Renueva la tradición y reactiva tu negocio.

Por Javi Estévez, *La Tasquería*. 1 Estrella Michelin

Herramientas e ingredientes necesarios para que tu cocina de siempre sea más rentable que nunca.

Descubre nuestros productos y compra online en **ufs.com**

Unilever Food Solutions

Knorr · Carte D'Or · Hellmann's

FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.

Contenidos

4 Descubre la rentabilidad de la cocina tradicional

Una tendencia saludable para tus clientes, y muy rentable para tu negocio.

6 Reactiva tu negocio

Desde información sobre el tan demandado delivery y take away, hasta la gestión de mermas, ponemos a tu disposición un amplio abanico de recursos que te ayudarán a renovar tu negocio..

8 Nuestros mejores ingredientes

Te presentamos nuestra amplia gama de productos que podrás usar en tu cocina del día a día.

Herramientas e ingredientes para que tu cocina de siempre sea más rentable que nunca.

Nuestro sector se ha visto afectado con diversos cambios por la pandemia. **Servicios de delivery & take away y una oferta de comida ágil** y adaptada, ha ayudado a muchos de nuestros negocios a sortear la situación.

Con la desescalada y la reapertura, **los clientes desean salir a comer o cenar fuera** y sobre todo, volver a probar platos contundentes, de siempre y bien ejecutados. Una tendencia saludable y rentable.

Os animo a retomar la cocina tradicional con buenos ingredientes, para que puedas **adaptarla a estos tiempos y renovarla con tu propio toque.**

Javi Estévez
Chef Rest. La Tasquería

Hablamos con **Javi Estévez** sobre el papel de la tradición en el contexto de los negocios de restauración de nuestro país.

Si quieres leer la entrevista completa, visita:

Peio Cruz
Lead Chef de
Unilever Food Solutions

La cocina tradicional puede llegar a ser muy rentable para tu negocio

Descubre la rentabilidad de la cocina tradicional

Arroces, guisos, pescados, salsas...

Todas estas recetas que nacen de la tradición, son una tendencia saludable y reconfortante para tus clientes y también **rentable para tu negocio.**

Temporada

Introduce ingredientes de temporada y económicos para elaborar. **Pagarás un precio bajo por los mejores ingredientes**.

Gestión de cocina

Controla los costes, los recursos y planifica. descubre el beneficio de cada receta servida **a traves de escandallos y plantillas**.

Más clientes

La cocina tradicional desde siempre ha sido valorada y demandada. Conviértela en la referencia de tu local **para atraer a más clientes y fidelizarlos**.

Reutiliza

Transforma excedentes o lotes de un mismo cocinado **en diversas recetas**.

Reactiva tu negocio.

Disfruta de todas estas herramientas que ponemos a tu disposición.

Te ayudamos a reactivar tu negocio con útiles herramientas

Lo remontaremos entre todos

Te damos las claves para la reapertura de tu local: higiene, reducción de costes...

Marca la diferencia con los Caldos N°1

Nuestra experiencia con los nuevos tiempos.

Platos de invierno con Javi Estévez

Rentabiliza tus menús de invierno de la mano de Javi Estévez.

Gestión de costes

Información, consejos y herramientas para reducir tus desperdicios y ahorrar costes.

Delivery y Take Away

Información exhaustiva, ventajas y cómo activar el delivery y take away.

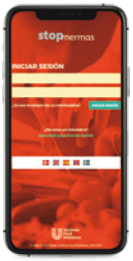
UFS ACADEMY

Formación online. UFS Academy

Fórmate y mejora con nuestros cursos de cocina online gratuitos

UFS Tendencias 2021

Anticípate a las principales tendencias en restauración.



Stop Mermas

La app que te ayudará a convertir tu desperdicio alimentario en rentabilidad.

Ingredientes que te ayudarán en la gestión de mermas, ahorro de recursos y costes por ración

Nuestros mejores ingredientes

¿Por qué nuestros ingredientes son tus aliados en la vuelta a la tradición?

Conscientes de la cantidad de frentes abiertos que tienes en tu jornada, en Unilever Food Solutions queremos ponértelo fácil. A continuación te presentamos **nuestras mejores ayudas culinarias con las que podrás afrontar los nuevos tiempos con toda la calidad y la seguridad, no solo alimentaria, sino económica.**

Uso

Facilitan la preparación dado que permiten una **gran reducción de tiempos y costes energéticos** en muchas elaboraciones largas, necesarias dentro de una cocina profesional.

