



Unilever  
Food  
Solutions



Mejores  
**Arroces**

Knorr  
PROFESSIONAL



**Pon tu arroz  
en boca de todos**

Te contamos los trucos, técnicas  
e ingredientes **para preparar  
tu mejor arroz**

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



# MEJORES ARROCES

Para conseguir el mejor arroz y ser un verdadero maestro arrocero, hay muchos aspectos a tener en cuenta: desde el tipo de arroz que se utiliza, el caldo o el sofrito, hasta los diferentes tipos de elaboraciones, técnicas de cocinado y presentación.

En las siguientes páginas, te contamos todos los secretos para poner tu arroz en boca de todos de la mano del chef especialista en arroces David Ariza.



## CHEF ESPECIALISTA EN ARROCES DAVID ARIZA

**Restaurante: Rice and Bones  
(Campello, ALICANTE)**

Formado como chef entre Alicante y Madrid, ha destacado en la valorización del entorno y el trabajo artesano, llevando a cabo investigaciones y divulgaciones sobre productos gastronómicos de la provincia de Alicante.



Mejores  
**Arroces**

Knorr  
PROFESSIONAL

# ÍNDICE

- 04** El arroz
- 08** Caldos, fumet y sofrito
- 11** Técnicas maestras
- 15** Arroces Gourmet
- 17** España tierra de arroces
- 19** Recetas
- 24** Soluciones Knorr Professional

# El arroz



CURIOSIDADES  
HISTÓRICAS DEL ARROZ

---

TIPOS DE GRANO  
DE ARROZ

---

TIPOS DE ELABORACIONES  
DEL ARROZ

# Curiosidades históricas del arroz

1

La historia del arroz empieza hace unos **10.000 años** y se inicia en el **sudeste de China** con la variedad Japónica, que es la que usamos para la paella.

3

Las primeras recetas de **arroz a la valenciana** de las que hay constancia datan del siglo XVI y están relacionadas con lo que hoy en día sería el arroz al horno.

2

Al arroz se le incorpora el **sofrito, un legado de la tradición hebrea**. Fueron los hebreos quienes enseñaron a preparar estos maravillosos sofritos de ajo y cebolla, que se han convertido en una base esencial y apreciada en la cocina.

¿Quieres saber más sobre la historia del arroz?  
**¡Haz clic aquí!**



CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL

# Tipos de grano de arroz

¿Quieres saber cuántas variedades más de arroz hay?

¡Haz clic y sigue leyendo!



## ¿De dónde salen los arroces de España?

Oryza sativa L. es una especie de arroz, dentro de un género que comprende más de 20 especies, de las cuales sólo dos tienen interés agrícola: O. sativa L., de origen asiático y que se cultiva en todo el mundo, y O. Glaberrima de origen africano (Delta del Níger), que actualmente sólo se cultiva en el continente africano.

## LOS ARROCES MÁS CULTIVADOS DE ESPAÑA

### Marisma

Sin ser DO Valencia, sus características organolépticas son muy interesantes y bien adaptadas a la albufera.

### Sendra

Es la variedad más característica de la cocina y del arroz valenciano.

### Bomba

Es el más caro debido a que su rendimiento es más bajo que otras variedades.

### Albufera

Nueva variedad obtenida mediante el procedimiento de cruce de cultivos entre las variedades Bomba y Senia.



Haz clic en el video para ver cómo el chef David Ariza explica en detalle las características del arroz.



CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL

# Tipos de elaboración del arroz

¿Quieres más información de cómo afecta el almidón a tus arroces?  
**¡Haz clic y sigue leyendo!**



Para poder entender las variedades de arroz mejor y cuáles son las mejores elaboraciones para cada una, hace falta entender el principal responsable de la textura y la densidad de los caldos del arroz: **el almidón, y más concretamente, la amilosa y la amilopectina.**

En el siguiente video, el divulgador gastronómico y experto en arroces **David Ariza** detalla qué variedad de arroz utilizar en cada elaboración según su contenido de almidón.



