

MÁS QUE
MAYO



UEFA
EURO2024
GERMANY

PATROCINADOR OFICIAL



SÁCALE EL MÁXIMO
PARTIDO A LA UEFA EURO 2024™



Aprovecha los días de fútbol en tu local con
estas recetas con Hellmann's

Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

HELLMANN'S ES PATROCINADOR OFICIAL DE LA UEFA EURO 2024™

Para que le saques el máximo partido a los días de fútbol, te traemos unas **recetas creadas por nuestros chefs en exclusiva** que atraerán a los más futboleros a disfrutar de la UEFA EURO 2024™ en tu local. De la mano de Hellmann's Original, vas a rematar tus platos con el mejor sabor.



PATROCINADOR OFICIAL





REMATA CON EL
**MEJOR
SABOR**

MÁS QUE FÚTBOL

¿Sabes qué puedes hacer de los días de partido
días más rentables para tu negocio y más
divertidos para tus clientes?

...

¡QUE EMPIECE EL PARTIDO!

HELLMANN'S ES MUCHO MÁS QUE MAYONESESA



Consigue resultados superiores
**CON HELLMANN'S
ORIGINAL**



Marca N.º 1 en ventas mercado mayonesa. Fuente: externa.
Marca N.º 1 en cuota de mercado. Fuente: Nielsen Mayonesas C&C TAM Diciembre 2021 // Nielsen Total Hiper+Super+Online P13 2021.

Marca N.º 1 elegida por los consumidores. Fuente: Kantar Worldpanel, Enero 2022.
Marca N.º 1 elegida por chefs mejor textura. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.

TIPS PARA DÍAS DE FÚTBOL Y MARCA Y ¡GOOOOL!

El fútbol levanta pasiones, reúne a las personas y crea momentos únicos. Deja de hacer lo mismo de siempre y aprovecha los días de partido.

Sigue los tips que te contaremos a continuación y tu negocio va a empezar a meter más goles que nunca.

• • •

1

OFRECE UNA CARTA ESPECIAL.

Aprovecha cada partido de la UEFA EURO 2024™ para hacer recetas típicas de los países que juegan. Atraerás a todas las aficiones a tu local a ver el fútbol y animará a los más atrevidos a probar platos de otros países.

2

CREA UN AMBIENTE FUTBOLERO.

Haz que se sepa que en tu local se van a poder ver los partidos. Utiliza pizarra/carteles y también comunícalo a través de tus medios digitales (aplicaciones, redes sociales, sitio web, etc.).

3

ES HORA DEL TAPEO

Los días de fútbol, tus clientes demandan platos sencillos pero sabrosos para compartir y disfrutar en casa delante de la televisión. Apuesta por el casual food y las tapas.

4

APUESTA POR EL DELIVERY Y TAKE AWAY

Los días de fútbol el delivery aumenta. Crea un packaging original y utiliza envases biodegradables o reutilizables, estarás haciendo un bien para el planeta y tus clientes lo agradecerán. ¿Todavía no estás presente en las apps de comida para llevar? Es el momento.

5

HAZ OFERTAS

Algunas ideas para promocionar tu oferta durante los días de fútbol: oferta 2xl, menú especial, sorteos de cenas, cupones para el siguiente pedido o el segundo plato a mitad de precio.

6

AHORRA TIEMPO

Cocina con antelación. Los días de partido van a estar llenos de pedidos, anticipáte teniendo una base de elaboraciones preparadas para ir más rápido estos días de tanto trabajo.



APUESTA POR **LAS RECETAS GANADORAS**

Te traemos 12 recetas con
Hellmann's Original para que
las incorpores en tu oferta y
consigas la victoria en tu local.

...



PIMIENTOS DE PADRÓN, ALIOLI DE AZAFRÁN Y PAN DE MASA MADRE

Damos el pistoletazo de salida con esta tapa tan típica de nuestra gastronomía, con un toque especial utilizando Hellmann's Original para hacer un alioli de azafrán.

PREPARACIÓN:

- Lavar y secar los pimientos de padrón.
- Calentar el azafrán junto al aceite de oliva en una sartén y dejar infundarse durante 1 hora.
- Colar el aceite de oliva y batirlo con Hellmann's Original y el ajo.

