



Postres irresistibles

Consejos para maximizar la rentabilidad y seducir con la carta de postres.

Descubre todos nuestros productos en la tienda online de [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Los postres, también protagonistas de *tu* negocio

El momento del postre es el favorito de muchos clientes y el más rentable del servicio para ti. Si valoramos el coste por ración de los postres en comparación con el resto del menú, vemos rápido que el margen de ganancia es muy amplio. La conclusión es obvia, trabajar para conseguir más ventas de postres es clave para tu negocio.

La situación actual requiere una gestión específica para todo el sector hostelero, en especial las cadenas de restauración, lugares de mucho tránsito. Ahora más que nunca debemos controlar todas las variables y no olvidar un solo detalle, eso incluye tu selección de postres.

Sigue nuestros consejos y recomendaciones para poner el broche final a tu oferta gastronómica con los mejores postres.

¡Deja sitio para el postre!





— Índice

- 04 *La seguridad e higiene lo primero*
- 06 *Más con menos: el poder de los ingredientes*
- 08 *Postres: el valor añadido de tu oferta*
- 12 *Tus postres se llevan: delivery y take away*
- 16 *Aprovecha el desperdicio de alimentos con la App de Too Good To Go*
- 18 *Tu carta de postres más dulce*
- 24 *Postres listos para disfrutar*
- 26 *Postres con acento americano*
- 28 *Portfolío de productos*

La seguridad e higiene, lo primero

Puede que el postre sea el último plato que se sirva, pero la seguridad alimentaria e higiene ocupan el primer lugar en tus prioridades. Por eso, te lo ponemos fácil para que tu zona de postres sea totalmente segura sin renunciar a la calidad y al sabor.





Mantener las condiciones sanitarias en cocina ha sido y es todo un reto, por las características de este espacio. Ante esto, la prevención ha resultado ser la mejor solución ante los posibles riesgos. Siendo previsores aseguramos las condiciones de salubridad de nuestra oferta, a la vez que ofrecemos a los clientes un amplio abanico de calidad.

Tus postres son una parte importante de tu menú y el momento favorito de muchos comensales. Para que ni tú ni ellos tengáis que renunciar a un dulce capricho, opta por postres listos para servir: seguros, deliciosos y sin manipulación.



ESCASA MANIPULACIÓN



SOLUCIONES RÁPIDAS



SIN NECESIDAD DE PORCIONAMIENTO



100% HIGIÉNICAS

Evita la manipulación
y ofece postres
listos para servir



Más con menos: el poder *de* los ingredientes

En el contexto actual, los profesionales de la hostelería nos hemos visto obligados a reducir la manipulación de ingredientes. Por eso, debemos apoyarnos en aquellos ingredientes que nos ofrezcan una gran versatilidad y sean aptos para distintas recetas. En definitiva, que con menos, podamos hacer más.



Todos conocemos el refrán popular de “menos es más” y, en este caso, con los ingredientes de Unilever Food Solutions es totalmente cierto.

Un solo producto para hacer múltiples masas o una salsa para dar toques distintos a tus dulces. Rentabiliza ahora tus postres con pocos ingredientes versátiles y consigue los resultados de siempre.



MÚLTIPLES SOLUCIONES



RENTABILIZA TUS POSTRES



Por qué tus postres son *importantes*



RACIONES INDIVIDUALES

Ahorra costes usando soluciones ya preparadas en monodosis para servir. Asegura la salubridad de tus postres y evita mermas.



GESTIÓN EN COCINA

Facilita la gestión a tu personal de cocina con soluciones listas para usar de fácil manipulación y almacenaje.



ESTANDARIZA TUS RECETAS

El éxito de tus postres está en hacerlos igual en todos los establecimientos. El cliente siempre encontrará lo que iba buscando.



SIMPLIFICA TUS PROCESOS

No te lées, reduce las manipulaciones al mínimo y como mucho añade una salsa durante los emplatados.



FÁCIL DE ALMACENAR

Los postres solo necesitan estar en la nevera durante la noche, por lo que su almacenaje no supone un coste muy elevado.



APLICA LA COCINA DE ENSAMBLAJE

El objetivo de la cocina de ensamblaje es el ahorro en tiempo y en gestión en cocina. Adelanta elaboraciones y gana tiempo.

