

Te ayudamos a crear una oferta atractiva y variada de ensaladas y ensaladillas de la mano de Hellmann's.







La ensalada es una de las comidas más populares en verano. Un plato **saludable y fresco** para hacer frente a las altas temperaturas.

#### ENSALADAS Y ENSALADILLAS, SON LAS REINAS DE LA CARTA.

En **Hellmann's** sabemos que la calidad de los ingredientes es lo más importante para ti y tus clientes.

Por eso, trabajamos con ingredientes de gran calidad para crear un gran abanico de salsas y mayonesas que se adapten a ti.

Solo necesitarás un poco de creatividad y tu toque personal como chef para conseguir que sean todo un éxito.





33 DE LAS PERSONAS COMEN ENSALADAS A DIARIO

**82**<sup>%</sup> 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

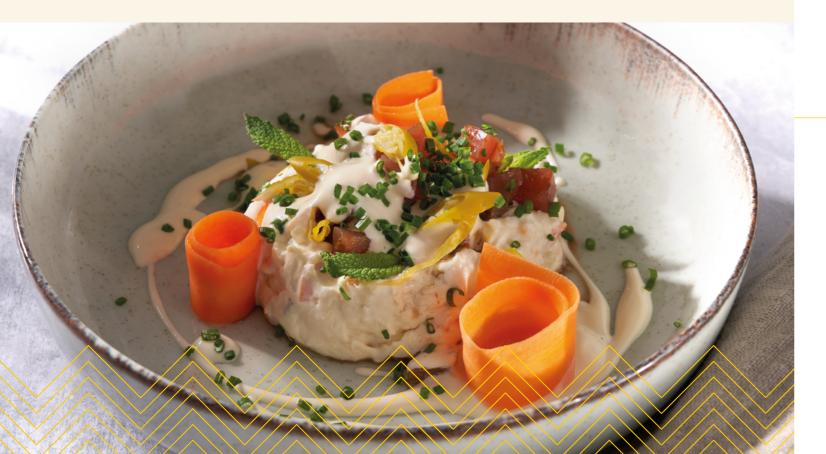


## LA COMIDA SALUDABLE SE HA CONVERTIDO EN UNA TENDENCIA MÁS QUE CONSOLIDADA, Y LAS ENSALADAS SON LAS PROTAGONISTAS.

TRABAJANDO UNA CARTA DE VERANO ATRACTIVA Y DIFERENTE,

PODRÁS FIDELIZAR Y ATRAER A MÁS CLIENTES. ¡PUEDES CREAR MILES

DE POSIBILIDADES!



### AGREGA SABOR, DIVERSIDAD Y EMOCIÓN A TUS ENSALADAS Y ENSALADILLAS.

Se ha acabado ver las ensaladas y ensaladillas como un plato aburrido y soso, jahora son una gran oportunidad para **llamar la atención de tus clientes y hacer** crecer tu negocio!





### HELLMANN'S ES MUCHO MÁS QUE MAYONESA









## CONSIGUE RESULTADOS SUPERIORES CON HELLMANN'S



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

## HELLMANN'S TE ASEGURA QUE VAS A OBTENER UN RESULTADO SUPERIOR EN TODOS TUS PLATOS Y PREPARACIONES.

Chefs y consumidores confían en Hellmann's, por ello, somos la mayonesa N.º 1 del mundo en ventas\*.

Un aliado en tu cocina que te aporta versatilidad, con 5 opciones de mayonesas y una amplia variedad de salsas frías que suman valor a tus ensaladas, carnes y pescados y opciones de casual food. Con su variedad, dispones de la mejor Hellmann's para cada aplicación.



# HELLMANN'S NO DEJA DE INNOVAR Y ADAPTARSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS DE LA RESTAURACIÓN.

Por ello, disponemos de opciones sin gluten, hemos lanzado la Hellmann's Vegana y disponemos de varias opciones de salsas para ensaladas. Todos tus clientes podrán disfrutar de las mejores preparaciones culinarias y, de esta manera, podrás atraer a más clientes a tu negocio.



LA CALIDAD Y LA MARCA IMPORTAN AL CLIENTE FINAL, OFRECE LO MEJOR CON HELLMANN'S!

### 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







### **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.
- Multiples 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
- 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
- Mantiene la textura cremosa y la estabilidad durante el transporte de delivery y

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

PÁG. 11

## SALSAS PARA TODOS LOS GUSTOS

Deja volar tu imaginación, elige una de las salsas para ensalada Hellmann's y **consigue las recetas más creativas y gustosas.** 



Salsa César, salsa de Yogur, salsa Vinagreta, salsa de Mostaza y Miel, salsa Mil Islas o el Vinagre balsámico elevarán el sabor y la originalidad de tus ensaladas al máximo.

Las Salsas para ensalada Hellmann's están elaborados con ingredientes de gran calidad y te ayudarán a que tu oferta sea más variada y atractiva.



#### **INGREDIENTES HELLMANN'S**













#### 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.





#### 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.



### LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022

El chef asturiano Pedro Antonio Noriega consigue el triunfo en el V Campeonato Nacional celebrado en el congreso San Sebastián Gastronomika con su receta de ensaladilla.

En su receta ganadora intervienen patatas asadas, vinagre de Jerez de 12 años y nuestra mayonesa Hellmann's Original.

Los beneficios y facilidades que aporta Hellmann's a la ensaladilla son:

- Te asegura que el sabor siempre va a ser el mismo
- Te permite dejarla preparada con antelación
- Consigues un resultado perfecto en sabor y textura



## LA MEJOR ENSALADIL **DE ESPAÑA 2022**

#### Por el chef Pello Noriega

#### **INGREDIENTES (6 PAX)**

- 800 g Patatas variedad Ágata
- 600 g Hellmann's Original
- 50 g Pimientos del piquillo confitados
- 100 g Aceitunas manzanilla
- 30 g Vinagre de Jerez de 12 años
- 45 ml Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 2 Latas de Ventresca de bonito
- Piparras
- · Cebollino





#### **PREPARACIÓN**

- Asar las patatas al horno a 180 °C durante una hora. Dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, el vinagre, la sal, los piquillos picados pequeños y las aceitunas picadas pequeñas.
- Añadir la Hellmann's Original y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, colocar unas láminas de ventresca, la piparra picada y un poco de cebollino picado.

## ENSALADILLA DE CARABINERO CON MAYONESA DE SUS JUGOS Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADAS

#### Por los chefs Antonio Arrabal y Pello Noriega

#### **INGREDIENTES (2 PAX)**

#### PARA LA ENSALADILLA

- 60 g Hellmann's Original
- 100 g Patata nueva (o variedad Kennebec)
- 40 g Zanahoria
- 20 g Cebolla tierna
- 5 g Cebollino chino
- Sal y pimienta al gusto

#### PARA EL CARABINERO

- 80 g Hellmann's Original
- 1 carabinero (120 g)
- 25 cl Brandy
- 80 ml Agua de mar

#### MONTAJE

- 8 g Huevas de salmón
- 10 g Cebollino chino





#### **PREPARACIÓN**

- Poner la patata a cocer con la zanahoria unos 20 minutos en agua hirviendo con sal. Una vez cocida, picar la patata y la zanahoria y aliñar con la cebolleta picada, el cebollino chino, sal, pimienta y la Hellmann's Original. Reservar.
- Pelar el cuerpo del carabinero, separar de la cabeza y reservar. Meter el
  cuerpo en agua de mar 1 hora en nevera. Saltear la cabeza a fuego vivo
  durante 1 minuto aproximadamente, glasear con el Brandy y exprimir para
  sacar todos sus jugos interiores. Mezclar estos jugos con la Hellmann's
  Original y reservar. Sacar el cuerpo del agua de mar, secar bien y con la
  ayuda de un soplete darle calor por la parte superior durante 30 segundos,
  cortar en medallones y reservar.
- Poner la ensaladilla en el fondo del plato y napar con la mayonesa de la cabeza del carabinero. Colocar los medallones de carabinero encima y aliñar con las huevas de salmón y un poco de cebollino chino picado.

**ENSALADILLA ROSA** 

#### Por el chef Pello Noriega

#### **INGREDIENTES (6 PAX)**

- 600 g Salsa Tártara Hellmann's
- Salsa Cocktail Hellmann's
- 800 g Patatas variedad Ágata
- 50 uds Pepinillos picados finos
- 50 uds Aceitunas picadas finas
- 20 uds Alcaparras picadas finas
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- 300 g Salmón marinado
- · Huevos de trucha
- Flores de caléndula





#### **PREPARACIÓN**

- Asar las patatas al horno a 180 °C, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de pepinillos, las piparras y las aceitunas.
- Añadir la Salsa Tártara y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, poner unos tacos de salmón marinado, unos puntos de Salsa Cocktail, huevas de trucha y las flores de caléndula.

PÁG. 23

## BOCADILLO CRUJIENTE DE ENSALADILLA

#### Por el chef Pello Noriega

#### **INGREDIENTES (6 PAX)**

- 300 g Hellmann's Vegana
- 400 g Patatas variedad Ágata
- 50 g Salicornia picada fina
- 50 uds. Aceitunas picadas finas
- 150 g Puré de guisantes
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- 30 g Vinagre de Jerez
- Sal
- 36 Láminas horneadas de pasta filo
- 3 uds. Aguacates



#### **PREPARACIÓN**

- Asar las patatas al horno a 180 °C durante una hora, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de aceitunas y la salicornia.
- Añadir la Hellmann's Vegana y el puré de guisantes y machacar hasta que quede bien cremoso. Meter en una manga.
- Abrir los aguacates por la mitad, quitar el hueso y sacar 3 láminas de cada mitad. Brasear el aguacate con soplete hasta que queden bien tostados, aliñar con sal y aceite.
- Montar con la manga de ensaladilla y las láminas de pasta filo horneadas como si fuera un bocadillo. Poner encima unos puntos de puré de guisantes y colocar un trozo de aguacate.

### ENSALADA CESAR

#### **INGREDIENTES (10 PAX)**

- 300 g Hellmann's salsa César
- 200 g Lechuga romana
- 200 g Cogollo
- 125 g Berro
- 230 g Judías verdes
- 10 uds Huevos duros
- 100 g Pan de masa madre
- 100 g Queso parmesano
- 80 g Anchoas
- 530 Pechuga de pollo





#### PREPARACIÓN

- Corta y lava las hojas de lechuga.
- Corta el pan a trocitos, sazónalos y mételos en el horno hasta que estén crujientes.
- Pela y corta las judías verdes y los huevos duros.
- Sazona el pollo, fríe y córtalo a trozos.
- Mezcla la ensalada con Hellmann's salsa César y emplátala con el huevo duro, los trocitos de pan, las judías, el parmesano rallado, las anchoas, el pollo y un toque extra de salsa y berro.

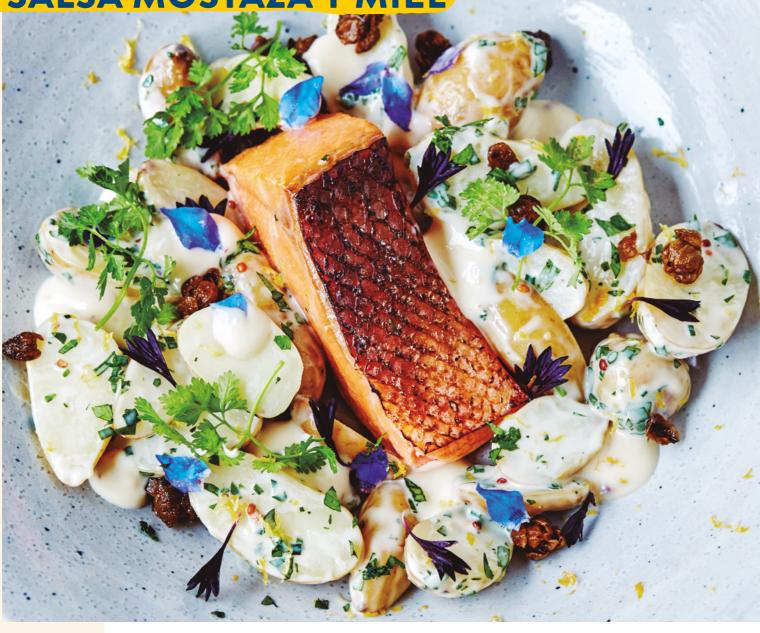
PÁG. 27

### ENSALADA DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y SALSA MOSTAZA Y MIEL

#### **INGREDIENTES (10 PAX)**

- 300 g Hellmann's salsa Mostaza y Miel
- 1200 g Patatas pequeñas con piel
- 450 g Salmón ahumado
- 10 g Cebollino
- 10 g Alcaparras fritas
- 5g Limón rallado
- 5g Pétalos de aciano
- 5g Borraja





#### PREPARACIÓN

- Hierve las patatas con la piel. Corta las más grandes por la mitad.
- Ahúma el salmón.
- Seca las alcaparras y frielas has que estén crujientes. Frie también el cebollino.
- En un bol, mezcla las patatas, el cebollino y la Hellmann's salsa Mostaza y Miel.
- Emplata con el salmón ahumado, las alcaparras fritas, la ralladura de limón y las flores.

