



Guía Máster Gastrohotelera

Soluciones, ingredientes e inspiración
para las cocinas de tu hotel



Unilever
Food
Solutions

Te ayudamos a adaptarte a los nuevos retos del sector hotelero

La Covid-19 ha puesto en jaque al sector hotelero. Hoy más que nunca, necesitas ingredientes que sean una solución en cuanto a higiene y seguridad alimentaria, rentabilidad del negocio y control de costes y calidad.

Juntos haremos que la victoria sea inevitable.

Una herramienta imprescindible en la cocina de tu hotel

Entramos en tus cocinas para crear una oferta gastronómica atractiva y nutritiva, con ingredientes de fácil preparación y gran rentabilidad.



El buffet



**Control de costes
y maximización de
beneficios**



**Ingredientes
Unilever
Food Solutions**



**Room Service
& Take Away**



El buffet

¿Cómo tener un buffet seguro?

1

Evita la manipulación directa por parte de los clientes.

2

Prioriza el uso de monodosis.

3

Explora el showcooking.

4

Bandejas individuales con comidas completas.

5

Trabaja con ingredientes porcionables.

6

Prioriza emplatados individuales.

En el buffet, la higiene debe ser la prioridad

Dada su naturaleza - en la que intervienen espacios, alimentos y una alta concurrencia de personas - es donde el protocolo anti-Covid debe extremarse para garantizar la seguridad en los hoteles.



La reapertura
de tu hotel





Control de costes y maximización de beneficios

¿Cómo rentabilizar tu negocio?

1

Evita el desperdicio dando salida a los productos más antiguos.

2

Organiza neveras y controla su temperatura.

3

Compara proveedores y chequea la recepción de mercancía.

4

Haz números a diario para corregir errores.

5

Ajusta al máximo los escandallos.

6

Usa ingredientes capaces de adaptarse a cuantas más recetas mejor.

La rentabilidad es el resultado de usar la cabeza

Pon el foco en esos pequeños detalles que, juntos, consiguen optimizar los beneficios de tu negocio al máximo.



**Ingeniería
de menús**



Escandallos





Ingredientes Unilever Food Solutions

¿Por qué nuestros ingredientes son tu solución?

Higiene

Nuestros procesos de fabricación garantizan que los ingredientes no han sido manipulados por terceros.

Higiene

Gran usabilidad, facilitando la preparación y sumando en eficacia, dado que permiten una gran reducción de tiempos.

Rentabilidad

Mayor control del coste por ración y reducción del coste energético.

Porcionable

Fáciles de porcionar y/o racionar en función de la necesidad; el gran aliado del delivery.

Alíate con los mejores y vencerás

Nuestros TOP INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES siempre han estado en las cocinas profesionales ayudando a miles de chefs a realizar las mejores recetas durante mucho tiempo.



Ensaladilla Rusa

Ingredientes

Para la Ensaladilla:

Patata, Zanahoria, Atún en conserva desmigado, Anchoa en salazón, Aceituna verde, Piparras, Alegría riojana en polvo y colines de pan al gusto para decorar

Para la Salsa:

Knorr Primerba de Ajo, Hellmann's Original, Aderezo Líquido Umami Knorr, Mostaza de grano entero, Aceite de atún, Aceite de anchoas

Elaboración

Para la Ensaladilla:

- Cortar las patatas y las zanahorias en dados pequeños. Cocerlas por separado. Picar las aceitunas y las anchoas y mezclarlas junto con el atún. Agregar la patata y la zanahoria cuando estén listas. Mezclar todo con la salsa. Decorar con las piparras en rodajas, las alegrías riojanas en polvo y los colines de pan.

Para la Salsa:

- Mezclar la **Hellmann's Original** junto con la **Primerba de Ajo Knorr**. Agregar el **Aderezo Umami Knorr**, los aceites de anchoas y de atún y la mostaza.



Hellmann's Original

Hellmann's Original, Nº1 Mejor Sabor: máxima estabilidad en cualquier aplicación tanto en frío como en caliente.

Textura ideal: realza el sabor de los ingredientes en la mezcla.

Máxima estabilidad: ingredientes bien integrados y sin aguararse, manteniendo una mezcla homogénea.

Sin gluten.

Múltiples aplicaciones: Ingrediente base para todo tipo de ensaladillas y salsas. ¡También para gratinar!



Aplicación

Usar directamente y fácil de saborizar con otros ingredientes para crear tu propia salsa

Se puede diluir y ganar en rendimiento hasta con un 30% de agua o leche sin perder textura o sabor

**Marca de mayonesas y salsas frías nº1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.*

***50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.*

| Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Marzo 2020.



Ramen de pollo

Ingredientes

Caldo de Pollo Knorr, Caldo dashi, Jengibre fresco pelado, Rama de lemon grass, Ponzu, Dientes de ajo, Cebollino chino, Cilantro, Contramuslo de pollo, Huevo duro

Elaboración

- Pochamos el ajo en una olla, añadimos el **Caldo de Pollo Knorr**, y el lemon Grass. Cocer 5 minutos a fuego lento. Añadimos el caldo dashi y que cueza todo junto otros 5 minutos. Por último, añadimos el jengibre en láminas, el ponzu y el cilantro. Marinamos el contra muslo en la salsa de ostras durante 4 horas. Escurrir y cocinar en bolsa de envasado a 64° 15 minutos. finalmente marcaremos en una sartén.
- En un plato sopero pondremos unos fideos udon, el caldo de ramen bien caliente y por último el pollo cortado en dados. Decoraremos con cilantro y cebollino chino.



Caldo de Pollo Knorr

El Caldo de Pollo Knorr realza tus platos con el mejor sabor del mercado**.

Elegido N°1 por chefs
Mejor Sabor**

Auténtico sabor a pollo
y aroma a romero, que equilibra cualquier preparación.

Sin colorantes artificiales, ni conservantes.

Disolución sin grumos,
ideal para potenciar el sabor de caldos y guisos en cualquier momento de la preparación.



Aplicación

Para sazonar aplicar directamente al gusto sobre la preparación en caliente.

Para caldo de pollo diluir en caliente 19 gramos por litro de agua. Hasta 52 litros de rendimiento.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

**50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.



Merluza en salsa verde marina

Ingredientes

Caldo de Pescado Knorr, Cebolla, Dientes de ajo, Alga wakame, Lomo de merluza, Agua de mar, **Roux Claro Knorr**

Elaboración

- Pochar la cebolla con el ajo, añadimos el **Caldo de Pescado Knorr** y cocer 12 min. Triturar y colar, añadir el **Roux Claro Knorr**. 5 minutos antes de servir añadir el alga wakame a la salsa. Reservar.
- Envasar el lomo limpio de la merluza con el agua de mar y cocinar a 60°C 15 min. Pasado este tiempo dar un golpe de salamandra y reservar.
- Colocar la merluza en el centro del plato y napar con la salsa verde marina, decorar con unas algas wakame introducidas previamente en la salsa.



Caldo de Pescado Knorr

Realza el sabor a pescado con el Caldo de Pescado Knorr, elegido N°1 por chefs*.

Auténtico sabor y aroma de pescado, que complementa perfectamente con cualquier receta.

Sin colorantes artificiales, ni conservantes.

Disolución sin grumos en cualquier momento de la preparación.

Ideal para potenciar el sabor de pescado en caldos y guisos.



Aplicación

Para sazonar aplicar directamente al gusto sobre la preparación en caliente.

Para caldo de pescado diluir en caliente 19 gramos por litro de agua. Hasta 52 litros de rendimiento.

**Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.*



Arroz mar y montaña

Ingredientes

Arroz bomba,
Calamar, Lubina
pequeña, Butifarra
catalana, Albóndigas de
ternera, Gamba Roja, Setas,
Pimiento rojo, Cebolla,
Ajo, Aceite de oliva, **Caldo
para Paella Knorr**

Elaboración

- Elaborar un sofrito con el aceite y las verduras, añadir los calamares y la carne al sofrito, saltear el arroz y cubrir con agua, añadir el **Caldo para Paella Knorr**, cocer a fuego muy lento 15 minutos.
- Incluir el pescado de roca y las Gambas.
- Dejar reducir otros 5 minutos.



Caldo para Paella Knorr

Caldo para Paella Knorr, elegido N°1 por chefs*, aporta un auténtico sabor a marisco e intenso color, a un precio asequible.

Auténtico sabor y aroma a paella en un solo paso.

Sin colorantes artificiales, ni conservantes.

Permite obtener **siempre el mismo resultado.**

Ahorro en costes de materia prima y energía.
Rinde hasta 144 raciones a 0,06€/ración.



Aplicación

Para sazonar aplicar directamente sobre el sofrito en el momento de saltear el arroz. 30g por cada 5 raciones, o bien diluir en agua 30g/litro y aplicar el caldo.

