



¡VUELVEN LAS TAPAS!

JUNTO A LA MAYONESA N°1 DEL MUNDO*



¡Club Hellmann's te ofrece las mejores herramientas para que este verano sea todo un éxito!

*Marca n°1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa





..ÍNDICE..

<i>Club Hellmann's</i>	4
<i>3 Claves para asegurar el éxito</i>	6
<i>Take away y delivery, una nueva oportunidad</i>	8
- <i>Súmate a la tendencia del take away y del delivery</i>	10
<i>Tu local, un nuevo espacio para la socialización</i>	18
- <i>Ten a punto tu local para dar el mejor servicio</i>	20
- <i>Aprovecha las nuevas oportunidades</i>	24
- <i>¡Bienvenidos a las terrazas!</i>	26
<i>Ahorra dinero reduciendo los desperdicios</i>	28
<i>Las mejores tapas para compartir con Hellmann's</i>	34
- <i>¡Una de tapas!</i>	36
- <i>Recetas de Delivery y Take Away</i>	38
<i>Los mejores productos para cada ocasión</i>	60



BIENVENIDO AL CLUB

Te ayudamos a llenar tu local mientras tú te concentras en tu negocio

¿QUÉ BENEFICIOS TIENES POR FORMAR PARTE?



FORMACIÓN:

Descubre nuevas tendencias, así como trucos de marketing y gestión.



INSPIRACIÓN:

Recetas, productos y consejos para elevar tu oferta.



PUBLICIDAD GRATUITA:

Atrae nuevos clientes gracias a campañas gratuitas que lanzamos.



OFERTAS EXCLUSIVAS:

Material de visibilidad, descuentos, puntos, ¡y mucho más!





¿CÓMO FORMO PARTE DEL CLUB?

.....

1. Entra en www.ufs.com/clubhellmanns
2. Compra productos Hellmann's en la web de www.ufs.com y guarda tu ticket.
3. Tienes tres opciones:
 - Entra en www.ufs.com/clubhellmanns/registro, rellena el formulario y sube tu ticket
 - Si dispones de un **gestor de Unilever Food Solutions**, rellena el formulario e introduce su código
 - Rellena el formulario y nuestro equipo de televentas te contactará.
4. **¡Registro completo!** Validaremos tu solicitud y te notificaremos vía mail tu alta.



Escanea este código y comienza a beneficiarte de una gran comunidad de chefs que, como tú, desean ir más allá con su negocio.

3 CLAVES PARA ASEGURAR EL ÉXITO

El sector de la hostelería poco a poco va recuperando su ritmo y eso se traduce en una mayor afluencia de clientes a tu local. Por ello, ahora es momento de jugar sobre seguro.

A continuación, te mostramos consejos para potenciar el momento terraza, trucos para mejorar tu gestión de mermas e inspiración para destacar con tus recetas de Delivery y Take Away. ¿Nos acompañas?





MEJORA TU GESTIÓN DE MERMAS

PARA QUE UNA CARTA SE EFICAZ, DEBE INTEGRARSE CON UNOS PROCEDIMIENTOS DE COMPRA Y PRODUCCIÓN RIGUROSOS.



SEDUCE CON TU CARTA DE DELIVERY Y TAKE AWAY

PLATOS RICOS SÍ, PERO QUE SEAN FÁCILES Y ADAPTABLES A LOS NUEVOS TIEMPOS.



POTENCIA TU TERRAZA

LLEGA EL BUEN TIEMPO Y LOS GRUPOS, ASÍ QUE PREPARA LAS MEJORES TAPAS PARA COMPARTIR EN TU TERRAZA.

Descubre más aquí:

Escanea
el código







**TAKE AWAY Y
DELIVERY**
... APROVECHA ESTA ...
OPORTUNIDAD

SÚMATE A LA TENDENCIA DEL TAKE AWAY Y EL DELIVERY

Sácale el máximo partido a una de las tendencias más prometedoras del sector de la restauración, el servicio de Take Away y Delivery. Aquí te contamos los mejores consejos para destacar con tu carta ¡y rentabilizar aún más tu negocio!



Escanea
el código



¡Descárgate la **Guía completa** con
inspiración y formación para hacer
Delivery y Take Away en tu negocio!



CÓMO IMPLEMENTAR EL DELIVERY EN TU NEGOCIO

PASO 1

¿DELIVERY PROPIO O SUBCONTRATADO?

Existen dos modelos principales del Delivery, en función de si te encargarás tú personalmente o darás tu negocio de alta en alguna aplicación:

DELIVERY PROPIO

Si estás preparado para asumir todas las tareas de la entrega a domicilio, puedes desarrollar tu propia app de pedidos y fidelización de clientes y beneficiarte de las siguientes ventajas:

- Reduce comisiones y asegura la rentabilidad.
- Accede a los datos de tus clientes para fidelizarlos.
- Mejora el soporte y atención al cliente.

