



ESTÁ EN TODAS LAS COCINAS Y CADA ENSALADILLA TIENE LA SUYA

No hay una única forma de hacer ensaladilla. Cada chef tiene su propia receta, pero todas comparten algo en común: **una buena mayonesa capaz de unir todos los ingredientes y marcar la diferencia.**



Antonio Arrabal
Antonio Arrabal Embajador de Hellmann's
y Chef Propietario de La Jamada

Elige tu Hellmann's en 3 segundos

¿QUÉ BUSCAS EN TU ENSALADILLA?

Si buscas...

Una ensaladilla clásica, cremosa y con sabor tradicional.



Hellmann's Original

Si buscas...

Estabilidad, consistencia y duración en cada servicio.



Hellmann's Professional

Si buscas...

Una textura más ligera donde los ingredientes sean los protagonistas.



Hellmann's Suave y Ligera

Hellmann's Original

Para ensaladillas clásicas, cremosas y con una textura superior

IDEAL PARA

- El sabor de siempre para tu ensaladilla
- La ensaladilla no pierde altura ni se desmonta
- Bares y restaurantes de cocina mediterránea



TRUCO DEL CHEF

Añade más textura a tu propuesta creando un napado de mayonesa al mezclarla con leche.

Hellmann's Professional

Para ensaladillas que necesitan más durabilidad y estabilidad

IDEAL PARA

- Cocinas profesionales con alta rotación
- Cátering y colectividades
- Hoteles y grandes producciones
- Aguanta la producción anticipada, el frío y largos servicios
- Misma consistencia del primer al último plato



TRUCO DEL CHEF

Si quieres aportar un sabor extra a tu propuesta, mézclala con aceite de anchoas hasta emulsionar.

Hellmann's Suave y Ligera

Para ensaladillas donde los ingredientes son los protagonistas

IDEAL PARA

- Ensaladillas más ligeras y delicadas
- Recetas con marisco, pescado o verduras
- Salsas frías y tibias
- Vinagretas y aliños caseros



TRUCO DEL CHEF

Úsala como base para un aliño tibio calentándola al baño maría con un toque de caldo de verduras.

SEA CUAL SEA TU ENSALADILLA, HAY UNA HELLMANN'S PARA TI

