



Unilever  
Food  
Solutions



**Reinventa tus ensaladas  
para sorprender  
a tus clientes.**

**Descubre junto a Antonio Arrabal como con  
Hellmann's tus ensaladas pueden ser originales  
y deliciosas.**

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

“Hellmann’s me acompaña allá donde vaya como una de las mejores marcas y nunca me falta. Me ha demostrado ser una marca de alta calidad, y los productos de calidad siempre te tienen que acompañar.

**Hellmann’s es un valor seguro. En mi cocina siempre está presente como nexo de unión de cualquier tipo de plato y elaboración.** Cuentan con un amplio catálogo de productos y un equipo profesional detrás que siempre está ahí para ayudarte a mejorar y te guían sobre las tendencias gastronómicas actuales.

Las ensaladas tienen mil posibilidades y, con Hellmann’s como aliado, puedes darles un giro para que se conviertan en los platos estrella de tu carta o menú.”

---

**“En las siguientes páginas te demostramos que Hellmann’s es más que mayonesa, porque nosotros somos más que chefs.”**

## **Antonio Arrabal**

*Chef y propietario restaurante La Jamada.*



# MÁS QUE CHEFS, MÁS QUE MAYONESA

**Sabemos que eres más que un chef.**

Todos los días vas más allá. Sirviendo mucho más que comida.

**Eres... creador, investigador, líder.**

**Eres... hermano, hermana, mentor.**

Siempre yendo más allá para seguir dirigiendo tu negocio. Para seguir alimentando tu pasión. Siempre estás ahí para servir, al igual que lo hace Hellmann's.

*Es por ello que te queremos reconocer, animar, apoyar y ayudar a crecer de una manera como solo Hellmann's puede hacerlo.*



Descubre más [aquí](#)



## CALIDAD



Al igual que tú, Hellmann's trabaja para ofrecer el mejor sabor a través de la creatividad y la innovación, siendo fiel a su receta icónica.

## PROFESIONALIDAD



Queremos que estés al día de las últimas tendencias e innovaciones en gastronomía, por ello, te ofrecemos inspiración y formación para profesionales.

## PROPÓSITO



El propósito y compromiso de Hellmann's con la sostenibilidad y la reducción del desperdicio alimentario también te ayuda en la cocina.

# Hellmann's es profesionalidad

Una marca que te asegura que vas a obtener un resultado superior y que, además, tiene un equipo de profesionales detrás que te ayuda a desarrollar tu creatividad e innovar en tu cocina, permitiendo que te reinventes cada día y que siempre puedas dar un poquito más de ti como chef.



El chef Antonio Arrabal elige Hellmann's hace más de 18 años porque sabe que el resultado de sus recetas será siempre el mismo, un sabor imbatible y una textura única\*. Para él, trabajar con los mejores no tiene precio, por ello, contar con Hellmann's es una inversión que siempre merece la pena.

*“El equipo de Hellmann's te lo pone muy fácil. Te ayudan a mejorar tu carta, tu día a día... Te enseñan por dónde van a ir las tendencias gastronómicas y qué productos puedes utilizar para estar más al día. Te marcan un camino.”*

**Porque eres más que un chef y  
Hellmann's es más que mayonesa.**



# Las ensaladas tienen mil posibilidades.



La calidad de los ingredientes en una ensalada es realmente importante. Como también lo es el aderezo o salsa que le añadas.

**Con Hellmann's te aseguras que tus ensaladas sean sabrosas y atractivas gracias a sus Salsas para ensalada elaboradas con ingredientes de gran calidad.**



# Las ensaladas están de moda

## ¡Súmate a la tendencia y aumenta los beneficios de tu negocio!

**33%**

De las personas comen ensaladas a diario.

**82%**

De las restaurantes ofrecen ensaladas

**+19%**

Crecimiento de ensaladas en restauración\*



# Hay estudios que aseguran que casi el 90% de los españoles prefiere un menú saludable.

Te contamos por qué las ensaladas pintan tan bien para tu negocio.



