



MAYONESA OFICIAL
DE LA SELECCIÓN

LA SELECCIÓN GANADORA CON HELLMANN'S

11 CHEFS. 11 BURGERS. 1 EQUIPO.



Unilever
Food
Solutions

Descubre nuestros productos y compra online en ufs.com

DESCUBRE LA ALINEACIÓN DE **LA SELECCIÓN GANADORA**



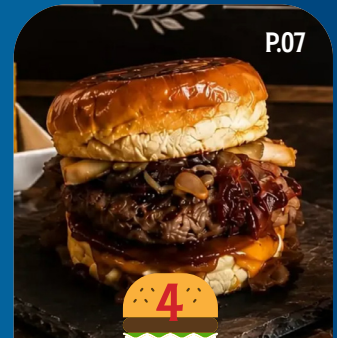
**LA BURGER
TRUFADA**
BAR LA BRAVA
(SABADELL)



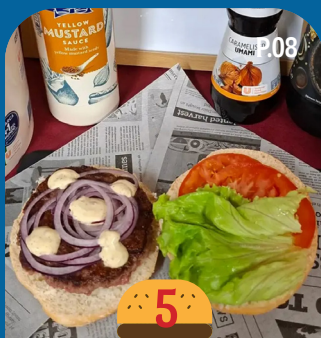
LA MUNDIAL
BINUKA'S BURGER
(CANTABRIA)



**LA GUINNESS
BURGER**
CERVECERÍA EL TEMPLO
(VALENCIA)



**LA BARBACOA
GRINGA**
CAFETERÍA BIDEGORRI
(BIZKAIA)



**SALSA CERVEZA
NEGRA Y MOSTAZA**
PICOS DE EUROPA GRUPO
(CANTABRIA)



**SPICY CITRUS &
SMOKY BACON**
BURGER GERMANY
(MÁLAGA)



**LA BURGER
BURRATINA**
SILVER RIVER
(GIPUZKOA)



**LA BURGER
THE BULL**
ANGUS DINNER
(MADRID)



**LA SOPLI
BURGER**
BORREGO ORIGEN
(MURCIA)



**LA BARBACOA
CANGI**
CANGI
(BARCELONA)



**LA BURGER CON
SALSA KIMCHI**
CHIRINGUITO EL CAMAROTE
(MÁLAGA)





CONOCE A LOS RESTAURANTES

En Hellmann's creemos que no hay fútbol sin burger, y que no hay burger sin Hellmann's.

Nos propusimos descubrir a los restaurantes que firman burgers con personalidad y técnica, capaces de marcar la diferencia con una salsa única. De la mano de Hellmann's, hemos recorrido el territorio en busca de propuestas con nivel de primera división, dignas de formar parte de una auténtica **Selección Ganadora**.

Descubre en este catálogo a los **11 restaurantes ganadores** y sus burgers signature y empieza a ofrecer las hamburguesas que tus clientes van a recordar siempre.



¡SI EXISTIERA UN CAMPEONATO DE BURGERS, ESTAMOS CONVENCIDOS DE QUE ESTE EQUIPO TENDRÍA MUCHAS OPCIONES DE LEVANTAR LA COPA!



LA BURGER TRUFADA



BAR LA BRAVA SABADELL



SANDRA RÍOS Y EVA RÍOS

¡EL PRÓXIMO FICHAJE
ESTRELLA PARA TU CARTA!



Av. Matadepera 280-282,
Sabadell 08207 (Barcelona)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche
134 g de hamburguesa mixta
2 lonchas de bacon
1 rodaja de queso de cabra
20 g de cebolla caramelizada
1 huevo a la plancha
Hellmann's Salsa Mayo Trufa
Patatas fritas cortadas estilo bravas

RECETA

LA BURGER TRUFADA

1. Preparar la carne y el bacon

Marcar la hamburguesa y el bacon en la plancha.

2. Caramelizar la cebolla

Freír la cebolla hasta que quede caramelizada.

3. Preparar el huevo

Hacer el huevo a la plancha.

4. Montaje

Montar la hamburguesa poniendo la salsa en la base del pan, después la hamburguesa, el queso de cabra, la cebolla, los dos trozos de bacon y el huevo. Tapar con la parte superior del pan.

5. Preparar las patatas

Freír las patatas y napar con salsa Mayo Trufa Hellmann's.





LA MUNDIAL



BINUKA'S BURGER



ÁNGEL CÁRCOBA GUTIÉRREZ

LA BURGER QUE SALE
AL CAMPO PARA GANAR



C. La Fuente 3,
Somo 39140 (Cantabria)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

- 1 pan brioche
- 2 bolas de carne smash de 90 g
- 2 lonchas de queso Fasano madurado de Cantabria
- 2 lonchas de panceta curada
- 2 medallones de foie fresco a la plancha
- Cebollino picado
- Salsa Líquida Holandesa Knorr Professional
- Hellmann's Professional
- Mostaza Hellmann's

RECETA

LA MUNDIAL

1. Preparar la carne

Marcar las bolas de carne en la plancha aplastándolas estilo smash y fundir una loncha de queso Fasano sobre cada una.