## 3 grandes grupos de arroces según su cocción:

### Arroces secos

En este caso, **no queda caldo**. Todo el sabor del caldo y el sofrito se ha absorbido en el arroz, lo que requiere una masticación pausada para apreciar plenamente su sabor.

### Arroces melosos

En esta elaboración lo que tenemos es una **cantidad de caldo residual en nuestra elaboración**, es un caldo denso o como se dice en Levante, “trabado”.

### Arroces caldosos

En esta ocasión, se tiene el **caldo casi en estado líquido**. Se observa un contenido muy bajo de amilopectina y, en consecuencia, una baja densidad. El caldo refuerza el sabor del arroz, pero en menor medida que en el meloso.



CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO



TÉCNICAS  
MAESTRAS



ARROCES  
GOURMET



ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES



RECETAS



SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL



# Los 2 pilares de un buen arroz

CALDOS Y FUMETS

---

EL SOFRITO

# Caldos y fumets

Para saber más sobre cómo conseguir un buen caldo  
**¡Haz clic aquí!**



El caldo es un ingrediente clave que marcará el resultado final del arroz.

En el siguiente vídeo, el chef David Ariza detalla los **distintos tipos de caldos y con qué arroz o preparación utilizarlos.**



Existen **3 tipos de caldo** para el arroz:

1

## CALDOS GENÉRICOS

Brindan un arroz excepcional, con un sabor potente, elaborados con una amplia variedad de ingredientes. Por ejemplo, para un caldo de pescado: pescado, marisco, cebolla, tomate, puerro, apio, ajo y ñora.

Se distinguen principalmente dos tipos:

1. Caldos de pescado y marisco
2. Caldos de carne/pollo

2

## INFUSIONES

Se elaboran al sarmiento o a la leña, con una alta potencia de fuego.

Estos caldos son muy suaves por la alta evaporación que sufren al cocinarse el arroz.

3

## CALDOS MONOVARIETALES

Caldos de un solo sabor, elaborados con mínimos ingredientes generalmente solo dos, para lograr un sabor limpio que luego se pueden realzar con las soluciones de Knorr Professional.

EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESSIONAL

# El sofrito

Para más información sobre el sofrito y los tipos de sofritos ¡Haz clic aquí!



“El sofrito es herencia de los hebreos, son ellos los que nos enseñan a rehogar la cebolla y el ajo en aceite de oliva. Con los años adquirimos gran maestría en el arte de sofreír y, con la llegada del tomate, el círculo se cierra y tenemos la ecuación perfecta de sabor.”



1

## LA SALMORRETA

### El sofrito estrella

La llegada del tomate y diversas variedades de pimientos, como la ñora, transformó los sofritos. Esta combinación de aceite, ñora, tomate y ajo se convirtió en la base esencial para muchos arroces españoles. Potencia el sabor de los arroces.

2

## LOS SOFRITOS GENÉRICOS

### Para arroces

Los sofritos para arroz mezclan ingredientes del plato final, aceite de oliva, tomate y salmorreta opcionalmente para potenciar el sabor con el caldo. Hay muchas variedades según el tipo de arroz, pero todos siguen esta premisa básica.

3

## LOS SOFRITOS GOURMET

### Identidad e intensidad

Estos sofritos se caracterizan por sabores claros y definidos que evocan recuerdos inolvidables. Utilizan solo dos ingredientes principales (por ejemplo, tomate y marisco, pescado o carne) y son clave para elaborar arroces gourmet.

# Técnicas maestras de preparación del arroz

CONSEJOS PARA HACER  
TU MEJOR ARROZ

---

ERRORES COMUNES AL  
COCINAR ARROZ

---

CÓMO SERVIR ARROCES  
INDIVIDUALES

# Consejos para hacer tu mejor arroz

Para saber más sobre técnicas maestras para arroces ¡Haz clic aquí!