PARA SERVIR:

- Calentar una sartén grande, añadir los pimientos de padrón y dorarlos por todos lados durante 2-4 minutos.
- Esparcir una pizca de sal marina y servir en un bol.
- Decorar con el alioli de azafrán Hellmann's y el pan de masa madre caliente.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 500 g de pimientos del padrón
- 200 ml de Hellmann's Original
- 0,25 g de azafrán (una pizca)
- 20 ml de aceite de oliva
- 20 g de ajo finalmente picado
- 1 hogaza de pan de masa madre
- 5 g de sal marina



PATATAS FRITAS BELGAS, SALSA ANDALUZA Y KIP KAP



Bélgica entra en el terreno de juego de los clásicos renovados. Patatas fritas con kip kap (carrillada de cerdo prensada) y una clásica salsa andaluza de Hellmann's Original.

PREPARACIÓN:

Para la salsa andaluza

- Asar el pimiento rojo, tapar, dejar enfriar y pelar.
- Cocer el puré de tomate en partes iguales de agua.
- Mezclar hasta que quede suave.
- Añadir de nuevo la mayonesa Hellmann's Original.

Para el kip kap

- En una sartén grande, dorar la carrillada de cerdo y estofar en el Caldo Doble Sazonador de Carne de Knorr Professional con zanahorias peladas enteras y chalotas picadas en trozos grandes durante 3-4 horas hasta que esté tierna.
- Retirar la carrillada, dejarla enfriar un poco y cortarla en trozos pequeños.
- Añadir las chalotas finamente picadas, los pepinillos, las alcaparras y el perejil finamente picado.
- Disolver la gelatina en 100 ml del caldo de carne y añadir la mezcla a la carrillada de cerdo.
- Presionar la mezcla en una bandeja o terrina forrada y enfriar.



PATATAS FRITAS BELGAS, SALSA ANDALUZA Y KIP KAP



Para las patatas fritas

- Lavar las patatas, dejarles la piel y cortarlas en trozos de 1 cm de ancho.
- Cocer al vapor durante 5 minutos hasta que estén flexibles (que se doblen) pero no cocidas.
- Escurrirlas, colocarlas en una bandeja forrada y refrigerarlas durante al menos 1 hora hasta que estén secas y frías.
- Escaldar las patatas fritas a 130 °C por tandas durante 7 minutos para que se cuezan.
- Escurrirlas, colocarlas en una bandeja forrada y volver a enfriar de nuevo durante 30 minutos.

PARA SERVIR:

- Freír las patatas a 180 °C hasta que estén doradas y sazonar con sal marina.
- Servir con la guarnición de salsa andaluza Hellman's Original.
- Añadir el kip kap cortado en dados de 2 cm.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 200 ml de Hellmann's Original
- 50 g de pimientos rojos
- 10 g de puré de tomate
- 1 kg de patatas
- 5 g de sal marina
- 1 kg de carrillada de cerdo
- 25 g Caldo Doble Sazonador de Carne Knorr Professional
- 1 L de agua
- 200 g de zanahorias
- 200 g de chalotas
- 15 g de pepinillos
- 15 g de perejil
- 20 g de alcaparras
- 1 hoja o sobre de gelatina



ROLLO DE HOJALDRE RELLENO DE SALCHICHA, VERDURAS ESCABECHADAS Y MAYONESA DE BERROS



Celebra los partidos de la UEFA EURO 2024™ con esta versión del clásico hot dog utilizando Hellmann's Original para esta irresistible salsa de berros.

PREPARACIÓN:

Para la salsa de berros

- Recoger los berros y el perejil de hoja plana de los tallos grandes, escaldarlos en agua hirviendo con sal durante 10 segundos y refrescarlos en agua helada.
- Escurrir y secar los berros.
- Mezclar con la mayonesa Hellmann's Original.

Para el rollo de hojaldre relleno de salchicha

- Picar las chalotas y sofreír 5 minutos en una sartén con mantequilla derretida y enfriarlas.
- Mezclar las chalotas con la carne de salchicha, la mitad del tomillo y la pimienta blanca molida.
- Formar una salchicha, envolver en film transparente y enfriar.
- Mezclar las yemas de huevo con la mostaza y pasar por un colador fino.
- Extender la masa de hojaldre en un rectángulo grande de 3 milímetros de grosor y pincelar con la mitad de la mezcla anterior.
- Colocar encima la mezcla de carne de salchicha. Doblar el hojaldre por los bordes y enfriar durante 1 hora.



