



Dale un giro a tus platos para sorprender a tus clientes.

Descubre los ingredientes en tendencia y las recetas más innovadoras para triunfar.

Descubre nuestros productos y compra online en ufs.com



Unilever
Food
Solutions



FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.

“Aportar soluciones de valor a los profesionales de la hostelería es el reto que nos planteamos en Unilever Food Solutions. Estas soluciones se traducen en ingredientes de gran calidad, formación en distintas áreas, inspiración para innovar en la cocina, ya sea con nuevas apuestas culinarias como con recetas más populares y tradicionales, y nuevos métodos para hacer que el día a día sea más fácil y enriquecedor.”

“**De chefs para chefs**”, tal y como indica nuestro lema y vocación de servicio.

“La alta competencia que existe en el sector de la restauración y la hostelería hacen necesaria una diferenciación del negocio. Los clientes son cada vez más exigentes y demandan, además de calidad, una experiencia sensorial única a la hora de comer fuera de casa.”

En este recetario te presentamos los ingredientes más innovadores para que tus platos estén a la última.

Patricia Dios

*Chef Madrid y Barcelona
Unilever Food Solutions España*





Los ingredientes de InnovaUFS
permiten a los chefs conseguir que sus
platos estén a la última de la manera
más fácil.





**Los ingredientes más
innovadores para estar
a la altura de los clientes
más exigentes**

**Te traemos los productos más
innovadores y vanguardistas para
que tus platos estén a la última de
la manera más fácil.**



Sorprende a tus clientes más exigentes
con una **experiencia sensorial única**
y una **calidad inmejorable**. La clave
para conseguir una diferenciación en el
sector de la restauración y la hostelería.

Ya no es suficiente con emplatados llamativos o ingredientes con nombres afrodisiacos, las necesidades de los comensales se renuevan constantemente. Se necesitan **soluciones innovadoras para estar a la altura y que, además, sean rentables y ágiles de utilizar en la cocina.**



Por eso, nuestros chefs, gracias a su experiencia ayudando en cientos de cocinas de este país, han escogido los ingredientes InnovaUFS, los que son tendencia y que permiten a los chefs ser los primeros en llegar, estar al día de las nuevas corrientes y necesidades de los clientes y marcar la diferencia.

LOS PLATOS QUE SON TENDENCIA EN ESPAÑA



Entrantes



Platos principales



Postres



Poke bowl de quinoa

aguacate y NOpollo



¿Sabías que se trata de uno de los platos más fotografiados?

Este plato, que combina diferentes ingredientes y que se suele presentar como plato único, **se ha popularizado enormemente en nuestro país**. Originariamente, se trata de un plato de arroz hervido cubierto con pescado crudo, verduras, frutas y salsas, aunque hoy en día podemos ver muchas versiones del mismo, como la veggie. Su nombre proviene de pok-ei, que significa “trozos pequeños” y es una receta típica hawaiana.

Saca tu vena más creativa y permite a tus clientes sacar fotos bien apetitosas que seguro compartirán en redes sociales.

Ingredientes

548 g Knorr Quinoa 548 g

500 g The Vegetarian Butcher Nopollo
caja 1,75 kg

1 kg Aguacate maduro

300 g Tomate cherry

500 g Pepino

100 g Alga nori

PRESENTACIÓN

Semillas de sésamo negro

Lima

300 g Maíz cocido

Jengibre en polvo

100 ml Salsa de soja

300 g Rabanitos



Preparación

- Calentar el agua e hidratar la **Quinoa Knorr**. Reservar.
- Marcar a la plancha el **The Vegetarian Butcher NoPollo**.
- Pelar los aguacates y cortar longitudinalmente. Cortar los rabanitos en rodajas. Cortar los tomates cherry en cuartos o mitades. Cortar el pepino en rodajas. Cortar el alga nori en tiras.
- Mezclar la salsa de soja con el jengibre en polvo e incorporar a la Quinoa Knorr.

Emplatado

- En la parte inferior del bowl poner la quinoa con la salsa de soja y el jengibre.
- Poner los aguacates, rabanitos, tomates cherry, pepino y alga nori como topping.
- Agregar el maíz cocido y el **The Vegetarian Butcher NoPollo**. Añadir sal al gusto.
- Acabar espolvoreando unas semillas de sésamo negro y una rodaja de lima.