Rendimiento de hasta 144 raciones.

**Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.*



Ensalada César

Ingredientes

Salsa para Ensalada Hellmann's César,
Lechuga romana,
Tomate cherry, Pollo cocido, Queso parmesano,
Anchoas, Picatostes,
Orégano

Elaboración

- En un plato hondo, colocar una base de lechuga romana.
- Añadir el pollo cocido, las anchoas, los tomates cherry, el queso parmesano laminado y el orégano.
- Terminar aderezando con la **Salsa para Ensalada César Hellmann's**.



Salsa para Ensalada César Hellmann's

Auténtica receta César, con queso, anchoas y huevos de gallinas camperas.

Permite mantener **la frescura y el crujiente de la ensalada**: siempre el mismo resultado.

Sin colorantes artificiales.

Ideal para ensaladas, sándwiches y entrantes.



Aplicación

Aplicar directamente sobre la ensalada, en rellenos de sándwiches o bocadillos. Permite adelantar el montaje en buffets, no suera, muy cremosa y llena de sabor.

Botella fácil de manejar y boquilla compatible con biberón. Más de 50 aplicaciones (20ml/ración) por botella.

**Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.*



Albóndigas de cerdo ibérico con demiglace y curry rojo

Ingredientes

Cebolla tierna, **Curry Rojo Knorr**, **Salsa Demiglace Knorr**, Ponzu, **Leche de Coco Knorr**, Picada de presa ibérica de bellota, Cabecero de lomo ibérico de bellota, **Maizena®**

Elaboración

- Pochar la cebolla, añadir el **Curry Rojo Knorr** y cocinar 2 minutos. Añadir la **Salsa Demiglace Knorr**, cocer 5 minutos a fuego medio. Triturar, colar y volver a calentar añadiendo el ponzu y la **Leche de Coco Knorr**. Cocinar 4 minutos.
- Pasar las albóndigas por **Maizena®** y freír en abundante aceite. Escurrir y reservar.
- Colocar las albóndigas en la salsa demiglace de curry rojo hirviendo y dejar cocinar unos minutos. Terminar el plato añadiendo hojas de cilantro y cebollino chino picado muy fino



Salsa Demiglace Knorr

Knorr te ofrece la salsa demiglace elegida N°1 por chefs**.

Salsa base ideal para personalizar tus propias salsas y para reforzar guisos y estofados. En tan sólo 3 minutos.

Textura y brillo ideal, sin grumos.

Gran estabilidad en baño maría, congelación y pasteurización.



Aplicación

Diluir en agua fría y calentar, dosificación de 100g/litro de agua. Hasta 9 litros de rendimiento. Permite montajes previos en frío para regeneraciones posteriores.

Ahorro en tiempo y dinero.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

**Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.



Arroz con pitu de caleya

Ingredientes

Para la salsa Pitu:

Pitu de Caleyá, Aceite de oliva, Romero fresco, Tomillo fresco, Laurel, Brandy, Ajo, **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**, Cebolla, Pimiento rojo, **Roux Knorr**

Para el arroz:

Arroz meloso redondo, **Caldo de Pollo Knorr**

Elaboración

- Abrazar el pollo con las hierbas, el pimiento y la cebolla. Dorar el ajo en aceite y hacer un sofrito intenso con el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**. Flamear con el brandy, añadir un poco de agua y extraemos parte del líquido para que junto con el **Roux Knorr** podamos hacer una salsa, para decorar el arroz. En la misma cazuela y con el resto del sofrito y pollo, añadir el arroz meloso, cubrir con agua y el **Caldo de Pollo Knorr** y dejar cocer durante 20 minutos hasta que está seco.
- Racionar con la ayuda de un molde, decorar con la salsa de pollo y las piezas extraídas previamente.



Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr

Sabor natural al instante libre de alérgenos**.

Disolución instantánea en múltiples aplicaciones frías y calientes.

Mayor rendimiento vs. otros productos alternativos.

Aumenta los sabores naturales de los platos sin cubrir el sabor de los otros ingredientes.

Solución **sin gluten y sin alérgenos** que aporta sabor, **sin aditivos**.



Aplicación

Diluir en 29 L. de agua fría o caliente para conseguir 30 L. de caldo o en 20 L. agua para fondo. También directamente como sazonador. Rápido y clarificado y sin ningún alérgeno.

Hasta 3 meses de durabilidad una vez abierto en lugar seco y fresco. No necesita frío para su conservación.

**Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.*

***Libre de los principales 14 alérgenos.*



Cocido Montañés

Ingredientes

Alubias blancas,
Costilla adobada,
Panceta, Chorizo.
Morcilla de Burgos,
Morcilla Asturiana, Patata,
Pimentón dulce, Ajo Aceite de
oliva, Sal, Berza, **Caldo Líquido
Concentrado de Carne Knorr**,
Bicarbonato, Agua mineral

Elaboración

- Poner las alubias en remojo con el bicarbonato en 3 l de agua del grifo durante 12 h. Desechar el agua y ponerlas a cocer en el agua mineral junto con los chorizos, la panceta y la costilla durante 1.30 h más o menos. Limpiar bien la berza, cortarla en juliana y dejarla cocer en un recipiente aparte durante 2 - 3 min. Una vez cocida, añadirla con las patatas y la morcilla asturiana y dejarla cocer durante 30 minutos. Hacer un refrito con el ajo y el pimentón e incorporarlo a la cazuela junto con la morcilla de Burgos y el **Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr**.



Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr

Sabor natural al instante libre de alérgenos**.

Disolución instantánea en múltiples aplicaciones frías y calientes.

Mayor rendimiento vs. otros productos alternativos.

Aumenta los sabores naturales de los platos sin cubrir el sabor de los otros ingredientes.

Solución **sin gluten y sin alérgenos** que aporta sabor, **sin aditivos**.



Aplicación

Diluir en 29 L. de agua fría o caliente para conseguir 30 L. de caldo o en 20 L. agua para fondo. También directamente como sazonador. Rápido y clarificado y sin ningún alérgeno.

Hasta 3 meses de durabilidad una vez abierto en lugar seco y fresco. No necesita frío para su conservación.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

**Libre de los principales 14 alérgenos.



Lentejas estofadas

Ingredientes

Lentejas, Chorizo,
Oreja de cerdo,
Manitas de cerdo,
Jamón curado,
Zanahorias, Puerro, Tomate
pelado, Aceite de oliva, Sal,
Laurel, Pimienta blanca, **Bovril
Knorr**, Agua mineral

Elaboración

- Llamear las orejas y manos de cerdo para eliminar posibles restos de pelo y escaldar en agua con limón. A continuación, cocerlos en olla express durante 25-30 min. Limpiar de huesecillos y cortar en dados para saltear en una sartén. Añadir el tomate en dados, el jamón y reservar. Hacer un sofrito con el puerro y la zanahoria en brunoise y, una vez pochados, añadir las lentejas, el laurel y la pimienta. Cubrir con el agua mineral. Incorporar el chorizo y cocer hasta que las lentejas estén tiernas. Incorporar el salteado de orejas, manitas y el **Bovril Knorr**. Cocinar durante 5 min. más y rectificar de sal al gusto.



Bovril Knorr

Aporta sabor y color tostado a tus platos, en un solo paso.

Con 32% de huesos y carne de vacuno es **ideal para aportar sabor cárnico extra.**

Disolución instantánea.

Múltiples aplicaciones: fondos y guisos de carne, marinados, asados y horneados.



Aplicación

Aplicar como sazonador sobre guisos, piezas a la plancha y piezas a hornear. Para consomé diluir un bote (500g. en 5 L. de agua caliente).

Hasta 3 meses de durabilidad una vez abierto en lugar seco y fresco. No necesita frío para su conservación.



Croquetas de cocido sin gluten

Ingredientes

Para la bechamel:

Leche, Mantequilla,
Morcillo de ternera,
Pimienta negra molida,
Maizena®, **Fondo de Carne
Líquido Knorr**, Nata para
montar.

Para el rebozado:

Huevo líquido pasteurizado, Pan
rallado sin gluten

Elaboración

- Infusionar la nata para montar, la mantequilla, el **Fondo de Carne Líquido Knorr**, la sal y la pimienta.
- Deshacer la **Maizena®** con la leche e incorporar a la mezcla anterior, remover con varilla hasta obtener la textura adecuada e incorporar la carne ya cocida. Pasar a una bandeja y enfriar.
- Una vez fría la bechamel, porcionar y empanar pasando por pan rallado, huevo y otra vez pan rallado. Freír en abundante aceite.



Maizena®

El espesante sin gluten perfecto para todas tus preparaciones.

Ideal para preparar recetas para celíacos: frituras, guisos, salsas y rebozados.

Ingrediente **indispensable en repostería:** cremas, pudines, natillas, flanes, etc.

