oferta general teniendo en cuenta siempre generar mínimas mermas y teniendo capacidad para reconvertir cualquier excedente.

¡Eso que ibas a tirar puede convertirse en un gran plato para tus clientes!





Está en tus manos reducir el desperdicio
alimentario en tu cocina para cuidar del
planeta y de tu negocio.

*Descubre las recetas de
aprovechamiento que buscan la
excelencia para sorprender a tus
clientes y triunfar sin tirar nada.*

Brioche con tartar de vaca, mayonesa Hellmann's trufada y huevo frito



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)

30 g Carne de vaca

6 g Vinagreta de cebolleta y soja

10 ml Hellmann's Original mayonesa

Trufa negra

2 Pan brioche

2 Huevos de codorniz



Elaboración

- Picar la carne en dados pequeños.
- Aliñar con la vinagreta de cebolleta y soja.
- Ligar con la mayonesa trufada.
- Remover bien y colocar sobre el panecillo brioche.
- Cocinar el huevo de codorniz en sartén.
- Colocamos 3 puntos de **Hellmann's** trufada encima de la carne y, por último, culminar con el huevo frito.

Ensalada de crudités

vinagreta de módena



**Re-utiliza todos los
recortes de verduras para
hacer ensaladas.**

Ingredientes

(10 pax)

200g Zanahoria

158g Pimiento rojo

250g Cebolla Roja

100g Apio verde

100g Lechuga romana

100g Lechuga trocadero

160g Espinacas Frescas

25g Guisantes Frescos

**100ml Hellmann's salsa para ensalada
Vinagreta**



Ensalada

- Limpiar cuidadosamente todas las verduras.
- Cortar todas la verduras en bastoncitos de 2x2 cm.
- Mezclar todos los ingredientes y disponer en una hoja de plátano.
- Aliñar con la **Vinagreta para ensaladas Hellmann's**.

Pavo

- Salpimentar el pavo.
- Marcar el pavo en plancha hasta que esté completamente cocido.
- Enfriar y cortar en juliana de aproximadamente 2 cm.

Ensalada de pollo

escabechado sin gluten



**Proteína, verduras... no
deseches nada, crea tus
platos con los sobrantes
de otros.**

Ingredientes

(10 pax)

POLLO ESCABECHADO

1kg Pollo troceado

300ml vino blanco

750ml vinagre de manzana

1kg Cebolla

250g Zanahoria

6g Ajo

3g Pimienta negra, molida

1g Laurel

500ml Aceite de oliva

50g Maizena Harina Fina de Maíz

300ml Knorr Caldo líquido concentrado de Pollo

10g Sal

ENSALADA

350g Mezclum

100g tomate cherry

10g Rabanitos

50g Endivias

ALIÑO

300ml Hellmann's Original mayonesa



Pollo escabechado

- Salpimentar el pollo, pasar por **Maizena** y freír.
- En ese mismo aceite, fondear la verdura en juliana con los aromáticos.
- Una vez la verdura está pochada, añadir el pollo y mojar con el vinagre, el vino blanco y el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional**.
- Cubrir con agua si fuese necesario y cocinar durante una hora aproximadamente.
- Sacar el pollo del escabeche y desmiguar, retirar el laurel y la pimienta y pasar por un túrmix.

Ensalada

- Mezclar todos los vegetales y servir acompañados del pollo desmigado.

Aliño

- Mezclar **Hellmann's Original** con el escabeche triturado y aliñar la ensalada.

Ensalada americana

con col



Combina cualquier tipo de recorte para elaborar todo tipo de ensaladas o ensaladillas.

Ingredientes

(10 pax)

1l Hellmann's salsa para ensalada sabor
Yogur

1.50l Mayonesa Hellmann's Original

15kg Col blanca

500g Apio blanco

2kg Zanahoria



Elaboración

- Cortar en juliana la col, la zanahoria, y el apio.
- Transferir toda la materia cortada en juliana a un bol grande, añadir la **Hellmann's Original** y la **Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's**.
- Mezclar bien y dejar reposar al menos 2 horas antes de servir en boles.
- Decorar al gusto, por ejemplo, con más zanahoria.

Salteado de frutas

de la huerta y láminas de bacón



Prepara este salteado de brócoli, coliflor y más, con las partes menos bonitas de las verduras.

Ingredientes

(10 pax)

3.13kg Brocoli

2.94kg Coliflor

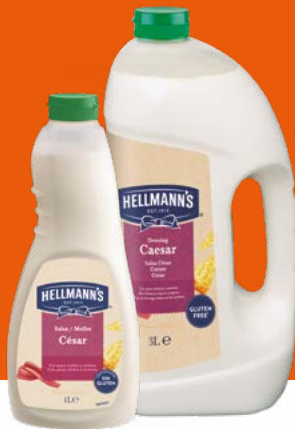
200g Bacon

200g Jamón

**120ml Hellmann's salsa para ensalada
César**

33g Ajo

188g Cebolla Roja



Elaboración

- Sumergir el brócoli y la coliflor durante unos minutos hasta que estén al dente.
- Cortar el bacón y el jamón en lascas finas.
- Cortar la cebolla roja en juliana muy fina.
- Saltear el bacón con el jamón y la cebolla roja durante un minuto.
- Añadir el brócoli y la coliflor y saltear con **Salsa César Hellmann's**.