DELIVERY SUBCONTRATADO

Si prefieres subcontratar el servicio a domicilio de tu local, siempre puedes darte de alta en las plataformas o apps de Delivery con más alcance de España para disfrutar de las siguientes ventajas:

- Gran visibilidad para tu negocio.
- Capta nuevos clientes que no te conocían hasta ahora.

Recuerda que en este caso tendrás que pagar una comisión por cada entrega. Ésta dependerá de la plataforma que escojas, aunque también ahorrarás gastos.



**“EL 40% DE LOS PEDIDOS DE DELIVERY EN ESPAÑA SE REALIZAN
A TRAVÉS DE AGREGADORES, FRENTE AL 60% GESTIONADO
DIRECTAMENTE POR LOS RESTAURANTES.”**

Fuente: Kantar Worldpanel.

PASO 2

ACTIVA TU CARTA PARA EL DELIVERY Y EL TAKE AWAY

Independientemente de si realizamos el servicio a domicilio a través de un agregador o por nuestra cuenta, debemos preparar nuestra carta y activarla para este nuevo canal de ventas:

ADAPTA TU CARTA AL DELIVERY

Ciertos platos o productos viajan mejor y por lo tanto son ideales para el servicio a domicilio, otros sin embargo, necesitarán adaptarse de alguna manera para asegurar su correcta entrega.



FOTOS APETITOSAS DE TUS PLATOS

Incluye imágenes apetitosas de tus platos para hacer agua la boca de tus clientes. Recuerda, es importante que sean fotos atractivas pero también deben parecer reales, no abuses de los filtros.



COMBOS Y PROMOS ESPECIALES

Crea combos o packs de productos para ofrecer mejores precios que por la compra individual de productos. Así, crearás oportunidades de venta cruzada y aumentarás el ticket promedio.



TERMINAR RECETAS EN CASA

Valora la opción de preparar algunas recetas en delivery de forma que sea el propio cliente quien dé el último toque o último golpe de horno o regeneración. Podría merecer la pena con algunas recetas como un plato de pasta en salsa o un gratinado.





PASO 3

EJECUTA EL SERVICIO A DOMICILIO Y TAKE AWAY

Tanto para el servicio a domicilio como para el Take Away, ya sea a través de un agregador o por tu cuenta, vas a necesitar unos básicos para asegurar un servicio de calidad a la altura de tu local:



Conexión a Internet fiable.



Punto de recogida de fácil acceso.



Estar conectado a la Tablet/POS de tu plataforma de delivery en caso de hacerlo a través de un agregador.



Calcular los tiempos de preparación para tener el pedido listo cuando llegue el cliente o el repartidor.



Bolsas, contenedores de comida etc.



Estar preparado para un mayor tráfico el fin de semana.

Hay aspectos que debes tener en cuenta también en la cocina para tenerlo todo a punto y ser más eficiente en la preparación de pedidos. Una buena organización en tu espacio de trabajo va a ser clave para ser exitoso:



Tenlo todo organizado para ser rápido y que los platos salgan lo antes posible de la cocina.



Proporciona recursos suficientes para organizar las pre elaboraciones, cocinado y preparación de los platos para delivery y así evitar estrés y confusión.



Empaqueta cualquier aderezo líquido en su propio envase individual y hermético para conseguir que las salsas no se viertan.



En el caso de que el pedido contenga sopa o crema, te recomendamos que además de utilizar un recipiente especial, lo envuelvas en papel o plástico para que el producto llegue correctamente a tus clientes.

PASO 4

COMUNICA TU SERVICIO A DOMICILIO Y TAKE AWAY

Demuestra a tu clientela que eres capaz de adaptarte a sus nuevas necesidades y comunica con orgullo este nuevo servicio que ofreces. Aquí te damos algunos trucos para ello:

MATERIAL DE VISIBILIDAD EN TU LOCAL

Una pizarra en la puerta, un cartel exterior... cualquier soporte puede ser válido para captar la atención de los clientes con mensajes claros y directos, o hasta con un toque de humor.



ACTUALIZA TU PÁGINA WEB

Tus clientes están buscando soluciones en Internet. Demuestra que has sido capaz de adaptarte a la situación. Asegúrate una buena visibilidad online y muestra tu menú para inspirarlos y tentar sus papilas gustativas



ACTUALIZA TU CUENTA DE INSTAGRAM

Usa un tono de voz desenfadado, pero honesto, es importante que sea real. Hazlo divertido y presenta tus últimos logros culinarios de una manera apetitosa pero real. ¡Adiós a los filtros!

Además, Instagram ha lanzado Food Orders en España. Esto permite a bares y restaurantes utilizar el sticker de Food Orders en sus stories para incentivar los pedidos a domicilio y comprar directamente en la web del negocio.



CREATIVIDAD AL PODER

En los contextos de crisis es cuando nos volvemos más creativos. Echa un vistazo a Tik Tok por ejemplo. Crea una cuenta y lanza un desafío culinario, ¿por qué no? Si hay un momento para volverse locamente creativo, sin duda es ahora.



SÉ TRANSPARENTE

Sí, es importante centrarse en lo positivo, pero es igual de importante no fingirlo. No actúes como si no pasara nada, admite la situación y saca lo mejor de ella.



