Populariza tus platos cocinando con los ingredientes esenciales.

Descubre los mejores básicos para tu cocina y saca el máximo provecho a tus recetas.

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

Unilever Food Solutions

Knorr · Carte D'Or · Hellmann's

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 productos 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.

Con la amplia cultura gastronómica que que tiene nuestro pais y cada vez más popular en todo el mundo, queremos impulsarla con los ingredientes TopUFS. La mejor solución para el día a día de toda la cocina.”

En este recetario te presentamos los ingredientes esenciales de la gastronomía más popular.

Peio Cruz

Chef Leader de
Unilever Food Solutions España

INGREDIENTES ESENCIALES

Top UFS

PARA TU COCINA

Los ingredientes TopUFS son la mejor solución para el día a día de toda cocina.

Knorr PROFESSIONAL · HELLMANN'S EST.1913 · CARTE D'OR PROFESSIONAL · MAIZENA

Los ingredientes esenciales de la gastronomía más popular

España cuenta con una cultura gastronómica referente en el mundo.

Es uno de los países que más sabe popularizar los ingredientes y recetas provenientes de otros países, para adaptarlos a su manera de cocinar y **hacerlos parte de su identidad gastronómica.**

Ejemplo de ello son las patatas, muy presentes en los recetarios tradicionales españoles, que no llegaron a España hasta el descubrimiento de América, en 1492. **Hoy, es imposible no concebir nuestra gastronomía** sin este tubérculo que sirve de base a nuestras ensaladillas rusas o los cocidos, por ejemplo, o de acompañamiento a un sinfín de platos como las albóndigas, el rabo de toro, la carne o el pescado en salsa, etc.

Por eso, siguiendo nuestro compromiso con los chefs de este país, que son la punta de lanza de nuestra gastronomía, te presentamos nuestros ***ingredientes TopUFS, los esenciales de tu cocina, los que más se utilizan en las elaboraciones más importantes de la gastronomía española, y los que garantizan el éxito en tus platos,*** *ya que serán el gran aliado de tu día a día.*

LOS 10 PLATOS MÁS POPULARES EN ESPAÑA

Entrantes

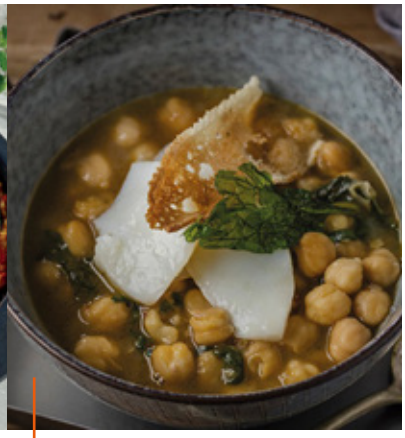
1 Ensaladilla rusa

2 Ensalada césar

3 Croquetas

Platos principales

4 Paellas y arroces

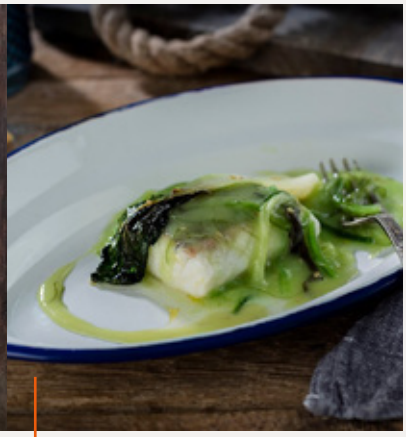


5 Cocidos regionales

LOS 10 PLATOS MÁS POPULARES EN ESPAÑA

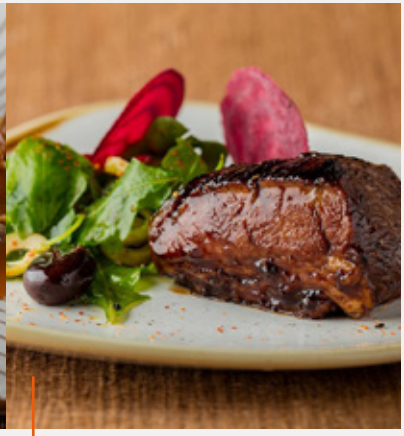
Platos principales

6 Estofado de lentejas



7 Pescados en salsa

8 Albóndigas



9 Carnes en salsa

Postres

10 Postres

Ensaladilla rusa

Puede servir como tapa para compartir, entrante, incluso de acompañamiento.