Larga tradición de **más de 150 años en las cocinas profesionales.**

Sin gluten, sin lactosa, sin grasa, 100% almidón de maíz. Apto para vegetarianos.



Aplicación

Para utilizar como espesante diluir siempre en agua/leche o caldo fríos y llevar a calor.

Aplicable para hacer masas, rebozados, sopas, cremas, salsas y jugos de carne, ave o pescado. En postres ideal para natillas, cremas de relleno, chocolates a la taza y puddings.



Salmón confitado con suave salsa de curry y guiso de langostinos

Ingredientes

Cebolla tierna, Curry en polvo, **Caldo de Pescado Knorr**, Langostinos frescos, Diente de ajo, Salsa de curry suave, Salmón limpio, Salsa de ostras, Salsa de soja, **Roux Blanco Knorr**

Elaboración

- Pochar la cebolla, añadir el curry y el **Caldo de Pescado Knorr**. Dejar cocer durante 12 minutos a fuego medio. Triturar y colar.
- Llevar a ebullición y añadir el **Roux Blanco Knorr** poco a poco para dejar la textura deseada.
- Saltear los langostinos pelados, con el ajo. Añadir un poco de salsa de curry y reducir por completo. Envasar el salmón con la soja y la salsa de ostras y cocinar 12 min a 60°. Reservar.
- Colocar en el plato el salmón, salsear con la salsa de curry y terminar el plato con el guiso de langostinos.



Roux Knorr

Base para ligar, consigue espesor y brillo instantáneo en caliente.

Espesor y brillo ideal sin grumos, en tan sólo 1 minuto.

No precisa diluirse: aplicación directa sobre líquidos calientes.

Absorbe la grasa aportando una **textura uniforme y estable**. Respeta el sabor original de los ingredientes.

Sin lactosa, ni sal, ni colorantes ni conservantes. Adecuado para vegetarianos.



Aplicación

Diluir en guiso o salsa caliente, remover y llevar a ebullición, brillo y espesor instantáneos sin grumos.

Para salsas espesas 90g/litro, para salsas claras 70g/litro, para cremas 50g/litro.

*Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

**Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.



Judías pintas

Ingredientes

Caricos o alubias pintas, Chorizo picante, Tocino, Cebolla, Ajo, Puerros, Carne de pimiento choricero, **Caldo Sabor Carne Knorr**, Piparras encurtidas, Sal, Aceite de oliva, Bicarbonato, Agua mineral, **Roux Oscuro Knorr**

Elaboración

- Remojar los caricos durante 12 h. en 3 L. de agua con bicarbonato. Desechar el agua y poner a cocer en agua mineral con la mitad del ajo y la cebolla, el puerro, el chorizo, el tocino y el aceite durante 1 hora. Retirar las verduras enteras de la cocción y triturarlas hasta obtener un puré. Incorporarlo a los caricos. Picar la cebolla y el ajo restantes y sofreír. Cuando estén listos, añadir la carne de pimiento choricero, saltear e incorporar a los caricos. Añadir el **Caldo Sabor Carne Knorr** y cocer durante 5 min. Rectificar de sal y añadir **Roux Oscuro Knorr** para obtener la textura deseada. Servir junto a las piparras encurtidas.



Roux Oscuro Knorr

Base para ligar, consigue espesor y brillo instantáneo en caliente.

Espesor y brillo ideal sin grumos, en tan sólo 1 minuto.

No precisa diluirse: aplicación directa sobre líquidos calientes.

Absorbe la grasa aportando una **textura uniforme y estable**. Respeta el sabor original de los ingredientes.

Sin lactosa, ni sal, ni colorantes ni conservantes. Adecuado para vegetarianos.



Aplicación

Diluir en guiso o salsa caliente, remover y llevar a ebullición, brillo y espesor instantáneos sin grumos.

Para salsas espesas 90g/litro, para salsas claras 70g/litro, para cremas 50g/litro.

**Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.*



Panna cotta de frambuesa con espejo de chocolate y pistachos

Ingredientes

Para la base de panna cotta:

Panna Cotta Carte d'Or,
Leche entera, Nata para montar

Para la Panna Cotta de frambuesa:

Panna Cotta Carte d'Or, Leche entera, Frambuesas, Vinagre balsámico

Para la base decoración:

Frambuesas, Pistacho molido

Elaboración

- Hervir la leche e incorporar la mezcla de **Panna Cotta Carte d'Or**. Añadir la nata para montar, mezclar y llenar los moldes hasta la mitad. Dejar enfriar en la nevera durante 2 horas.
- Para la capa de pannacotta de frambuesa repetir el proceso anterior y añadir un coulis de frambuesas y vinagre a la mezcla. Rellenar los moldes con la otra pannacotta ya cuajada. Enfriar hasta que cuaje todo.
- Decorar con frambuesas y pistachos molidos.



Panna Cotta Carte d'Or

Elegido Nº1 por chefs en Italia*, un postre clásico y versátil en tu carta o menú.

Mantiene un punto exacto de rigidez para lograr una mejor textura en boca.

Sin Gluten.

Fácil de preparar en 3 simples pasos: Desleír el producto en leche y nata, llevar a ebullición, porcionar y servir

Fácil de personalizar: con frutas, siropes o coulis.



Aplicación

Diluir 1 estuche en 2 litros de leche hirviendo, añadir y enfriar con 2 litros de nata fría, dosificar. Dejar enfriar al menos 2 horas en frío positivo.

Rendimiento de hasta 48 raciones de 100mL.

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



Bombas de patatas y mozzarella con alioli y crema de fresa

Ingredientes

Para las bombas:

Puré de Patatas en frío Knorr, Rebozador Knorr, Queso Mozzarella rallado, Agua, Sal

Para la salsa dip:

Hellmann's Original, Pimienta negra molida, Ajo

Elaboración

- Para las bombas, elaborar el **Puré de Patatas en frío Knorr**, sazonar e incorporar la mozzarella rallada. Hacer las bombas y enharinar. Rebozar las bombas con el **Rebozador Knorr**. Freír en el aceite caliente. Reservar.
- Para la salsa dip mezclar la **Hellmann's Original** con la pimienta negra molida y el ajo bien picado.
- Servir disponiendo el dip en el fondo del plato, colocar las bombas y decorar con un hilo de **Sirope de Fresa Carte d'Or**.



Preparación
en **FRÍO**
Procesos más rentables



Puré de Patatas en frío Knorr

Preparación en frío tan solo añadiendo agua.
Contiene leche. Listo después de regenerar.

Preparación final únicamente con agua fría, incluye leche. Reducción de costes al ser en frío.

Montajes de **guarniciones inmediatas** listas para regenerar.

Sabor, textura y acabado de **puré tradicional**, permite personalización.

Fácil conservación en manga, en frío y congelado. Soporta pasteurización y ultracongelación.



Aplicación

Preparación en frío 180g deshidratado/litro de agua, calentar a 60°C.

Rendimiento de hasta 16 kg de puré de patatas terminado. Al ser en frío mejora la seguridad e higiene alimentaria.



Albóndigas de cerdo agridulces sin gluten

Ingredientes

Para las albóndigas:

Cerdo picado, Huevos, Pan rallado sin gluten, Ajo, Cilantro fresco, Sal, **Maizena®**

Para la salsa:

Agua, **Salsa Agridulce Knorr**, **Salsa Española en frío Knorr**

Elaboración

- Para las albóndigas, mezclar la carne picada, los huevos, el pan rallado, el ajo, la sal y el cilantro finamente picado. Formar las albóndigas, pasar por **Maizena®** y freír.
- Para la salsa mezclar la **Salsa Española en frío Knorr** con el agua y añadir la **Salsa Agridulce Knorr**.
- Calentar, salsear las albóndigas y servir.



Salsa Española en frío Knorr

Base de salsa cárnica sin gluten. Solo mezclar con agua fría, lista para regenerar y servir.

Ideal como salsa terminada o base para salsas tipo vino tinto, bearnesa, etc.

Facilidad de elaborar grandes cantidades.
Reducción de costes al ser en frío.

Permite **dosificar directamente en frío** en barquetas.

Una vez regenerado **permanece estable.** Soporta pasteurización y ultracongelación.



Aplicación

Preparación en frío 65g/litro de agua, llevar a calor hasta 60°C. Permite montajes en frío y listos para regenerar y consumir.

Rendimiento de hasta 46 litros de salsa española. Al ser en frío mejora la seguridad e higiene alimentaria.



Espaguetis a la boloñesa de NoCarne picada

Ingredientes

Para los espaguetis:

Ajo, Apio, Cebolla,
Aceite de oliva virgen
extra, **The Vegetarian
Butcher NoCarne Picada**,
Salsa de Tomate Knorr,
Agua, **Spaghetti Knorr**,
Zanahoria

Para la decoración:

Nueces de macadamia,
Albahaca fresca

Elaboración

- Para los espaguetis, cortar el apio, la cebolla, la zanahoria y el ajo en brunoise y rehogar con aceite de oliva virgen extra. Agregar y pochar el **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**. Añadir el agua y la **Salsa de Tomate Knorr**. Una vez se reduzca la salsa, agregar los **Spaghetti Knorr** cocidos previamente.
- Servir con un poco de nuez de macadamia rallada por encima a modo de parmesano y unas hojas de albahaca.