PROACTIVIDAD

Mantente conectado con tus fans, inicia la conversación, responde, intenta ofrecer soluciones siempre que te pidan algo. Mostrarte disponible para responder sus demandas es lo más importante en estos momentos.



PERSONALIZA TUS PEDIDOS

¿Qué es más bonito que una nota corta escrita a mano o simplemente el nombre del huésped escrito en la caja? Esto hará que sea una experiencia personalizada y que la recuerden más. ¡Las probabilidades de que repitan aumentarán! Aprovecha para introducir un flyer animando a que valoren tu servicio en la plataforma de Delivery que utilices. Cuantos más comentarios positivos, mayor será tu visibilidad en la plataforma.





• TU LOCAL •
UN NUEVO
ESPACIO PARA LA
SOCIALIZACIÓN



TEN A PUNTO TU LOCAL PARA
**DAR EL MEJOR
SERVICIO**

Debido a la situación actual, la higiene y seguridad en tu local son clave para ofrecer el mejor servicio a tus comensales. Por ello, es importante extremar todas las precauciones y poner un extra de atención en los procedimientos habituales.





1 INFORMACIÓN

Ya hemos comprobado que se trata de una situación dinámica, donde las medias y políticas se modulan según cada zona. Infórmate bien de las novedades que afectan a tu negocio.



2 DESINFECCIÓN Y SEGURIDAD DE LA PLANTILLA

Implica a tu equipo y nombra a un responsable cada turno para asegurar que todo el equipo está bien concienciado con las medidas de higiene y seguridad.

3 POTENCIA TUS REDES SOCIALES

Ahora más que nunca tus clientes necesitan saber de ti. ¿Tienes una carta de Delivery o Take Away? Anúnciala en tus redes sociales y aprovecha nuevas oportunidades para hacer crecer tu negocio con nuevos clientes.

PROMOVER UN BUEN AMBIENTE

Para cumplir con las medidas de distanciamiento social e higiene, separa las mesas y elimina todas las pantallas táctiles posibles. Prioriza las cartas de papel de un solo uso con códigos QR y los carteles con la oferta del día.

TAKE AWAY Y DELIVERY

Valora la posibilidad de incorporar nuevos modelos de negocio como la recogida de comida en tu local o el delivery. Durante un tiempo todavía habrá clientes que se sientan incómodos comiendo fuera, por lo que puedes aprovechar estas dos opciones para llegar hasta ellos.

OPTIMIZA TU MENÚ

Prioriza siempre las preparaciones más rentables y que suelen tener mejor rotación. Te permitirá ahorrar costes y reducir mermas.

HORARIOS ESCALONADOS

Sabemos que no es el escenario ideal, pero prepara tu local y organizaos para poder servir la comida en horarios escalonados o por turnos. Los nuevos aforos permitidos obligarán a dar servicios más espaciados en el tiempo y hacer dos o tres turnos por comida o cena.



8 ESPACIOS AMPLIOS

Durante un tiempo, los espacios en los comedores, en las mesas y en los sitios de paso deberán ser más amplios y separados para respetar las normas de distanciamiento social.

9 ELIMINA ÁREAS DE AUTOSERVICIO

Es aconsejable evitar los buffets, estaciones de condimentos y barras de ensaladas durante un tiempo. Para las salsas, prioriza los formatos monoporciones de un solo uso. Si tienes la cubertería y platos al aire, cúbrelos y mételos en bolsas individuales.

10 OFRECE DESCUENTOS EN TARJETAS DE REGALO

Fideliza a tus clientes con vales o descuentos en la siguiente comida para agradecer su lealtad y darles un motivo para que vuelvan.

11 GELES DESINFECTANTES

Coloca geles desinfectantes en tu local, sobre todo en la entrada para que los comensales los usen. También deberás desinfectar cada mesa después de cada cliente y limpiar frecuentemente las superficies de contacto y los baños.

12 COMUNICA LAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Utiliza carteles o letreros que informen a los clientes qué medidas de seguridad se han implementado en tu local, eso les transmitirá confianza.

13 MASCARILLAS

Todo el personal de sala y cocina debe usar mascarillas durante su turno. Las mascarillas sirven para evitar la propagación del virus, así como protegernos de posibles contagios. Protege a tu equipo y a tus clientes usándolas.

APROVECHA LAS NUEVAS OPORTUNIDADES

Cuando llega el buen tiempo, nos gusta rodearnos de los nuestros, en grupos pequeños de dos o tres personas y juntarnos en las terrazas, ya sea en los locales de siempre o bien descubrir nuevos rincones. Es por eso que tu negocio debe estar preparado para acoger a estos grupos y dar lo mejor de sí, en especial en tu terraza, un espacio que está cobrando especial protagonismo.

¿Necesitas más argumentos?





65%

DE MOMENTOS DE CONSUMO EN ESPAÑA SON SOCIALES, ES DECIR, EN COMPAÑÍA.