Timbal de patata

y huevo con ibérico



**¿Lechugas y verduras
un poco más feas?
Acompáñalas con salsas,
para dar más vistosidad.**

Ingredientes

(10 pax)

30g Mezclum

150g Patata cocida

50g Jamón Serrano

1 Huevo duro

50g Tomate cherry

**25ml Hellmann's salsa para ensalada
Mostaza y Miel**



Elaboración

- Con el jamón, hacer un rollito con un molde cuadrado y rellenar de patata cocida y huevo duro.
- Poner sobre el jamón el mézclum y decorar con los tomates cherry.
- Para terminar, aliñar el plato con la **Vinagreta Mostaza y Miel Hellmann's** por encima de forma vistosa.

Tostada de salmón

ahumado y aguacate



**Restos de ahumados,
verduras, frutos... realiza
bocadillos, sándwich, tostas...
¡listos para impresionar!**

Ingredientes (10 pax)

140g Aguacate

1g Ralladura de lima

12ml Jugo de lima

8g Eneldo picado

15g Mostaza

230ml Hellmann's Original mayonesa

10 Rebanadas de pan de masa fermentada integral

600g Salmón ahumado, en filetes

50g Escarola

10 Huevos de codorniz, escalfados

2 Pepinos pequeños, en rodajas extra finas

5g Eneldo Fresco

10g Huevas de pescado

10g Hinojo de mar

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta



Para la mayonesa de aguacate

- Mezclar la **Hellmann's Original** con el puré de aguacate, la mostaza, el jugo y la ralladura de lima y eneldo picado y mezclar bien.

Para emplatar

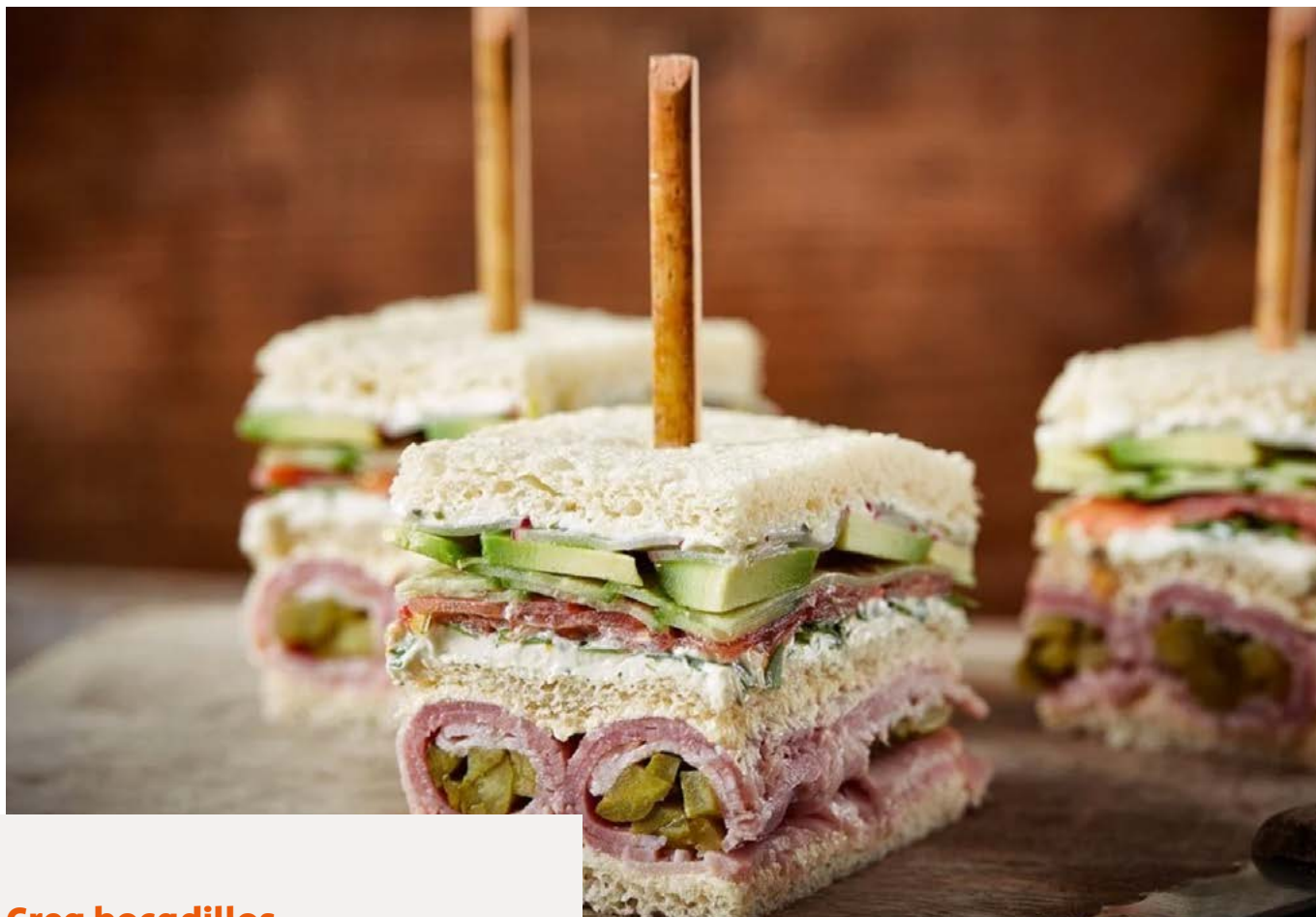
- Tostar el pan y untar la mayonesa de aguacate sobre la tostada.
- Cubrir con salmón ahumado, rodajas de pepino, huevas de pescado, huevos de codorniz escalfados, ramitas de eneldo y escarola.