Llega el momento de preparar el arroz y surgen dudas sobre cómo abordar la receta. Es hora de resolver las preguntas sobre la cocción del arroz.

1

La **variedad y el pulido del arroz** son esenciales: un grano con más amilopectina y menos pulido produce un arroz más firme y menos propenso a pasarse. En cambio, un arroz más blanco y pulido es más susceptible a volverse papilla durante la cocción.

2

La **calidad del agua o caldo** es esencial para cocinar arroz. Las aguas duras mejoran la resistencia del arroz, mientras que caldos ricos en colágeno (de huesos y tejidos animales) y almidón de granos rotos reducen la disponibilidad de agua libre, ralentizando la hidratación del arroz.

3

La **energía calorífica** influye en la cocción del arroz: métodos con alta temperatura como fuego intenso o inducción evaporan agua rápidamente, requiriendo de 6 a 10 partes de caldo por cada parte de arroz. Para una hidratación adecuada, el arroz necesita 1,3 partes de agua, más la cantidad que se evapora. Las recetas varían según la potencia del fuego, por lo que es crucial pesar los ingredientes.

4

La **altitud y la presión atmosférica** afectan la cocción del arroz en recipientes abiertos. A mayor altitud, la presión es menor y el agua hierve a temperaturas más bajas, lo que puede dificultar la cocción adecuada del arroz y alargar el tiempo necesario para que se cocine completamente.

5

Durante la cocción, los ingredientes liberan **agua**, lo que puede hacer que el arroz se pase. Para evitar esto, es crucial reducir la cantidad de agua o caldo al cocinar.

6

**Sofreír el arroz** ayuda a eliminar el almidón residual y uniformar la humedad de los granos, pero tiene poco impacto en la cocción final. La diferencia entre arroz sofrito y sin sofreír es mínima.

# Errores comunes al cocinar arroz

Para saber más sobre los errores comunes ¡Haz clic aquí!



A continuación se presentan los errores más comunes al cocinar arroz, tanto para chefs experimentados como para cocineros aficionados. **Evitar estos errores permitirá lograr el mejor arroz posible.**



**“Utilizar el ojímetro para pesar tus ingredientes (un poquito más, un puñado menos, hasta que alcance esta línea, etc.) es un error demasiado común.”**

Pesar todos los ingredientes con una báscula garantiza siempre obtener el mismo resultado en nuestros arroces.

## ⚠ Pasado

Es crucial calcular correctamente la cantidad de caldo necesaria.

## ⚠ Crudo

La tendencia reciente hacia los arroces duritos o al dente puede complicar la digestión.

## ⚠ Insípido

La falta de ese sabor umami hace que la degustación del arroz sea poco satisfactoria.

## ⚠ Salado

Un exceso de sal arruina un buen arroz.

## ⚠ Reseco

El arroz debe ser cremoso y jugoso; los arroces resecos con un socarrat excesivo quedan secos y poco apetecibles.

## ⚠ Demasiado sabroso

Un arroz demasiado sabroso puede saturar el paladar y afectar negativamente la experiencia gastronómica.

## ⚠ Aceitoso

El exceso de aceite puede hacer que el arroz sea pesado y denso.

## ⚠ Quemado

Controlar el punto justo entre el famoso socarrat y el arroz quemado es crucial para una buena preparación.

## ⚠ Color

Desde el blancoroso hasta el dorado brillante, el color del arroz juega un papel importante en su apariencia visual y sabor.

# Cómo servir arroces individuales

Para saber más sobre arroces individuales ¡Haz clic aquí!



En la cocina actual se valoran mucho los arroces individuales y gourmet (que se verán a continuación) por su creatividad y presentación personalizada. Para ello, es esencial disponer de varios fogones en la cocina pero, si esto no es posible, se presentan 2 soluciones prácticas para solucionarlo.