LA MEDIA DE GASTO POR CONSUMIDOR CUANDO SE ESTÁ CON MÁS PERSONAS GIRA ALREDEDOR DE 12€.

SUPERIOR A CUANDO SE CONSUME INDIVIDUALMENTE.



LA COMIDA MÁS DEMANDADA EN MOMENTOS DE SOCIALIZACIÓN ES EL CASUAL FOOD:

HAMBURGUESAS, SÁNDWICHES, PATATAS, BURRITOS, ETC.



EXISTEN TRES TIPOS DE MOMENTOS ASOCIADOS AL CONSUMO EN COMPAÑÍA A LOS QUE DEBES ATENDER:



AMIGOS



UNIDADES FAMILIARES



EQUIPOS DE TRABAJO EN BREAKS DE DESCANSO

LA MEDIA DE PERSONAS POR GRUPO ES DE

3 UDS.

Tienes en tus manos el folder donde te daremos consejos para sacar partido al momento de consumo de amigos con herramientas para una cocina más preparada y te inspiraremos con el tapeo más desenfadado al puro estilo Hellmann's. ¡Manos a la tapa!

¡BIENVENIDOS A LAS TERRAZAS!

Las terrazas son un espacio clave de encuentro entre familiares y amigos al aire libre. Sin duda, con el buen tiempo, se llenan de grupos que llegan para disfrutar de la buena gastronomía en compañía y nosotros tenemos que estar a la altura para asegurar una experiencia perfecta. Ahora más que nunca, ¡prepara tu terraza!



Los reencuentros, aunque con las normas de distanciamiento social, son momentos especiales y debes estar preparado para recibir a los clientes en tu local y tu terraza.

Toma nota de estos consejos y aprovecha esta oportunidad para sacarle más partido a tu terraza.



RESERVAS

Potencia el servicio de reservas para organizar a los comensales y los turnos, además de asegurar las normas de distanciamiento social.

OPCIONES PLANT BASED

La cocina veggie está en auge y cada vez más personas optan por este tipo de estilo de vida. Incorpora platos y opciones veggies para atraer a los comensales veganos, vegetarianos y flexitarianos.



MENÚ APERITIVO PARA TU TERRAZA

Ofreces menús adaptados a varias personas, te ayudará a gestionar las mermas y podrás sacar partido a tus platos más representativos. Los grupos de tres o cuatro personas consumen más de media que una pareja.



¡DALE A LA TAPA!

Las tapas son tu mejor aliado para mesas de dos o tres personas, sobre todo aquellas que permiten porciones individuales. Amplía tus opciones de tapas para atraer a a más personas a tu local.

LA CUENTA, POR SEPARADO

Da la posibilidad de pagar por separado, facilita la experiencia de los grupos y los clientes estarán más tranquilos a la hora de consumir.



· AHORRA DINERO ·
REDUCIENDO
DESPERDICIOS



AHORRA DINERO REDUCIENDO LOS DESPERDICIOS

Se calcula que un restaurante español tira 3.000€ a la basura de media cada año.*

¿Sabes que puedes generar más beneficio si realizas una buena gestión de mermas? Además de las implicaciones económicas, la huella ecológica de la comida es alta y todo el proceso de cosecha, transporte y procesado tiene un grave impacto en nuestro planeta.



Fuente: 2,5 kg de desperdicios de media al día por 4€/kg de media por 298 días al año.

La cadena de valor de la reducción de los desperdicios

La esencia de una gestión de desperdicios eficaz radica en las tres R: Reducir, Reutilizar y Reciclar
¿Cómo puedes disminuir los desperdicios? Pon atención a todos estos momentos de tu día a día:



COMPRA - DEBES TENER UN CONTROL A TIEMPO REAL DE TUS EXISTENCIAS Y PRODUCTOS VENDIDOS.

Consejo: compra al por mayor si encaja con tu demanda o si buscas productos no perecederos. Puede parecer una buena oportunidad, pero los costes de tirar el exceso de existencias pueden ser enormes.



ALMACENAJE - DEBES TENER UNA VISIÓN GENERAL DE LAS EXISTENCIAS UTILIZANDO UN MEJOR SISTEMA DE ETIQUETADO DE FECHAS.

Consejo: coloca los productos más utilizados al principio de tu ruta. De ese modo, la persona que necesita los productos necesita menos tiempo para conseguirlos. También puedes utilizar estanterías móviles.



PREPARACIÓN - PREPARA LA COMIDA CUANDO ESTÉS SEGURO DE QUE SE VA A CONSUMIR Y DE ESTE MODO NO PREPARARÁS DEMASIADA.

Consejo: multiplica la demanda de un ingrediente preparado por el número de días que el ingrediente se puede consumir para saber cuántos lotes debes preparar:

PREVISIÓN X CAPACIDAD DE MANTENER UN PRODUCTO (EN DÍAS) = CANTIDAD A PREPARAR



DE LA PREPARACIÓN HASTA TOMAR LA NOTA - UTILIZA TUS PRODUCTOS DE MANERA INTELIGENTE Y USA LOS PRODUCTOS QUE PRONTO ACABARÍAN DESPERDICIÁNDOSE.