Ensalada de bulgur

con mango especiado, cherries y salsa espumosa de yogur

Más y más comensales se preocupan por lo que comen. Ahora no solo esperan que su experiencia de comer fuera de casa sea emocionante, sino que también satisfagan sus necesidades dietéticas.

Preparando las súper ensaladas Knorr, podrás dar a los clientes lo que buscan.

Sabor e ingredientes naturales en un solo plato



Ingredientes

PARA LA CREMA ESPUMOSA

300 ml Yogur natural

10 ml Aderezo Líquido Cítrico Knorr

100 g Azúcar blanquilla

Cúrcuma

300 ml Nata para montar

PARA LA ENSALADA

300 g Knorr Bulgur

20 uds. Cherry Rama

20 uds. Cherry pera

20 uds. Cherry amarillo

20 uds. Yemas de espárragos blancos
limpias

PARA TERMINAR

Lascas de espárragos

Mini albahaca



Preparación

PARA LA CREMA ESPUMOSA

- Añadir el azúcar a la nata para montar y batir enérgicamente hasta semi montarla. Mezclar en un bol el yogur con el **aderezo cítrico**, remover y dar punto de cúrcuma.
- Con la ayuda de una lengua, mezclar uniformemente la crema de yogur con la nata montada, reservar en una manga pastelera.

PARA LA ENSALADA

- Realizar la preparación de 120 g de **bulgur**.
- Trocear los cherry en gajos. Cortar longitudinalmente algunas yemas y mezclar todo en un bol. Aliñar con AOVE sal y pimienta.

PARA TERMINAR

- Disponer en un bol el **bulgur** con los cherry. Sacar un par de lascas del tallo de los espárragos y decorar.
- Añadir la crema espumosa con la manga de manera diversa. Decorar con hojas de albahaca y espolvorear cúrcuma.

Pastel de carne vegano



El pastel de carne es un plato tradicional cuyo principal ingrediente es la carne. Hoy en día, gracias al auge de la comida veggie y la innovación en el sector, este tipo de platos (y muchos otros) se pueden versionar para aquellas personas que siguen dietas veganas o, simplemente, quieren reducir su consumo de carne.

¡No dejes a nadie fuera de tu carta!

Ingredientes

PARA LA BASE

600 g The Vegetarian Butcher NoCarne Picada caja 2 kg

50 g Puré de tomate

60 g Knorr Primerba de Finas Hierbas bote de 340 g Sin Gluten

20 ml Aceite vegetal

200 g Cebollas

200 g Zanahorias

1 ud. Hojas de laurel

800 ml Agua

PARA EL PURÉ DE PATATAS

100 g Mantequilla vegana/margarina

Sal y pimienta

1 kg Patatas

PARA TERMINAR Y SERVIR

50 g Mantequilla vegana/margarina



Preparación

PARA LA BASE

- Cortar las cebollas y las zanahorias en dados finos.
- Sofreír en una sartén grande con aceite vegetal y la hoja de laurel durante 5 minutos hasta que las cebollas estén translúcidas.
- Añadir el puré de tomate y cocinar durante 2 minutos más.
- Añadir **The Vegetarian Butcher NoCarne picada** (que no necesita dorarse) y el **Puré de hierbas finas**.
- En una cacerola aparte, espesar un caldo fuerte o jugo de verduras ligado o salsa.
- Añadir la salsa a la carne picada y cocerla durante 5 minutos.
- Dividir la mezcla en platos individuales.

PARA EL PURÉ DE PATATAS

- Pelar y cortar las patatas uniformemente. En cubos de unos 5 cm.
- Hervir las patatas en una cacerola hasta que estén blandas.
- Escurrir bien y volver a poner en la cacerola a fuego lento para que se sequen durante 1 minuto.
- Pasar las patatas por el pasapurés y añadir mantequilla vegana para enriquecerlas.
- Sazonar y servir el puré de patatas sobre la carne picada vegana en los platos individuales.

PARA TERMINAR Y SERVIR

- Derretir la mantequilla vegana o aceite de oliva y pincelar sobre la cobertura de patatas.
- Cocinar en el horno combinado a 175°C durante 25 minutos hasta que la temperatura central cumpla con las Directrices de Seguridad Alimentaria.
- (Sugerencia) Servir con col lombarda cocida y brócoli de tallos tiernos.