Postres: el valor añadido *de* tu oferta



Dulces o salados, incluso picantes o ácidos para los más atrevidos, los postres están muy presentes. Las posibilidades son infinitas, pero si conocemos mejor a nuestros comensales y distinguimos sus preferencias, podremos servirles el postre perfecto.

¡Aplica estos consejos y verás un aumento en su demanda!

1 ATRAE CON POSTRES CREATIVOS



Ten en cuenta que los postres más vistosos y cuidados atraerán la atención de otras mesas e influirán a la hora de decidir qué tomar. ¡Comemos con los ojos!

2 OFRECE POSTRES EN TENDENCIA



Sorprende a tus clientes con propuestas diferentes y que marquen la diferencia, por ejemplo, con los toppings o por ser totalmente veganos.

3 POTENCIA LOS POSTRES MÁS VENDIDOS



Conquista a tus clientes con los postres que más consumen fuera, como la tan deseada tarta de queso, el delicioso brownie acompañado de una bola de helado de vainilla o el irresistible coulant.

4 LOS CLÁSICOS NO PASAN DE MODA



Quién se negaría a una tarta de la abuela, una tarta de manzana o una mousse de chocolate. ¡Los postres de siempre son un acierto seguro!

Anima a tu equipo a que evite la frase de “postre o café”, dado que como negocio te interesa vender ambas cosas, no como alternativa una de la otra.

5 POSTRES HEALTHY Y SIN ALÉRGENOS



Ten en cuenta las necesidades de tus clientes, para ello adapta tu carta con postres bajos en calorías y libres de alérgenos.

6 TEMATIZA TUS POSTRES



Recrea ambientes, ofrece elaboraciones especiales y espectáculo, ¡llenarás tu local! En Halloween, por ejemplo, sirve recetas terroríficas y sorprendentes.

7 CONQUISTA CON POSTRES INDULGENTES



Trufas, bombones, donuts, cupcakes... Haz las delicias de cualquier amante de los postres, pero en versión mini.

8 HELADO COMO COLOFÓN



Ofrece una bola de helado o sorbete a aquellos comensales que no tenían pensando tomar postre. Su carácter digestivo y bajo en calorías animarán al cliente a terminar con un dulce.

Tus postres se llevan: delivery y take away

El auge del servicio de take away y delivery no se ciñe solo a platos de carta o menú, sino que los postres también han experimentado un aumento de la demanda a través de estos dos canales. Es por ello que es clave estar preparado para que los postres lleguen al consumidor con calidad y fiabilidad, así sacaremos toda la rentabilidad a nuestra oferta.



Si en los últimos años, el auge de la comida para llevar o para recoger ha sido uno de los puntos clave de todos los negocios, con las nuevas medidas y protocolos de seguridad, consecuencia de la COVID-19, esto se ha convertido, para las cadenas de restauración, en un modelo de negocio a explotar al máximo.



Consejos para que tus postres lleguen intactos:

- ✓ **Cierra bien los recipientes** con tapas y adhesivo. *¡Recuerda evitar los plásticos siempre que sea posible!*
- ✓ Es mejor **que vayan separados** o en una caja con separadores para recipientes en la base.
- ✓ **No llenes los recipientes hasta arriba** del todo dado que no quedará atractivo para el consumidor.
- ✓ Para el envío de postres delicados como mousses o semifríos, **dales estructura con cinta de PVC**.
- ✓ **Mantén la cadena de frío** para evitar riesgos. Puedes incluir packs de gel frío reutilizable en la caja de porex.
- ✓ **Evita que las mezclas sean muy líquidas** añadiendo gelatina.
- ✓ Puedes enviar postres congelados incluyendo **instrucciones de manipulado** para el consumidor.
- ✓ **Las pintas de helado son la mejor opción** para un óptimo servicio de delivery o take away.

PON LA GUINDA DEL PASTEL A TU NEGOCIO CON EL DELIVERY



Introduce información sobre tu negocio en el pack a través de tu logo, el nombre bien visible de tu marca, dirección del negocio, perfiles de redes sociales, etc.



Acompaña el pedido con una nota personalizada con el nombre del cliente. Por ejemplo: *“Esto sí es amor del bueno, María”*.