Consejo: sé creativo y utiliza restos para crear primeros sabrosos (por ejemplo, los restos de cerdo y pollo se pueden convertir en patés y terrinas).



LAS RACIONES Y EL DESPERDICIO EN EL PLATO - SI LAS RACIONES SON CORRECTAS, EVITARÁS QUE SOBRE DEMASIADA COMIDA EN EL PLATO Y TU COCINA PRODUCIRÁ MENOS DESPERDICIOS.

Consejo: coloca un plato aparte por si quieren repetir: un buen truco para servir las raciones adecuadas en los platos adicionales y ofrecer un poco más de comida si el cliente quiere repetir, en vez de poner demasiada comida desde un principio.



ELIMINACIÓN - APRENDE DE LOS DESPERDICIOS QUE QUEDAN EN EL PLATO Y ELIMINA LOS RESIDUOS ORGÁNICOS DE MANERA SOSTENIBLE.

Consejo: intenta usar contenedores de almacenaje reutilizables con tapas herméticas en vez del film transparente que es caro. De este modo, también podrás reducir tu recogida de basura.

#APROVECHARSABEBIEN

¿Sabías que 1/3 de toda la comida que se produce se desperdicia y que España es el séptimo país europeo con mayor desperdicio alimentario?

Creemos que la comida es demasiado buena para ser desperdiciada, por ello hemos trabajado en iniciativas que ayuden a reducir el desperdicio alimentario.



Stopmermas.com la herramienta para realizar una auditoria de mermas y evitar generarlas



Proporción de materiales para reducir el desperdicio en el plato de los comensales



Guía para la gestión de mermas en el negocio



Unión con Too Good To Go para darle una segunda vida al excedente.

Por ser parte de Club Hellmann's, **ahórrate los 39€** de cuota anual de To Good To Go registrándote ahora aquí:



Escanea el código





• LAS MEJORES •
TAPAS

PARA COMPARTIR CON

HELLMANN'S®

EST. 1913



— POR EL CHEF ANTONIO ARRABAL —



¡UNA DE TAPAS!



**PANECILLO CRUJIENTE
CON TORREZNO, PEPINO ENCURTIDO Y
MAYONESA DE CILANTRO**



**PIADINA DE CECINA
RÚCULA Y PARMESANO CON MAYONESA
DE TOMATE SEMISECO**



**CHIMI CHANGA DE POLLO
ESPECIADO CON MAYONESA
DE CHIPOTLES AHUMADOS**



**PANECILLO DE POLLO
CRUJIENTE CON ENSALADA
DE COL LOMBARDA**



**TOSTA DE CORDERO
CON MAYONESA DE
TZATZIKI**

Escanea
el código



ESCANEA EL CÓDIGO PARA
DESCUBRIRLAS PASO A PASO.



**ALITAS DE POLLO CRUJIENTES
CON MAYONESA DE TOMATE
PICANTE**



**TOSTA DE LANGOSTINOS
CON MAYONESA DE CURRY
Y COCO**



**SÁNDWICH CUBANO
CON MAYONESA DE
PEPINILLO Y MOSTAZA**



**BOCADILLO DE ROAST BEEF
CON MAYONESA HELLMANN'S DE
ACEITUNAS NEGRAS Y DEMIGLACE DE
PARMESANO**



**REGAÑA CON SASHIMI
DE BACALAO CON MAYONESA DE
LIMÓN AL WASABI**



Antonio Arrabal te presenta las tapas que crearán revolución en tu local. Son perfectas para el Delivery y Take Away, combinan lo tradicional con las últimas tendencias ¡y están deliciosas!

Antonio Arrabal, chef de La Jamada

 @chefarrabal

Escanea
el código



Y si quieres descubrir más sobre el Delivery y Take Away, no te pierdas este vídeo del evento UFS Tendencias 2021 donde el chef Antonio Arrabal te dará todas las claves para saber trabajarlo correctamente.





MAKI DE AGUACATE Y SALMÓN

CON TARTAR DE TERNERA Y MAYONESA DE TRUFA



INGREDIENTES

Maki de aguacate

- 60 gr de arroz cocido
- 2 láminas de aguacate fresco
- 30 gr de salmón fresco (sin espinas ni piel)

Base de arroz

- 1 kg de arroz
- 1050 gr de agua

Mezcla de vinagre de arroz y azúcar

- 350 ml de vinagre de arroz
- 100 gr de sal
- 250 gr de azúcar

Aliño de tartar de ternera

- 100 gr de cebolleta picada
- 250 ml de aceite de oliva 0,4
- 30 ml de salsa de soja
- togarashi al gusto

Tartar

- 25 gr de lomo de ternera picado
- 1 cucharada sopera de aliño
- cebollino al gusto

Mayonesa Hellmann's trufada

- 100 gr de Hellmann's Mayonesa Original
- 20 gr de champiñón picado y confitado
- 2 gr de trufa rallada