Salsa de Tomate en frío Knorr

Sorprendente sabor y textura en tan sólo 5 minutos. Sin gluten.

Aspecto de **salsa de tomate casera**.
Contiene aceite, cebolla, ajo, pimienta y orégano.

Una vez regenerado **permanece estable**.
Facilidad de manipulación en grandes cantidades.

Permite **dosificar directamente en frío en barquetas**. Aplicación directa en pasta, bases de pizzas, paninis...

Alta durabilidad al baño maría.



Aplicación

Preparación en frío 125g /litro de agua, calentar a 60°C. Permite montajes previos en frío y listos para regenerar y consumir.

Rendimiento de hasta 85 litros de salsa de tomate consistente. Al ser en frío mejora la seguridad e higiene alimentaria.



Pizza Carbonara

Ingredientes

Para la salsa:

Salsa Bechamel en frío Knorr, Primerba de Cebolla Dorada Knorr,
Nuez moscada

Para la pizza:

Masa de pizza, 4 quesos laminado, Setas portobello laminadas, **The Vegetarian Butcher Nopollo**

Elaboración

- Para la salsa carbonara, mezclar en un bol la **Salsa Bechamel en Frío Knorr** con 200ml de agua fría. Añadir **Primerba Cebolla Dorada Knorr** y nuez moscada. Reservar.
- Para la pizza, cubrir la masa de pizza con la bechamel. Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y **The Vegetarian Butcher NoPollo** troceado por toda la base, añadir las láminas de setas portobello y la pimienta. Cocinar en el horno a 180°C durante 10 minutos, teniendo previamente el horno precalentado.



Salsa Bechamel en frío Knorr

Solo mezclar con agua fría, lista para montar recetas, regenerar y servir.

Aplicación directa en frío sobre la receta. Reducción de costes.

Puede ser derivada en otras salsas. Napado adecuado para cualquier aplicación.

Aguanta en perfectas condiciones almacenada en frío hasta 48h.

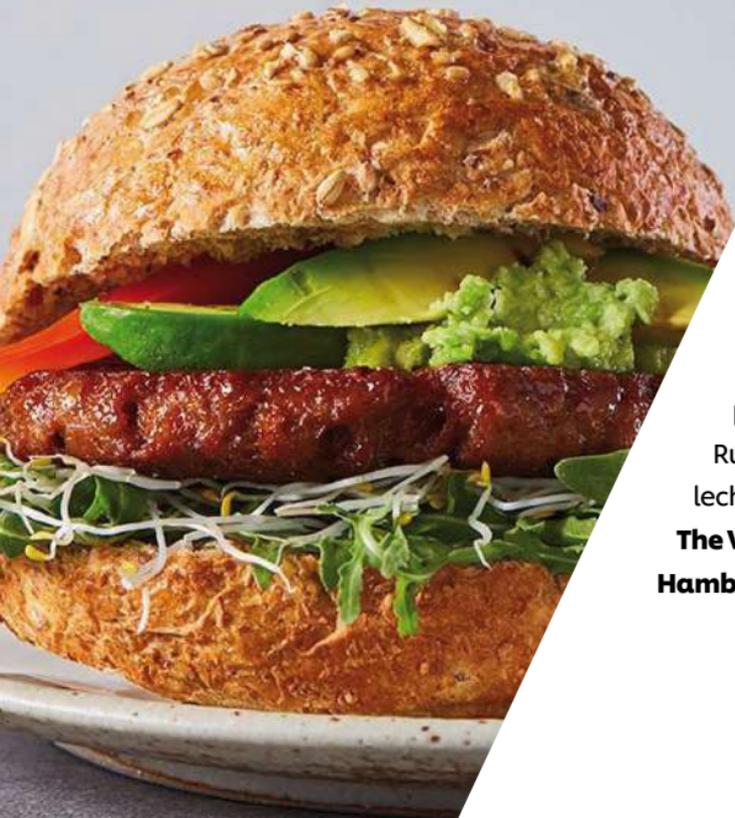
Soporta pasteurización y ultracongelación.



Aplicación

Preparación en frío 180g/litro de agua, calentar a 60°C. Permite montajes previos en frío, listos para regenerar y consumir.

Rinde hasta 22 litros de salsa bechamel con cuerpo o 275 raciones de 80ml. Al ser en frío mejora la seguridad e higiene alimentaria.



Hambruguesa de NoTenera con aguacate

Ingredientes

Panecillos, Pimiento rojo en tiras, Aguacate en rodajas, Aguacate triturado, Zumo de lima y piel rallada de lima, Alfalfa, Rúcula, Hojas variadas de lechuga, **Hellmann's Vegana**, **The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTenera**

Elaboración

- Engrasar la parrilla con un poco de aceite y asar el pimiento y el aguacate. Sazonar al gusto con un poco de jugo de limón, pimienta y sal. Cortar los panecillos y marcarlos. Reservar.
- Hornear o marcar en plancha **The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTenera**.
- Mezclar la piel de lima rallada con mayonesa **Hellmann's Vegana** y untar en los panecillos.
- Añadir la lechuga y colocar encima **The Vegetarian Butcher Hamburguesa NoTenera**, el aguacate asado, el pimiento y el puré de aguacate.

Hamburguesa NoTenera

Proteína vegetal de alta calidad, con menos calorías, más fibra y menos grasas saturadas.



No Hamburguesa **100% vegetariana**, fácil de cocinar/regenerar.

Preparación fácil, rápida y directa: **buen olor y buena apariencia.**

Elaborada a partir de **soja no modificada genéticamente**. 7 veces más sostenible que una hamburguesa de carne.

Producto **ultra congelado individualmente** IQF. Sin mermas al cocinar.



Aplicación

Permite planchado o parrilla al gusto.

Permite regeneración en horno 120°C, 5 min. Y en microondas a 600W, 30 seg.



Pizza César

Ingredientes

Masa de pizza,
Tomate seco, Rúcula,
4 Quesos laminado,
Queso Parmesano
rallado, Orégano,
Salsa Pomodoro Knorr,
The Vegetarian Butcher
NoNuggets, Salsa para
Ensalada César Hellmann's

Elaboración

- Para la salsa, mezclar en un bol la **Salsa Pomodoro Knorr** con 160ml de agua fría. Reservar.
- Para la pizza, cubrir la masa de pizza con la salsa de tomate. Poner sobre el tomate el mix de 4 quesos y distribuir los trozos de tomate seco, el queso parmesano y **The Vegetarian Butcher NoNuggets**. Precalentar el horno, añadir la rúcula y el orégano y hornear a 180°C durante 10 minutos.
- Finalizamos la pizza con la **Salsa para Ensalada César Hellmann's** al gusto.



NoNuggets

Proteína vegetal de alta calidad, con menos calorías, más fibra y menos grasas saturadas.

No Nugget's **100% veganos**, fácil de cocinar/regenerar.

Rebozado crujiente de maíz. **Apariencia y textura idéntica del nugget tradicional.**

Permite **regeneración después de frito** en horno y microondas.

Producto ultra congelado individualmente IQF. Sin mermas al cocinar.



Aplicación

Preparación en horno a 200°C con aceite spray, máximo 10 min. Después de frito, regenerar en horno a 100°C y en microondas a 600W, 30 seg.

Frito en freidora a temperatura de 180°C o superior sin descongelar.



Lasaña de NoCarne picada

Ingredientes

Tomillo picado, Perejil picado, Aceite de oliva, Cebolla, Salsa bechamel, Láminas de lasaña, Queso rallado, Tomates en lata o salsa de tomate, Dientes de ajo picados, Pimiento rojo picado, Zanahoria, Tomate, **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**

Elaboración

- Precalentar el horno a 175 °C.
- Saltear las verduras. Añadir los tomates, la salsa de tomate y el tomillo y cocinar a fuego lento durante 8-10 min. Agregar **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada** y sazonar al gusto.
- Disponer una capa de salsa de tomate en una fuente de horno. Montar capas de lasaña y de **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**.
- Cubrir con la salsa bechamel y espolvorear con el queso rallado. Hornear durante 45 hasta dorar. Una vez listo, espolvorear un poco de perejil picado por encima.



No Carne Picada

Proteína vegetal de alta calidad, con menos calorías, más fibra y menos grasas saturadas.

No Carne 100% vegana. Fácil de cocinar, **tan versátil como la carne picada animal.**

Suelto y fácil de manipular incluso congelado. **No pierde agua.**

Complemento ideal para lasañas, salsas boloñesas y pizzas.