Utiliza *packaging* atractivo y adecuado, hoy en día hay mucha oferta en el mercado. Además, indica qué material es y cómo proceder a su reciclaje.



Al coste del postre tendrás que incrementar el coste del transporte y del *packaging* con el que lo envías.

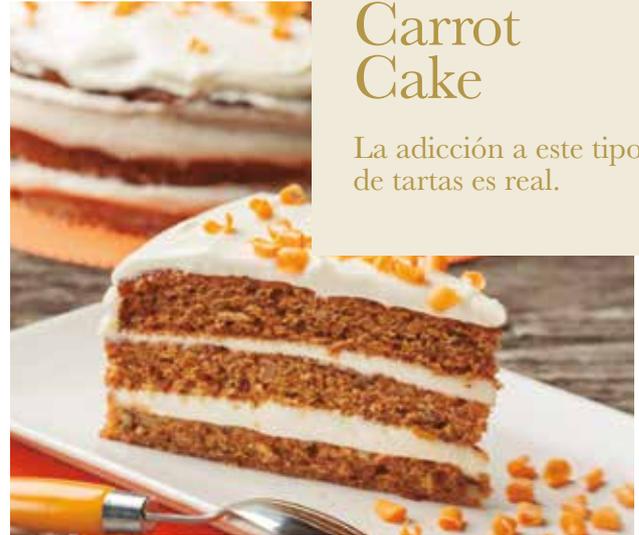
El **55%** de los españoles reconoce que ha incrementado el consumo de delivery en los últimos cinco años.

Rellena tu carta más dulce con el top ventas en delivery



Tarta de chocolate

Al horno y esponjosa o fría y cremosa, ¡¡¡am!



Carrot Cake

La adicción a este tipo de tartas es real.



Cheese cake

La tarta más popular de la gran manzana de Nueva York.

Tarta de manzana

Hojaldre, manzana y canela, ¡un placer en la boca!



Brownie

Rebaja su densidad acompañándolo de una bola de helado.



Tarrinas de helado

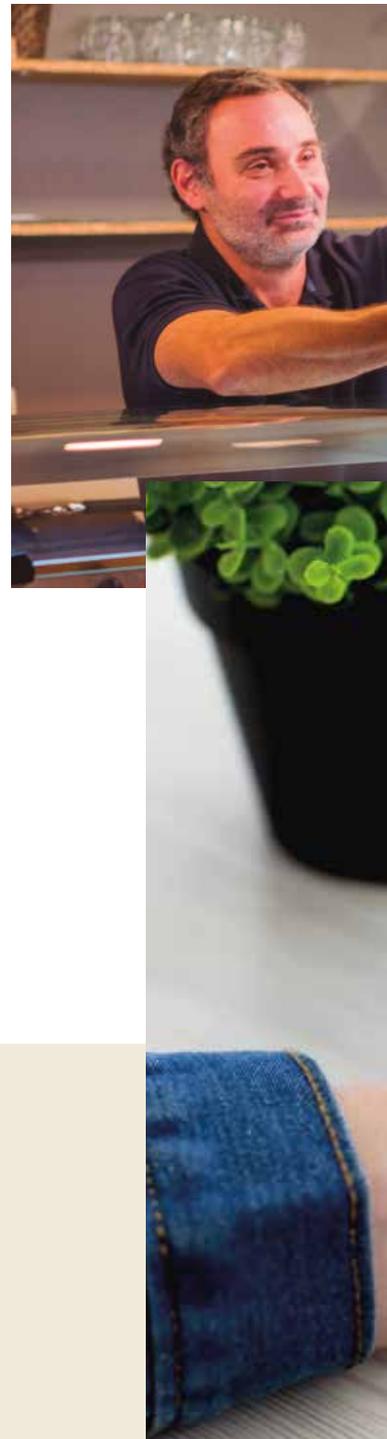
Fáciles de transportar y listas para comer.

Aprovecha el desperdicio de alimentos con la app de To Good To Go

En ocasiones es difícil tener una visión de las ventas diarias, así como elaborar un menú sin desperdicio alimentario.