ELABORACIÓN

ARROZ

- Lavar el arroz en agua fría hasta que el agua quede transparente.
- Cocer en arrocera el tiempo que estime la máquina.
- Si se hace en cazuela, juntar en frío el agua y el arroz y poner 5 minutos a fuego fuerte, 5 minutos a fuego medio y 5 minutos apagado. Retirar del fuego y tapar.
- Volcar sobre una bandeja el arroz e ir enfriando. Añadir poco a poco la mezcla de vinagre de arroz para aliñarlo.
- **IMPORTANTE:** *El arroz nunca se mete en frío. Se conserva en temperatura ambiente o caliente.*

MEZCLA DE VINAGRE DE ARROZ Y AZÚCAR

- Juntar todo y poner en el fuego sin que llegue a hervir para que se disuelva bien el azúcar, sin parar de remover. Dejar enfriar.
- Usar 240 ml de esta elaboración por kg de arroz.

MAKI

- En una esterilla de sushi extendemos el arroz, colocamos el alga nori y encima colocamos las láminas de salmón, hacemos el maki y cortamos en 10 trozos. Reservamos.

MAYONESA

- Mezclamos todos los ingredientes sin triturar y reservamos.

PRESENTACIÓN

Colocamos los sushis en la base, encima el tartar de ternera y culminamos el plato con la mayonesa Hellmann's de trufa.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

POLLO EN SALSA DE OSTRAS

CRUJIENTE CON MAYONESA DE CHILES DULCES



INGREDIENTES

Pollo

- 2 contramuslos de pollo deshuesados
- 60 gr de salsa de ostras

Fritura del pollo

- 50 gr de harina
- 100 gr de maizena
- sal
- agua

Mayonesa de chiles dulces

- 100 gr de Hellmann's Mayonesa Original
- 100 g de Knorr Salsa Sweet Chili

ELABORACIÓN

POLLO

- Cortamos los contramuslos en dados y dejamos marinar con la salsa de ostras 24 horas.
- Mezclamos las harinas y la sal y vamos añadiendo agua poco a poco hasta obtener la textura ideal para freír.
- Pasamos el pollo por la fritura y freímos en abundante aceite a 190°C. Dejamos unos minutos y cuando esté bien crujiente sacamos a un papel absorbente.

MAYONESA DE CHILES DULCES

- Mezclamos la Hellmann's Mayonesa Original con la salsa de chiles dulce Knorr y reservamos.

PRESENTACIÓN

Colocamos sobre el plato de delivery y añadimos la salsa por encima de cada trozo.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca n°1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

ENSALADILLA RUSA CON MAYONESA HELLMANN'S, HUEVO A BAJA TEMPERATURA, GAMBONES Y VENTRESCA



INGREDIENTES

Para 1 kg de ensaladilla

- 500 gr de patata cocida
- 200 gr de zanahoria cocida
- 100 gr de cebolleta picada
- 100 gr de pepinillo encurtido picado
- 100 gr de aceituna deshuesada picada
- 250 de Hellmann's Mayonesa Original

ELABORACIÓN

ENSALADILLA

- Juntar todo y poner a punto de sal.

GAMBONES

- Cocer en agua, enfriar y pelar.

HUEVO A BAJA TEMPERATURA

- Poner una hora en el roner a 63°C. Sacar agua con hielo para enfriar. Reservar.

PRESENTACIÓN

Poner la ensaladilla en el centro del plato, el huevo encima y terminar poniendo más Hellmann's Mayonesa Original con la ayuda de un biberón. Picar los gambones y la ventresca y poner por encima

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

BOCADILLO DE COCHINITA PIBIL

CON MAYONESA HELLMANN'S DE ACHIOTE Y CEBOLLA CRUJIENTE



INGREDIENTES

Cochinita pibil

- 0,6 l zumo de naranja
- 2 cabezas de ajo asado
- 1 canela en rama tostada en sartén
- 150 gr pasta achiote
- 2 cucharadas de comino
- 4 ud de clavo
- 2 ud chili
- 6 cucharadas de orégano
- 4 limas exprimidas
- 1 cabeza de lomo

Cebolla Xnipek

- 100 ml de zumo de naranja
- 100 ml de lima
- Jalapeño picado
- 3 cebollas rojas

Mayonesa de achiote

- 100 gr de Hellmann's Mayonesa Original
- 20 gr de pasta de achiote
- zumo de ½ lima

ELABORACIÓN

COCHINITA PIBIL

- Marinar 10h la carne con azúcar y sal a partes iguales, pimentón de la vera y ajo en polvo.
- Triturar todos los ingredientes.
- Una vez marinada, limpiar y envasar con el líquido y dejar reposar 1 noche.
- Introducir en el horno a 180 °C durante 45 min.
- Desmiguar y picar los trozos de carne y poner todo junto con el líquido a cocer en una olla unos minutos para que coja sabor la carne y quede todo homogéneo. Desmigamos y reservamos.

CEBOLA XNIEPEK

- Cortar en juliana la cebolla y juntar con el resto de ingredientes.
- Envasar y dejar reposar mínimo 4 horas.