Para acabar

- Rociar con aceite de oliva virgen extra, sazonar al gusto y decorar con hinojo de mar.

Club Parisien

y Crudités



**Crea bocadillos,
sándwiches... con las sobras
de tus verduras.**

Ingredientes

(10 pax)

POLLO ESCABECHADO

100g Jamón superior

50g Pepinillos crujientes grandes

200ml Hellmann's Original mayonesa

5g Knorr Primerba de Albahaca

40g Tomate

40g Pepino

10g Rábanos

Aguacates

MONTAJE

60g Pan sin corteza

10g Roquette



Aplicación

- Recortar finas lonchas de jamón y enrollarlas alrededor de los pepinillos.
- Mezclar la **Mayonesa Hellmann's Original** con la **Primerba de Albahaca Knorr Professional**.
- Recortar todas las verduras de forma armoniosa.

Montaje

- Untar generosamente la primera rebanada de pan con **Hellmann's Original**.
- Disponer los rollitos de jamón y pepinillo uno detrás de otro.
- Colocar la segunda rebanada de pan encima y untar generosamente con la mezcla de **Hellmann's Original** y la **Primerba de albahaca de Knorr Professional**.
- Disponer las verduras crudas armoniosamente encima de la rúcula y cerrar el sándwich.
- Dividir en 4 partes con un corte limpio.

Consejo

- La frescura del pan debe ser impecable.
- Presentar este Sándwich Club como un pequeño regalo.

Sándwich de salmón

y aguacate con mayonesa de ajo y alcaparras



**Restos de salmón,
aguacate... ¡prepara un
sándwich delicioso con los
restos en tu nevera!**

Ingredientes

(10 pax)

700g Salmón Ahumado

3 Aguacates

200ml Hellmann's Original mayonesa

118g Alcaparras

20 Pan de molde

150g Espinacas Frescas

30g Knorr Primerba de Ajo

Elaboración

- Mezclar la **Hellmann's Original** con la **Primerba de Ajo Knorr**.
- Pelar y cortar el aguacate en láminas y ponerlo sobre el pan ya untado con la mezcla anterior.
- Colocar las láminas de salmón ahumado, las alcaparras picadas finamente y acompañar con las espinacas frescas.
- Montar varios pisos y acabar con una banderilla Hellmann's.



Croissant de ensalada de pollo

y salsa tipo dijonesa



Elabora todo tipo de croissants con, fiambres, frutos, verduras...

Ingredientes

(10 pax)

ENSALADA DE POLLO

1kg Pechugas de pollo cocidas, cortadas en dados

200g Manzanas Red Delicious sin pelar, cortadas en dados finos

180g Uvas mixtas, cortadas por la mitad

200ml Hellmann's Original mayonesa

100g Apio cortado en dados

1 Cebolla pequeña, blanca picada

20ml Zumo de limón

10g Pimienta blanca, molida

10g Pimentón

250ml Hellmann's salsa para ensalada

Mostaza y Miel

SÁNDWICH

10 Croissants

1.80kg Ensalada de pollo, preparada

10 Rodajas Tomate en rodajas

10 Hojas de lechuga lavadas

Para la ensalada de pollo

- Combinar todos los ingredientes para la ensalada de pollo y enfriar.

Para el sándwich

- Una vez enfriada, añadir la ensalada de pollo preparada sobre los croissants partidos por la mitad y cubrir con hojas de lechuga y rodajas de tomate.
- Servir el croissant inmediatamente.



INGREDIENTES HELLMANN'S

Salsas para ensaladas



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

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
- Mostaza
- Deluxe
- Brava
- Burger
- Hot Mexican
- Sweet Chili
- Queso Parmesano

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

Salsas especiales para Casual Food



- Salsa Barbacoa
- Salsa Brava
- Salsa Deluxe

Dispensadores



- Mayonesa
- Ketchup
- Mostaza

Salsas frías para carne y pescado



- Ketchup
- Salsa Alioli
- Salsa Tártara
- Salsa Cocktail

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