Ahora, **con la app de To Good To Go puedes vender la comida preparada** que ya no ibas a vender de manera muy sencilla. ¿Cómo? Simplemente registrándote en la app y ofreciendo tu excedente en forma de packs sorpresa.

A partir de ahí, los consumidores podrán ver las ofertas de tu establecimiento y realizar su compra.



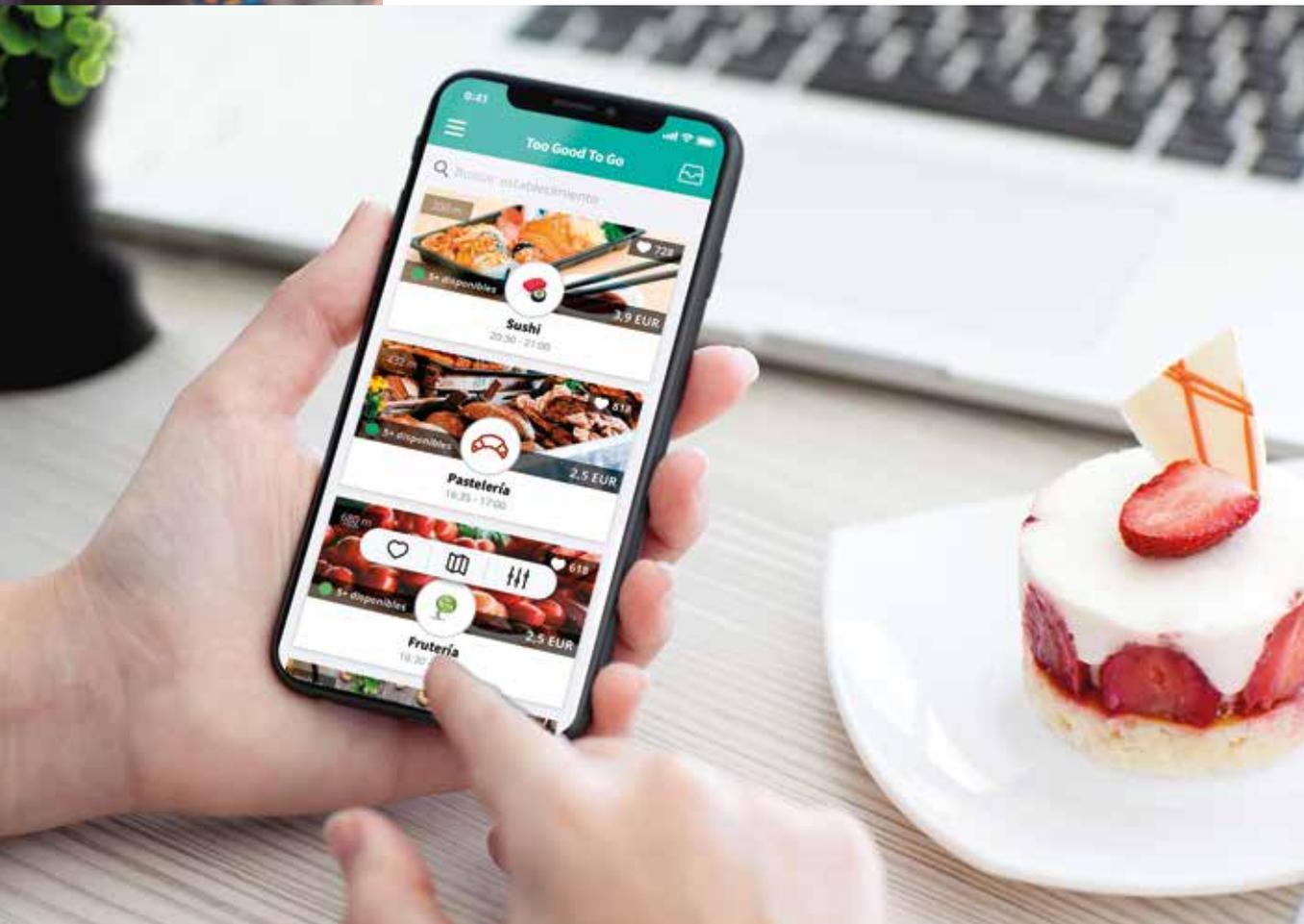
¡Olvídate del excedente, atrae nuevos clientes y ayuda a minimizar el impacto medioambiental!