MAYONESA DE ACHIOTE

- Mezclamos todos los ingredientes y reservamos.

PRESENTACIÓN

Colocamos el pan, encima la cochinita pibil bien caliente. Añadimos la cebolla snipek, la mayonesa de achiote y terminamos con unas hojas de cilantro.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

KEBAB DE CORDERO

CON SALSA DE YOGUR Y SALSA BRAVA



INGREDIENTES

Cordero

- 1 pierna de cordero
- ½ cebolleta
- zumo de ½ lima
- 1 diente de ajo rallado
- 1 cda menta fresca picado
- 1 cda cilantro
- 1/2 limón
- Pimentón, ras el hanout, comino, pimienta cayena, curry, cúrcuma, orégano, sal y pimienta

Mayonesa de yogur

- 25 gr de yogur tipo griego
- 100 gr de Hellmann's Mayonesa Original
- zumo de ½ lima
- sal y pimienta

ELABORACIÓN

POLLO

- Mezclar las especias, el zumo, la cebolla, la menta y el cilantro.
 - Coger la paletilla deshuesada y adobar con la mezcla anterior.
 - Rular la paletilla especiada con papel film.
 - Cocinar al vacío a 80°C durante 8 horas.
- Sacar del papel film en forma de cilindro y asar en el kamado hasta que se haga una corteza dorada por fuera.
 - Dejar enfriar y cortar.
 - Mezclamos todos los ingredientes de la mayonesa y reservamos.

PRESENTACIÓN

Colocar unas rodajas de cordero previamente marcadas sobre el pan, añadir Salsa Brava Hellmann's y mayonesa de yogur al gusto. Terminar con unas hojas de rúcula, menta y cebolleta.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

ENSALADA DE TERNERA ASADA CON BERENJENA AHUMADA ESPINACA Y SALSA DE YOGUR



INGREDIENTES

- 60 gr de roast Beef a láminas
- 80 gr de berenjena ahumada a láminas
- 15 gr de hojas de espinaca
- 30 ml de Hellmann's salsa para ensalada sabor Yôgur

ELABORACIÓN

ROAST BEEF

- Marinar durante 10h el entrecot con sal y azúcar a partes iguales, pimentón, ajo en polvo y cajún (opcional).
- Apartar, limpiar y secar bien.
- Marcar en plancha, poner al horno a 185°C durante 9 minutos.
- Al acabar, ponerlo en agua y hielo para cortar la cocción.
- Quemar las berenjenas a fuego o en una sartén, retirar y añadir el cilantro. Reservar.

PRESENTACIÓN

Laminamos el roast beef y colocamos en plato, añadimos las láminas de berenjena en un lateral. Aliñamos con aceite y sal unas hojas de espinaca y las colocamos encima. Terminamos con el dressing de yogur.

NUESTROS PRODUCTOS



EMPANADILLAS CRIOLLAS

CON MAYONESA DE AGUACATE



INGREDIENTES

Empanadilla criolla

- 1 kg de carne picada mixta
- 150 gr de pimienta verde
- 150 gr de pimienta roja
- 150 gr de cebolla
- 5 gr pimentón
- 30 gr vino blanco
- 40 gr de achiote
- Una cdita de comino
- Un poquito de pimienta negra molida
- 100 gr de aceitunas
- Dos huevos cocidos.

- 1 cda de Knorr Caldo líquido concentrado de Carne
- Agua
- Roux oscuro
- Gotas de Salsa Hot Mexican Hellmann's

Mayonesa de aguacate

- 100 gr de Hellmann's Mayonesa Original
- 30 gr de aguacate fresco
- zumo ½ lima
- cilantro
- menta
- sal

ELABORACIÓN

- Rehogar las verduras hasta que estén pochadas.
- Añadir la carne picada y dorarla bien, añadir el vino blanco y reducir.
- Añadir comino, pimienta negra, pimentón y sal.
- Añadir el agua al concentrado de carne y cocinar durante unos minutos, después lo ligamos con un poco de Roux hasta que coja consistencia.
- Ya fuera del fuego añadir las aceitunas picadas y el huevo cocido picado.
- Para la mayonesa, triturar todos los ingredientes y reservar.
- Rellenar las obleas con el relleno, cerrarlas y freír durante un par de minutos.

PRESENTACIÓN

Colocar las empanadillas en el plato y aliñar con la mayonesa de aguacate.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca n°1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa. (3) Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

ENSALADA DE QUESO FRESCO, SANDÍA, SARDINA AHUMADA Y SALSA DE MOSTAZA Y MIEL



INGREDIENTES

- 30 ml de Hellmann's salsa para ensalada Mostaza y Miel
- 15 gr Rúcula
- 1 lomo cortado en láminas de sardina ahumada
- 50 gr de queso fresco
- 70 gr de sandía natural

ELABORACIÓN

- Cortar la sandía en dados y aliñar con aceite de oliva.
- Cortar la sardina en láminas y reservamos en aceite.
- Aliñar la rúcula con aceite de oliva y sal y reservar.
- Cortar el queso en dados y reservar.