2. Panceta y foie

Marcar la panceta curada hasta que quede crujiente y los medallones de foie fresco a la plancha.

3. Preparar la salsa

Mezclar la salsa holandesa Knorr professional con la mayonesa Hellmann's para darle cuerpo y la mostaza Hellmann's para potenciar el sabor.

4. Montaje

- Montar sobre la base del pan una buena cantidad de salsa especial y las burgers smash con el queso.

- Colocar encima el foie y la panceta crujiente, y napar con más salsa especial.

5. Terminar

Terminar con cebollino picado, tapar con la parte superior del pan y servir.





LA GUINNESS BURGER



CERVECERÍA EL TEMPLO



ELVIRA ALONSO SEMPERE

¡HAZ QUE TU CARTA
JUEGUE A OTRA LIGA!



Av. Blasco Ibáñez, 19,
46132 Almàssera (Valencia)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche (sin lácteos)
1 hamburguesa de falafel
Lechuga iceberg
Tomate fresco
Aguacate
Cebolla roja
Queso vegano (opcional)
Salsa tipo tártara vegana
Mayonesa vegana Hellmann's
Aderezo Umami Knorr Professional
Mostaza Hellmann's
Ajo
Tomate
Pimiento rojo

RECETA

LA GUINNESS BURGER

1. Preparar el falafel

Freír la hamburguesa de falafel hasta que quede dorada y crujiente. Si se desea, fundir el queso vegano encima.

2. Preparar la salsa

Mezclar la mayonesa Hellmann's Vegana con el Aderezo Umami Knorr Professional, la Mostaza Hellmann's, el ajo, el tomate y el pimiento rojo para la salsa especial.

3. Montaje

- Montar sobre la base del pan la lechuga iceberg, el tomate fresco y la hamburguesa de falafel.
- Cubrir con la salsa especial y la salsa tipo tártara vegana.

4. Terminar

- Terminar con el aguacate y la cebolla roja.
- Tapar con la parte superior del pan y servir.





LA BARBACOA GRINGA



CAFETERÍA BIDEGORRI



JONATHAN PALACIOS

EL GOL QUE
NECESITABA TU CARTA



Txinbo Kalea, 9,
48170 Zamudio (Bizkaia)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche
1 hamburguesa de ternera 100%
rellena de queso
Queso mozzarella
Queso cheddar
Bacon
Cebolla a la plancha
Lechuga
Tomate
Salsa de queso cheddar
Salsa Barbacoa Hellmann's

RECETA

LA BARBACOA GRINGA

1. Preparar la carne

Marcar la hamburguesa rellena de queso en la plancha y fundir la mozzarella y el cheddar encima.

2. Bacon y cebolla

Freír el bacon hasta que quede crujiente y hacer la cebolla a la plancha.

3. Montaje

- Montar sobre la base del pan la lechuga, el tomate y la hamburguesa con los quesos fundidos.

- Añadir el bacon y la cebolla a la plancha.

- Napar con la salsa de queso cheddar y la Salsa Barbacoa Hellmann's.

4. Preparar las patatas

Tapar con la parte superior del pan y servir.





LA BURGER CON SALSA DE CERVEZA Y MOSTAZA



PICOS DE EUROPA GRUPO



JOSE REVUELTA CLARAMUNT

LA RECETA PARA JUGAR EN PRIMERA



C. Vargas, 15,
39010 Santander (Cantabria)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

Para la salsa de cerveza negra y mostaza Hellmann's

33 cl de cerveza negra
10 g de azúcar moreno
300 g de Hellmann's Tradicional y Cremosa
30 g de Mostaza Hellmann's
30 g de mostaza de Dijon
5 g de Aderezo Umami Knorr Professional
5 g de Salsa Líquida Teriyaki Knorr Professional

Para la hamburguesa

1 pan de hamburguesa
1 hamburguesa de ternera de Cantabria
Aros de cebolla roja
Hojas de lechuga
Rodajas de tomate
Salsa de cerveza negra y mostaza Hellmann's

RECETA

LA BURGER CON SALSA DE CERVEZA Y MOSTAZA

1. Para la salsa de cerveza negra y mostaza Hellmann's

- Añadir el azúcar moreno a la cerveza negra y mezclar.
- Reducir la mezcla y dejar enfriar. Incorporar la mayonesa Hellmann's Tradicional y Cremosa, la Mostaza Hellmann's, la mostaza de Dijon, el Umami y el Teriyaki Knorr Professional.
- Integrar todos los ingredientes con ayuda de una lengua.
- Batir a velocidad baja durante un minuto y después aumentar la velocidad hasta lograr la textura deseada.
- Pasar a un biberón y dejar reposar en la nevera.

