

¿Qué platos viajan mejor?



NO VIAJAN BIEN

RISSOTOS

Tienden a cocerse demasiado en el viaje. Trabaja con un arroz tipo bomba o carnaroli que absorben bien los líquidos, pero cuesta mucho que se pasen.

PESCADOS PLANCHA

Pierden jugos y se quedan secos. Prepáralos con alguna salsa ligera o con un caldo, como el de **Pescado Knorr**, ligeramente ligado y así evitarás que se sequen

POSTRES CON NATA MONTADA

La nata se deshace en el transporte. Añade un poco de gelatina cuando montes la nata, esto impedirá que se deshaga durante el viaje.

ENSALADAS ALIÑADAS

La lechuga se cuece en el viaje. La **Salsa César Hellmann's** no quema la lechuga y se mezcla de una forma homogénea en la elaboración.

NO VIAJAN DEL TODO BIEN

EMPANADAS HORNEADAS CALIENTES

La masa se puede volver húmeda. Dale unos minutos más de horno para que tenga un extra de crujiente y así evitarás que lleguen húmedas al cliente.

WRAPS O ROLLS CALIENTES

La masa se puede volver húmeda. Intenta trabajar con rellenos más bien secos para que no humedezcan la masa de los wraps.

PATATAS FRITAS CONGELADAS

Se reblandecen en el viaje. Utiliza envases micro perforados para evitar vaho y un buen material con absorción de grasas (tipo papel parafinado).

FRITURAS DE VERDURAS

Se reblandecen. Trabaja con las verduras bien frescas y escoge siempre las que tengan el menor contenido de agua, esto hará que al freirlas no se reblandezcan.

VIAJAN UN POCO MEJOR

GUARNICIONES CALIENTES

Ideal guarniciones de patata o boniato al horno previamente aliñadas, que hará que queden gustosas. Puedes probar también acompañamientos de **Taboulé Knorr** o un salteado de **Quinoa o Bulgur Knorr**.

MACEDONIAS O POSTRES CON FRUTA

Hacer un almíbar o jugo casero nos ayuda a la no oxidación de las frutas.

GUARNICIONES ESTILO PURÉ (PATATA O VERDURAS)

Trabaja los purés con una textura más bien densa para que así lleguen con un buen volumen. El **Puré de Patatas Knorr** es ideal ya que aguanta la textura y sabor en el viaje.

PESCADOS EN SALSA

La salsa se puede desligar con el vapor. Liga a parte la salsa de tus pescados con **Maizena**, así evitarás que lleguen aguadas o desligadas.

VIAJAN BIEN

ARROCES ESTILO PAELLA

El **Caldo de Paella Knorr** nos ayuda a que no se pase el arroz.

HAMBURGUESAS

Utiliza **Hellmann's Original** para que lleguen sin mezclar los ingredientes.

TACOS

Con el **Aderezo Ahumado Knorr**, conseguimos que el toque ahumado perdure más tiempo en la mezcla y llegue con todo el sabor y aroma al cliente después del viaje.

NACHOS CON GUACAMOLE

Disponer en diperas a parte los productos que puedan mojar los nachos para que sigan llegando crujientes.

VIAJAN MUY BIEN



SUSHI

Si hacemos un caramelo con la **Salsa Teriyaki Knorr**, llegará con la misma textura y color después del viaje.

ARROCES SALTEADOS

Un plato que llega intacto a casa, y que con los **Caldos Líquidos Concentrados Knorr** pueden aportar un toque de sabor extra al instante.

PASTAS ITALIANAS

La **Salsa Pomodoro Knorr** nos ayuda a tener una salsa de tomate brillante y con capacidad de recoger el exceso de agua que pueda tener la pasta.

CARNES EN SALSA

Tanto salseando, como para mojar las piezas en el horno, la **Salsa Demiglace Knorr** aporta un sabor, color y textura perfecta para el delivery.

LASAÑAS

Puedes hacer la producción en frío con las placas de **Lasaña Knorr** y la **Salsa Bechamel Garde d'Or**, y que sea el propio cliente quién lo regenere en casa

POSTRES EN RACIÓN

Puedes usar la **Panna Cotta y los Cremosos Carte d'Or** ya que son perfectas para racionar y guardar en cámara hasta el momento de la expedición.

SÁNDWICHES Y BOCADILLOS FRIOS

Trabaja tus bocadillos con **Hellmann's Salsa Suave**, el pan no se emparará y llegará a tus clientes en óptimas condiciones.

ENSALADILLA RUSA

Con **Hellmann's Original** conseguirás una ensaladilla perfecta que llegará a casa exactamente como en el restaurante.