ROLLO DE HOJALDRE RELLENO DE SALCHICHA, VERDURAS ESCABECHADAS Y MAYONESA DE BERROS



Para las verduras en escabeche:

- Calentar el vinagre, el azúcar y la sal con 100 ml de agua hasta que se disuelva el azúcar. Luego dejar enfriar.
- Cortar la cebolla roja en rodajas finas, el pepino en juliana y el rábano en cuartos.
- Introducir las verduras en recipientes separados y añadir la mezcla líquida del escabeche. Dejar reposar toda la noche

PARA SERVIR:

- Sacar el rollo de hojaldre de salchicha del frigorífico y pincelar con el resto del glaseado de huevo. Cubrir con tomillo y sal marina.
- Hornear a 165 °C durante 20-25 minutos o hasta que la masa esté dorada y el relleno cocinado totalmente.
- Servir caliente con las verduras en escabeche y la salsa de berros con Hellmann's Original.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 500 g de carne de salchicha
- 25 g de mantequilla
- 100 g de chalotes
- 2 g de pimienta blanca molida
- 500 g de hojaldre
- 200 ml de Hellmann's Original
- 100 g de berros
- 20 g de perejil de hoja plana
- 5 g de tomillo fresco
- 2 yemas de huevo
- 10 ml de mostaza amarilla
- 5 g de sal marina
- 50 g de rábanos
- 50 g de cebolla roja
- 50 g de pepino
- 100 ml de vinagre de vino blanco
- 10 g de azúcar glas



HAMBURGUESA EN PAN BRAO PORTUGUÉS



Versionamos la clásica hamburguesa sustituyendo el brioche por un pan portugués que le dará un toque campesino.

PREPARACIÓN:

- Tostar el pan portugués y sobre la base plana disponer los ingredientes.
- Primero Hellmann's Original, las rodajas de tomates y las hojas de col verde fresca.
- A continuación, colocar la hamburguesa de cerdo cocinada a la plancha y, a continuación, más mayonesa y unas migas de pan con panceta y chorizo.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 1,80 kg de hamburguesas de cerdo 100%
- 350 g de tomates en rodajas
- 300 g de hoja de col fresca tierna
- 300 g de migas de chorizo con panceta
- 400 ml de Hellmann's Original



CROQUE-MONSIEUR



La cocina francesa entra en juego con este croque-monsieur, un sándwich de jamón cocido y queso. Para elaborar la sabrosa salsa de queso utilizaremos Hellmann's Original.

PREPARACIÓN:

Para la mezcla croque

- En una sartén a fuego lento, cocinar el roux con la mantequilla derretida y la harina durante 4 minutos.
- Añadir la leche poco a poco hasta obtener una salsa blanca y espesa.
- Mezclar la mostaza de Dijon, los dados de jamón y el queso, dejar enfriar un poco.
- Añadir Hellmann's Original.
- Colocar en una manga pastelera y enfriar.

PARA SERVIR:

- Cortar el pan en diagonal en forma de cruz
- Abrir los cortes y añadir la mezcla de coque.
- Cocinar en el horno precalentado a 175 °C durante 10 minutos hasta que esté dorado y bien caliente.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 5 panes de masa madre de 200 g
- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 500 ml de leche
- **200 g de Hellmann's Original**
- 25 g de mostaza de Dijon
- 200 g de queso Comté
- 250 g de jamón cocido
- 2 g de pimienta blanca molida
- 5 g de sal marina



TALEGGIO ARANCINI CON SALSA DE ALBAHACA Y HABAS



Remata Italia con este plato típico de la cocina siciliana de forma de redonda o cono de arroz y queso, con una salsa de albahaca con Hellmann's Original.

PREPARACIÓN:

Para la salsa de albahaca y habas:

- Retirar la piel de las habas.
- Mezclar 150 g de Hellmann's Original, 10 g de puré de albahaca y el ajo.
- Enfriar para servir.
- Al resto de las habas, añadir 10 ml de aceite de oliva y sazonar. Reservar para servir.