2. Para la hamburguesa

- Marcar la hamburguesa en la plancha y tostar el pan.
- Montar sobre la base del pan la hamburguesa, los aros de cebolla roja y un poco de la salsa.
- Colocar la lechuga y el tomate, tapar con la parte superior del pan y servir.





LA SPICY CITRUS



CERVECERÍA BURGER GERMANY



DAVID VILLAESCUSA PHILIPOT

LA JUGADA MAESTRA
PARA TU CARTA



Pl. de España, 24,
29327 Teba (Málaga)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 bun de pan con sésamo
200 g de ternera
Queso en lonchas
Bacon
Lechuga
Jalapeños
Hellmann's Professional
Jalapeños machacados
Aderezo cítrico Knorr Professional

RECETA

LA SPICY CITRUS

1. Preparar la carne

Marcar los dos discos de ternera en la plancha y tostar el pan brioche.

2. Preparar el bacon

Freír el bacon hasta que quede bien crujiente.

3. Montaje

Montar sobre la base del pan la hamburguesa con el queso fundido, el bacon, los jalapeños y la lechuga.

4. Mezclar

Mezclar la Hellmann's Professional con los jalapeños machacados y el aderezo cítrico Knorr Professional.

5. Poner salsa

Cubrir con una buena cantidad de salsa spicy citrus.

6. Servir

Tapar con la parte superior del pan y servir.





LA SMOKY BACON



CERVECERÍA BURGER GERMANY



DAVID VILLAESCUSA PHILIPOT

LA JUGADA MAESTRA
PARA TU CARTA



Pl. de España, 24,
29327 Teba (Málaga)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 bun de pan con sésamo
200 g de ternera
Doble de bacon crujiente
Queso en lonchas
Tomate
Hellmann's Professional
Aderezo ahumado Knorr Professional
Bacon bits

RECETA

LA SMOKY BACON

1. Preparar la carne

Marcar la hamburguesa en la plancha, fundir el queso en lonchas encima y tostar el pan.

2. Preparar el bacon

Freír el bacon hasta que quede bien crujiente.

3. Montaje

Montar sobre la base del pan la hamburguesa con el queso fundido, el doble de bacon crujiente y el tomate.

4. Mezclar

Mezclar la Hellmann's Professional con el aderezo ahumado Knorr Professional y los bacon bits.

5. Poner salsa

Cubrir con una buena cantidad de salsa smoky bacon.

6. Servir

Tapar con la parte superior del pan y servir.





LA BURGER BURRATINA



SILVER RIVER



ALKIS Y BEA

LA ESTRELLA
DE TU ALINEACIÓN.



Bidasoa Kalea, 4,
20304 Irun, (Gipuzkoa)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche con sésamo
2 discos de ternera
1 burrata cremosa
Bacon crujiente
Rúcula
Pesto
Mayonesa Hellmann's Original
Patatas fritas

RECETA

LA BURGER BURRATINA

1. Preparar la carne

Marcar los dos discos de ternera en la plancha y tostar el pan brioche.

2. Preparar el bacon

Freír el bacon hasta que quede bien crujiente.

3. Montaje

- Montar sobre la base del pan la mayonesa Hellmann's y un poco de pesto, colocar los dos discos de ternera y la burrata cremosa encima.

- Rematar con una buena cantidad de bacon crujiente y la rúcula.

6. Servir

Tapar con la parte superior del pan y servir.





LA BURGER THE BULL



RESTAURANTE ANGUS DINNER



GUSTAVO ARBIZA Y M^a EUGENIA HIRUELASPESTO

¡EL AS BAJO LA MANGA DE TU CARTA!



Av del Manzanares, 50,
Loc, Latina, 28011 Madrid

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche
1 hamburguesa de ternera Black Angus
3 lonchas de queso cheddar
Cebolla roja a la plancha
Sopa de rabo de buey Knorr
Pimienta negra

RECETA

LA BURGER THE BULL

1. Preparar la carne

Marcar la hamburguesa Black Angus en la plancha y fundir las tres lonchas de queso cheddar encima.

2. Cebolla

Hacer la cebolla roja a la plancha.

3. Preparar la salsa

Preparar la salsa de rabo de buey a la pimienta con la Sopa de rabo de buey Knorr Professional y pimienta negra.

4. Montaje

- Napar la base del plato con la salsa de rabo de buey.
- Montar sobre la base del pan la hamburguesa con el triple queso y la cebolla a la plancha.
- Tapar con la parte superior del pan y colocar la burger sobre la salsa.