Rentabilidad

Nuestros ingredientes te garantizan un **mayor control del coste por ración y de ahorro significativo de merma**, habitual cuando se trabaja con este tipo de recetas tradicionales.

Caldo de Pollo Knorr

Receta mejorada: Sin Gluten y Sin Lactosa

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · SIN ADITIVOS CONSERVANTES · SIN COLORANTES · BAJO EN GRASAS · LIBRE DE LOS 14 PRINCIPALES ALÉRGENOS · 1KG= 52 LITROS

Receta clave

Arroz con pitu de caleya

Impacto de sabor al momento sin necesidad de hervir caldos. Ni ocupar espacio de cocina ni en neveras.

"Hoy día, debemos cocinar de forma ágil y práctica, mirando absolutamente todos los costes, incluido la electricidad, materias primas y limpieza"

Beneficios

- Obtención del **sabor en recetas rápidas** y dentro de una cocina ágil y moderna.
- **Reducción de consumos** energéticos y de recursos.

Superioridad

- Auténtico y reconocible **sabor a caldo de pollo con verduras al punto**. Sabor muy buscado por los chefs.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.

GUISO RÚSTICO

ALUBIAS ESTOFADAS

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

Caldo de Pescado Knorr

Receta mejorada: Sin Gluten y Sin Lactosa

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · SIN ADITIVOS CONSERVANTES · SIN COLORANTES · BAJO EN GRASAS · 1KG= 52 LITROS

Receta clave

Merluza en salsa

Obtención del sabor en recetas rápidas y dentro de una cocina ágil y moderna.

"Aunque no use un género fresco de primera, el sabor de mis platos de pescado debe ser fresco y sabroso"

Beneficios

• Impacto de **sabor al momento** sin necesidad de hervir caldos. Ni ocupar espacio de cocina ni en neveras.

Superioridad

• Ya que vamos a usar un caldo deshidratado, es mejor usar uno **que nos aporte un buen sabor de pescado**, que se intregre bien en las recetas y **que no destaque por su artificialidad**.

¡NO TODOS LOS CALDOS SON IGUALES!

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.

MARMITAKO

FABES CON ALMEJAS

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

Caldo para Paella Knorr

Receta mejorada: Sin Gluten y Sin Lactosa

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · SIN ADITIVOS CONSERVANTES · BAJO EN GRASAS · 900G= 144 RACIONES

Receta clave

Paella marinera

Refuerza el sabor de sofrito y de marisco. Deja el arroz sabroso y con un punto perfecto de color natural.

"Cada vez es más difícil disponer de marisco para elaborar un buen fumet para todas las paellas que sirvo"

Beneficios

- Aporta **buen sabor a marisco y color atractivo**.
- Ayuda a **ajustar el coste** y controlar el beneficio de cada paella servida.

Superioridad

- Un caldo que acompaña paellas y arroces **sin alterar la receta personal**, con un punto de sabor y de color, todo en uno.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.

ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES

ARROZ CON BONITO

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

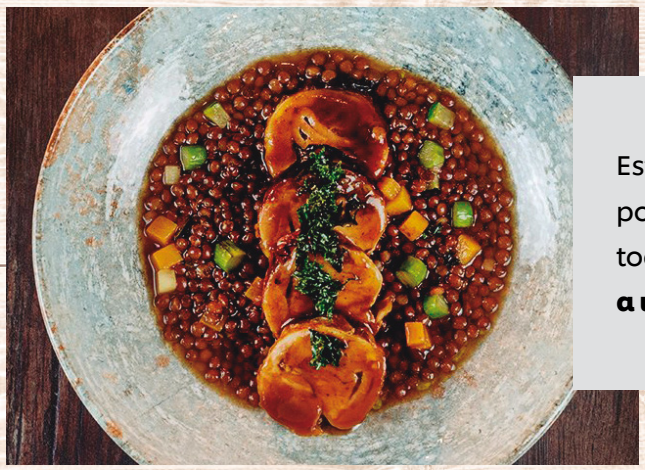
Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Excelentes para redondear con un sabor natural

SIN GLUTEN · SIN ADITIVOS CONSERVANTES · SIN COLORANTES · BAJO EN GRASAS · SIN ADITIVOS POTENCIADOR DEL SABOR

Receta clave

Lentejas con verdura y pollo



Este guiso tiene fuerza por sí solo, y con un toque de caldo, **lo eleva a un punto insuperable.**

"A menudo necesito dar ese último toque de sabor a mis platos que los hace tan especiales"

Beneficios

• **Sabores con intensidad pero sin ser invasivos** en la receta, a menudo usados como hilo conductor del sabor en preparaciones de cocina elaborada.