## La doble cocción del arroz

Esta técnica consiste en cocinar el arroz con caldo, enfriarlo, y luego finalizarlo en 5-6 minutos en el momento que el cliente lo pide. Esto permite preparar más arroz rápidamente y servir a más clientes.

## La cocción del arroz bajo presión o en olla rápida

Esta técnica es ideal para lograr el punto perfecto del arroz sin riesgo de arenosidad de la doble cocción. Se cocina el arroz en una olla exprés para lograr una hidratación uniforme y una textura consistente. Además, reduce tiempos de cocción (por ejemplo, Bomba en 12 minutos, Albufera en 10 minutos), y ahorra energía, manteniendo el arroz en su punto óptimo por más tiempo.



# Arroces Gourmet

# Arroces Gourmet para restaurantes

Para saber más sobre Arroces Gourmet  
¡Haz clic aquí!



Los arroces gourmet se han convertido en la joya de la corona para cualquier restaurante que busque destacar con una propuesta única y original.

“Los arroces gourmet no solo satisfacen el paladar, sino que también elevan la experiencia gastronómica a un nivel completamente nuevo.”



## Los elementos de diferenciación en los arroces gourmet son:

- **Formato individual**, añadiendo un valor especial al arroz.
- Arroces secos en **recipientes innovadores** como la llauna.
- **Ingredientes inesperados** como callos de ternera con garbanzos y emulsión de pimentón.
- **Texturas imposibles**, como los canelones crujientes de socarrat de arroz.
- **Presentaciones estéticas y elegantes**, alejadas del caos de las paellas tradicionales.
- Nuevas **texturas cremosas**, inspiradas en el risotto, usando emulsiones de mil sabores en lugar de queso.

EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL



# **España tierra de arroz**

# Un viaje por los arroces de España

Cada región de España tiene su propio estilo de arroz, reflejando su identidad única a través de ingredientes distintivos.



## LOS ARROCES DE ESPAÑA

1. Arroz con atún de almadraba de Barbate, **Andalucía**.
2. Arroz de rancho aragonés, **Aragón**.
3. Arroz con pitu de caleya, **Asturias**.
4. Arroz brut mallorquín, **Baleares**.
5. Arroz de trigo rojo con mojo y oveja goera, **Canarias**.
6. Arroz con anchoas de Santaña y niscalas, **Cantabria**.
7. Arroz con lechazo y pimientos de El Bierzo, **Castilla y León**.
8. Arroz con liebre e higaditos, **Castilla La Mancha**.
9. Arroz mar y montaña, **Cataluña**.
10. Tabulé con cordero, **Ceuta y Melilla**.
11. Arroz con secreto ibérico y colmenillas, **Extremadura**.
12. Arroz con zamburiñas, **Galicia**.
13. Arroz con pimientos asados y pisto, **La Rioja**.
14. Arroz vegetal con espárragos y alcachofas, **Madrid**.
15. Arroz caldero, **Murcia**.
16. Arroz con kokotxas y almejas en salsa verde, **País Vasco**.
17. Paella valenciana de la Albufera, **Valencia**.
18. Arroz con anchoas de Santoña y niscalos **Navarra**.

# Las recetas arroceras de David Ariza

ARROZ CALDOSO  
DE PESCADO AZUL

---

ARROZ GOURMET  
DE CIGALA



¡HAZ CLIC PARA VER  
LA VÍDEO RECETA  
COMPLETA!

# ARROZ CALDOSO DE PESCADO AZUL

## INGREDIENTES

(3pax)

### CALDO DE CABALLA

400 gr - Espinas de caballa

200 gr - Cebolla

4 L - Agua

**50 gr - Knorr Professional Caldo  
Sazonador de Pescado**

### SOFRITO DE CABALLA

150 gr - Caballa

300 gr - Tomate triturado

3 o 4 cucharadas - Aceite  
de oliva

3 ud - Tomates secos

**10 gr - Knorr Professional  
Aderezo Líquido Umami**

### ELABORACIÓN (medidas por persona)

75 gr /pp - Arroz

80 gr/pp - Caballa

50 gr - Calabaza

Aceite

Sal

¡Haz clic  
para ver los  
ingredientes!



EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL

1

## Caldo de caballa

- Pon una olla a calentar. Añade la cebolla cortada en tacos con piel y deja que se tueste.
- Añade un poco de aceite y las espinas de caballa. Sofríe y luego añade el agua. Al cabo de un rato, agrega un poco de sal e incorpora el **Caldo Sazonador de Pescado de Knorr Professional**.

2

## Base sofrito de caballa

- Añade la caballa picada en trocitos a una olla para tostar y generar color y sabor.
- Cuando esté tostada, añade una pizca de aceite.
- Seguidamente, añade el tomate triturado natural y el tomate seco picado, y baja el fuego.
- Cuando haya hervido un rato, añade una pizca de sal.
- Para intensificar los sabores del sofrito, añade el **Aderezo Líquido Umami Knorr Professional**, remueve y apaga el fuego.

## Elaboración (medidas P/P)

3

- Una vez tengas el caldo y el sofrito listos, procede a hacer el arroz.
- Pon la olla exprés al fuego y añade el sofrito para que se tueste un poco.
- Cuando comience a coger color y veas que el sofrito empieza a agarrarse, añade el caldo, teniendo en cuenta que la proporción es 3 partes de caldo por 1 de arroz.
- Cuando empiece a hervir, añade el arroz Bomba.
- Remueve el arroz y tapa la olla. Marca 12 minutos en el cronómetro.
- Pasado este tiempo, alivia la presión y añade los dados de calabaza crudos y las habas para que se calienten un poco.
- Deja reposar 1 minuto y emplata el arroz, terminando con la caballa laminada para decorar.

**¡HAZ CLIC Y PREPARA ESTE ARROZ CON OTROS ACABADOS DISTINTOS!**

**Acabado Mantecado**



**Acabado Seco**



EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITOTÉCNICAS  
MAESTRASARROCES  
GOURMETESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL

# ARROZ GOURMET DE CIGALA



¡HAZ CLIC PARA VER LA VÍDEO RECETA COMPLETA!

## INGREDIENTES (1-2pax)

### CALDO DE CIGALAS

500 gr - Cáscaras de cigala  
200 gr - Cebolla  
4 litros - Agua

**50 gr - Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr Professional**

### BASE SOFRITO DE CIGALA

150 gr - Carne de cigala  
1 cucharada sopera - Aceite de oliva  
300 gr - Tomate triturado sin semillas  
3 unidades - Tomates secos

**10 gr - Base con Marisco Knorr Professional**

**10 gr - Aderezo Líquido Umami Knorr Professional**

### ELABORACIÓN

120 gr - Arroz variedad Senia  
5 unidades - Cigalas  
675 gr - Caldo  
35 gr - Sofrito  
20 gr - Aceite  
Sal

\* Si quieres hacer el arroz para 2 personas, necesitas una paella de 28 centímetros, 160 gr de arroz, 1200 gr de caldo, 60 gr de sofrito y 30 gr de aceite.

¡Haz clic para ver los ingredientes!



EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL

1

## Caldo de cigalas

- Pon una olla a calentar y añade la cebolla cortada en tacos con piel. Deja que se tueste.
- Seguidamente, añade un poco de aceite para sofreír la cebolla ligeramente.
- Incorpora las cáscaras y las cabezas de las cigalas, sofríéndolas bien hasta que estén doradas.
- Finalmente, agrega agua, un poco de sal y el **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr Professional**.

2

## Sofrito de cigalas

- En otra olla, introduce la carne de la cigala picada en trocitos para tostarla y generar color y sabor.
- Cuando la carne de cigala esté tostada, añade una pizca de aceite y deja que se sofría bien.
- Añade el tomate triturado natural y el tomate seco picado, y baja el fuego para que se cocine a fuego lento.
- Cuando haya hervido un rato, añade una pizca de sal y la **Base con Marisco Knorr Professional**. Remueve un poco hasta que se integre bien.
- Finalmente, añade el **Aderezo Líquido Umami Knorr Professional** para realzar los sabores y remueve.