Hamburguesa Crispy

de NoPollo y salsa especial



Una hamburguesa muy crujiente y tierna a la vez a la que nadie podrá resistirse. Con una salsa especial vegana de mayonesa de mango, cítricos, menta y pimienta, **es ideal para sorprender a tus clientes más fans de las hamburguesas exclusivas.**

Ingredientes

PARA LA HAMBURGUESA DE NOPOLLO

The Vegetarian Butcher Hamburguesa Crispy NoPollo Vegana

PARA LAS VERDURAS

250 g Pepino

250 g Mango

100 g Zanahorias

100 g Lollo Rosso

100 g Lechuga Lollo Bianco

PARA LA SALSA

100 g Puré de mango

10 g Menta fresca

1 g Pimienta coloreada molida gruesa

400 ml Hellmann's Vegana

50 ml Aderezo Líquido Cítrico Knorr



Preparación

PARA LA HAMBURGUESA DE NOPOLLO

- Freír la **Hamburguesa de NoPollo**
- Transferir a una toalla de papel para deshacerse del exceso de grasa.

PARA LAS VERDURAS

- Cortar los pepinos en rodajas finas, los mangos en gajos, las zanahorias en juliana, dividir las lechugas en trozos más pequeños.

PARA LA SALSA

- Mezclar la mayonesa con el puré de mango, el aderezo cítrico, la menta picada y la pimienta.

Tartaleta de praliné, Mousse de chocolate y croccante de almendras

Los postres son el plato más rentable de la carta y, a la vez, los que permiten cerrar con broche de oro la experiencia culinaria. Por ello, es importante que aportes valor a tus **postres con preparaciones creativas y elaborar postres completos en todos los sentidos.**

Jugar con las texturas o temperaturas es una manera de hacer que los clientes repitan seguro.



Ingredientes

100 g Base Neutra Croccante Carte d'Or Sin Gluten 100 porciones

150 g Almendras laminadas

Base de Tartaleta horneada de pasta sablé de 8 cm

Mousse Chocolate Carte d'Or Sin Gluten 45 raciones

20 ml Chocolate derretido

Pasta de praliné

Spray comestible de chocolate negro



Preparación

- Mezclar la **Base Neutra para Croccante Carte D'Or** con las almendras fileteadas y esparcir en silpat, con un grosor de aproximadamente 1 cm.
- Hornear a 200°C durante 10 o 12 minutos o hasta que la mezcla tome el color deseado.
- Preparar la **Mousse de Chocolate Carte D'Or** según instrucciones y dividir en 2 lotes. Esparcir con un pincel de pastelería el chocolate derretido dentro de la tarta.
- Añadir la pasta de praliné al primer lote, mezclar y desleír dentro de las tartaletas. Dejar enfriar.
- Desleír el segundo lote de la **Mousse de Chocolate Carte D'Or** en moldes y congelar por 1 hora.
- Retirar de los moldes, colocar encima de las tartaletas y decorar con spray comestible de chocolate.
- Finalizar con un trozo de croccante de almendras.

Surtido

de pancakes y gofres



*Combina los
pancakes con dulce
o salado*

Este **típico desayuno americano** que tantas veces hemos visto en películas, ha llegado para quedarse entre nuestros desayunos, brunchs, meriendas y postres. **Sorprende a tus clientes más exigentes con combinaciones tanto dulces como saladas**, que harán que este plato tan popular sea la estrella de tu carta.

Ingredientes

PARA LOS PANCAKES Y LOS GOFRES

1L Leche

50 g Arándanos

50 g Frambuesas

Pancakes Carte d'Or

Spray antiadherente

PARA LOS RELLENOS

1L Nata

600 ml Leche

200 g Puré de plátano

200 g Puré de frambuesa

200 g Pulpa de mandarinas (o naranjas)

490 g Tiramisú Carte d'Or

Sirope de chocolate Carte d'Or



Preparación

PARA LOS PANCAKES Y LOS GOFRES

- Añadir paulatinamente la **mezcla de Carte d'Or para Pancakes** a la leche y continuar la mezcla hasta que quede suave.
- Engrasar el molde para gofres, verter la mezcla con un cucharón y hornear durante 10 minutos.
- Para los pancakes, verter la mezcla en una sartén del tamaño deseado con un cucharón y dejar cocer.
- Añadir arándanos y frambuesas en el interior al gusto.