De origen francés, **la ensaladilla rusa es uno de los platos más versátiles** que una carta puede tener, ya que puede servir como tapa para compartir, entrante, incluso de acompañamiento. **¡Y hay tantas ensaladillas como bares!** Cada local tiene la suya, ya que tiene un alto nivel de personalización por parte del chef. **Esto hace despertar la curiosidad de los clientes, que están siempre a la caza de la mejor ensaladilla.**

Ingredientes

2 kg Patata monalisa

400 g Zanahoria fresca

300 g Mayonesa Hellmann's Original cubo 5 L Sin gluten

300 g Atún en aceite de oliva

200 g Guisantes frescos del Maresme

100 g Aceitunas en conservas

15 ml Aderezo Líquido Cítrico Knorr 400 ml Sin Gluten

102 ml Aceite de girasol

2 uds. Huevo cocido

6 uds. Corazones de alcachofas de El Prat

3 uds. Gildas

1 ud. Alcachofa

Aceite del atún

Caldo de piparras

Colines de pan

Preparación

- Pelar una zanahoria.
- Poner a hervir la zanahoria y una patata (con piel).
- Una vez hervidas, pelar la patata y cortar ambas, aún calientes.
- Cocer los corazones de alcachofas pelados. Cocerlos al vacío en agua a 80°C durante 40 min. Guardar aparte los corazones de alcachofas cocidos.
- Mezclar **Hellmann's Original** con el **Aderezo cítrico Knorr**, el aceite del atún, el aceite de girasol y el agua de las gildas.
- Colocar todo en un biberón.
- Cocer los guisantes y mezclar con la patata y la zanahoria.
- Picar los huevos duros y añadir a la mezcla.
- Picar el pepinillo, las anchoas y las gildas y juntar con todo.
- Mezclar toda con la mayonesa cítrica.

Emplatado

- Cortar los corazones de alcachofas y colocar en la ensaladilla.
- Pelar una alcachofa y filetearla fina.
- Freír las lonchas de alcachofa para hacer un crujiente y añadir en la parte superior de la ensaladilla.
- Terminar adornando el plato con los colines de pan.

Ensalada César

Una de esas ensaladas de origen extraño, **invención de un chef italiano afincado en Tijuana, México,** que en España goza de una fama extraordinaria dada la calidad de nuestros ingredientes base como las aceitunas y las anchoas.

Ingredientes

1 L Hellmann's salsa para ensalada César sin gluten

Lechuga romana

Tomates cherry

Pollo cocido

Queso parmesano (laminado)

Anchoas

Picatostes

Orégano

Preparación

- Colocar una base de lechuga romana en un plato hondo.
- Añadir el pollo cocido, las anchoas, los tomates cherry, el queso parmesano laminado y el orégano.
- Aderezar con la **Salsa para Ensalada César Hellmann's.**

Esta ensalada es un plato muy popular, en el cual una buena salsa César es la clave de todo.

Croquetas de cocido

sin gluten

Ya sean de cocido, boletus, jamón o ¡de cualquier otro ingrediente!, las croquetas **son uno de esos bocados que triunfan en los locales españoles y que más atracción generan.** Son tan versátiles como la imaginación del chef quiera trabajarlas, y **su rentabilidad radica en el poder aprovechar mermas** de materias primas que nos queden en las cámaras frigoríficas.

*En 2020 se consumieron 962,4 millones de croquetas en España**

*Fuente: https://elcorreoweb.es/extra/cuantas-croquetas-comemos-en-un-ano-IJ5748309

Ingredientes

PARA LA BECHAMEL

1,50 L Leche

170 g Mantequilla

500 g Ternera, morcillo

15 g Sal

3 g Pimienta negra, molida

450 g Maizena Harina Fina de Maíz sin gluten caja 2,5 Kg

350 ml Knorr Profesional Fondo de Carne Líquido Sin Gluten Brik 1 L

1 L Nata para montar

PARA EL EMPANADO

350 ml Huevo líquido pasteurizado

Pan rallado sin gluten

Preparación

- Infusionar la nata para montar, la mantequilla, el **fondo profesional de carne Knorr**, la sal y la pimienta.
- Desleír la **Maizena** con la leche e incorporar a la mezcla anterior.
- Remover con una varilla hasta obtener la textura adecuada.
- Incorporar la carne del cocido.
- Pasar a una bandeja y enfriar.