3

## Elaboración

- Una vez tengas el caldo y el sofrito listos, prepara el arroz.
- Dora ligeramente las cigalas con cáscara en una paella.
- Añade aceite y retira las cigalas.
- Añade el arroz en la paella o sartén (con un diámetro de 22 centímetros en el interior) para sofreírlo un poco.
- Por otro lado, mezcla el caldo y el sofrito y tritúralos con la batidora.
- Una vez el arroz esté transparente, añade el caldo y el sofrito calientes. Puedes colarlo o dejarlo según tus preferencias.
- Cocina a fuego fuerte durante 17 minutos en gas, o al nivel 7/9 en inducción/vitro.
- En los últimos 2 minutos, añade las cigalas de vuelta para terminar la cocción.

**¡HAZ CLIC Y PREPARA ESTE ARROZ CON OTROS ACABADOS DISTINTOS!**

**Acabado Meloso**



**Acabado Mantecado Ahumado**



EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITOTÉCNICAS  
MAESTRASARROCES  
GOURMETESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESSIONAL



**Soluciones Knorr  
Professional,  
los mejores  
ingredientes para  
tus arrozes**

# LOS MEJORES INGREDIENTES PARA TUS ARROCES



## Caldos sazonadores

Brinda a tus recetas el mejor sabor del mercado\*.

- Sabor intenso
- Realzan el mejor sabor a pollo, pescado, carne, verduras y paella
- Excelente disolución
- Ahorra tiempo de preparación en la cocina
- Sin gluten y sin lactosa

(1) Knorr Professional, marca nº1 en ventas, dentro de la categoría Caldos Deshidratados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre Diciembre de 2023.

\*Reglamento 1169/2011



## Caldos líquidos concentrados

Textura líquida y densa, de sabores intensos, para integrar en las diversas fases de tus recetas clásicas o creativas.

- Ideales para arroces, caldos, fondos, guisos y salsas
- Disolución instantánea en aplicaciones frías y calientes
- Sabor natural vegetal, de pollo, de marisco y de carne
- Alto rendimiento: 1 botella = 30 litros de caldo
- Sin gluten

EL ARROZ

CALDO,  
FUMET Y  
SOFRITO

TÉCNICAS  
MAESTRAS

ARROCES  
GOURMET

ESPAÑA  
TIERRA DE  
ARROCES

RECETAS

SOLUCIONES  
KNORR  
PROFESIONAL

# LOS MEJORES INGREDIENTES PARA TUS ARROCES



## Bovril

Caldo concentrado de carne Bovril, con una larga tradición de más de 100 años en las cocinas profesionales.

- Aporta un sabor cárnico extra
- Disolución instantánea
- Múltiples aplicaciones: fondos y guisos de carne, marinados, asados y horneados
- Aporta sabor y color tostado a tus platos en un solo paso



## Base de marisco

Consigue el mejor sabor natural del marisco de forma mucho más fácil y rentable.

- Para uso en arroces, salsas, jugos o cremas
- Consigue siempre el mismo resultado
- Aporta todo el color, sin necesidad de colorantes
- Contiene bogavante, camarones y cangrejo
- Sin gluten



## Aderezos

Textura líquida y notas de sabor diferenciales y únicas para cualquier preparación, fría o caliente.

- Con ingredientes naturales
- Aporta a tus recetas un sabor cítrico, ahumado y umami
- Apto para veganos
- Sin gluten y sin lactosa



Encuentra tus recetas e inspiración  
y compra online en  
**[www.ufs.com](http://www.ufs.com) y [www.pedidosahora.com](http://www.pedidosahora.com)**

**[www.ufs.com](http://www.ufs.com)**

902 101 543

[informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)