Para los Arancini:

- Llevar el agua a ebullición y añadir el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr Professional.
- Pelar y cortar la chalota en dados.
- Calentar el aceite y sofreír la chalota cortada en dados finos durante 2-3 minutos. Añadir el arroz y cocer durante 2-3 minutos más.
- Añadir $\frac{1}{4}$ del caldo y cocinar hasta que el arroz haya absorbido el líquido. Repetir la operación hasta que el arroz se haya ablandado, pero sin perder la consistencia.
- Dejar enfriar.
- Coger las hojas de albahaca más pequeñas y freírlas durante 5 segundos, retirarlas y dejar que se sequen para que queden crujientes.



TALEGGIO ARANCINI CON SALSA DE ALBAHACA Y HABAS



- Mezclar el panko con el resto de la albahaca.
- Dividir la mezcla de arroz en 30 bolas.
- Cortar el queso taleggio en 30 dados pequeños
- Hacer un hueco en el centro de cada bola de arroz y dar forma de cono a los arancini con las manos.
- Rebozar los conos de arancini en la harina sazonada, huevo batido y el panko con albahaca. Conservar en frío hasta servir.

PARA SERVIR:

- Freír 3 arancini por ración a 170 °C durante 4-5 minutos o hasta que estén dorados.
- Poner un poco de salsa de habas Hellmann's en la base de un plato pequeño.
- Cubrir con 3 arancini, decorar con habas y albahaca frita.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 200 ml de Hellmann's Original
- 200 g Habas
- Ajo finamente picado
- 20 g de albahaca
- 300 g de arroz Arborio (arroz de grano corto)
- Queso Taleggio
- 25 g de Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr Professional
- 1 L de agua
- 75 g de chalotas
- 20 ml de aceite de oliva
- 3 huevos
- 200 g de harina
- 200 g de pan rallado panko





HAMBURGUESA CRUJIENTE DE POLLO AHUMADO Y SALSA FUNDIDA DE CHAMPIÑONES Y QUESO GOUDA

Los platos clásicos nunca fallan. Le damos un giro de sabor con una salsa fundida de queso gouda y champiñones para que tus clientes griten: ¡Campeones!

PREPARACIÓN:

- Adobar el pollo con Knorr Aderezo Smoke y dejar reposar 24 horas.
- Cortar todas las verduras en juliana y reservar en agua con hielo. Cortar las patatas en gajos con la misma piel y freír. Cortar el tomate en rodajas y reservar.
- Empanar el pollo macerado con el Knorr Empanador y freír en abundante aceite, escurrir y reservar. Hornear durante 5 minutos el pollo frito con la Knorr Salsa de champiñones y gouda hasta que se gratine.
- Untar el pan con Hellmann's Mayonesa Original, poner la lechuga, el tomate y el pollo con las salsas glaseadas. Colocar la juliana de verduras y cerrar con la tapa del pan.
- Al preparar para llevar, usar un recipiente especial de take away para hamburguesas y otro tipo papelina para las patatas. Añadir una tarrina con salsa de champiñones.



INGREDIENTES (10 raciones):

- 2 kg contramuslo de pollo
- 200 g cebolla roja
- 100 g Knorr Empanador Panado deshidratado
- 200 g lechuga romana
- 200 g tomate fresco
- 500 g patatas agrias
- 200 ml Hellmann's Mayonesa Original
- 600 ml Knorr Garde D'Or Salsa de Champiñones
- 100 g col lombarda
- 300 g zanahoria
- 300 g pepino
- 500 g Knorr Aderezo Líquido Smoke-Ahumado
- Knorr Garde D'Or Salsa Queso Gouda
- 10 uds pan de hamburguesa

BITTERBALLEN

Nos transportamos a la cocina holandesa y belga con estas bolas de carne estofada y salsa de mostaza con Hellmann's Original.



PREPARACIÓN:

Para la salsa de mostaza

- Mezclar la Hellmann's Original con la mostaza Dijon.
- Colocar en una botella exprimible y enfriar para servir.
- Para la carne
- Sellar y colorear la carrillada de ternera en una sartén y añadir las cebollas y el laurel.
- Mezclar el Caldo Doble Sazonador de Carne en 1 litro de agua hirviendo. Añadir el marmite para un sabor umami más intenso.
- Cocer las carrilleras de ternera en el horno a 150 °C durante 2-3 horas o hasta que estén blandas.
- Retirar la hoja de laurel y cortar las carrilleras en trozos pequeños.
- Mientras tanto, batir las cebollas y el caldo de carne. Hasta obtener una mezcla espesa y suave.