PRESENTACIÓN

Colocar en el fondo Hellmann's salsa para ensalada Mostaza y Miel, montar la ensalada de rúcula en el centro. Colocar la sandía, el queso fresco y la sardina ahumada.

Delivery: Añadir un sobre de aliño extra para que el cliente pueda complementar la ensalada.

NUESTROS PRODUCTOS



ENSALADA DE FIDEOS

CON VERDURITAS, MAYONESA TERIYAKI Y COPOS DE ATÚN AHUMADOS



INGREDIENTES

- 100gr de fideos
- 100 gr de verdura juliana tricolor
- 0,075 ml de Knorr Salsa Teriyaki

Mayonesa de teriyaki

- 100 ml de Hellmann's Mayonesa Original
- 25 ml de Knorr Salsa Teriyaki

ELABORACIÓN

- Cocer los fideos durante 2 minutos y reservar.
- En una sartén con aceite caliente, añadir los pimientos y rehogar.
- Añadir los fideos, saltear todo junto y añadir la salsa teriyaki. Remover bien y poner en el plato.
- Para la mayonesa teriyaki, mezclar todos los ingredientes y reservar.

PRESENTACIÓN

Aliñar los fideos con la mayonesa teriyaki y colocar en la parte superior los copos de atún, la menta picada y la cebolleta.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.

(2) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

ROLLS DE BRIOCHE

CON ENSALADILLA DE BACALAO CON MAYONESA DE ACEITUNAS NEGRAS



INGREDIENTES

Ensaladilla de bacalao

- 100 gr de bacalao miga
- 4 tomates cherry
- ½ cebolla tierna picada
- 60 gr de Hellmann's Mayonesa Original

Mayonesa de aceitunas negras

- 100 gr de Hellmann's Mayonesa Original
- 20 g de pasta aceituna negra

ELABORACIÓN

- Mezclar la cebolleta tierna con el bacalao y los tomates, añadir la mayonesa de Hellmann's, remover y reservar.
- Para la mayonesa de aceitunas negras, mezclar todos los ingredientes y reservar.

PRESENTACIÓN

Colocar el pan brioche en la base, añadir la ensaladilla de bacalao encima y terminar con la mayonesa de aceitunas.

NUESTROS PRODUCTOS



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
(2) Marca nº1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.



· LOS MEJORES ·
PRODUCTOS
PARA CADA
OCASIÓN



EL MEJOR FORMATO PARA CADA NEGOCIO Y OCASIÓN

Las salsas son parte de la experiencia que viven los consumidores y sabemos que es importante que el cliente se sienta libre de condimentar su comida a su gusto y con la máxima higiene y seguridad.

De hecho, el **66%** de los comensales prefiere aplicar las salsas ellos mismos, por lo que las salsas que se disponen en la mesa son importantes e influyen en la impresión del local que se llevan los clientes.

Ya sea para la mesa, para la barra o para tu servicio take away, siempre encontrarás el producto Hellmann's que se adapte a cada ocasión, con el mejor sabor de la marca n°1*.



¿QUÉ PUEDEN OFRECERTE LOS FORMATOS HELLMANN'S?

REDUCE EL TIEMPO Y LOS RECURSOS CON LAS PRE ELABORACIONES

Por ejemplo, con las salsas Hellmann's
ganarás tiempo sin comprometer el sabor y
ahorrarás los ingredientes.



CONTROL DE COSTES CON NUESTROS PRODUCTOS

Gracias a su exactitud y homogeneidad,
te ayudarán a controlar las cantidades y
optimizar tu presupuesto.

CONTROL DE MERMAS E HIGIENE

Con el uso de formatos monoporción, se
disminuye el riesgo de contaminación cruzada
y se evita el espacio de almacenamiento y de
tiempo de manipulación.



MISMO SABOR, DIFERENTES FORMATOS PARA CADA NECESIDAD



Formatos Monodosis:
Máxima higiene y control de costes

Monodosis para ensaladas

Control de costes, higiene y perfecto
para el Delivery y Take away



Monodosis

Control de la cantidad de salsa, formato seguro
e ideal para el Delivery y Take Away



Mini tarros cristal

Formato Premium, seguro y adaptable
para el Delivery y Take away



Bocabajos

Práctico para usar en la cocina, en la mesa y en la barra o bien como fuente de ingresos extras en el Delivery y el Take away



Salsas Especiales Casual Food

Polivalente para usar en la barra o en la cocina



Dispensadores

Dosifica el control de las salsas y perfecto para servir a muchos comensales



Diperas

La mejor forma de servir y crear tus propias salsas



LA MEJOR HELLMANN'S PARA TU COCINA

Mayonesas

Auténtico sabor y textura para tus mayonesas



Salsas frías para carne y pescado

Salsas clásicas y listas para aplicar



(1) 50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014.
 (2) Marca n°1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.



www.ufs.com

☎ 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



**Unilever
Food
Solutions**