PARA LOS RELLENOS

- Preparar el tiramisú como se indica en el paquete de preparación de **Carte d'Or Tiramisú**.
- Personalizar en varios sabores con puré de plátano y **sirope de chocolate Carte d'Or**, puré de frambuesa y puré de mandarina o naranja.
- Crear sándwiches dulces con los gofres, con el relleno en el centro.
- Servir decorado con fruta fresca.

Soufflé

de brownie de chocolate

El brownie es un postre al que no se le puede decir que no. Además, ahora puedes elaborarlo con leche vegetal, agua o café y hacerlo apto para veganos. Se trata de un bizcocho muy versátil, al que **se le puede añadir diferentes texturas, siropes y, como no, ¡helado!**

*Amantes del chocolate...
¡Ya los tienes ganados!*



Ingredientes

440 g Brownie Carte D'Or 30 porciones Vegano

155 ml Agua

10 uds. Peras pequeñas para cocinar

Vino rojo

Anís estrellado

Canela

Sorbete Frambuesa Carte d'Or 2,4 L Vegano



Preparación

- Pelar las peras. Hervirlas en una olla con el vino rojo, anís estrellado y la canela. Asegurarse de cubrir las peras completamente en el vino para obtener un color homogéneo. Hervir a fuego lento durante 30 minutos, apagar el fuego y dejar reposar.
- Precalentar el horno a 180C.
- Verter el **Brownie Carte D'Or** y el agua en un tazón para mezclar. Mezclar durante 1 minuto a baja velocidad con una batidora eléctrica.
- Engrasar moldes con grasa vegetal y aplicar una ligera capa de harina.
- Verter la mezcla de brownie en los moldes y hornear durante 10 minutos
- Desmoldar y emplatar directamente o servir directamente en los moldes.
- Acompañar con la pera pochada y una cucharada de la reducción de vino tinto
- Finalizar con una bola de **helado de frambuesa Carte d'Or**.



INGREDIENTES INNOVACIÓN



Hamburguesa Crispy NoPollo

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Hamburguesa vegana estilo pollo, cubierta de un crujiente rebozado y tierna y jugosa por dentro. Sorprende a tus comensales amantes del pollo.



Hamburguesa Cruda NoTernera

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- La mejor opción para hackear el consumo de la hamburguesa de ternera tradicional. Con una textura y sabor excepcionales que seducirán hasta a los amantes de la carne y, sobre todo, a los chefs.



NoPollo

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- El NOPOLLO es la obra maestra de The Vegetarian Butcher. ¡Sensacional sabor y ternura! Perfectas en todo tipo de recetas típicas con pollo.



NoHotdog

“Carne” vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Un clásico reinventado: El HotDog. Elaborado con una base de proteína vegetal. La combinación perfecta entre sabor tradicional e innovación.



INGREDIENTES INNOVACIÓN



Albóndigas NoCarne

"Carne" vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Jugosas, vegetarianas y perfectas para calentarlas en salsa de tomate y acompañarlas con pasta. ¡Deliciosas con papas fritas, arroz o pan o simplemente como un snack independiente!



Nugget NoPollo

"Carne" vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Nuggets veganos y tan deliciosos como los originales, como todos nuestros productos. ¡Sirvelos con cualquier salsa para dipping y disfrútalos!



NoCarne Picada

"Carne" vegetal elaborada por amantes de la carne para amantes de la carne

- Tan versátil como la carne picada y además vegana. Fácil de utilizar, puede ser añadida a cualquier salsa directamente. ¡El complemento ideal para lasañas, boloñesas o pizzas!



INGREDIENTES INNOVACIÓN



Bulgur

Mezclas deshidratadas de súper cereales, semillas y verduras 100% naturales

- Mezclas completas y equilibradas de cereales y vegetales.
- Fuente de proteínas y fibras vegetales.
- Listo en 20 min. agregando solo agua caliente.
- 100% ingredientes naturales.



Quinoa

Mezclas deshidratadas de súper cereales, semillas y verduras 100% naturales

- Mezclas completas y equilibradas de cereales y vegetales.
- Fuente de proteínas y fibras vegetales.
- Listo en 20 min. agregando solo agua caliente.
- 100% ingredientes naturales.



Arroz Rojo

Mezclas deshidratadas de súper cereales, semillas y verduras 100% naturales

- Mezclas completas y equilibradas de cereales y vegetales.
- Fuente de proteínas y fibras vegetales.
- Listo en 20 min. agregando solo agua caliente.
- 100% ingredientes naturales.