Para la mezcla:

- Derretir la mantequilla y llevar a punto de pomada.
- Añadir la harina y la nuez moscada, sin dejar de remover durante 2 minutos.



BITTERBALLEN



- Añadir al roux (mantequilla derretida y harina) el caldo de carne y la mezcla de cebolla poco a poco, hasta obtener una salsa espesa.
- Añadir las carrilleras de ternera.
- Colocar en una bandeja forrada y dejar enfriar.
- Dividir la mezcla en 6 bolitas y pasar por harina sazonada, huevos batidos y panko rallado.
- Enfriar para servir.

PARA SERVIR:

- Freír en sartén 6 bitterballen por ración hasta que estén bien calientes y doradas.
- Servir con la salsa de mostaza como guarnición.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 200 ml de Hellmann's Original
- 50 ml de mostaza de Dijon (suave)
- 400 g de carrilleras de ternera
- 400 g de cebolla
- 25 g de Caldo Doble Sazonador de Carne Knorr Professional
- 1 hoja de laurel
- 15 g mermite
- 2 g de nuez moscada molida
- 1 L de agua
- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 200 g de pan rallado panko
- 4 huevos
- Sal
- Pimienta blanca molida





HAMBURGUESA DE TERNERA FUNDIDA DE QUESOS, SALSA BARBACOA Y AROS DE CEBOLLA

Los clásicos nunca fallan. Y es que esta combinación te asegura ganar hasta los partidos más difíciles.

PREPARACIÓN:

- Hacer bolas con la mezcla de la carne y darle forma de hamburguesas.
- Derretir el queso crema con el cheddar y el queso brie en una sartén con la ayuda de una varilla a fuego lento.
- Untar el pan con la Hellmann's Salsa Barbacoa Dulce y poner la hamburguesa y sobre ella el tomate maduro, la lechuga y los aros de cebolla.

INGREDIENTES:

- 1.20 kg carne picada
- 180 g queso cheddar lámina
- 8 uds tomates
- 4 uds cebolla
- **300 g Knorr Rebozador deshidratado**
- 15 g sal
- 180 g queso brie u otro queso local
- 250 g lechuga
- 10 uds pan de hamburguesa
- **200 g Hellmann's Salsa Barbacoa Dulce**
- 200 g queso crema



CURRYWURST, CEBOLLAS PILSNER, COL LOMBARDA Y CHUCRUT DE REMOLACHA



Es el turno de Alemania con este clásico del casual food del país. Con una salsa de currywurst hecha con Hellmann's Original.

PREPARACIÓN:

Para la salsa Currywurst

- Tostar ligeramente el polvo de curry medio y el pimentón en una sartén. Dejar enfriar y mezclar con la Salsa de Curry Madrás. Pasar por un colador fino y mezclar con Hellmann's Original. Colocar en una botella exprimible para servir.

Para el chucrut:

- Tostar las semillas de alcaravea.
- Lavar y cortar en rodajas finas la col lombarda y rallar la remolacha.
- Añadir la sal y las semillas de alcaravea y dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente.
- Compactar la mezcla en un tarro esterilizado con tapa de goma. No pueden quedar burbujas de aire y la col ha de estar sumergida bajo la salmuera. Utilizar un peso de cerámica esterilizado si es necesario. Cerrar con tapa.
- Dejar en un lugar oscuro a temperatura ambiente durante 3-4 días, comprobando periódicamente que se desarrolla la lactofermentación. Después se puede refrigerar hasta 6 semanas.



CURRYWURST, CEBOLLAS PILSNER, COL LOMBARDA Y CHUCRUT DE REMOLACHA



Para las cebollas Pilsner:

- Derretir la mantequilla en una sartén.
- Añadir las cebollas cortadas en rodajas finas, el laurel, la sal y el azúcar.
- Cocer a fuego lento durante 40 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que las cebollas se cuezan y se caramelicen ligeramente.
- Retirar la hoja de laurel. Añadir la cerveza Pilsner y reducir hasta obtener un glaseado pegajoso, reservar para servir.

PARA SERVIR:

- Poner el Bratwurst a fuego indirecto para que suba la temperatura interna y terminar sobre una parrilla.
- Servir sobre una base de cebollas Pilsner, cubierto con salsa de currywurst, cebollas crujientes, tomillo fresco y una guarnición de chucrut de col lombarda y remolacha.



INGREDIENTES (10 raciones):

- 200 ml de Hellmann's Original
- 10 g de curry en polvo
- 5 g de pimentón
- 100 g de Salsa Curry Madrás Knorr Professional
- 10 uds. de Bratwurst
- 800 g de cebollas
- 25 g de mantequilla
- 250 ml de cerveza Pilsner ligera
- 25 g de azúcar moreno
- 5 g de sal
- 1 hoja de laurel
- 10 g de cebolla crujiente
- 5 g de tomillo fresco
- 250 g de col lombarda
- 250 g de remolacha
- 10 g de sal
- 1 g de semillas de alcaravea, hinojo o anís

BUÑUELOS DE BACALAO CON MAYONESA DE LIMÓN



Ahora juega Portugal con sus Pasteis de Bacalhau. Acompañados de una mayonesa de limón con Hellmann's Original para añadir sabor cítrico al plato.

PREPARACIÓN:

Para los tomates y las alcaparras

- Cortar los tomates en dados finos, rallar un limón, picar finamente la mitad del perejil y las alcaparras.
- Mezclar con aceite de oliva.
- Para la mayonesa de limón:
- Mezclar la ralladura y el zumo de un limón con 200 ml de Hellmann's Original.
- Conservar en frío para servir.

Para los buñuelos:

- Remojar el bacalao en agua, escurrirlo y secarlo. Desmenuzar.
- Lavar y cocer las patatas en el horno a 170 °C o hasta que estén cocidas.
- Cortarlas por la mitad y pasarlas por un colador fino dejando la piel.
- Mezclar Hellmann's Original, el bacalao salado, el puré de patata, el ajo, la cebolla, el perejil finamente picado, la pimienta negra y la ralladura de 2 limones.
- Formar 30 quenelles y enfriar para que se endurezcan.



BUÑUELOS DE BACALAO CON MAYONESA DE LIMÓN



PARA SERVIR:

- Espolvorear con abundante sémola 3 buñuelos de bacalao por poción y freír a 170 °C durante 4 minutos o hasta que estén dorados.
- Servir con los tomates y las alcaparras y la mayonesa de limón.

INGREDIENTES (10 raciones):

- 300 ml de Hellmann's Original
- 400 g de bacalao en salazón
- 400 g de patata
- 3 limones
- 20 g de perejil
- 20 g de ajo finamente picado
- 50 g de sémola
- 200 g de tomates
- 100 g de aceite de oliva
- 5 g de pimentón
- 40 g de alcaparras
- 3 g de pimienta negra molida



HAMBURGUESA DE NOTERNERA AL GRILL AL ESTILO ITALIANO



No olvides que los platos veggies también entran en juego y cada vez ganan más partidos. ¡Cambiamos la Hellmann's Original por Hellmann's Vegana y la diferencia es imperceptible!

PREPARACIÓN:

Para la Hamburguesa

- Mezclar la Hellmann's Vegana con la Primerba de Albahaca de Knorr Professional.
- Marinar los tomates cherry con aceite de oliva y secarlos parcialmente en el horno a 50 °C durante 3 horas.
- Cocinar a la plancha o grill la The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTernera con un poco de aceite a fuego medio.
- Horneear la chapata en aceite hasta que se dore.
- Para terminar, montar todos los ingredientes en el pan de chapata.

INGREDIENTES (4 raciones):

- 4 uds. The Vegetarian Butcher Hamburguesa Cruda NoTernera Vegana
- 0.40 unidades Pan de chapata
- Aceite
- 100 g Hellmann's Vegana
- 8 g Knorr Primerba de Albahaca
- 160 g Tomate cherry
- Queso vegano
- Aceite de oliva
- 40 g hojas de espinacas baby
- Albahaca fresca



Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com

www.ufs.com

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