LA SOPLI BURGER



RESTAURANTE BORREGO ORIGEN



PEDRO A. BELTRÁN

EL MVP
DE TU CARTA



Av. Luis de los Reyes, 7,
30180 Bullas (Murcia)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche
1 hamburguesa de pechuga de pollo
Caldo Líquido Concentrado de Pollo
Knorr Professional
Aderezo Cítrico Knorr Professional
Cereales para rebozar
Salsa Barbacoa Hellmann's
Cebolla caramelizada
Hellmann's Professional
Yogur natural

RECETA

LA SOPLI BURGER

1. Marinar la pechuga

Marinar la pechuga de pollo en el caldo concentrado de pollo Knorr y el aderezo cítrico Knorr.

2. Rebozar y freír

Rebozar la pechuga en los cereales y freírla hasta que quede dorada y crujiente.

3. Preparar la salsa

Mezclar la Hellmann's Professional con el yogur para la salsa de yogur casera.

4. Montaje

a) Montar sobre la base del pan la salsa de yogur, la pechuga de pollo crujiente, la cebolla caramelizada y la Salsa Barbacoa Hellmann's.

b) Tapar con la parte superior del pan y servir.





LA BARBACOA CANGI



CANGI



ADRIÀ COBO LABRA

LA BURGER CON UNA DEFENSA
IMBATIBLE DEL SABOR



C. Carles Mercader, 17,
08960 Sant Just Desvern
(Barcelona)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 mollete antequerano de 180 g
200 g de hamburguesa 100% ternera
30 g de Salsa Barbacoa Hellmann's
5 g de almendra picada
40 g de queso brie
20 g de cebolla caramelizada
2 rodajas de tomate

RECETA

LA BARBACOA CANGI

1. Preparar la carne

Marcar la hamburguesa en la plancha. Mientras se hace, tostar el mollete.

2. Preparar los ingredientes

Caramelizar la cebolla, cortar el tomate en dos rodajas finas y el queso brie en láminas.

3. Preparar la salsa

Mezclar la almendra picada con la salsa barbacoa Hellmann's.

4. Fundir el brie

Cuando la hamburguesa esté en su punto, colocar el brie encima para que se funda ligeramente.

5. Montaje

Montar la hamburguesa en este orden: salsa barbacoa con almendras, dos rodajas de tomate, cebolla caramelizada y la hamburguesa con el brie fundido. Finalmente tapar con la parte superior del mollete y servir inmediatamente.





LA BURGER CON SALSA KIMCHI



CHIRINGUITO EL CAMAROTE (GRUPO LA REVUELO)



ALMUDENA PEREA SERRANO

¡EL NUEVO FICHAJE QUE MARCARÁ LA DIFERENCIA!



Puerto Deportivo 1, 2975,
Caleta De Vélez (Málaga)

INGREDIENTES (PARA 1 PERSONA)

1 pan brioche
1 hamburguesa de vacuno 100%
Lechuga
Tomate
Queso cheddar
Patatas caseras
Kimchi
Hellmann's Original
Mostaza Hellmann's
Salsa barbacoa Hellmann's

RECETA

LA BURGER CON SALSA KIMCHI

1. Preparar la carne

Marcar la hamburguesa en la plancha, fundir el queso cheddar encima y tostar el pan.

2. Preparar las patatas

Freír las patatas caseras.

3. Preparar la salsa

Mezclar la Hellmann's Original y el kimchi y añadir un poco de Mostaza Hellmann's hasta que quede todo bien integrado.

4. Montaje

Montar sobre la base del pan la salsa kimchi, la hamburguesa con el queso, la lechuga y el tomate.

5. Servir

Tapar con la parte superior del pan y servir con las patatas caseras acompañadas de salsa barbacoa casual Hellmann's.



INGREDIENTES PARA QUE TUS HAMBURGUESAS SEAN INOLVIDABLES

En una gran burger, la salsa es el ingrediente capaz de aportar personalidad, equilibrio y diferenciación a cada receta. Descubre qué salsa Hellmann's encaja mejor con tu propuesta.

HELLMANN'S KETCHUP



DESCUBRIR

HELLMANN'S ORIGINAL



DESCUBRIR

HELLMANN'S SALSA BARBACOA



DESCUBRIR

EXPLORA NUEVOS SABORES QUE MARCAN LA DIFERENCIA EN TUS BURGERS



DESCARGAR
RUEDA DE SABORES

TUS BURGERS SON TU SEÑA
DE IDENTIDAD, ¡HAZLAS TUYAS
CON NUESTRAS SALSAS!



Unilever
Food
Solutions



DESCUBRE MÁS



Descubre nuestros
productos en **ufs.com**



**Unilever
Food
Solutions**



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL