

CATÁLOGO HOTELES 2016

Descubre nuestros productos en ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Índice

Tendencias	4
Nuevas tecnologías en cocina	6
Buffet Management:	
Gestión	18
Buffet de ensaladas	23
Buffet de postres	26
Buffet de sopas y cremas	28
Buffet de carnes y pescados	29
Banquetes:	
Gestión de banquetes	30
Cómo te ayudamos	34
Cook&Chill	36
Room Service:	
Contenido del Room Service	38
Cómo te ayudamos	42
Recetas de Room Service	43
Desayunos:	
Los beneficios de la margarina	46
Ejemplos de desayunos	50
Gama sin gluten	51
Surtido de producto	52







Confianza



Las personas se han vuelto escépticas y más comprometidas con lo que comen, de dónde viene y quién lo hace, buscan alimentos reales, honestos, seguros, responsables y de confianza.

¿Qué implica?

- ✓ EXIGENCIA EN LOS INGREDIENTES
- ✓ SÓLO CONFIAR EN LAS PRIMERAS MARCAS

Nuevos Mundos



La comida es cada vez más creativa y explorativa. Desde su obtención hasta su preparación, puede ser un viaje y una experiencia.

¿Qué implica?

- ✓ NUEVOS SABORES Y PLATOS
- ✓ OFERTA AMPLIA EN CONSUMO FUERA DEL HOGAR
- ✓ TEATRALIZACIÓN

Autoconsciencia



Las personas están adquiriendo una comprensión cada vez más sofisticada de cómo los alimentos transforman la manera de pensar, sentir y actuar para mejorar el día a día.

¿Qué implica?

- ✓ LA NUTRICIÓN ES UNA PRIORIDAD
- ✓ MÁS OPCIONES SANAS Y EMOCIONANTES

Flexibilidad



Los estilos de vida se vuelven más fluidos y las actividades como la compra de alimentos, cocinar o comer necesitan ser más flexibles para permitir seguir los ritmos de vida.

¿Qué implica?

- ✓ COMIDAS MÁS CASUALES
- ✓ AUJE DEL SNACKING
- ✓ HORARIOS DE COMIDA MENOS ESTRUCTURADOS

Mayores expectativas



Impulsado por una explosión de elecciones, informaciones y comparaciones, gente de todos los niveles de ingresos son cada vez más exigentes y críticos.

¿Qué implica?

- ✓ MÁS EXIGENCIA PARA LAS MARCAS
- ✓ PREMIUMIZACIÓN ASEQUIBLE DE MENÚS
- ✓ CONTROL MÁS ESTRICTO DE LOS PROCESOS



La línea caliente

¿Cómo funciona?

LA LÍNEA CALIENTE

Es el sistema de mayor implantación, hasta ahora, en la organización de distribución de comidas en un centro de gran producción como hoteles, CPU's y hospitales.

Se parte de la elaboración de los alimentos en cocina convencional o nuevos sistemas de cocción, emplatado y almacenamiento y distribución en planta en carros calientes que garantizan la cadena de calor (mantenimiento a 67° C) de los platos calientes, preservando frías las ensaladas, postres y platos fríos.

Otra alternativa para la distribución en línea caliente son las bandejas isotérmicas de celdas compartimentadas. Que garantizan el mantenimiento durante el servicio de los alimentos.



LA LÍNEA CALIENTE PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES



- ✓ Altos niveles de calidad, ya que se cocina materia prima del mercado



La línea fría

¿Cómo funciona?

La modalidad de línea fría consiste en la preparación y condimentación de la comida con el método tradicional.

1. En el momento que acabamos de elaborar, emplatado en barquetas para proceder de forma inmediata al abatimiento.
2. Abatir: Bajamos la temperatura desde los grados de cocción ($>65^{\circ}\text{C}$) a $<3^{\circ}\text{C}$ en el corazón del producto y en menos de una hora y media.
3. Se procede a termosellar rápidamente las barquetas.
4. Pasamos a almacenar las barquetas termoselladas en cámaras frigoríficas entre 0°C y 5°C . Igualmente podemos distribuir en vehículos/carros refrigerados, siempre a menos de 5°C .



NOS PERMITE OPTIMIZAR RECURSOS Y AHORRAR EN MANO DE OBRA
CON LA GARANTÍA DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.



Facilidad de transporte



Máxima seguridad higiénica



Facilidad de almacenamiento



Máximas cualidades organolépticas:
sabor, aroma y textura garantizados



Cocción al vacío

¿Cómo funciona?

Cocer al vacío es colocar un alimento dentro de un envase, (bolsa o bandeja) resistente, extraer el aire, soldarlo y someterlo a cocción en ambiente húmedo a temperatura generalmente inferior a 100°C.

La cocción va forzosamente seguida de un enfriamiento rápido. Debe bajar la temperatura en el centro de producto de 75°C a 10°C en un tiempo máximo de 90 min.

El tiempo de conservación en el frigorífico a 3°C, queda limitado entre 6 y 21 días de acuerdo con las condiciones de fabricación.

La cocción al vacío implica aplicar menor temperatura de la usual (entre 55°C y 98°C) por un periodo más largo de tiempo sin la presencia del oxígeno en contacto con los alimentos, a diferencia del sistema tradicional donde los alimentos son sometidos a temperatura igual superior a 100°C en tiempos relativamente cortos.

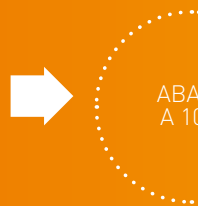
Por lo tanto no trabajamos con tiempo sino con temperatura, es decir la cocción al vacío es una cocción larga y prolongada a baja temperatura.



REALIZAMOS
EL VACÍO



COCINAR
EN HORNO
O RONNER
ENTRE
55°C / 98°C



ABATIR
A 10°C



DE 6
A 21 DÍAS

LA COCCIÓN AL VACÍO PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES



✓ Ahorro en ingredientes y condimentos al no evaporar



✓ Sabores más intensos y texturas más tiernas



✓ Ahorro en energía ya que se utilizan temperaturas muy bajas para la cocción



La pasteurización en alimentos envasados

¿Cómo funciona?

Consiste en cocer el alimento envasado (a veces ya previamente cocinados) a baja temperatura y durante un periodo de tiempo superior al utilizado en la cocción tradicional. La acción del calor se ejerce sobre toda la superficie del alimento al mismo tiempo, va penetrando hacia su interior de manera uniforme, manteniendo la textura y concentración de sus aromas.

ENVASADO EN BOLSA DE VACÍO O BARQUETA






PASTEURIZAR



DE 21 A 45 DÍAS SEGÚN ALIMENTO



LA PASTEURIZACIÓN PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES

- ✓ Máximas cualidades organolépticas: sabor, aroma y textura garantizados 
- ✓ Evitar la evaporación y la desecación 
- ✓ Simplifica y agiliza el servicio 
- ✓ Racionaliza la planificación de trabajo 
- ✓ Anticipación de la preparación de banquetes y grandes servicios 



La esterilización

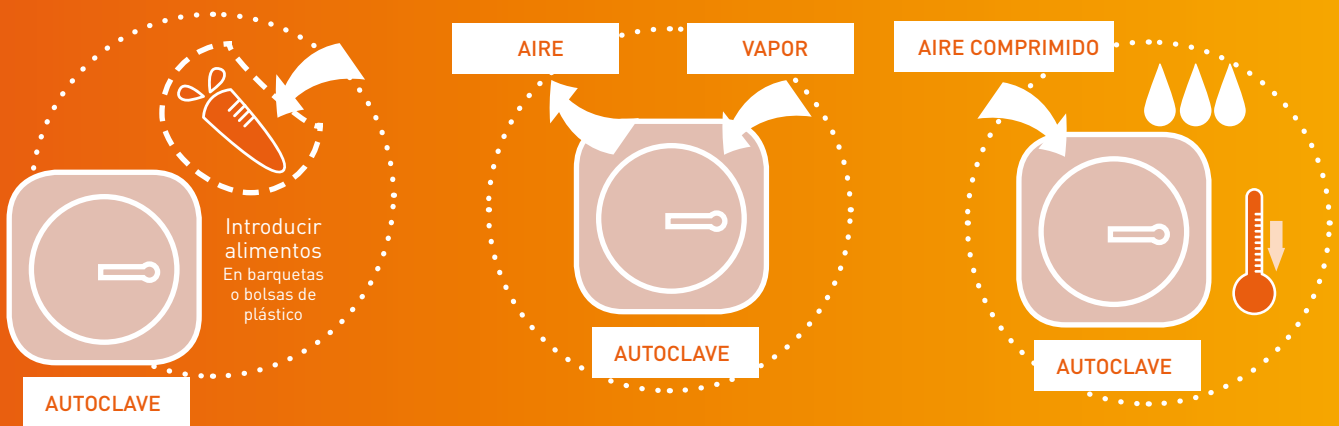
¿Cómo funciona?

El proceso de esterilización consiste en destruir el 90% de los microorganismos que se encuentran en los alimentos, mediante el proceso de exponerles a una temperatura alrededor de 115°C y así poder conservarlos durante largos periodos. Se puede trabajar con material empaquetado o sin empaquetar, en continuo o en lotes.

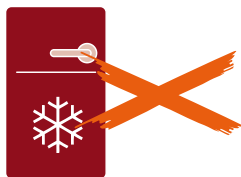
El mayor problema es que se pierden vitaminas hidrosolubles (grupo B y vitamina C) en mayor o menor cantidad, según la duración del tratamiento de calor. Puede originar cambios en el sabor y el color original del alimento.



ESTERILIZACIÓN DE ALIMENTOS EN AUTOCLAVE:



LA COCCIÓN AL VACÍO PRESENTA LAS VENTAJAS SIGUIENTES



✓ No requiere frío para su conservación, tan sólo conservar en lugar fresco y seco



✓ Permite optimizar zonas de almacenaje al no tener que utilizar neveras

La ultracongelación

¿Cómo funciona?

La congelación retrasa el deterioro de los alimentos y prolonga su seguridad evitando que los microorganismos se desarrollen y ralentizando la actividad enzimática que hace que los alimentos se echen a perder. Cuando el agua de los alimentos se congela, se convierte en cristales de hielo y deja de estar a disposición de los microorganismos que la necesitan para su desarrollo.

La ultracongelación es más rápida y mejor que la congelación tradicional, ya que los cristales de hielo que se forman son más pequeños.

No obstante, la mayoría de los microorganismos (a excepción de los parásitos) siguen viviendo durante la congelación, así pues, es preciso manipular los alimentos con cuidado tanto antes como después de ésta.

La congelación puede dañar a algunos alimentos debido a que la formación de cristales de hielo rompe las membranas celulares. Este hecho no tiene efectos negativos en términos de seguridad, sin embargo, el alimento queda menos crujiente o firme. Entre los alimentos que no resisten a la congelación se encuentran las verduras para ensaladas, los champiñones y las frutas ricas en agua. Los alimentos con mayor contenido de grasa, como la nata y algunas salsas, tienden a cortarse cuando se congelan.

La congelación tiene un efecto mínimo en el contenido nutricional de los alimentos. Los alimentos pueden permanecer en un congelador entre 3 y 12 meses con toda seguridad y sin que su calidad se vea afectada. El tiempo varía dependiendo del alimento en cuestión.

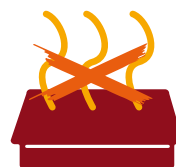
MANTENIMIENTO DE ALIMENTOS ULTRACONGELADOS



- ✓ Los congeladores han de estar siempre a -18°C . y mejor si estan llenos.



- ✓ Es importante proteger los alimentos en bolsas y recipientes de plástico



- ✓ Dejar enfriar los alimentos antes de congelar



- ✓ Nunca volver a congelar un producto descongelado



Preparación
en **FRÍO**
Procesos más rentables

Preparación en frío

Reducción de costes

- Ahorro de tiempo, espacio y consumo energético.
- Menor inversión en maquinaria y limpieza.
- Adecuado aprovechamiento de los recursos humanos.
- Mayor flexibilidad para tus producciones.

Seguridad e higiene

- Menor riesgo de contaminación bacteriológica. El producto no pasa por las zonas de temperatura crítica.
- Pueden ser consumidos hasta 3 días después de su preparación. Este plazo se puede extender envasando en atmósfera modificada, pasteurizando o ultracongelando el producto, sin perder sus propiedades.

Operativa adecuada para cocinas centrales

- Apto para los procesos más comunes en cocinas centrales: vacío, pasteurización, ultracongelación...
- Óptimo resultado final en cualquier tipo de regeneración: microondas, inducción, horno mixto, seco o vapor, baño maría.
- Sencilla implementación tanto en línea fría como en línea caliente.
- Elaboración de recetas y guarniciones innovadoras con mínima manipulación.

1. Diluir el producto tan sólo con agua fría.



2. Salsear sobre la proteína en las barquetas



3. Termosellar



4. Preservar y/o transportar en frío y regenerar en el momento del pase.



Nuevos ingredientes adaptados a las últimas tecnologías



AHORRO DE MEDIA

40%

en tiempo y coste energético vs preparación en caliente

BENEFICIOS

- Preparación directa con agua fría.
- Mejor operativa.
- Facilidad para elaborar grandes cantidades.
- Adquiere la consistencia final en tan sólo unos minutos, facilitando así su manipulación directamente en el plato, barqueta, bandeja o bolsa vacío.
- Permite porcionar en frío.
- Terminación del producto a alrededor de 70°C, aprovechando el momento de regeneración para terminar el plato.



PRINCIPALES BENEFICIOS TÉCNICOS

	BASE DE SALSA ESPAÑOLA	SALSA DE TOMATE	SALSA BECHAMEL	PURÉ DE PATATA
Regeneración	✓	✓	✓	✓
Ultracongelación	✓	✓	✓	✓
Baño maría	✓	✓	✓	✓
Pasteurización	✓	✓	✓	✓
Vacío	✓	✓	✓	✓
Línea caliente	✓	✓	✓	✓

Contienen por ingrediente*:

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	PESCADO	APIO	MOSTAZA	SESAMO	CACAHUETES	SOJA	FRUTOS SECOS	ANÍS	ALMENDRAS	MOJUSCO	HUEVO	LECHE
BASE DE SALSA ESPAÑOLA	—	—	—	—	—	—	—	✓	—	—	—	—	—	—
SALSA DE TOMATE	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
SALSA BECHAMEL	**	—	—	✓	**	—	—	—	—	—	—	—	**	✓
PURÉ DE PATATA	**	—	—	**	—	—	—	—	—	—	—	—	**	—

*Hay implantadas medidas preventivas para minimizar el riesgo de contacto cruzado con estos alérgenos.

**El producto puede contener, por contacto cruzado, los alérgenos marcados con dos asteriscos.



Las principales
áreas del servicio
gastronómico
del hotel





Buffet Management



Banquetes



Room Service



Desayunos





EL GASTROBUFFET

Gracias a la implantación del sistema de buffet en los hoteles, hace ya muchos años, la hostelería en España está donde está. Debemos situarnos a mediados de los años cincuenta, cuando en España no se sabía ni se podía imaginar lo que era el turismo. Por razones bien sabidas, España explotó como destino turístico mayormente para los europeos del norte, gente que buscaba sol, playas, fiestas y gastronomía.



Vende una experiencia en tu buffet de hotel

Las empresas que venden productos deben aprender a vender servicio, y las que venden servicio deben comenzar a vender experiencias.

Qué puedes hacer para ello

- ✓ Entrena a tu equipo.
- ✓ Pregunta a tus clientes qué es lo que quieren.
- ✓ Ofrece más de lo que espera el cliente.
- ✓ Modifica menús, presentaciones, formas de actuar, raciones más personalizadas y minimalistas.
- ✓ Refuerza los circuitos lógicos de tu buffet.
- ✓ Practica la cocina "one to one", es decir, cocina para cada cliente.

Minimiza errores y maximiza logros



- Extremar la limpieza de todas las partes del buffet.
- Alto impacto visual de las presentaciones culinarias.
- Facilidad para acceder a los platos en el buffet.
- Identificación clara y legible de todas las elaboraciones.
- Más que abundancia, variedad y correcta dosificación individualizada.
- Conocer los deseos del cliente.
- Reposiciones muy rápidas y seguidas.
- Temperaturas correctas de las elaboraciones frías y calientes.
- Descentralizar el buffet.
- Cocina "one to one".
- Correctísima atención al cliente por parte de cocina y sala.
- Sorpresas diarias.
- Orden y lógica en los montajes del buffet.
- Horarios de buffets adecuados.
- Comidas adecuadas a la época del año (estacionalidad).
- Calidad en la comida, buenas recetas y elaboraciones.



OBJETIVO

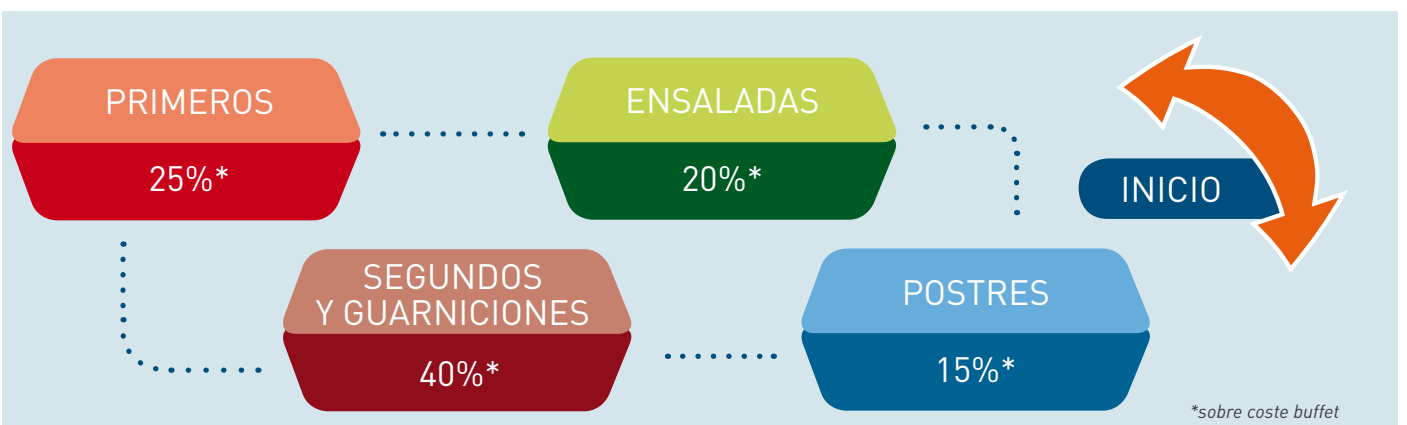
Incrementar la rentabilidad del buffet mientras se consigue un comensal satisfecho y gratamente sorprendido

Un buffet bien estructurado ayuda al comensal en su elección y al restaurador a incrementar su rentabilidad, influenciando al consumidor hacia los productos más rentables (ensaladas y postres).

El orden, variedad, color y decoración son los aspectos más valorados en el buffet.

- Sorprender y seducir al comensal desde una oferta variada, colorida y sabrosa... En el buffet no siempre hay lo mismo.
- Gestión de mermas. Maximizar en lo posible las raciones cerradas para controlar costes (también ayuda en vistosidad y agilidad). Cantidades ajustadas y reposición periódica.
- Show cooking. Se consigue multiplicar la oferta personalizada para el cliente. Comida recién preparada, a la vez que se evitan mermas y aumenta la satisfacción del cliente.

MAPA DE UN BUFFET RENTABLE

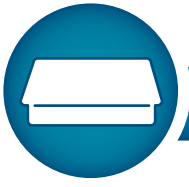




7

puntos que aumentan la satisfacción del cliente

- 1 DISECCIONA EN MUCHAS PEQUEÑAS PARTES EL BUFFET**
Ya no sirve el sistema de siempre por el cual el buffet se dividía en frío, caliente, postres, vivo, trinche...; ahora el área de postres se divide en artesanos, individuales, granel, al momento...).
- 2 PON TU ATENCIÓN EN LAS SIGLAS (P.A.V.C.)**
 - (P)resentación de las elaboraciones.
 - (A)tención al cliente.
 - (V)enta del producto por parte del equipo.
 - (C)omida sabrosa y a la temperatura adecuada.
- 3 CAMBIA LA PERSPECTIVA DE TU VISIÓN**
Ponte en el lugar del cliente. Siéntate en una mesa. Observa mucho. Acércate al buffet y come lo que comen los clientes en el momento que comen.
- 4 HAZTE SIEMPRE ESTA PREGUNTA:**
¿Qué se puede mejorar en/de...?
- 5 CÓMPRATE UNA LIBRETA**
Toma muchas notas en tu libreta capturadora de ideas.
- 6 TRABAJA EN EQUIPO**
Comparte tus inquietudes con el equipo. Busca momentos de reflexión conjunta.
- 7 PLANIFICA**
Una buena planificación de acciones consigue llevar a buen término tus objetivos.



El especialista en reposición

- ✓ Es el cocinero/a que cubre y maneja la reposición en el buffet (Buffetea).
- ✓ Importancia extrema en la imagen del hotel.
- ✓ Habitualmente lo cubre gente poco cualificada, temporeros, estudiantes...
- ✓ **Perfil adecuado:**
 - Buena imagen, limpio, aseado, bien vestido.
 - Rápido y previsor.
 - Conocedor del producto y de las zonas del buffet que maneja.
 - Conocimientos de idiomas, buena educación, discreción.



El especialista en show cooking y cocina activa

- ✓ Evolución y especialización del cocinero, conocedor de tendencias y técnicas culinarias.
- ✓ Puesta en escena impactante, cocina activa "el cliente percibe que cocinamos para él".
- ✓ El cliente debe percibir que es un punto importante.
- ✓ El 90 % de los clientes pasan por las zonas de show cooking. Además nos interesa que repitan (son zonas rentables).
- ✓ **Perfil del especialista:**
 - Don de gentes y habilidad social. Idiomas.
 - Buena formación en la materia a exponer.
 - Conocedor de técnicas de presentación, utensilios y maquinaria.





Crea una
**ENSALADA
DIFERENTE**

cada día con
HELLMANN'S
BRING OUT THE BEST.



ENSALADAS Y CRUDITES

1

Transmite
frescura y
naturalidad
en tu buffet

2

Gustan a todos
por igual

3

Fuente de
rentabilidad en
tu buffet





EL CLIENTE BUSCA PLATOS MÁS SALUDABLES PERO SIN RENUNCIAR AL SABOR

- Las ensaladas están entre los platos más consumidos, tanto por nacionales como turistas.
- Buscan ensaladas divertidas, variadas y con sabor, diferentes cada día.

DA PROTAGONISMO A TUS ENSALADAS Y AHORRA

- Bajo coste del plato: aproximadamente sólo el 20% del coste del buffet.
- Ubícalas al principio del buffet, a la vista y con una buena apariencia, reduciendo así el consumo de platos de mayor coste.
- Desarrolla una oferta atractiva y variada para cada día. ¡Existen miles de combinaciones!
- Aprovecha excesos de producción para construir tus ensaladas y evitar mermas.
- Las salsas te permiten ampliar la variedad de sabores.
- Permiten porcionar y controlar mejor el consumo por cliente y las posibles mermas, que además son de coste reducido.



4

Buffet Management

tipos principales con amplia personalización



Base verde



Base legumbres / arroz



Base patata



Base pasta

- Permiten transmitir la creatividad del chef con infinitas recetas, adaptándonos a los ingredientes disponibles en cocina.
- Permiten porcionar y controlar mejor el consumo por cliente y las posibles mermas.
- La salsa es un ingrediente clave ya que aporta el sabor principal y el atractivo de la ensalada (evitar salsas aguadas, cortadas, amarilleadas...).
- Una mala apariencia puede frenar el consumo y disparar tus mermas y consumo de otros platos más caros.

Salsas para Ensalada Hellmann's

GARANTIZA EL SABOR DE TUS ENSALADAS
A LA VEZ QUE AHORRAS



- César: Para platos de hoja tierna, arroces y pescados azules.



- Mil Islas: Para preparaciones a base de pescados blancos y marisco.



- Vinagreta: Para todo tipo de ensaladas mixtas.



- Mostaza y Miel: Para ensaladas de patata o con carne tipo roast beef, salchichas y fiambres.



- Yogur: Para ensaladas templadas y de pasta.



- Aecite de Oliva y Vinagre Balsámico: Para ensaladas tipo mezclum, legumbre y marinadas.



POSTRES

1

Un fijo del buffet

2

Producto económico

3

Permite transmitir elaboración de aspecto casero

4

Fácil de variar y vistoso



Multiplica tu oferta de forma fácil con un mismo producto

		Topping 1	Topping 2	Topping 3	Topping 4
	Crema Sabor Yogur	 Con granillo	 Con fruta y coulis	 Bebible con fruta	 Estilo griego con miel
	Crema Catalana y Natillas	 Natillas con fruta	 Crema catalana con nata	 Natillas con galleta	 Crema catalana con chocolate
	Cremosos	 Mousse con galleta	 Cremoso con nata	 Cremoso con almendra	 Cremoso con fruta
	Gelatinas	 Gelatina con nata	 Gelatina con nata y almendras	 Tartaletas con gelatina	 Gelatina con chocolate

Ahorra



- ✓ Ubica los postres al inicio del recorrido y asegúrate que todo el mundo consuma en detrimento de otros platos más costosos.
- ✓ Porcionar para maximizar atractivo y control de costes.
- ✓ En caso de utilizar grandes recipientes maximizar la limpieza y la reposición para asegurar atractivo.

Dale atractivo



- ✓ Máximo atractivo: juega con las alturas, colores, texturas y recipientes.
- ✓ Show cooking: prepara las bases de postres en mangas y personaliza al gusto con los toppings.



SOPAS Y CREMAS

Alta
rentabilidad



Presencia en el buffet

- ✓ Ofrece 2-3 variedades, combinando cremas y sopas
- ✓ Utiliza los toppings para dar la sensación de personalización al cliente y de mayor variedad

- Platos económicos.
- Transmiten cocina casera y tradicional.
- Fáciles de personalizar por regiones y estaciones.
- Ayuda a una dieta equilibrada por su variedad y aporte en verduras.



CARNES Y PESCADOS

Seduce por la presentación

- **Coste bajo:** Fritos. En base carnes y pescados económicos.
- **Coste bajo:** Guisos. Permite transmitir una cocina más elaborada/tradicional, a la vez que al contener salsas y otros ingredientes, es más económico.
- **Coste medio:** Trinche. Permite utilizar proteínas más económicas que con otra elaboración no quedarían tan jugosas.

Ahorra



- ✓ Raciones más pequeñas que permiten probar más cosas y transmitir variedad.



BANQUETES

Los banquetes suponen una inyección económica y de imagen para un establecimiento hotelero, que puede suponer en algunos casos más del 30% de la facturación total del hotel.



GESTIÓN DE BANQUETES Y EVENTOS, EL “BANQUETING”

El banquete es aquel servicio en el que se ofrecen alimentos, bebidas y complementos en el mismo lugar y momento donde se confeccionan, para un número prefijado de comensales, mediante acuerdo expreso sobre el menú y precio cerrado. **Si el banquete es servido en distinto lugar donde se confecciona se denominara banqueting ó catering.**

En la oferta global del servicio de banquetes se incluyen:



- Salones, espacios amplios, terrazas, jardines etc.
- Servicios de comida y bebida.
- Elementos materiales complementarios: decoraciones, medios audiovisuales, redes, etc.
- Servicios complementarios: orquestas, cantantes, adornos florales, etc.

Modos de servicio que se pueden ofrecer



Cocktail



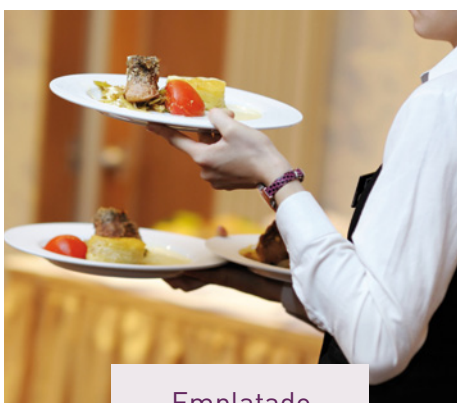
Servido en mesa



Brunch



Modo Buffet



Emplatado



A la francesa



DESARROLLO EN FRÍO



GUIÓN DEL EVENTO



PROCESOS DE PRODUCCIÓN

LA PLANIFICACION DEL BANQUETE EN COCINA:

1

ORDEN DE SERVICIO

Documento que contiene toda la información y guión de un evento o banquete.

2

ANÁLISIS DE MENÚ DEL BANQUETE Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

- Planificación de suministros (alimentos y no alimentos), solicitud, recepción y etiquetado.
- Ayudas culinarias, implementación de productos de desarrollo en frío, de fácil elaboración, especial alérgenos y trazabilidad específica que ayudará a la producción.
- Estrategia de producción (tipos de cocinado, conservación y regeneración a emplear).
- Recursos humanos preparación (mise en place) /ejecución (servicio), extras.
- Logística de transporte y entrega/montaje en sala (camión frigorífico de montaje, carros calientes y fríos, fundas, etc.
- Análisis y detalle del momento del paso, estrategia de entrega y servicio a comedor.



CONTROL DE MAQUINÁRIA



REUTILIZACIÓN EXCESOS

3

CONTROL DE MAQUINARIA ESPECÍFICA

Hornos de convección y regeneradores, carros calientes, abatidores de Tª, carros fríos, mesas calientes de paso...

4

ESTRATEGIA DE FINALIZACIÓN DE SERVICIO

- Control de mermas de producción.
- Recogida y conservación del menú (muestreo) para análisis bacteriológico.
- Recogida de género y reutilización de exceso de producción.
- Control de dotaciones a utilizar.
- Elaboración de relevé de consumo y gastos generados.
- Evaluación del servicio y costes, comparativa con la orden de servicio y coste inicial.





- ✔ La utilización de los productos específicos para banqueting, como la gama de **Salsas preparación en Frío Knorr*** (Salsa Bechamel, Salsa Española, Salsa de Tomate y Puré de Patatas), así como de la gama de **Caldos Líquidos Concentrados Knorr** y la gama de **Espesantes Knorr, Postres Carte d'Or y Krona**, permiten una reducción en costes ya que suponen un ahorro en tiempo, espacio y consumo energético.
- ✔ Generan un ahorro también en inversión de maquinaria específica de banqueting y por lo tanto un ahorro en tiempo de limpieza.
- ✔ Suponen un menor riesgo de contaminación ya que el producto no pasa por variaciones de calor-frío-calor. Permitiendo el montaje de servicios de banqueting con antelación, sujetos tan sólo a la regeneración el día del evento.
- ✔ Permiten su utilización en diferentes métodos de cocinado con total estabilidad (pasteurización, cocina al vacío, ultracongelación...)
- ✔ Elaboración de recetas y guarniciones innovadoras y creativas con una mínima manipulación.

* Consultar página 15



Las ventajas de usar nuestros productos

- ✓ En la preparación de banqueting nuestra gama identifica los diferentes alérgenos que componen los platos elaborados sirviendo para establecer la trazabilidad de los mismos.
- ✓ A la hora de elaborar platos al momento o para su posterior regeneración es fundamental la uniformidad, el sabor y la textura, nuestra gama de salsas contienen almidones específicos para la regeneración en hornos y que además proporcionan estabilidad en caliente, no generando velo o capa ni suerado o cortes.
- ✓ En cuanto a platos entrantes fríos nuestra gama de salsas frías y dressings proporcionan estabilidad evitando la oxidación y manteniendo la textura firme y emulsionada sobre la ensalada o plato frío.
- ✓ Es importante señalar que en un evento es importante que la prueba de menús para eventos tiene que guardar similitud con el día de evento, nuestros productos proporcionan la linealidad para garantizar esa similitud.
- ✓ El control de costes y las posibles desviaciones son muy significativos e importantes en banqueting, por lo que la uniformidad en la ejecución de las salsas y elaboraciones son cruciales, con nuestros productos siempre mantendrás la facilidad e igualdad en su desarrollo.



Tecnología del Cook & Chill, adecuada para banqueting

El Cook and Chill es un proceso de tres pasos conformado por: COCCIÓN, ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA y REGENERACIÓN.

1 COCCIÓN

La cocción es la transferencia o aplicación de calor a una materia prima o alimento. Este calor puede ser de conducción, convección, radiación e inducción. El tipo de calor aplicado en el proceso de cocción tendrá un resultado importantísimo en el producto final.

La cocción se hace aplicando tres tipos de energía: gas, electricidad o vapor (las más conocidas) a través de quemadores, hornos, vaporizadores, sartenes volcables, parrillas, freidoras, etc. Es decir, cualquier equipo que nos permita cocinar los productos.

2 ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA

Los sistemas de refrigeración y congelación convencionales sirven en su mayoría para guardar productos ya refrigerados o ya congelados, especialmente para guardar los productos congelados. Congelar es la transformación de los líquidos de los alimentos en cristales de hielo. Si observamos, al momento de congelar un producto refrigerado notaremos una gran formación de macrocristales (trozos de hielo). Estos trozos son visibles a nuestros ojos y lo que han hecho es causar un daño a la estructura molecular de los alimentos debido a una congelación muy lenta. Lo más probable es que el producto haya permitido el crecimiento de bacterias dañinas a los seres humanos. Sólo el abatimiento o congelación rápida evitará este daño molecular.

3 REGENERACIÓN

Regenerar es elevar a temperatura de consumo los alimentos abatidos o congelados rápidamente de la manera más delicada, no es recalentar el producto.

Para lograr este objetivo se usan equipos como Hornos Combinados, Baños María, Hornos a Convección entre otros.

TIPOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

ABATIR O ENFRIAR



De 90°C a 3°C
en menos de 90
minutos.

CONGELAMIENTO RÁPIDO



De 90°C a -18°C
en menos de 240
minutos.



LAS GRANDES VENTAJAS DE USAR COOK & CHILL



- Producción centralizada
- Producción estandarizada
- Mejores precios de compras
- Mejor organización en la producción y logística
- Ahorro en mermas
- Mayor flexibilidad en menús
- Seguridad alimentaria
- Ahorro en tiempo
- Mayor calidad de los alimentos
- Menos desperdicios



FLEXIBILIDAD EN EL MENÚ



ROOM SERVICE

Servicio en el que se disfruta de la comida sin renunciar a la comodidad de la habitación. Por regla general, el cliente encuentra en la habitación una carta con una oferta gastronómica escrita, con la que puede encargar lo que desea consumir.





TIPOS DE ROOM SERVICE

ROOM SERVICE 24 HORAS

Suele existir en hoteles de 4 y 5 estrellas, tiene la asistencia de un equipo humano, maquinaria y material específico que se encarga del mismo. Muy utilizado en zonas vacacionales, y suele tener en su contenido un guiño regional y turístico incluyendo platos típicos.

ROOM SERVICE 12 HORAS ASISTIDO

Este servicio cubre las horas de actividad de un hotel desde el desayuno a la cena, para ello cuenta con la asistencia/apoyo de:

- **Sistema Kiosko:** Sistema de kiosko de servicio que se suele encontrar en recepción y que cuenta durante 24 horas con una gama mínima de alimentos y bebidas que el cliente se puede autoservir previa comunicación con el personal de recepción.
- **Sistema de maquinas vending en planta:** Zonas de maquinas autoservicio con alimentos y bebidas en las plantas de autopago y autoservicio.
- **Mini bar Snack-room:** Dentro de las habitaciones zona dotadas de mini bar completo con un surtido de snacking con reposición.
- **External deals:** Son ofertas externas de restaurantes de comida rápida a domicilio que acompañan y refuerzan a la carta de room service y que complementan la oferta del hotel.

ROOM COOKING SERVICE

Es un tipo de room service Premium que existe sobre todo en hoteles 5 estrellas vacacionales y que ha popularizado la cultura americana, y que consiste en que las habitaciones tienen una zona equipada para la elaboración y servicio de platos en carta que el propio cocinero con la asistencia de un camarero realiza insitu en la habitación, en presencia o no del cliente.



Estructura y contenido de la carta de room service

La oferta gastronómica de **room service**, tiene que ser un reflejo de la oferta del propio restaurante del hotel, por lo que su contenido debe ser directamente proporcional. Estructura de carta de room service:



Bebidas y bodega
(oferta sencilla de aguas, refrescos, cervezas y vinos)



Ensaladas
(2-3 tipos)



Entrantes
(2-3 tipos de sopas y cremas)



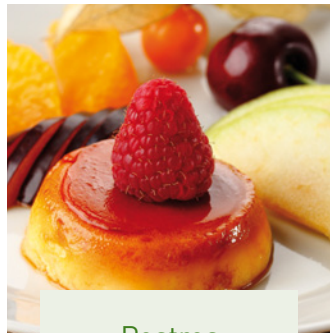
Pastas
(2 tipos de pasta y pizzas)



Sándwiches
(2 tipos de burgers, sándwiches y bocadillos)



Platos principales
(1-2 tipos de carnes y pescados)



Postres
(3-4 tipos)



Zona saludable
(Platos equilibrados y poco calóricos)

El **room service** implica todo un protocolo que hay que conocer, desde el inicio del servicio en el momento de recibir la llamada del huésped, o mediante los colgantes para desayunos pasando por todo el proceso del servicio, sus tiempos, la atención al cliente en su habitación, sus características y su cobro.



Servicio rápido y de calidad



Platos de elaboración rápida, que sean fáciles de consumir

Las **claves** del room service

- 1 PRECIO COMPETITIVO, QUE SÓLO SUME LOS GASTOS DE SERVICIO.
- 2 ORIENTACIÓN A LA OFERTA GASTRONÓMICA DEL HOTEL.
- 3 PRODUCTOS DE CALIDAD.
- 4 CANTIDAD DE CADA COMIDA.
- 5 CALIDAD DEL SERVICIO. PERSONAL ESPECIALIZADO.
- 6 ESTÁNDAR DE LIMPIEZA E HIGIENE.
- 7 AMBIENTACIÓN/DECORACIÓN DE GERIDON Y BANDEJA.
- 8 MARCA E IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO.
- 9 SEGURIDAD E HIGIENE. GARANTÍA DE RECOGIDA Y LIMPIEZA. NO TODO ACABA CON LA ENTREGA.
- 10 OFERTAS EXTERNA POR UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO.



La importancia del mini bar de hotel

Son obligatorios por normativa (diferente en cada comunidad autónoma), en hoteles de 4 y 5 estrellas. Hoy en día, y según un estudio reciente, el consumo en mini bares de hoteles ha caído más de un 30%*, principalmente por el precio del contenido de los mismos (para cubrir los precios de reposición, el servicio de bebidas especiales, las roturas, los robos...)

Este servicio de minibar es un soporte excepcional para el concepto de **room service**, ya que lo complementa y acrecienta en hoteles especializados en parejas, con clientes que culturalmente beben mucho y/o en hoteles donde el concepto de mini bar snack-room esta muy desarrollado.

* The Huffingtonpost. 2014.



Room Service: **Cómo te ayudamos**



- ✓ La gama de **Salsas frías listas para usar** (Salsas Garde d'Or, Salsas para Ensaladas Hellmann's, Salsas Étnicas y Bocabajos y Monoporciones Hellmann's) permiten la elaboración y/o terminación de platos calientes como pastas, carnes, pescados, ensaladas, bocadillos, sandwichs...etc, de una manera rápida, eficiente, por cualquier persona, incluso no formada.
- ✓ La gama de **Sopas y Cremas Knorr**, permiten tener una oferta de platos calientes de rápida realización ya que tan sólo disolviendo en frío y llevando a ebullición tenemos una oferta amplia, fácil y apetitosa para llevar a la habitación.
- ✓ La gama de **Postres Instantáneos Carte d'Or** gracias a su disolución en frío y con varilla, no necesitaran cocción para prepararlos, ahorrando tiempo y energía. Prepara auténticas recetas de aspecto casero al instante, decorándolos con la gama de **toppings Carte d'Or**.

Las ventajas de usar nuestros productos

- ✓ Otorga imagen de marca a tu carta de room service.
- ✓ Reducción de riesgos microbiológicos y fácil trazabilidad al ser salsas y elaboraciones ya preparadas y estables.
- ✓ Otorgarán uniformidad, sabor y textura a las salsa de los diferentes platos de la carta.
- ✓ Construye fácilmente ensaladas al momento con poca planificación aplicando diferentes dressings, dando un toque diferente, con total estabilidad.
- ✓ Aplica directamente sobre cualquier pieza de carne ó pescado y crea platos fácilmente, micronizando o regenerando al momento. Ideal para cenas calientes, frias y picnic's.
- ✓ Gama de bocabajo diversa y de facil aplicación para snacking.
- ✓ Gama de cremas y sopas, de elaboración rápida que otorgan un aspecto casero y natural a la oferta gastronómica.



Ejemplos de recetas para el room service



CREMA DE BOGAVANTE

- Ayudarse con cremas de calidad y sobre todo de fácil elaboración, permite tener una oferta amplia con sabores de calidad y muy reconocidos.



SOPA MINISTRONE

- Prepara tus sopas en un tiempo reducido con la máxima calidad y percepción de plato elaborado.



ENSALADA CÉSAR

- Con la ayuda de la variada gama de Salsas para Ensalada Hellmann's, puedes ofrecer de manera sencilla una oferta muy amplia de recetas en tu carta de room service.



ENSALADA VERDE CON VINAGRETA

- La salsa puede ser a veces la parte más complicada a la hora de realizar una receta de ensaladas. Trabajo resuelto... en éste caso usa la Vinagreta clásica Hellmann's.



SANDWICH CLUB

- Un clásico de los menús del room service. Ayudándonos con la mayonesa Hellmann's conseguimos estabilidad de todos los ingredientes, impregnando de sabor y cremosidad a todo el conjunto.



SANDWICH DE ATÚN

- La amplia gama de salsas dressings Hellmann's, permite que podamos disponer de una gran variedad de recetas de sandwiches de fácil elaboración y aderezos.



BOCADILLO DE JAMÓN

- Tener en la oferta de cualquier Room Service, el soporte monoporciones como la mayonesa, el ketchup ó la mostaza, realzan el sabor y la cremosidad de cualquier guarnición, así como de los bocadillos.



BOCADILLO DE SALMÓN

- El nuevo Queso Crema Hellmann's, gracias a su untuosidad, permite acompañar multitud de bocadillos y otorgar un suave sabor a queso natural.



HELLMANN'S BURGER

- La mayonesa es siempre una buena opción para otorgar suavidad y sabor al conjunto. Facilidad de preparación.



HELLMANN'S CHICKEN BURGER

- El Empanador Knorr en Room Service, nos permite ofrecer fritos, sin tener que utilizar huevo, harina y pan rallado... simplificando los procesos, trazabilidad y contaminación que supone el uso de huevos en la cocina.



CREMOSO DE MANGO Y VAINILLA

- La gama de Cremosos Carte d'Or permite tener de manera rápida, postres con gran vistosidad y consistencia en un sólo paso.



DUO CHOCOLAT MOUSSE

- Podemos montar con anticipación las mangas con las Mousses Carte d'Or, ya que podemos conservarlas en frío de 24 a 48 horas, ofreciéndonos una ventaja competitiva tanto en preparación como en elaboración.



DESAYUNOS

El desayuno es una de las comidas más importantes del día ya que nos permite mantener un rendimiento adecuado tanto físico como intelectual, así como prevenir la obesidad. Un desayuno completo es fundamental para contribuir a un aporte nutricional adecuado a lo largo del día, así como a la limitación de alimentos menos recomendables.





Empieza el día desayunando de manera equilibrada con:



Lácteos



Pan o Cereales



Fruta



Grasas ricas en insaturadas

Los riesgos de un

desayuno

inadecuado

El hecho de desayunar inadecuadamente se ha relacionado con un mayor riesgo de obesidad, menor rendimiento físico e intelectual y un aporte de nutrientes inadecuado a lo largo del día. De hecho, sólo el 3,8% de los niños realiza un desayuno completo(1).

Un desayuno **10**

25%

de la energía del día

de **15**
a **20** min

sentados a la mesa



(1) AESAN, Estudio ALADINO 2011



Los beneficios de la margarina

2 tostadas con margarina Flora aportan grasas insaturadas omega 3 y 6, es decir grasas buenas que ayudan a cuidar nuestra salud(2). Además, aportan vitaminas A, D y E. La vitamina A es necesaria para la vista, la vitamina D para el mantenimiento de los huesos y dientes y la vitamina E es un antioxidante que protege el organismo.

20g de margarina (2 tostadas de pan) proporcionan:

Omega 3
55%
de la ingesta diaria
recomendada

Vitamina D
30%
de la ingesta diaria
recomendada



Vitamina E
55%
de la ingesta diaria
recomendada



OTRAS FUENTES
DE VITAMINA D



OTRAS FUENTES
DE OMEGA 3



OTRAS FUENTES
DE VITAMINA E



Pescados
azules



Lácteos



Huevos



Aceite de
girasol



Nueces



Aceites
vegetales



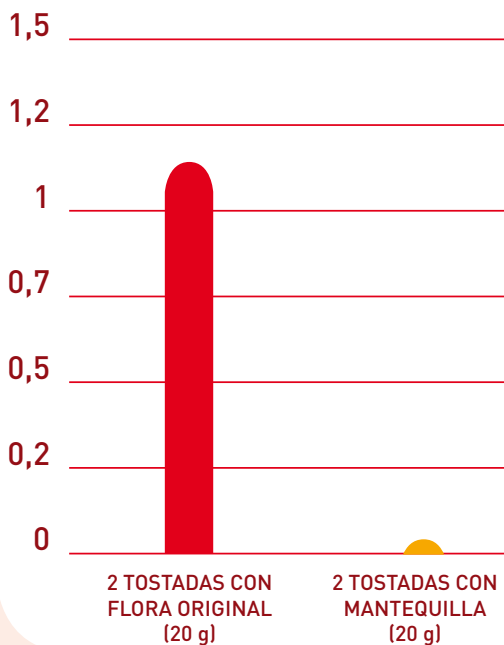
Frutos secos

(2) Los omega 3 y 6 esenciales ayudan a mantener niveles normales de colesterol

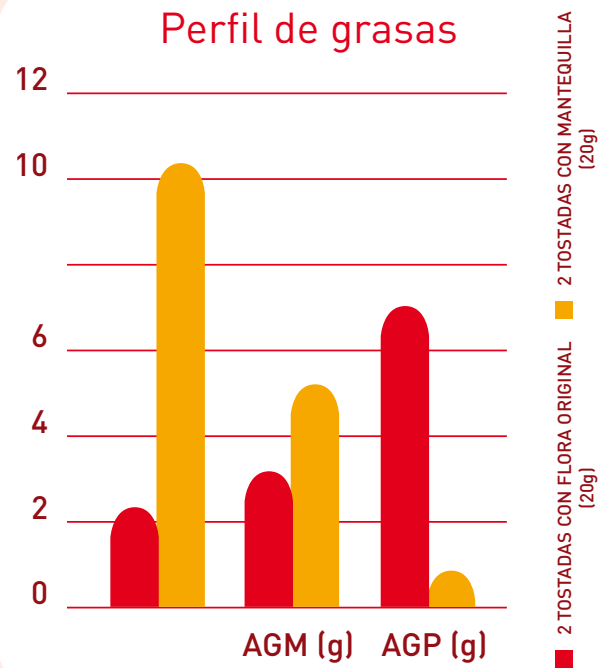
Margarina vs. Mantequilla

Flora Original aporta 75% menos grasas saturadas (AGS) que la mantequilla, popularmente conocidas como grasas malas, y más grasas buenas o insaturadas (AGM y AGP) (3). Contiene vitamina D como la mantequilla y además la margarina aporta cantidades significativas de vitamina E.

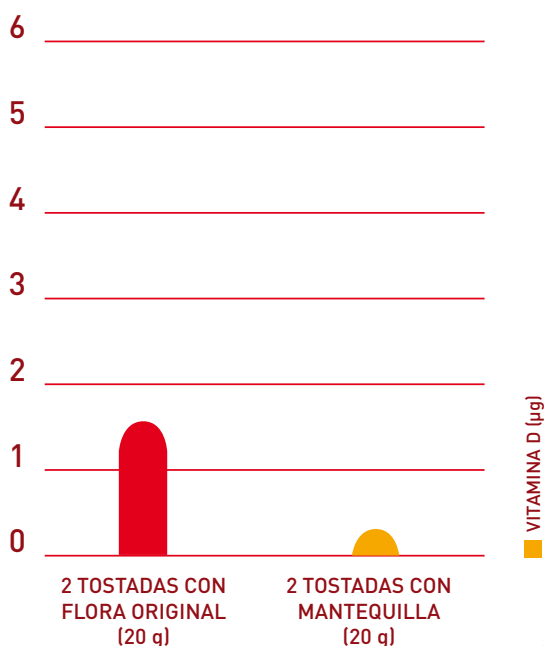
Omega 3 (g)



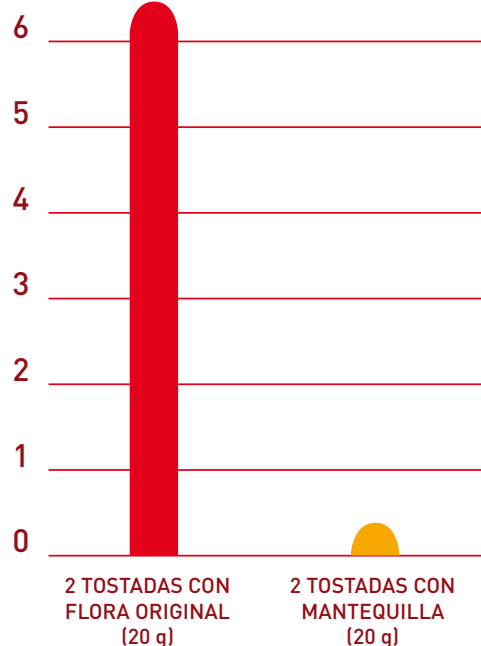
Perfil de grasas



Vitamina D (µg)



Vitamina E (mg)



(3) Sustituir grasas saturadas por insaturadas ayuda al mantenimiento de los niveles de colesterol



Ejemplos de **desayunos saludables**

Una tostada con margarina, una pieza de fruta y un lácteo bajo en grasa es un desayuno adecuado y equilibrado para toda la familia,

345
Kcal

- Yogur líquido con cornflakes.
- Sándwich integral con margarina y jamón de pavo.
- Kiwi.



329
Kcal

- Tortitas (maizena con margarina), con queso fresco y mermelada de fresa.
- Macedonia de fresas con plátano y zumo de naranja.
- Té Rooibos Lipton.





Gama Sin Gluten



Productos Sin Gluten adecuados para celíacos

Desde Unilever Food Solutions hemos desarrollado una amplia gama de productos SIN GLUTEN para que puedas ofrecerlos a tus clientes sin perder un ápice de sabor y calidad en tus recetas.



CALDOS BASE



KRONA

CALDOS VERSÁTILES



Caldos Líquidos Concentrados de Pollo, Sabor Carne, Vegetal y Marisco

SALSAS PARA PASTA



Salsa Pomodoro Knorr

SALSAS ÉTNICAS



Salsas Étnicas Agridulce y Curry

MAYONESAS



Hellmann's Original 5L.

ESPESANTES



Maizena 25Kg

Maizena 2,5Kg

Maizena Express

Maizena Express Oscura

SALSAS DE PREPARACIÓN EN FRÍO



Salsa de Tomate 10Kg. Knorr

Base de Salsa Española Knorr

SIROPE



Siropes de Chocolate, Caramelo, Toffee, Fresa, Vainilla, Frutas del Bosque y Cereza y Siropes Crujientes de Chocolate y Chocolate Blanco

Surtido de producto: Gran formato

Salsas

Salsas de preparación en frío

Facilita la gestión de las dietas especiales en cocina



Preparación
en **FRÍO**
Procesos más rentables



Salsa de Tomate Knorr

Código: 18701701

Presentación: Envase de 10Kg.

Caducidad: 15 meses



Salsa Bechamel en frío Knorr

Código: 18700201

Presentación: 4 bolsas de 2,5Kg.

Caducidad: 18 meses



Base Española Knorr

Código: 18672602

Presentación: 4 bolsas de 3Kg.

Caducidad: 18 meses

Espesantes & Purés de Patatas

Espesantes

¡Espesor y brillo al instante!

Purés de Patatas

Con patatas 100% provenientes de agricultura sostenible



Harina fina de maíz Maizena 25Kg.

Código: 386935

Presentación: Saco de 25Kg.

Caducidad: 24 meses



Puré de Patatas en frío 3Kg. Knorr

Código: 15375002

Presentación: Caja de 3 uni. de 3Kg.

Caducidad: 15 meses



Puré de Patatas 25Kg. Knorr

Código: 23930002

Presentación: Saco de 25Kg.

Caducidad: 12 meses

Salsas Frías

Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



Salsa Vinagreta Hellmann's 3L.

Código: 18899601

Presentación: 4 bidones de 3L.

Caducidad: 6 meses



Caldos

Caldos en Pasta

Ideales para el primer paso de la cocción



Caldo Pollo Pastilla Knorr

Código: 23280101
Presentación: 72 pastillas de 213g.
Caducidad: 24 meses



Caldo Doble Carne Pastilla Knorr

Código: 23210101
Presentación: 72 pastillas de 200g.
Caducidad: 24 meses



Caldo Doble Carne Pastilla Knorr

Código: 13222101
Presentación: 15 estuches de 96 pastillas
Caducidad: 24 meses



Caldo Pollo Pastilla Knorr

Código: 13290003
Presentación: 18 estuches de 1Kg.
Caducidad: 24 meses



Caldo Doble Carne Pastilla Knorr

Código: 13220103
Presentación: 18 estuches de 1Kg.
Caducidad: 24 meses



Caldo Pescado Pastilla Knorr

Código: 10967602
Presentación: 18 estuches de 1Kg.
Caducidad: 24 meses



Base para Paella Knorr

Código: 11052302
Presentación: 6 botes x 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Caldos

Caldos Sazonadores

Ideales para enriquecer los platos durante su elaboración



Caldo de Pollo Knorr

Código: 13295204
Presentación: 6 x 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Caldo de Pescado Knorr

Código: 13260205
Presentación: 6 x 1Kg.
Caducidad: 15 meses



Caldo Doble Carne Knorr

Código: 13275205
Presentación: 6 x 900g.
Caducidad: 18 meses



Caldo Sabor Carne Knorr

Código: 11095504
Presentación: 6 x 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Caldo para Paella Knorr

Código: 39383501
Presentación: 6 x 900g.
Caducidad: 15 meses



Caldo Vegetal Knorr

Código: 11051704
Presentación: 6 x 1Kg.
Caducidad: 18 meses

*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

**50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos de pescado del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.

***50 chefs externos han considerado que el Caldo Sabor Carne Knorr tiene mejor sabor que su competidor inmediato. Test realizado en Diciembre 2014.



Caldos Versátiles

Para dar el toque final de sabor a tus platos



Caldo Líquido Concentrado de Pollo

Código: 11512901
Presentación: 6 x 1L.
Caducidad: 18 meses



Caldo Líquido Concentrado de Carne

Código: 11513001
Presentación: 6 x 1L.
Caducidad: 12 meses



Caldo Líquido Concentrado Vegetal

Código: 11513601
Presentación: 6 x 1L.
Caducidad: 12 meses



Caldo Líquido Concen. de Marisco

Código: 29603001
Presentación: 6 x 1L.
Caducidad: 12 meses



Sopas y Cremas



Sopas y Cremas 1-2-3

Alto rendimiento con las mejores recetas del mercado



Sopa Minestrone Knorr

Código: 28355101

Presentación: 6 estuches de 800g.

Caducidad: 18 meses



Crema de Puerros Knorr

Código: 28358201

Presentación: 6 estuches de 700g.

Caducidad: 18 meses



Sopa Pollo con Fideos Knorr

Código: 18480701

Presentación: 6 estuches de 750g.

Caducidad: 18 meses



Sopa de Rabo de Buey Knorr

Código: 28358501

Presentación: 6 estuches de 700g.

Caducidad: 18 meses



Crema de Marisco Knorr

Código: 18655801

Presentación: 6 estuches de 650g.

Caducidad: 18 meses

Salsas



Salsas Clásicas

Recetas sabrosas elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados que podrás adaptar a tu gusto



Salsa Demiglace Knorr

Código: 16702201

Presentación: 6 botes de 900g.

Caducidad: 18 meses



Salsa Roquefort Knorr

Código: 36700001

Presentación: 6 botes de 715g.

Caducidad: 18 meses



Salsa Marinera Knorr

Código: 11387302

Presentación: 6 botes de 750g.

Caducidad: 12 meses

*50 chefs externos han considerado que la Salsa Demiglace Knorr está entre las mejores salsas demiglace del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.

Salsas



Salsas Étnicas

¡Abrir y salsear!



Salsa Agridulce Knorr

Código: 18008401

Presentación: Estuche de 2 uni. de 2,25L.

Caducidad: 12 meses



Salsa Barbacoa Knorr

Código: 28008201

Presentación: Estuche de 2 uni. de 2,25L.

Caducidad: 12 meses



Salsa Curry Knorr

Código: 28006601

Presentación: Estuche de 2 uni. de 2,25L.

Caducidad: 12 meses

Mayonesas y Salsas Frías



Salsas para Ensalada

Ofrece ensaladas variadas cada día



Salsa César Hellmann's

Código: 29216601

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



Salsa Mostaza y Miel Hellmann's

Código: 29216401

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



Salsa Yogur Hellmann's

Código: 19211501

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 6 meses



Salsa Mil Islas Hellmann's

Código: 29216501

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



Salsa Balsámico Hellmann's

Código: 29216701

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 9 meses



Salsa Vinagreta Hellmann's

Código: 19211601

Presentación: 6 botes de 1L.

Caducidad: 6 meses

Mayonesas y Salsas Frías



Hellmann's, la marca líder de los profesionales**

Escoge la mejor Hellmann's según tus necesidades



Hellmann's Sabor Original 5L.

Código: 10110507

Presentación: Cubo 5L.

Caducidad: 9 meses



Hellmann's Salsa Suave 5L.

Código: 19317702

Presentación: Cubo 5L.

Caducidad: 9 meses



Hellmann's Pinchos y Tapas 5L.

Código: 19317402

Presentación: Cubo 5L.

Caducidad: 9 meses



Hellmann's Salsa Tártara 3L.

Código: 19215401

Presentación: Cubo 3L.

Caducidad: 9 meses



Ketchup Hellmann's 5L.

Código: 15039502

Presentación: 4 bidones de 5L.

Caducidad: 12 meses



Hellmann's Queso Crema

Código: 19881501

Presentación: Cubo 1,5L.

Caducidad: 4,5 meses

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Diciembre 2014. **Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Septiembre 2015.