Superioridad

• Caldos semilíquidos que, por su textura, **pueden usarse en guisos, pero también en marinados, elaboraciones al vacío o en elementos creativos** (ej. crujientes, emulsiones, macerados, lacados...)

RAVIOLIS EN CONSOMÉ

MENESTRA DE VERDURAS

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

Bovril Knorr

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

SIN ADITIVOS CONSERVANTES

BAJO EN GRASAS

Receta clave

Presa ibérica

Bovril ayuda a lacar esta pieza poco a poco en el horno, pintando de vez en cuando.

"Me cuesta obtener en mi cocina un punto perfecto de sabor tostado"

Beneficios

- Aporta el punto de **sabor cárnico tostado** proprio de la cocina tradicional que cuesta tanto obtener sin usar el horno ni complicar su jornada.

Superioridad

- Al preparar guisos o asados, **otros aderezos oscuros no llegan donde llega Bovril**. Es un básico que no falla.

ALBÓNDIGA DE TERNERA GLASEADA

SOPA DE CEBOLLA

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

Salsa Demiglace Knorr

Elegida la mejor Salsa Demiglace del mercado

Receta clave

Carne governada

En guisos y platos contundenctes **la Salsa Demiglace potencia el fondo oscuro y lo acaba de ligar.**

"Quiero renovar mi cocina tradicional pero no puedo hacerlo sin ciertas ayudas"

Beneficios

- Preparar en pocos minutos una base Demiglace evitará tener el fuego encendido muchas horas y resultará **un ahorro de tiempo muy útil para dedicarlo a otras labores.**

Superioridad

- **Guarda el equilibrio y los matices** de la carne tostada y hervida, el tomate, el vino, o las verduras.
- **Mejora la presencia en el plato**, sin grumos, con aspecto liso y brillante.

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

LENGUA DE TERNERA

TERNERA ESTOFADA

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

Roux Knorr

Elegido Nº1 por chefs como la mejor textura del mercado.

Receta clave

Croquetas

Con una parte de Roux en la masa, se **consigue ese punto cremoso en el centro y que no se rompan al freír.**

"Después de hacer mis salsas y guisos, no me la juego espesando de cualquier forma"

Beneficios

- Roux Knorr deja las **salsas aterciopeladas, uniformes y con brillo**.

Superioridad

- **Otros espesantes cambian el sabor de las recetas** siendo una desventaja para el chef.
- En días de mucho trabajo, **se necesita dar el punto exacto a las salsas ágilmente y sin errores**. Roux Knorr no falla.

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

LASAÑA DE POLLO

CARRILLERAS AL TERIYAKI

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

Maizena®

Más de 150 años en las cocinas profesionales

SIN GLUTEN

Receta clave

Chipirones fritos

Añadir una parte de Maizena® en la mezcla de harina para freír, deja la **fritura menos aceitosa y más crujiente.**

"En cocina es arriesgado cambiar lo que ha funcionado bien desde siempre"

Beneficios

- Maizena® no falla. **Es un valor seguro.**
- El punto de espesor con Maizena® es óptimo. **Evita riesgos cuando no hay margen para el error.**

Superioridad

- **Más de 150 años en las cocinas de los profesionales**. Las cosas buenas se deben mantener.
- **No deja sabor a harina cruda** como otras.
- **Espesa de forma cremosa y fluida**, mientras otras lo hacen de forma más grosera.

*Marca Nº1 en ventas en valor harinas de maíz en supermercados e hipermercados de España. Fuente externa.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

PASTEL DE QUESO AL HORNO

Encuentra éstas y muchas recetas más en nuestra web.

¡Escanea o clica en este QR!

MAIZENA

SIN GLUTEN

LA EXPERIENCIA SIEMPRE PERFECTA DEL Nº1*

Frituras **más crujientes y menos aceitosas**.

Sin rastro de sabor a harina cruda, incluso en cocciones rápidas.

Cremas fluidas y de textura uniforme.

La confianza de trabajar con Maizena, **de siempre**.

*Marca Nº1 en ventas en valor harinas de maíz en supermercados e hipermercados de España. Fuente externa.

NO TE PIERDAS
TODO LO QUE

MAIZENA

HA PREPARADO
PARA TI

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

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

Knorr HELLMANN'S CARTE D'OR PROFESSIONAL MAIZENA THE VEGETARIAN BUTCHER ACADEMY HELLMANN'S CLUB

Unilever Food Solutions

FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.