Disfruta de la oferta exclusiva de Unilever Food Solutions

Consigue un descuento en la cuota anual de To Good To Go registrándote ahora en:

PARTNER.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM/TGTG/ES





Tu carta de postres más dulce

El postre es el mejor broche final de una comida o cena.

Por eso, te presentamos los bocados más tentadores que harán la boca agua a cualquier fan del dulce.

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA



Es el postre por excelencia de los chocolateros. Cuida la presentación, decóralo con siropes y nata. ¡Será el rey de los brownies!



- Helado de vainilla Carte d'Or
- Sirope de chocolate Carte d'Or
- Nata spray Frigo

CARROT CAKE CON HELADO DE SPECULOOS

Dale una vuelta a tu receta de carrot cake combinándolo con el irresistible sabor de las galletas speculoos hechas helado.



- Helado de spéculoos Carte d'Or
- Lata de frutos rojos Carte d'Or
- Sirope de toffee Carte d'Or



CHEESECAKE CON HELADO DE FRUTAS DEL BOSQUE

El helado es uno de los mejores acompañantes de cualquier postre, por eso añade a tu tarta de queso una bola de helado de frutas del bosque ¡y llena de color tu postre!



- Lata de frutos rojos Carte d'Or
- Sirope de fresa Carte d'Or
- Nata spray Frigo



TARTA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA



Tu receta casera de tarta de manzana dará que hablar con el contraste del helado de vainilla y el sirope de caramelo.



- Helado de Vainilla Carte d'Or
- Sirope de Caramelo Carte d'Or
- Salsa de vainilla Carte d'Or

MUERTE POR CHOCOLATE

Una tarta de chocolate intenso es la mejor opción para los que hayan dejado un hueco para el postre. Decórala con siropes y con una bola de helado de chocolate. ¡Irresistible!



- Helado de chocolate Carte d'Or
- Sirope de chocolate Carte d'Or
- Sirope de fresa Carte d'Or



HELADOS AL GUSTO

Unas bolas de helado son perfectas para acabar con un dulce sabor de boca. Ofrece a tus clientes variedad de sabores y decora las bolas con siropes.



- Gama Helado Carte d'Or
- Gama siropes Carte d'Or
- Lata frutos rojos Carte d'Or
- Coulis mango d'Or
- Salsa vainilla Carte d'Or
- Nata spray Frigo

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO



El mejor volcán de chocolate en formato postre llega a tu carta para quedarse. ¡Un capricho para los más golosos!



- Helado de vainilla Carte d'Or
- Sirope de chocolate Carte d'Or
- Nata spray Frigo

MILKSHAKES

¡Dale vida a tu carta también con los batidos! Esta opción es muy rentable, ya que te harán falta muy pocos ingredientes para prepararlos.



- Gama Helado Carte d'Or
- Gama siropes Carte d'Or
- Nata spray Frigo



CAFÉ ESCOCÉS / AFFOGATO

Ofrece la opción de añadir helado o nata al café e incrementa el ticket medio. ¡No se podrán resistir!



- Helado de vainilla Carte d'Or
- Nata spray Frigo



PANCAKES



Rápidos y deliciosos, así son los pancakes. Decóralos con sirope de chocolate y frutas, ¡riquísimos!



- Sirope de chocolate Carte d'Or
- Sirope de fresa Carte d'Or
- Nata spray Frigo



Postres listos para disfrutar

Abrir y saborear, así son los postres perfectos para el delivery.

Tus clientes buscan opciones dulces que puedan disfrutar desde la comodidad del sofá.

TARRINAS BEN & JERRY'S

Muy demandadas por sus sabores y tropezones, por eso son un postre clave para añadir a tus opciones de delivery.



- Gama Sabores clásicos Ben & Jerry's
- Gama Vegana Ben & Jerry's
- Gama Moophoria Ben & Jerry's

PORCIONES MENÚ

Acompaña tu menú con tartas o copas de helado con toppings.



- Copas Menú Frigo

TARRINAS MAGNUM

Las tarrinas Magnum son un clásico. Cuando desaparecen del congelador ¡hay que llamar para reponer!