Cous Cous

Mezclas deshidratadas de súper cereales, semillas y verduras 100% naturales

- Mezclas completas y equilibradas de cereales y vegetales.
- Fuente de proteínas y fibras vegetales.
- Listo en 20 min. agregando solo agua caliente.
- 100% ingredientes naturales.

INGREDIENTES INNOVACIÓN



Aderezo Líquido Cítrico

Combinación de sabores para crear platos llenos de sabor

- Uso ideal en cualquier técnica de cocina, tradicional o creativa.
- Con ingredientes naturales.
- Apto para vegetarianos, sin gluten y sin lactosa. Sin colorantes artificiales ni conservantes.
- Hechos con auténticos ingredientes preparados con tecnología patentada a nivel mundial.



Aderezo Líquido Smoke

Combinación de sabores para crear platos llenos de sabor

- Uso ideal en cualquier técnica de cocina, tradicional o creativa.
- Con ingredientes naturales.
- Apto para vegetarianos, sin gluten y sin lactosa. Sin colorantes artificiales ni conservantes.
- Hechos con auténticos ingredientes preparados con tecnología patentada a nivel mundial.



Aderezo Líquido Umami

Combinación de sabores para crear platos llenos de sabor

- Uso ideal en cualquier técnica de cocina, tradicional o creativa.
- Con ingredientes naturales.
- Apto para vegetarianos, sin gluten y sin lactosa. Sin colorantes artificiales ni conservantes.
- Hechos con auténticos ingredientes preparados con tecnología patentada a nivel mundial.



INGREDIENTES INNOVACIÓN



Brownie Carte D'Or

Apto para veganos

- Puede prepararse con agua o leche vegetal para veganos o con leche animal para brownies vegetarianos.
- Elaboración sencilla en pocos pasos: mezclar con líquido a elegir, verter en moldes y hornear.
- Adecuado para ofrecer como postre de carta, en buffets, meriendas o delivery y take-away.
- Perfecto para servirse con helado, siropes o frutas.
- Potente sabor a chocolate
- Fácil de personalizar con trozos de chocolate, nueces u otros frutos secos.
- Pack totalmente reciclable



Base Neutra. Croccante

Bases versátiles para infinita creatividad en tus postres

- Versátiles: Permite personalizar y aplicar tus ventajas creativas en distintas aplicaciones para postres.
- Fáciles de preparar: Sólo agrega líquidos y los ingredientes de tu elección para distintos sabores.
- Gama completa de bases neutras para postres: Gelatinas, Sorbetes, Semifrios y Crocantes.



Base Neutra. Gelatina

Bases versátiles para infinita creatividad en tus postres

- Versátiles: Permite personalizar y aplicar tus ventajas creativas en distintas aplicaciones para postres.
- Fáciles de preparar: Sólo agrega líquidos y los ingredientes de tu elección para distintos sabores.
- Gama completa de bases neutras para postres: Gelatinas, Sorbetes, Semifrios y Crocantes.



INGREDIENTES INNOVACIÓN



Base Neutra. Semifrío

Bases versátiles para infinita creatividad en tus postres

- Versátiles: Permite personalizar y aplicar tus ventajas creativas en distintas aplicaciones para postres.
- Fáciles de preparar: Sólo agrega líquidos y los ingredientes de tu elección para distintos sabores.
- Gama completa de bases neutras para postres: Gelatinas, Sorbetes, Semifríos y Crocantes.



Base Neutra. Sorbete

Bases versátiles para infinita creatividad en tus postres

- Versátiles: Permite personalizar y aplicar tus ventajas creativas en distintas aplicaciones para postres.
- Fáciles de preparar: Sólo agrega líquidos y los ingredientes de tu elección para distintos sabores.
- Gama completa de bases neutras para postres: Gelatinas, Sorbetes, Semifríos y Crocantes.



Postres Gran Formato Carte d'Or

Una gama de postres ideal para grandes servicios

- Facilidad de preparación: Listo en simples pasos, sin maquinaria especializada.
- Alto rendimiento: grandes formatos para grandes operadores. Entre 125 y 300 raciones por pack.
- Ideal para porcionar: Controla tus mermas y desperdicio en materia prima
- Versatilidad: Fácil de mezclar con distintos ingredientes



INGREDIENTES INNOVACIÓN



Encuentra todos
los ingredientes
en www.ufs.com

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

www.ufs.com

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