Monoporciones

Calidad de marca en tu sala



Press Mayonesa Hellmann's

Código: 19819401

Presentación: Estuche 240 porciones de 10 ml

Caducidad: 9 meses

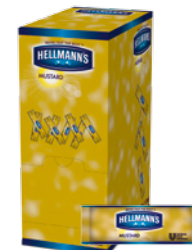


Press Ketchup Hellmann's

Código: 39819201

Presentación: Estuche 240 porciones de 10 ml

Caducidad: 12 meses



Press Mostaza Hellmann's

Código: 19756107

Presentación: Estuche 240 porciones de 10 ml

Caducidad: 9 meses



Mayonesas y Salsas Frías



Bocabajos

Añade valor a tu establecimiento



Mayonesa Hellmann's Bocabajo

Código: 19475802

Presentación: Caja de 12 botes de 430 ml

Caducidad: 9 meses



Ketchup Hellmann's Bocabajo

Código: 19475303

Presentación: Caja de 12 botes de 486 ml

Caducidad: 16 meses



Salsa Mostaza Hellmann's

Código: 39475201

Presentación: Caja de 8 botes de 250 ml

Caducidad: 12 meses



Salsa Patatas de Luxe Hellmann's

Código: 49395901

Presentación: Caja 8 botes 250 ml

Caducidad: 12 meses



Salsa Brava Hellmann's

Código: 29675102

Presentación: Caja 8 botes 250 ml

Caducidad: 12 meses



Salsa Barbacoa Hellmann's

Código: 29737102

Presentación: Caja 8 botes 250 ml

Caducidad: 18 meses



Salsa Burger Hellmann's

Código: 19628102

Presentación: Caja 8 botes 250 ml

Caducidad: 12 meses



Derivados lácteos con grasa vegetal



Krona & Knorr Cuisine

Seguridad y confianza para todos tus platos



Krona Original Sin Gluten

Código: 12300701
Presentación: Caja 6 briks de 1L.
Caducidad: 6 meses



Knorr Cuisine

Código: 17434502
Presentación: Caja 6 briks de 1L.
Caducidad: 6 meses

*Market share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Septiembre 2015.



Espesantes



Espesantes

¡Espesor y brillo al instante!



Roux Knorr

Código: 20009902
Presentación: 6 botes de 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Roux Oscuro Knorr

Código: 10011302
Presentación: 6 botes de 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Harina fina de maíz Maizena 2,5Kg.

Código: 15103501
Presentación: 4 estuches de 2,5Kg.
Caducidad: 36 meses

*50 chefs externos han considerado que el Roux Knorr tiene mejor textura que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

Postres

Mousses

Amplia gama de sabores y medidas redondas para la preparación



Mousse de Chocolate Carte d'Or

Código: 29848501

Presentación: 6 estuches de 720g.

Caducidad: 12 meses



Mousse Sabor Fresa Carte d'Or

Código: 29887901

Presentación: 6 estuches de 690g.

Caducidad: 12 meses



Mousse Sabor Limón Carte d'Or

Código: 29848801

Presentación: 6 estuches de 600g.

Caducidad: 12 meses

Especialidades

Sabor y tendencia



Crema Sabor Yogur

Código: 10047601

Presentación: 6 estuches de 600g.

Caducidad: 12 meses



Natillas / Crema Catalana Instantáneas

Código: 21056701

Presentación: 6 estuches de 516g.

Caducidad: 24 meses



Flan de Vainilla

Código: 28280101

Presentación: 6 estuches de 801g.

Caducidad: 18 meses



Flan Natillas Potax

Código: 10130902

Presentación: 12 estuches de 1Kg.

Caducidad: 36 meses

Cremosos

Fáciles y rápidos de preparar



Cremoso de Chocolate

Código: 15062103

Presentación: 6 estuches de 1,6Kg.

Caducidad: 18 meses



Cremoso de Mango - Albaricoque

Código: 15817602

Presentación: 6 estuches de 1,6Kg.

Caducidad: 12 meses

* 50 chefs externos han elegido la Mousse de Chocolate Carte d'Or como la mejor mousse de chocolate versus el principal competidor de este producto en España. BIC Desserts. Octubre 2013.



Postres

Gelatinas

Un postre exquisito y versátil



Gelatina Limón
Carte d'Or

Código: 21620402
Presentación: 6 estuches de 850g.
Caducidad: 18 meses



Gelatina Fresa
Carte d'Or

Código: 11621502
Presentación: 6 estuches de 850g.
Caducidad: 18 meses



Gelatina Piña
Carte d'Or

Código: 11623702
Presentación: 6 estuches de 850g.
Caducidad: 18 meses



Gelatina Naranja
Carte d'Or

Código: 11622602
Presentación: 6 estuches de 850g.
Caducidad: 18 meses

Siropes

Todo el sabor hasta la última gota



Sirope de Chocolate
Carte d'Or

Código: 11806101
Presentación: 6 botellas de 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Sirope de Caramelo
Carte d'Or

Código: 11806001
Presentación: 6 botellas de 1Kg.
Caducidad: 24 meses



Sirope de Toffee
Carte d'Or

Código: 11809301
Presentación: 6 botellas de 1Kg.
Caducidad: 24 meses



Sirope de Fresa
Carte d'Or

Código: 11806801
Presentación: 6 botellas de 1Kg.
Caducidad: 18 meses



Sirope de Vainilla
Carte d'Or

Código: 11809801
Presentación: 6 botellas de 1Kg.
Caducidad: 12 meses



Sirope de Frutas del Bosque
Carte d'Or

Código: 11806502
Presentación: 6 botellas de 1Kg.
Caducidad: 18 meses

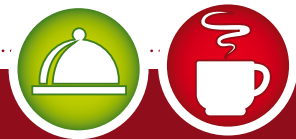
*50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Enero 2013.



Tés e infusiones

Pirámides ensobradas

Calidad y sorprendentes sabores



Té Negro Earl Grey Lipton

Código: 19951301

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Té Negro English Breakfast Lipton

Código: 19950301

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Té Negro Frutos del Bosque Lipton

Código: 19951501

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Té Negro Melocotón-Mango Lipton

Código: 19950901

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Té Negro Limón Lipton

Código: 19952101

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Té Verde Sencha Lipton

Código: 19952501

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Té Verde Mandarina - Naranja Lipton

Código: 19951101

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Infusión Rooibos Lipton

Código: 19952301

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Infusión Manzanilla y Miel Lipton

Código: 12734101

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Infusión Menta Lipton

Código: 30010801

Presentación: Caja de 25 pirámides

Caducidad: 24 meses



Tés e infusiones

Lipton Gama Clásica

Un té o infusión para cada estado de ánimo



Té de Frutas del Bosque Lipton

Código: 23848001

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Té Earl Grey Lipton

Código: 25879301

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Té English Breakfast Lipton

Código: 15898501

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Té Verde Lipton

Código: 15898701

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Té Verde a la Menta Lipton

Código: 13847601

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Manzanilla Lipton

Código: 25879601

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Tila Lipton

Código: 15879101

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Menta Lipton

Código: 15871901

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Té Yellow Label Lipton

Código: 11209601

Presentación: Estuche de 25 sobres
Caducidad: 24 meses



Té Yellow Label Lipton

Código: 21209801 / 17568102

Presentación: Estuche de 100 bolsitas
Caducidad: 24 meses



Manzanilla Lipton

Código: 15915601

Presentación: Estuche de 100 sobres
Caducidad: 24 meses



Menta Lipton

Código: 25915401

Presentación: Estuche de 100 sobres
Caducidad: 24 meses



Tés e infusiones

PG Tips

El té más vendido en el Reino Unido



Té PG Tips 40 sobres

Código: 10021603
Presentación: Caja de 40 sobres
Caducidad: 23 meses



Té PG Tips 80 sobres

Código: 10009506
Presentación: Caja de 40 sobres
Caducidad: 23 meses



Pastas

Pasta Seca

El sabor italiano en tu cocina



Ravioli con Carne Knorr

Código: 13099004
Presentación: Caja de 3Kg.
Caducidad: 12 meses



Tortellini con Carne Knorr

Código: 15925702
Presentación: Caja de 3Kg.
Caducidad: 12 meses



Tortellini con Queso Knorr

Código: 15925603
Presentación: Caja de 3Kg.
Caducidad: 12 meses



Margarinas y Mermeladas

Margarinas y Mermeladas



Margarina Flora Microtarrinas

Código: 28051301
Presentación: Caja 200 uni x 10 g
Caducidad: 6 meses



Mermelada de Fresa Ligeresa

Código: 385858
Presentación: Caja de 96 uni. x 20 g
Caducidad: 12 meses



Mermelada de Melocotón Ligeresa

Código: 385857
Presentación: Caja de 96 uni. x 20 g
Caducidad: 12 meses

www.unileverfoodsolutions.es

 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Síguenos en:



fb.com/unileverfoodsolutions.es



[@UnileverFS_es](https://twitter.com/UnileverFS_es)



[UFSSpain](https://www.youtube.com/UFSSpain)



MAIZENA