## ENSALADA DE SALMÓN ASADO CON SALSA DE YOGUR

#### **INGREDIENTES (10 PAX)**

- 300 g Hellmann's salsa sabor Yogur
- 600 g Salmón
- 300 g Aguacate
- 300 g Pepino
- 250 g Guisantes tirabeques
- 1 ud Lima
- 20 g Menta
- 20 g Eneldo
- 10 g Granos de pimienta rosa
- 20 g Hinojo





#### PREPARACIÓN

- Corta el aguacate y el pepino.
- Pela los guisantes tirabeque y córtalos.
- Sazona el salmón y ásalo. Córtalo en trozos.
- Emplata el aguacate, el pepino, los guisantes y el salmón. Añade la salsa encima.
- Añade los granos de pimienta rosa, la menta, el eneldo y el hinojo.

## ENSALADA DE PASTA CON TOMATES CHERRY SECADOS AL HORNO

#### **INGREDIENTES (10 PAX)**

- 300 g Hellmann's salsa Mil Islas
- 650 g Caracolas de pasta
- 400 g Langostinos
- 300 g Tomates cherry
- 20 g Pipas de girasol
- 2 g Estragón
- 2 g Eneldo
- 100 g Achicoria
- 10 g Cebollino picado





#### PREPARACIÓN

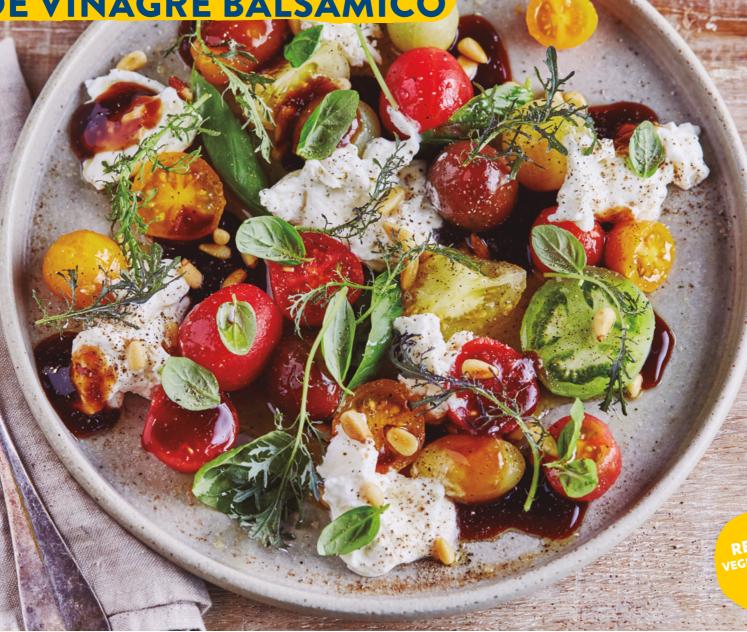
- Sazona los tomates y sécalos al horno.
- Cocina las caracolas de pasta y los langostinos y reserva.
- Tuesta las pipas de girasol.
- Corta la achicoria a trozos.
- Mezcla la pasta con la Hellmann's salsa Mil Islas y añade los langostinos, los tomates secados y la achicoria.
- Añade las pipas de girasol, el estragón, el eneldo y el cebollino.

## ENSALADA DE BURRATA Y TOMATES CON SALSA DE VINAGRE BALSÁMICO

#### **INGREDIENTES (10 PAX)**

- 200 g Hellmann's salsa Vinagre Balsámico
- 425 g Burrata
- 1 kg Surtido de tomates
- 20 g Albahaca
- 10 g Piñones
- 10 g Mizuna
- 100 ml Aceite de oliva





#### PREPARACIÓN

- Corta los tomates y la albahaca.
- Tuesta los piñones.
- Emplata los tomates y añade la Hellmann's salsa Vinagre Balsámico y el aceite de oliva.

PÁG. 35

• Añade la burrata, la albahaca, los piñones tostados y la mizuna.

ENSALADA DE QUINOA CONCOLIFLOR ASADA

#### **INGREDIENTES (10 PAX)**

- 300 g Hellmann's salsa Vinagreta
- 300 g Coliflor asada
- 500 g Knorr Quinoa
- 100 g Aceitunas
- 300 g Repollo morado
- 200 g Queso de cabra
- 100 g Manzana verde
- 210 g Lechuga Iollo rosso



#### PREPARACIÓN

- Corta, limpia y escurre la lechuga lollo rosso.
- Corta la coliflor, sazónala y ásala.
- · Cocina la quinoa y sazónala.
- Corta las aceitunas, el repollo morado y la manzana verde.
- Emplata añadiendo el queso de cabra desmenuzado y la salsa Vinagreta Hellmann's por encima.



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

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