Emplatado

- Una vez fría la bechamel, dividir la masa en porciones.
- Preparar un plato con pan rallado y otro con huevo batido.
- Empanar pasando las porciones, primero por el pan rallado, después por el huevo y otra vez por el pan rallado.
- Freír en abundante aceite.

Arroz caldero
murciano

La paella de los jueves, y otros tipos de platos de arroz (caldosos, negros, regionales, fideuás) son un emblema reconocido en el mundo entero, uno de esos platos que, cuando vemos en la carta de un restaurante, **no podemos dejar de probar.**

Uno de los emblemas nacionales, en cuanto a popularidad nacional e internacional.

Ingredientes

PARA EL CALDERO/FUMET

400 g Lubina

400 g Calamar

350 g Langostino

150 g Tomate

100 g Ñoras

100 g Perejil

50 ml Knorr Caldo sazonador de Pescado sin gluten y sin lactosa bote 1 kg

60 ml Aceite de oliva

PARA EL ARROZ

750 g Arroz bomba

200 g Cebolla

56 g Ajo

158 g Pimiento rojo

50 ml Knorr Caldo líquido concentrado de Marisco Sin Gluten botella 1 L

125 ml Aceite de oliva

GUARNICIÓN

300 g Salsa Alioli Hellmann's cubo 3L Sin Gluten

Preparación

PARA EL CALDERO/FUMET

- Añadir en un caldero u olla los diferentes pescados de roca con el aceite, el perejil, los tomates, las ñoras abiertas (sin pepitas) y el **Caldo de pescado Knorr.**
- Extraer caldo para realizar el arroz.
- Reservar el pescado y marisco cocido para tomar como segundo plato con un poco de caldo a modo de zarzuela.

PARA EL ARROZ

- Realizar un sofrito con el aceite, los ajos, la cebolla y los pimientos, todo bien troceado.
- Saltear el arroz en el sofrito.
- Añadir durante el salteado el **Caldo Líquido Concentrado de marisco Knorr.**
- Cubrir abundantemente con el fumet extraído del caldero y dejar a fuego lento durante 25 minutos, de manera que quede caldoso.

Emplatado

- Acompañar el segundo plato de pescado con alioli.

Estofado de garbanzos,

espinacas y bacalao confitado con su pil pil

Hay tantos cocidos como regiones, ¡o más!

Un plato de cuchara presente en todos los menús españoles, dado que su receta es tan fácil de preparar como de rentabilizar, ya que **de una sola preparación se pueden vender muchas raciones,** sobre todo los días de frío en los que, cuando estamos fuera, necesitamos sentir el calor del hogar.

Ingredientes

REMOJO

800 g Garbanzos de la bañeza

PARA EL SOFRITO

600 g Cebolla

167 g Ajo

368 g Tomate maduro

PREPARACIÓN

1,50 L Agua

200 g Knorr Caldo sazonador de Pollo sin gluten y sin lactosa bote 1 kg

200 g Knorr Caldo sazonador de Pescado sin gluten y sin lactosa bote 1 kg

600 g Espinacas Frescas

COCCIÓN AL VACÍO

800 g Bacalao

100 ml Aceite de oliva

Ajo

Preparación

- Dejar los garbanzos en agua la noche anterior. Cocer a fuego lento, colar y reservar.
- Cortar la cebolla Brunoise con el ajo.
- Pochar hasta que esté dorado.
- Añadir el tomate y sofreír.

PREPARACIÓN

- Introducir los garbanzos en el sofrito y mezclar para que los sabores se junten.
- Hacer un caldo mixto con agua, **Caldo de Pollo Deshidratado Knorr y Caldo de Pescado Deshidratado Knorr.**
- Remojar los garbanzos y añadir las espinacas.

COCCIÓN AL VACÍO

- Envasar el bacalao, añadir aceite de oliva virgen, ajo entero y laurel a 98% vacío.
- Cocer en un Rhoner a 64°c punto corazón durante 6 minutos.
- Abrir la bolsa, aprovechar el aceite con la gelatina que ha soltado el bacalao y hacer el pil pil.

PARA EL CRUJIENTE

- Cortar el pan en láminas muy finas y hornear a 180°c durante 3 minutos.