Producto ultra congelado individualmente IQF. Sin mermas al cocinar.



Aplicación

Hornear/regenerar con calor y humedad/ vapor a no más de 150°C.

No freír. Saltear en sartén hidratado con caldo, salsa o agua.



NoHot Dog con pepino, cebolla y chucrut

Ingredientes

Panecillos de Hot Dog blanco o de brioche,
Chucrut cocido, Pepino encurtido, Cebolla roja encurtida, Pepinillos,
Mostaza a la americana Hellmann's, Ketchup Hellmann's, The Vegetarian Butcher NoHotDog

Elaboración

- Precalentar el horno y asar **The Vegetarian Butcher NoHotDog** hasta que estén dorados.
- Cortar los panecillos o brioche y extender en la capa inferior la **Mostaza a la americana Hellmann's**. Añadir encima el chucrut cocido y **The Vegetarian Butcher NoHotDog**.
- Adornar con todos los encurtidos y finalizar con **Ketchup Hellmann's**.



NoHot Dog

Proteína vegetal de alta calidad, con menos calorías, más fibra y menos grasas saturadas.

No Hot dog **100% veganos**, fácil de cocinar/regenerar.

Salchicha ahumada, **muy similar al Frankfurt tradicional.**

Fácil de manipular incluso congelado. **Uso directo, no desprende olores ni agua.**

Producto ultra congelado individualmente IQF. Sin mermas al cocinar.



Aplicación

Cocción a baño maría por encima de 100°C, no más de 5 min. Permite regeneración en horno 120°C, 5 min.

Permite planchado o parrilla.



Club sandwich con NoPollo

Ingredientes

Rebanadas gruesas de pan blanco,
Tomates en rodajas,
Pepino en rodajas,
Lonchas de queso, Hojas variadas de lechuga, Patatas fritas, **Hellmann's Vegana**, **The Vegetarian Butcher NoPollo**

Elaboración

- Marcar **The Vegetarian Butcher NoPollo** en una sartén hasta que estén dorados. Mantener calientes.
- Tostar el pan y untar con **Hellmann's Vegana** e incorporar la lechuga, el pepino, el tomate y las lonchas de queso. Añadir otra rebanada de pan tostado con **Hellmann's Vegana** e incorporar **The Vegetarian Butcher NoPollo**. Un poco más de lechuga y acabar con una tercera rebanada de pan tostado con **Hellmann's Vegana**.
- Para servir, cortar en diagonal y poner un palillo de madera para mantener todo unido.



NoPollo

Proteína vegetal de alta calidad, con menos calorías, más fibra y menos grasas saturadas.

No Pollo 100% **veganos**, fácil de cocinar/regenerar.

Versátil, **no contiene especias**.

Fácil de manipular incluso congelado. **Ideal para rellenos y bocadillería.**

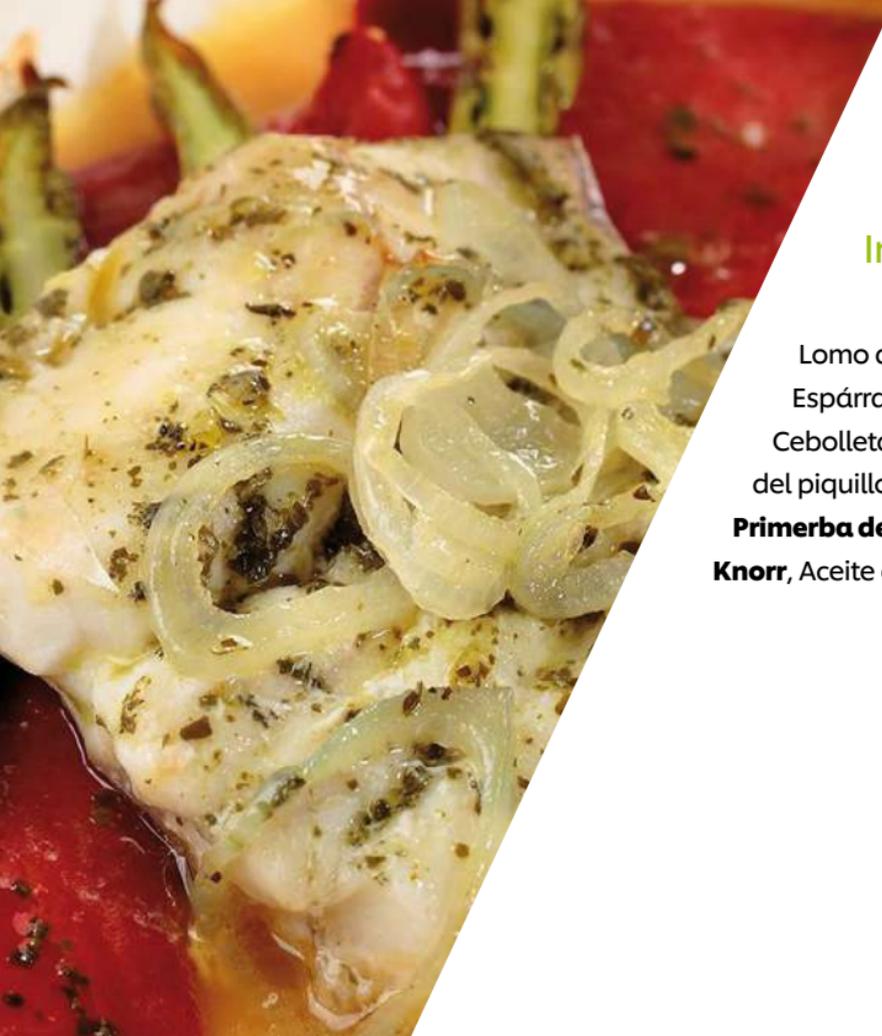
Producto ultra congelado individualmente IQF. Sin mermas al cocinar.



Aplicación

Permite salteados en sartén, plancha o parrilla. También mezclados en salsa y rellenos, tanto fríos como calientes.

Permite horneados hasta 200°C, 10 min. Y regeneración en horno y microondas.



Papillote fresco de merluza con piquillos y trigueros

Ingredientes

Lomo de merluza,
Espárragos trigueros,
Cebolletas, Pimientos
del piquillo asados,
**Primerba de Pesto Verde
Knorr**, Aceite de oliva, Pasas

Elaboración

- Antes de hornear: cocer los espárragos ligeramente, tostar los piñones, asar y pelar los pimientos y precociendo o infusionando las uvas pasas. Rebajar la **Primerba Knorr de Pesto Verde** con el doble de su volumen de aceite. Cubrir los lomos de la merluza aun en crudo con esta mezcla.
- Hacer una papillote con las verduras, frutos secos y encima los lomos de merluza.
- Hornear unos 10-12 minutos a 175 °C aprox. Este plato se puede servir en el mismo sobre donde se ha cocinado.



Primerbas Knorr

Una selección de hierbas y especias frescas siempre en tu cocina

Mezcla de **hierbas y hortalizas frescas**, cortadas y picadas.

Conservadas en aceite para mantener **toda su naturalidad y frescor**.

Todo el sabor de las **hierbas frescas en estado óptimo**.

Ideal para marinados, salsas, bechamel, bases oscuras, aceites y vinagretas.



Aplicación

Poder saborizante de hasta 10 kg/L con cada bote (35 grs./kg-lit)

También se puede utilizar como sazonador para dar un toque especiado o fresco a tus creaciones.



Costilla de vaca asada a baja temperatura

Ingredientes

Costillas de vaca,
**Fondo Profesional de
Carne Knorr, Aderezo
Líquido Ahumado Knorr,**
Miel, Sal, Pimienta Negra,
Patatas, **Maizena® Express
Oscura**

Elaboración

- Cortar las costillas, limpiar los palos y retirar la grasa y membranas superficiales. Salpimentar y pintar con el **Aderezo Líquido Ahumado Knorr**. Introducir en bolsa de vacío con la miel y el **Fondo Profesional de Carne Knorr**. Cocinar a baja temperatura durante 19h a 69°C.
- Abrir la bolsa y escurrir el caldo en un cazo, reducir hasta que tenga textura, ayudándote con la **Maizena® Express Oscura**.
- Pasar la costilla por la parrilla y glasear con la salsa.
- Servir sobre unas patatas puente nuevo.



VEGANO



Aderezo Ahumado Knorr

Jugo de cebolla asada y extracción natural de humo de madera.

Ideal para marinados de carnes o **potenciar el ahumado**.

Con **ingredientes naturales**.

Apto para veganos, sin gluten y sin lactosa. Sin colorantes artificiales ni conservantes.

Con ingredientes preparados con tecnología patentada a nivel mundial.



Aplicación

Alto poder saborizante en parrillas, estofados, guisos... Capaz de saborizar con 50ml hasta 1 litro/kilo de producto.

Creación de salsas en bases mayonesa. Se puede utilizar como sazónador directamente sobre carnes a la parrilla/plancha.



Espuma de patata con níscalos, trufa negra y huevo poché

Ingredientes

Para la espuma de patata:

Puré de patatas Knorr,
Agua

Para los níscalos:

Níscalo, Cebolla, Aceite de
oliva virgen extra, **Aderezo
Umami Knorr**, Huevos, Vinagre

Para el emplatado:

Trufa negra, Cebollino

Elaboración

- Preparar el **Puré de patatas Knorr** según las indicaciones del producto añadiendo un poco más de agua hasta que quede una crema ligera. Poner la crema de patata en sifón hasta su capacidad máxima junto a dos cargas y reservar en baño maría.
- Saltear los níscalos con la cebolla y el aceite de oliva virgen extra. Agregar el **Aderezo Umami Knorr** y dejar que caramelicen. Preparar el huevo poché. Dejar cocinar durante 3 minutos, reservar.
- Poner la espuma de patata en el centro del plato, acompañándola de los níscalos y el huevo poché.



VEGANO



Aderezo Umami Knorr

Obtención desde un proceso único de asado y caramelización de cebolla y ajo.

Ideal para marinatedos y potenciar sabores.

Con **ingredientes naturales**.

Apto para veganos, sin gluten y sin lactosa. Sin colorantes artificiales ni conservantes.

Con ingredientes preparados con tecnología patentada a nivel mundial.



Aplicación

Alto poder saborizante en parrillas, estofados, guisos... Capaz de saborizar con 50ml hasta 1 litro/kilo de producto.

También se puede utilizar como sazonador directamente.



Lubina al horno con patata y vinagreta de tomate y cítricos

Ingredientes

Lubina, Aceite, Sal,
Patatas, Cebolla,
Puerros, Vino blanco,
Caldo de Pescado Knorr,
Aderezo Cítrico Knorr,
Diente de ajo, Cebollino,
Tomate

Elaboración

- Limpiar y cortar el pescado. Hacer al horno de forma tradicional.
- Cortar las patatas en rodajas, la cebolla y el puerro en tiras. Disponer en una bandeja con aceite, vino y un poco con agua o **Caldo de Pescado Knorr**.
- Preparar una vinagreta batiendo ligeramente el **Aderezo Cítrico Knorr** con el aceite de oliva, el cebollino, el ajo frito o el aceite de ajo.
- Seguidamente, añadir el tomate crudo en pequeños dados y servir encima del pescado



VEGANO



Aderezo Cítrico Knorr

Mezcla única de zumos de mandarina, lima y yuzu.

Ideal para salsas
con un toque cítrico.

Con **ingredientes
naturales.**

**Apto para veganos, sin
gluten y sin lactosa.** Sin
colorantes artificiales ni
conservantes.

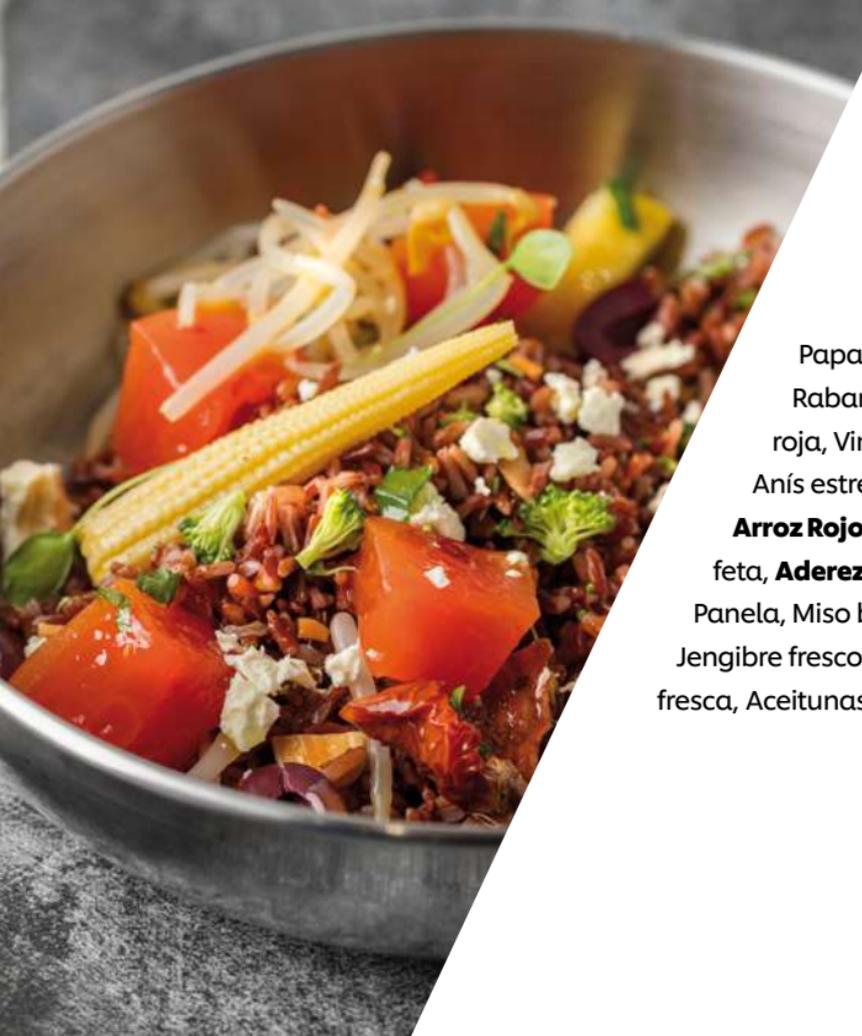
Con ingredientes
preparados
con tecnología
patentada a nivel
mundial.



Aplicación

Alto poder saborizante en ensaladas, marinados, ceviches... Capaz de saborizar con 50 ml hasta 1 litro/kilo de producto.

También se puede utilizar como sazonador directamente sobre verduras y pescados a la parrilla/plancha o marinados y ceviches.



Ensalada de arroz rojo con verduritas, papaya y queso feta

Ingredientes

Papaya, Mini maíz,
Rabanitos, Cebolla
roja, Vinagre de Jerez,
Anís estrellado, Agua,
Arroz Rojo Knorr, Queso
feta, **Aderezo Cítrico Knorr**,
Panela, Miso blanco,
Jengibre fresco rallado, Menta
fresca, Aceitunas Kalamata

Elaboración

- Cortar la papaya en cubos. Envasar al vacío y encurtir. Envasar y reservar en la nevera durante 48 horas. Para el arroz, calentar 1L de agua para hidratar el **Arroz Rojo Knorr**.
- Cortar los rabanitos en láminas y trocear el queso feta. Cortar la cebolla en juliana fina y reservar. Para la vinagreta, mezclar el AOVE, el **Aderezo Cítrico Knorr**, la panela, el miso, el jengibre y el agua.
- Montar el plato con el arroz rojo, la papaya, el queso feta, y las verduras. Romper las hojas de menta y decorar. Añadir las aceitunas Kalamata. Aliñar con la vinagreta.



Arroz Rojo Knorr

Mezcla de arroz rojo, almendras y brócoli. Ingredientes 100% naturales ideales para crear platos nutritivos y atractivos.

Mezclas completas y equilibradas de **súper cereales, semillas y verduras.**

100% ingredientes naturales. Apto para veganos.

Listas **en solo 20 minutos.** Sin cocinar, ¡hidratar y servir! Rinde 20 raciones de 80 grs.

Fuente de **proteínas y fibras vegetales.**



Aplicación

Verter el producto (550g) en un bol. Añadir 1,5 litro de agua hirviendo, remover y tapar. Dejar rehidratar tapado durante 30 minutos. Aliñar.

Se pueden añadir otros vegetales para abaratar la receta. Fácil de conservar en frío hasta 7 días en frío positivo en envase sellado.



Quinoa y verduras baby glaseadas Maple Syrup

Ingredientes

Quinoa Knorr,
Pimiento verde,
Pimiento rojo, Escalonia,
Dátiles, Aceituna negra,
Calabacín, Zanahorias,
Aceite de pimentón, Cilantro

Elaboración

- Hidratar la **Quinoa Knorr**. Pelar y cortar las zanahorias baby, el calabacín y la escalonia. Precalentar el horno a 180°C. Pintar las verduras con sirope de arce. Hacer un papillote con las verduras y las hornear 30 min. Cortar el pimiento verde y rojo y laminar las aceitunas negras. Pochar el pimiento lentamente. Al final añadir la aceituna negra, los dátiles y la quinoa, saltear y reservar.
- En un bol disponer la quinoa salteada. Colocar cuidadosamente las verduras horneadas y aliñar con el sirope resultante del horneado.



Quinoa Knorr

Mezcla de quinoa, tomate, zanahoria y aceitunas negras. Ingredientes 100% naturales ideales para crear platos nutritivos y atractivos.

Mezclas completas y equilibradas de **súper cereales, semillas y verduras.**

100% ingredientes naturales. Apto para veganos.

Listas **en solo 20 minutos.** Sin cocinar, ¡hidratar y servir! Rinde 20 raciones de 80 grs.

Fuente de **proteínas y fibras vegetales.**



Aplicación

Verter el producto (650g) en un bol. Añadir 2 litros de agua hirviendo, remover y tapar. Dejar rehidratar tapado durante 20 minutos. Aliñar.

Se pueden añadir otros vegetales para abaratar la receta. Fácil de conservar en frío hasta 7 días en frío positivo en envase sellado.



Bulgur de pistacho, frutas y burrata sweet chili

Ingredientes

Bulgur Knorr, Pera, Papaya, Cebolleta china, Pistachos pelados, Mini Burrata, **Salsa Sweet Chili Knorr**, Hojas de orégano fresco

Elaboración

- Hidratar la **Bulgur Knorr**. Pelar y cortar en cubos la pera y la papaya. Cortar en diagonal la cebolleta china, y los pistachos por la mitad.
- Mezclar todo en un bol y aliñar con aceite de pistacho, sal en escamas y pimienta.
- Templar la burrata envasada al baño maría unos 5 minutos a 40°C.
- Disponer en un bol la ensalada de bulgur.
- Colocar la burrata encima y hacer una cruz con la puntilla para que se abra.
- Salsear con **Salsa Sweet Chili Knorr** y decorar con orégano fresco.



Curry de ternera con arroz de verduras sin gluten

Ingredientes

Solomillo de ternera, Agua, Sal, Pimienta negra molida, **Salsa Curry Knorr**, Arroz basmati, Setas, Tirabeques, Cebolla, Aceite de oliva, **Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr**

Elaboración

- Limpiar el solomillo, salpimentar y marcar en sartén. Desglasar con agua para recuperar los jugos, añadir la salsa de **Salsa Curry Knorr** y reducir. Cortar el solomillo en tiras e incorporar a la salsa de curry.
- Picar en brunoise la cebolla, las setas y pochar, añadir los tirabeques cortados en mitades y reservar.
- Cocer el arroz basmati. Una vez tengamos el arroz cocido, poner las verduras nuevamente al fuego, añadir el **Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr**.
- Incorporar el arroz y saltear brevemente.



Salsa Curry Knorr

Auténtico sabor a curry hindú, lista para usar y sin gluten.

Con matices muy equilibrados. **Lista para aplicar o para personalizar.**

Contiene pimientos, bambú y piña. **Es especiada y aromática** sin llegar a ser picante.

Sabor y textura cremosa, **ideal para carnes blancas, verduras y arroces.**

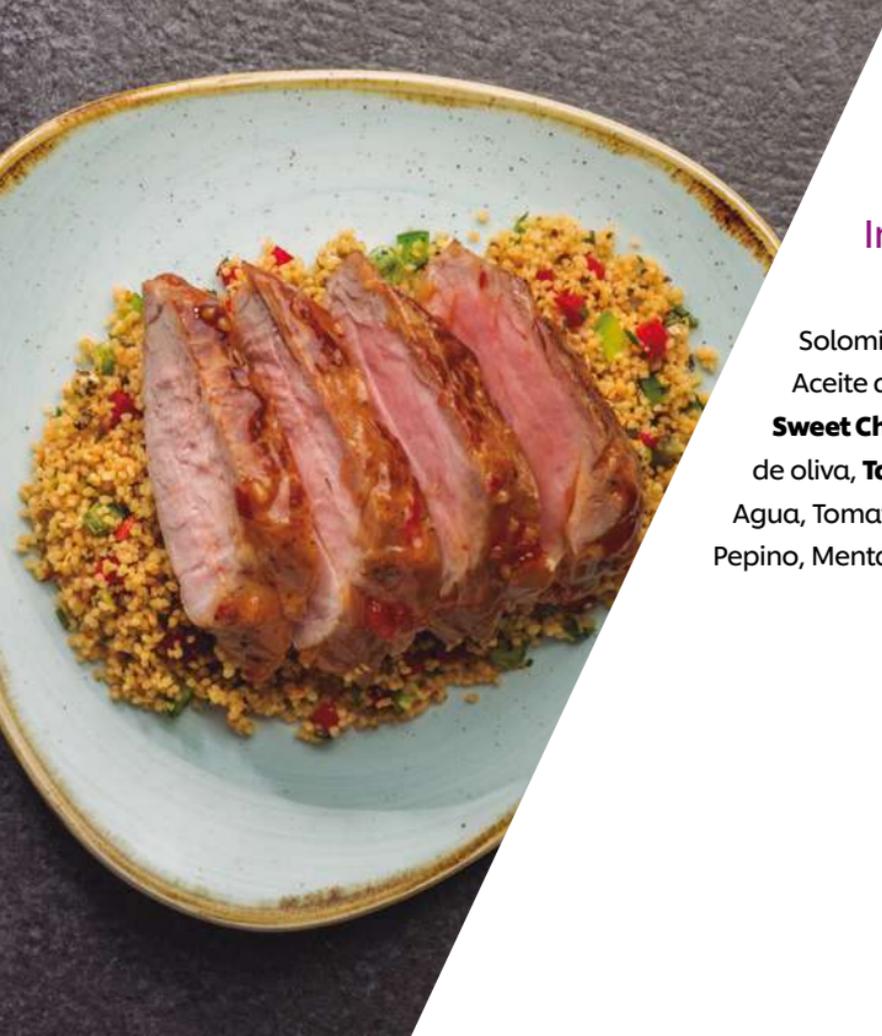
Sin gluten y apta para vegetarianos.



Aplicación

Aplicar directamente en salteados de carnes, pescados y verduras. Alargar con 1 litro de caldo para rentabilizar conservando aun textura uniforme. Mezclar con 2 litros de caldo para realizar cremas.

Estable al baño maría y a la congelación.



Solomillo al horno sobre cuscús

Ingredientes

Solomillo de cerdo,
Aceite de oliva, **Salsa Sweet Chili Knorr**, Aceite de oliva, **Taboulé Knorr**, Agua, Tomate maduro, Pepino, Menta fresca

Elaboración

- Marcar el solomillo sazonado, en aceite a fuego fuerte. Añadir la **Salsa Sweet Chili Knorr**.
- Continuar cocinando la carne, cubriendo con la salsa. Terminar la cocción en horno si fuera necesario.
- Hidratar el **Taboulé Knorr** con agua y aceite.
- Incorporar los tomates, el pepino y la menta fresca en brunoise.
- Colocar el solomillo sobre una base de cuscús.



Es una versión de la salsa nam chin/ jim **muy famosa en Tailandia y Malasia.**

Ideal para salteados, woks, salsas caramelizadas, salsas frías, dips...

Práctico. Fácil de dosificar y almacenar.

Apto para veganos.



Aplicación

Se utiliza habitualmente de forma directa como salsa para dipear en rollitos de primavera, gambas o alitas de pollo.

En caliente carameliza rápidamente envolviendo todos los ingredientes.

Salsa Sweet Chili Knorr

Auténtico sabor tailandés que aporta un toque de picante/dulce a tus preparaciones.



Teriyaki de salmón

Ingredientes

Filetes de salmón,
Salsa Teriyaki Knorr,
Semillas de sésamo,
Cilantro, Aceite de
sésamo, Aceite de guindilla,
Cebolla Roja, Germinado de
judías, Zanahorias, Guindilla,
Aceite vegetal, Guindilla
amarilla

Elaboración

- Marinar el salmón con la piel hacia arriba durante 30 minutos.
- En una sartén, dorar la piel hasta que esté crujiente.
- Voltear y freír a fuego medio, glasear la piel para obtener brillo.
- Preparar las verduras, freír las guindillas y sazonar ligeramente con la **Salsa Teriyaki Knorr**.
- Colocar las verduras salteadas en el plato, colocar el salmón y decorar con cilantro, juliana de cebolleta, aceite de sésamo y un trozo de limón.



Perfecta para preparar auténticos platos japoneses o **para dar un toque japonés** a tus platos de siempre.

Salsa Teriyaki Knorr

Auténtica receta de salsa Teriyaki Japonesa.

Perfil dulce, contiene mirin, vinagre de arroz, salsa de soja y jengibre.

Apto para veganos.



Aplicación

Por cada kilo de producto, utilizar 250g. de salsa teriyaki.

Para lacados y pintados de parrilla dejar reducir hasta un 75%, y ayudar con azúcar moreno.