- Magum Almendras
- Magnum Chocolate Blanco
- Magnum Chocolate Blanco&Cookies
- Magnum Doble Chocolate Deluxe
- Magnum Doble Salted Caramel

PORCIONES INDIVIDUALES

Crea tus tartas en versión monoporción y prepáralas para el delivery.



- Siropes Carte d'Or

Postres con acento *americano*

Únete a la revolución de los postres americanos, una tendencia que no para de crecer.

1 EL SABOR IMPORTA MÁS QUE EL ASPECTO

2 SE SIRVEN EN GRANDES RACIONES

3 APUESTAN POR EL COLOR

4 OFRECE UN SURTIDO DE POSTRES VARIADO: tartas, pancakes, helados y batidos.

¿Cómo rentabilizan su oferta de postres?

- Apuestan por los postres más demandados.
- Preparan con antelación las elaboraciones. *Por ejemplo, apuesta por los brownies con el Bizcocho de Chocolate Carte d'Or, ya que su preparación es muy rápida.*
- Utilizan muchos siropes y nata, productos con alta rentabilidad.



Dulces sueños *americanos*

BROWNIE DE PREPARACIÓN RÁPIDA



1- Mezclar la leche, el aceite y el *Bizcocho de Chocolate Carte d'Or*. Batir durante 1 min.

2- Encamisar con la mantequilla spray una placa rectangular de 1 litro (10 raciones aprox.).

3- Verter la masa de bizcocho de chocolate en una placa rectangular, y hundir en la masa el topping de nueces y chips de chocolate. Hornear a 180°C 20 minutos.

4- Dejar enfriar y cortar en pequeñas porciones.

- Bizcocho Chocolate Carte d'Or: 500g
- Leche fría: 235ml
- Aceite girasol: 200ml
- Nueces peladas: 150g
- Chips de chocolate: 150g
- Mantequilla Spray: 25g

TARTA DE QUESO MANHATTAN



1- Añadir 500 ml de nata y de leche a la *Tarta de queso Carte d'Or*, poner sobre la plancha de bizcocho y hornear ea 160°C durante 40 min.

2- Dejar reposar, cortar por la mitad y rellenar con mermelada de fresa y cerrar.

3- Decorar con *Sirope de fresa Carte d'Or*, fresas naturales y crujiente de cereza.

- Tarta de queso Carte d'Or: 541 ml
- Sirope de Cereza Carte d'Or botella 1L
- Leche: 250 ml
- Mermelada de fresa: 300 g
- Margarina: 50 g
- Agua: 25 ml
- Plancha de bizcocho: 1 unidad
- Fresas: 211 g
- Nata para montar: 750 ml

Portfolio

Para ver el catálogo completo, consulta con tu gestor habitual:
www.ufs.com - 902 101 543 - información.foodsolution@unilever.com

SIROPES



Chocolate



Caramelo



Toffee



Frutos del bosque



Fresa



Crujiente Negro



Crujiente Blanco



Vainilla

COMPLEMENTOS



Coulis Mango



Frutas del bosque



Salsa vainilla



Nata spray Frigo

HELADOS RESTAURACIÓN



Gama clásica 2,4L



Gama sorbetes 2,4L



Gama colección 2,4L



Gama clásica 5,5L



Gama colección 5,5L



Gama especial 5,5L



Gama yogur 5,5L



Gama sorbetes 5,5L



Gama infantil 5,5L



Frigo granel 5 L



Portfolio

Para ver el catálogo completo, consulta con tu gestor habitual:
www.ufs.com - 902 101 543 - información.foodsolution@unilever.com

BEN & JERRY'S



Chocolate Fudge Brownie



Strawberry Cheesecake



Cookie Dough



Vanilla Pecan Brittle



Cone Together



Peanut Butter Cup



Granel 4,5L

MAGNUM



Almendras



Chocolate Blanco



Chocolate Blanco & cookies



Double salted caramel



Double chocolate deluxe



Bomboniera

PORCIONES INDIVIDUALES Y TARTAS HELADAS



Menú del día



Carta



Tartas heladas



Tarrinas de helado



Unilever
Food
Solutions



Unilever España, S.A. C. Tecnología 19, Edificio Dinamarca. 08840 Viladecans (Barcelona)

Fecha de impresión: Septiembre 2020