Emplatado

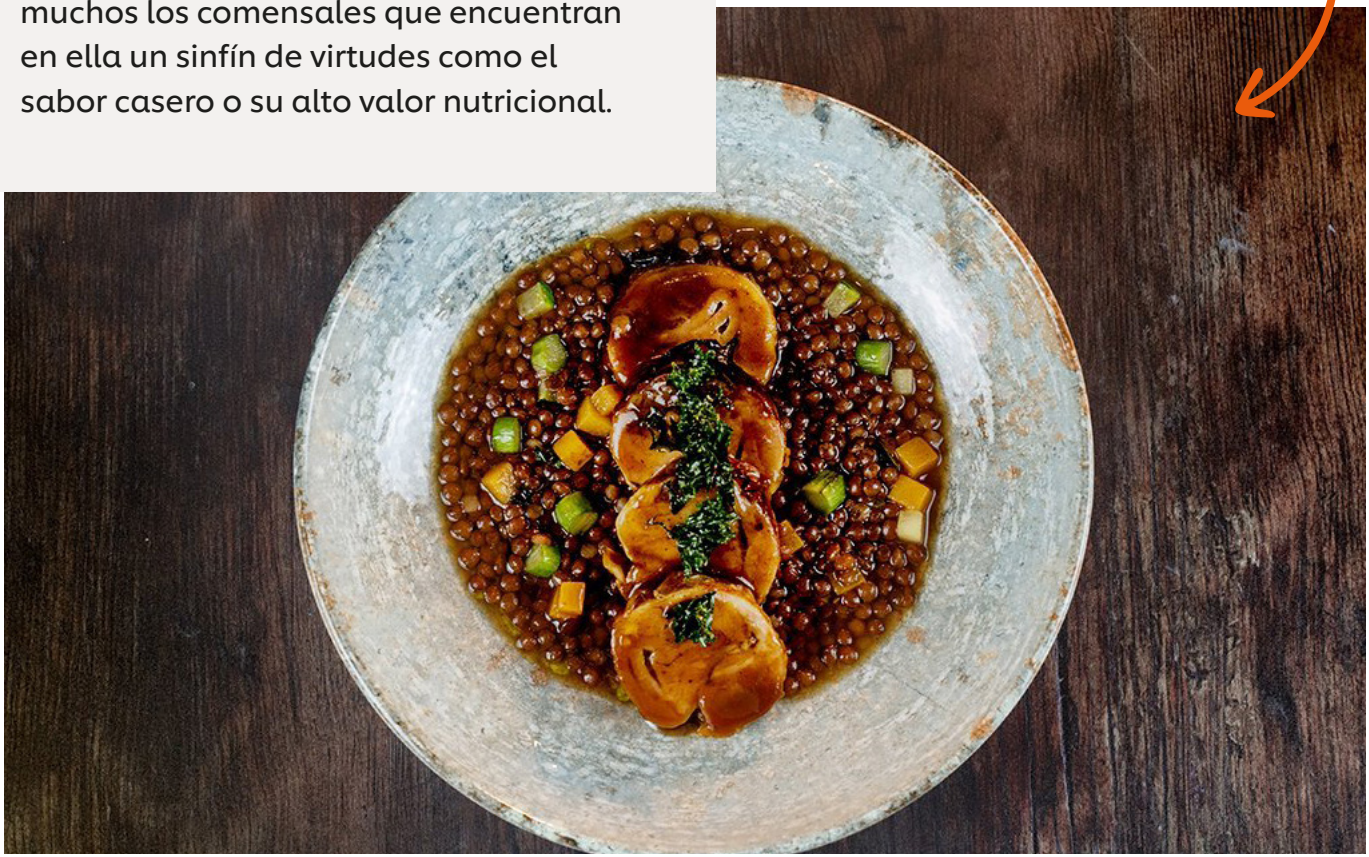
- Verter los garbanzos con la mitad de jugo y colocar el taco de bacalao.
- Acabar con un crujiente de espinaca fresca y otro de pan.
- Decorar con gotas del pil pil.

Guiso de lentejas

con verduras, acompañadas de pollo marinado y asado

La expresión "lentejas, o las tomas o las dejas" es tan famosa como extraña, ya que **suelen ser un plato muy popular en las cartas de menú españolas.** Son muchos los comensales que encuentran en ella un sinfín de virtudes como el sabor casero o su alto valor nutricional.