Bizcocho Red Velvet

Ingredientes

Bizcocho de Vainilla Carte d'Or, Aceite girasol/mantequilla, Leche, **Sirope Frutos Rojos Carte d'Or**, Colorante rojo líquido, Queso Crema, Azúcar, Nata líquida, Frambuesa liofilizada

Elaboración

- Preparar **Bizcocho de Vainilla Carte d'Or** en un bol.
- Pintar un recipiente con grasa, rellenar con la mezcla añadiendo el **Sirope Frutos Rojos Carte d'Or**, el colorante y el liofilizado de frambuesas.
- Hornear a 180°C. durante 20 minutos.
- Elaborar el glaseado con el queso crema, el azúcar y la nata.
- Cortar el bizcocho, rellenar y napar con el glaseado.



Bizcocho de Vainilla Carte d'Or

Bizcochos de vainilla suaves y esponjosos.
De fácil preparación y alto rendimiento.

Listo en simples pasos, con aceite y agua (o leche)

Grandes formatos para cocinas de alta producción.
Rinde de entre 125 y 200 raciones.

Ideal para el buffet: sin desperdicio de materia prima.

Fácil de mezclar para preparaciones creativas. Las decoraciones no se hunden al hornear. Permite congelación



Aplicación

Para plancha de 20 raciones utilizar 500g de deshidratado de bizcocho y mezclar con 150ml de aceite de girasol y 250ml de agua. Dosificar y hornear 20 min. a 180 °C.

Perfecto para preparar planchas y pequeñas porciones en recipientes individuales de cristal, silicona o metal.

Bizcocho de chocolate

Ingredientes

Bizcocho de Chocolate Carte d'Or, Aceite de girasol/
mantequilla, leche, **Sirope de Chocolate Carte d'Or**,
Pepitas de chocolate, Nueces

Elaboración

- Preparar **Bizcocho de Chocolate Carte d'Or** en un bol.
- Pintar el recipiente con grasa, rellenar con la mezcla añadiendo el **Sirope de Chocolate Carte d'Or**, las pepitas de chocolate y las nueces.
- Hornear a 180° durante 20 minutos





Bizcocho de Chocolate Carte d'Or

Bizcochos de chocolate suaves y esponjosos.
De fácil preparación y alto rendimiento.

Listo en simples pasos, con aceite y agua (o leche)

Grandes formatos para cocinas de alta producción.
Rinde de entre 125 y 200 raciones.

Ideal para el buffet: sin desperdicio de materia prima.

Fácil de mezclar para preparaciones creativas. Las decoraciones no se hunden al hornear. Permite congelación



Aplicación

Para plancha de 20 raciones utilizar 500g de deshidratado de bizcocho y mezclar con 150ml de aceite de girasol y 250ml de agua. Dosificar y hornear 20 min. a 180 °C.

Perfecto para preparar planchas y pequeñas porciones en recipientes individuales de cristal, silicona o metal.



Pancakes con chocolate

Ingredientes

Pancake Carte d'Or,
Leche, **Sirope de
Chocolate Carte d'Or**,
Arándanos

Elaboración

- Preparar **Pancake Carte d'Or** en un bol.
- Pintar el recipiente con grasa y rellenar.
Dosificar en raciones sobre plancha.
- Planchear 1 minuto o hornear a 180° durante 10 minutos.
- Decorar con Sirope de **Chocolate Carte d'Or**.



Pancake Carte d'Or

Un solo producto para realizar distintas recetas.

Gran rendimiento.

Máxima
conveniencia
y **facilidad de
preparación.**

Increíble consistencia,
calidad y sabor.

Agrega **agua o leche**
y realiza: pancakes,
gofres, crepes, mug
cakes, cake pops,
donuts/muffins.



Aplicación

Se trata de una masa multifuncional, que se desarrolla mezclando cada paquete de 675g con 1 litro de leche.

Si cambiamos la leche por agua, conseguimos una masa apta para realizar crepes. El rendimiento total del paquete es de 48 raciones.



Pudding de Vainilla Carte d'Or

Ingredientes

**Pudding de Vainilla
Carte d'Or**, Leche

Elaboración

- Preparar **Pudding de Vainilla Carte d'Or** en un bol y mezclar con una varilla a mano durante 1 minuto.
- Dosificar y dejar enfriar al menos 1 hora.



Pudding de Vainilla Carte d'Or

Un solo producto para realizar distintas recetas.

Preparaciones instantáneas con leche fría, batiendo sólo 1 minuto.

El producto una vez preparado **puede calentarse para cualquier preparación.**

Perfecto **para porcionar en vasitos individuales** controlando tu rentabilidad.

Apto **para preparaciones dulces como salsas,** cremosos y semi fríos.



Aplicación

Pudding de vainilla de alto rendimiento, diluyendo en 25 litros de leche, obtenemos 310 raciones de 100ml.

Para crema pastelera diluir con menos leche (20% menos)



Room Service & Take Away

Organízate y vencerás:

1

Diseña una carta de calidad.

2

Asegura la higiene.

3

Organiza un protocolo de entrega.

4

Crea un packaging seguro.

5

Usa monodosis y envasados individuales.

6

Organiza los procesos de cocinado y las preelaboraciones.

Rodéate de ingredientes versátiles, listos para usar

Además de sabor y calidad, los ingredientes que uses deben garantizarte el ahorro de tiempos y la eficacia durante el servicio y el cocinado.



Monodosis Hellmann's



Hellmann's es la **marca N°1**
Elegida por chefs en
mayonesas
y salsas frías*.

**Huevos de gallinas
camperas** y tomates
cultivados de forma
sostenible.

Formato individual,
higiénico y cómodo
gracias a su fácil
apertura.

**Formato ideal
para llevar** o con
poco espacio en la
mesa.



**Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.*

Monodosis
Salsas para Ensalada



Monodosis Salsas para Ensalada



Monodosis Salsas para Ensalada

Para controlar la cantidad de salsa
y potenciar el sabor de tus ensaladas

Hellmann's es la
marca N°1
Elegida por chefs en
mayonesas
y salsas frías*.

**No necesita
refrigeración.**

**Ingredientes de gran
calidad.**

**Formato ideal
para llevar o con
poco espacio en la
mesa.**



**Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.*



Mini tarros de cristal

Mini tarros de cristal Hellmann's

Alta calidad en un formato premium



Hellmann's es la **marca N°1**
Elegida por chefs en
mayonesas
y salsas frías*.

**Huevos de gallinas
camperas** y tomates
cultivados de forma
sostenible.

Ideal para entregar en el
Servicio de Habitaciones.

**Formato ideal
para llevar** o con
poco espacio en la
mesa.



**Marca de mayonesas y salsas frías n°1 en penetración en restaurantes. Estudio externo, España 2016.*



Lipton Sensaciones

Potencia el consumo con
estos materiales de visibilidad



Lipton Sensaciones

Lipton Sensaciones

Un té o infusión para cada estado de ánimo



**ACONSEJA A TUS CLIENTES
LOS MEJORES TÉS E
INFUSIONES LIPTON
DEPENDIENDO DE SU ESTADO
DE ÁNIMO**

Amplia variedad de
deliciosas mezclas
de té e infusiones.

Incluye **tés negros,**
tés verdes e
infusiones.

Segmentado por 4
estados de ánimo:
energía, refrescante,
equilibrio y relax.

Origen 100%
sostenible. Todos
nuestros té están
certificados por
Rainforest Alliance.



Lipton Selección Exclusiva

Potencia el consumo con
estos materiales de visibilidad



Lipton Selección Exclusiva

Lipton Selección Exclusiva

Calidad y sorprendentes sabores



**CALIDAD Y SORPRENDENTES
SABORES EN FORMATO
PIRÁMIDE**

Trocitos más largos
de hierbas, frutas y
hojas.

Más espacio para un
mejor infusionado.

**Gran variedad de
sabores con gran aroma.**

Origen 100% sostenible. Todos
nuestros tés están
certificados por
Rainforest Alliance.



Pure Leaf

Potencia el consumo con
estos materiales de visibilidad

Pure Leaf

Pure Leaf

Un té orgánico excepcional comienza en la hoja y termina con un servicio perfecto



**CON LARGAS HOJAS DE
TÉ DE CALIDAD SUPERIOR
Y CON MEZCLAS DE
OTROS EXCEPCIONALES
INGREDIENTES**

**Mezcla de largas hojas
de té y grandes piezas de
frutas, flores, especias y
hierbas.**

**Bolsitas de seda
piramidales que **facilitan el
infusionado.****

Origen 100% sostenible.
Todos nuestros tés están
certificados por Rainforest
Alliance.

¡Descarga todas las herramientas que necesitas!

Te ofrecemos para ayudarte en tu día a día: Guía completa de gestión de mermas, Plantilla de Escandallos, Ficha Técnica, Tabla de distribución de trabajo... ¡y muchas más!



¡Accede a través de este QR!



Entra en www.unileverfoodsolutions.es

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

www.ufs.com

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



**Unilever
Food
Solutions**



MAIZENA



THE ACADEMY