Sabor casero y alto valor nutricional.



Ingredientes

Pimentón

150 g Cebolla

22 g Ajo

Laurel

103 g Calabacín

118 g Calabaza

800 g Lentejas

1 ud. Limón

75 ml Knorr Caldo líquido concentrado de Pollo Sin Gluten botella 1 L

8 uds. Contramuslo pollo s/h

Preparación

- Cocer las lentejas, la cebolla, la cabeza de ajo, la sal y el laurel con agua fría.
- Reservar una vez que estén cocidas.
- Utilizar el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr** para marinar el contra muslo durante 2 horas junto con el zumo de medio limón.
- Una vez pasado ese tiempo asar el producto con el horno a 180°C añadiendo agua cada que vez que sea necesario.
- Una vez cocinado, enfriar, cortar y reservar. Guardar el caldo producido por el pollo.
- Hacer un sofrito con ajo laminado, pimentón y añadir el jugo que habíamos guardado del pollo.
- Añadir el sofrito a las lentejas, junto con las verduras cortadas a taquitos y hervir despacio.
- Servir las lentejas y terminar el plato añadiendo por encima el pollo y unas hojas de perejil frito.

Delivery

- Tener en cuenta que el envase sea seguro en su cierre para que el guiso no se derrame durante el transporte.

Merluza

en salsa verde marina

Una receta que está de "toma pan y moja", ¡nunca mejor dicho! La carne o el pescado en salsa es uno de los platos estrella en todos los bares y restaurantes debido a su sabor y personalidad única. **Muy demandado entre esos clientes** que quieren tomar una ración para compartir entre amigos, o como segundo plato.

Ingredientes

2,50 L Knorr Caldo sazonador de Pescado sin gluten y sin lactosa bote 1 kg

75 g Cebolla

5 uds. Dientes de ajo

75 g Alga wakame

375 g Lomo de merluza

75 ml Agua de mar

Knorr Roux Espesante Claro bote 1kg

Preparación

- Pochar la cebolla con el ajo.
- Añadir el **Caldo de Pescado Knorr** y dejar cocer 12 minutos.
- Triturar y colar el caldo.
- Añadir el **Roux Blanco Knorr** para dar la textura y el brillo deseado.
- Reservar lo que tenemos hecho hasta el momento.
- Envasar el lomo limpio de la merluza con el agua de mar y cocinar a 60°c durante 15 minutos.
- Pasado este tiempo, dar un golpe de salamandra y reservar.
- Cinco minutos antes de servir, añadir el alga wakame a la salsa.
- Colocar la merluza en el centro del plato y napar con la salsa verde marina.
- Decorar con unas algas wakame que hemos introducido previamente en la salsa.

Albóndigas

de cerdo ibérico con demiglace y curry rojo

Muy fácil de customizar y personalizar.

Uno de los platos estrella en todos los restaurantes españoles, muy fácil de customizar y personalizar, gracias a que permiten acompañarlas con gran variedad de salsas y acompañamientos como patatas, guisantes, zanahoria, etc. **Además, son una propuesta ideal para trabajarlas con NoCarne y tener así una opción vegana en nuestras cartas.**

Ingredientes

2,5 uds. Cebolla tierna

100 g Pasta de curry rojo

500 g Knorr Salsa Demiglace deshidratada para carnes bote 900 g

62,50 ml Salsa ponzu

75 ml Leche de Coco

250 g Picada de presa ibérica de bellota

250 g Cabecero de lomo ibérico de bellota

Maizena Harina Fina de Maíz sin gluten caja 2,5Kg

Preparación

- Pochar la cebolla.
- Añadir la pasta de curry rojo y dejar cocinar un par de minutos.
- Añadir la **Salsa Demiglace Knorr** y dejar cocer 5 minutos a fuego medio.
- Pasar por un túrmix y después por un fino.
- Una vez colado, volver a llevar a ebullición, añadir la leche de coco y el ponzu para darle frescor.
- Dejar cocinar 4 minutos y reservar. Si hiciera falta ponerla a punto de sal.
- Juntar la carne de cerdo ibérico y dar forma de albóndigas.
- Pasar por **Maizena®** (así quedará más crujiente el rebozado y no alterará el sabor) y freír en abundante aceite.
- Escurrir y reservar.
- Colocar las albóndigas en la salsa demiglace de curry rojo hirviendo. Dejar cocinar unos minutos.
- Pasar a un plato sopero añadiendo abundante salsa. Terminar el plato añadiendo hojas de cilantro y cebollino chino picado muy fino.

Presa ibérica

macerada en bovril, jengibre, soja, chiles y pimentón

Uno de los platos guisados más demandados en los menús del día de los restaurantes españoles. Muy fácil de preparar y de rentabilizar, dado que se cocina con cola de vaca o de toro, carne que **es a la vez económica como sabrosa.**

Ingredientes

13 g Ajo en polvo

25 g Jengibre en polvo

3 g Pimentón dulce

325 g Knorr Bovril Caldo Concentrado de carne bote 500 g

125 ml Salsa de soja

250 ml Aceite de girasol

375 g Presa ibérica

Preparación

- Juntar el ajo, el jengibre, el pimentón, 50 g de **Bovril**, la soja, el aceite y la cayena y triturar con un túrmix, el **Bovril** va a potenciar el sabor del marinado.
- Limpiar la presa ibérica del exceso de grasa, juntar con el marinado y envasar al vacío. Dejar marinar 24 horas.
- Pasado este tiempo, sacar del marinado y escurrir.
- Marcar en la plancha por ambos lados y embadurnar con 80 g de **Bovril.**
- Hornear a 190°c durante 4 minutos y ver cómo el **Bovril** glasea la presa. Reservar.
- Colocar la presa ibérica en el centro del plato y culminar con unos filamentos de chile.

Panna cotta

de lima kaffir, helado de coco y naranja

Acompañada habitualmente de frutos rojos, **ya es un clásico entre los clásicos en los menús del día españoles,** situándose al nivel del famoso flan de huevo. **Un postre de versatilidad infinita,** pudiendo añadir toques de té verde, chocolate, toffee, etc. añadiendo simplemente sirope en su preparación.

Su nombre traducido es "nata cocida", y su elaboración está hecha a partir de crema de leche, azúcar y gelificantes.

Ingredientes

Helado de coco Carte d'Or

70 g Base Neutra Gelatina Carte d'Or caja 1 Kg

Crujientes de coco

Menta fresca

Gajos de naranja

Carte d'Or Panna Cotta deshidratada sin gluten caja 48 raciones

Hojas de lima kaffir

Preparación

- Disolver la **Textura gelatinosa Carte d'Or** en la leche, que deberá estar a unos 25°C.
- Desarrollar la **Panna cotta Carte d'Or** según instrucciones y, previamente, infusionar en la leche unas hojas de lima kaffir.
- Retirar las hojas y enfriar.
- Una vez fría pasar por el robot hasta obtener una crema y reservar.

Emplatado

- En un plato disponer la crema de panna cotta, sobre esta unos gajos de naranja y en el centro una quenelle de Helado de coco Carte d'Or. Terminar con menta fresca y los crujientes de coco.

Un postre que goza de gran popularidad, como muchas recetas italianas que, en España, hacen las delicias de todos.

TOP INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES

Caldo de Pollo Knorr

Knorr, marca Nº1 en ventas de caldos(1)

- Sabor limpio e identificable de caldo de pollo hervido varias horas. Con notas de verduras y ligero toque de hierbas, como la cebolla o el ajo.
- Libre de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.

Caldo de Pescado Knorr

Knorr, marca Nº1 en ventas de caldos(1)

- El perfil de sabor de caldo ligero de pescado: combina un sabor de espinas de pescado blanco con un carácter de verduras y aromáticos.

Caldo para Paella Knorr

Knorr, marca Nº1 en ventas de caldos(1)

- Sabor limpio e identificable de caldo de pollo hervido varias horas. Con notas de verduras y ligero toque de hierbas, como la cebolla o el ajo.
- Libre de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.

(1) Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos del segmento Granulados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 3 de Octubre de 2021 (TAM Sept'21), fuente externa.

TOP INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES

NUEVA IMAGEN

Caldo Líquido Concentrado de Pollo

Excelente para redondear con un sabor natural

- Sabor profundo y de matices, ideal para impulsar la personalidad de sabor pollo, así como para ser el hilo conductor del sabor que aportan otros ingredientes en la receta, sin llegar a ser predominante ni protagonista.

NUEVA IMAGEN

Caldo Líquido Concentrado sabor Carne

Excelente para redondear con un sabor natural

- Sabor profundo y de matices, ideal para impulsar la personalidad de sabor pollo, así como para ser el hilo conductor del sabor que aportan otros ingredientes en la receta, sin llegar a ser predominante ni protagonista.

NUEVA IMAGEN

Caldo Líquido Concentrado Vegetal

Excelente para redondear con un sabor natural

- Un sabor de caldo de verduras con personalidad, con sabor identificable natural a verduras para impulsar el sabor de preparaciones menos intensas por la falta de carne animal.

NUEVA IMAGEN

Caldo Líquido Concentrado de Marisco

Excelente para redondear con un sabor natural

- Caldo de marisco con sabor claramente identificable de bogavante, camarón, y otros aromáticos como tomates, puerro, cebolla. Con densidad espesa, semi líquida.

TOP INGRESCINDIBLES

Bovril Knorr

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

- Con mas de un 40% de caldo de vacuno concentrado es ideal para aportar sabor cárnico extra. Aspecto y sabor tostado.
- Disolución instantánea.
- Múltiples aplicaciones: fondos y guisos de carne, marinados, asados y horneados.

Roux Knorr

Elegido N°1 por chefs como la mejor textura del mercado [2]

- Espesor y brillo ideal sin grumos, en tan solo 1 minuto. Aplicación directa sobre salsas y guisos calientes.
- Absorbe la grasa, resultado uniforme y estable.
- Permite la dosificación adecuada para el punto de espesor exacto. Respeta el sabor original de los ingredientes.
- No contiene lactosa, sal, colorantes ni conservantes.

Salsa Demiglace Knorr

Elegida la mejor Salsa Demiglace del mercado [4]

- Salsa base para derivar y personalizar tus salsas y guisos.
- Fácil disolución sin grumos.
- Gran estabilidad en baño maría, congelación y pasteurización.

(4) Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017.

TOP INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES

5L

Mayonesas Hellmann's

Sabor imbatible(2)

- Textura ideal: realza el sabor de los ingredientes en la mezcla.
- Máxima estabilidad: ingredientes bien integrados y sin aguarse, manteniendo una mezcla homogénea.
- Sin gluten.
- Múltiples aplicaciones: Ingrediente base para todo tipo de ensaladillas y salsas. ¡También para gratinar!

5L

5L

5L

9L

2,6L

Salsa para Ensalada César Hellmann's

Receta mejorada con todo el sabor y calidad Hellmann's, ahora sin gluten.

- Auténtica receta césar con queso curado italiano, anchoas y huevos de gallinas camperas.
- Evita la manipulacion de huevos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.
- No empapa los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte en el delivery o take away.
- Boquilla estándar de biberón disponible para mejor dosificación y control de costes.
- Ideal para ensaladas, sándwiches y entrantes.

(2) "Sabor imbatible" mediante test ciego externo. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.

TOP INGREDIENTES IMPRESCINDIBLES

Nº1 (1) en Ventas

NUEVA IMAGEN

Maizena® harina fina de maíz

Marca Nº1 en ventas(1)

- Textura fina y fluida. Consistencias ideales para flanes, cremas y tartas cremosas.
- Mezclada con otras harinas, conseguirás frituras más crujientes y menos aceitosas.
- Sin rastro de sabores no deseados como el de la harina cruda, incluso en cocciones rápidas.
- Mezclada con harinas fuertes de panadería. Conseguirás masas más ligeras y esponjosas.

ELEGIDA Nº1 POR CHEFS (3) En Italia

NUEVA IMAGEN

Panna Cotta Carte D'Or

Elegido Nº1 por chefs en Italia (3)

- Mantiene un punto exacto de rigidez para lograr una mejor textura en boca.
- Fácil de preparar en 3 simples pasos: Desleír el producto en leche hirviendo, añadir nata, porcionar y servir.
- Fácil de personalizar: Añade frutas, siropes o coulis en la disolución para una Panna Cotta diferente cada día.
- Sin Gluten.

Encuentra todos los ingredientes en www.ufs.com

(1) Marca Nº1 en ventas en valor harinas de maíz en supermercados e hipermercados de España. Fuente externa. (2) Test realizado con 50 chefs externos vs principales competidores Agosto 2017. (3) Estudio de penetración Kantar TNS 2016. 501 restaurantes en Italia.

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

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

Unilever Food Solutions

FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.