# 1. Ensaladas, las reinas de la carta.



La comida saludable se ha convertido en una tendencia más que consolidada, y las ensaladas son las protagonistas.

Lo que antes solía ser un plato aburrido, **se ha convertido en una gran oportunidad para atraer a más clientes.**

*Gracias a la gran variedad de ingredientes y un poco de creatividad conseguirás que sean todo un éxito*



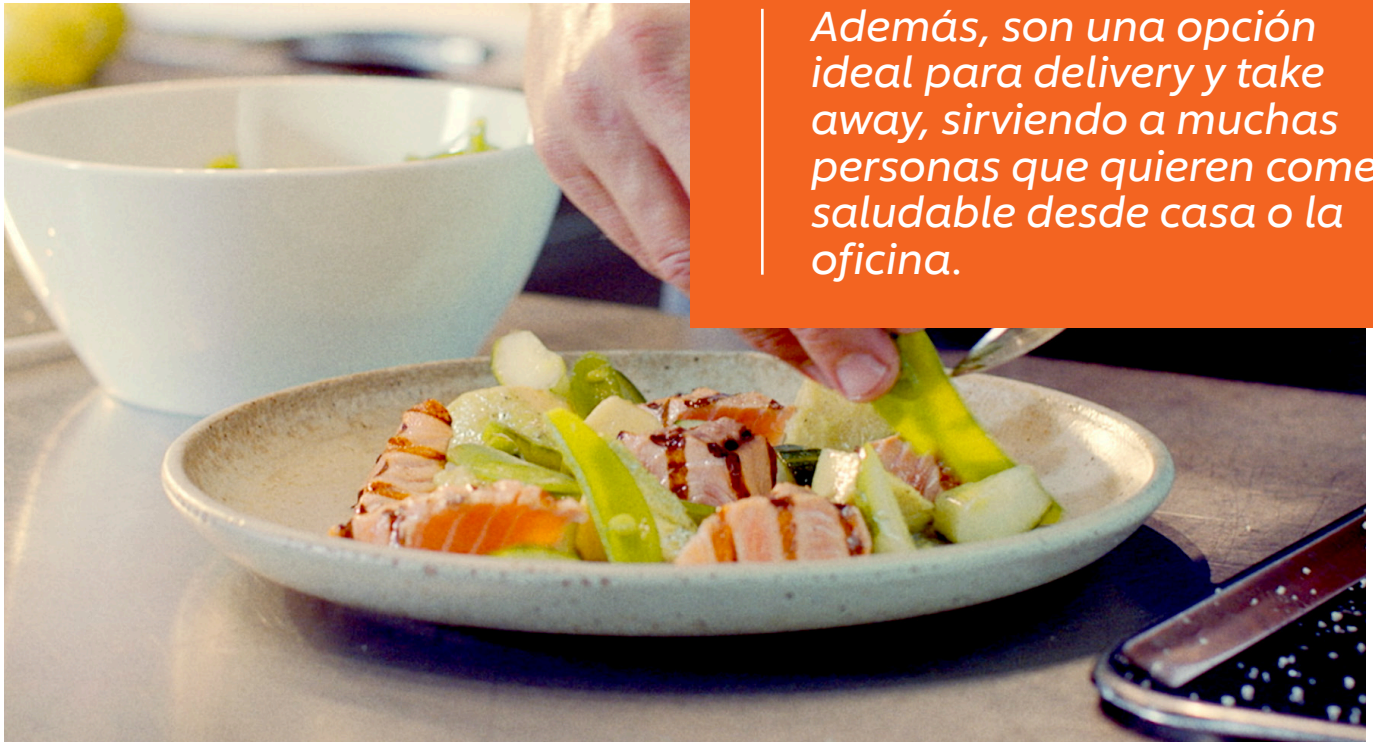


## 2. Una oportunidad de negocio.



Las ensaladas son un plato muy rentable, ya que suelen tener un coste de producción más bajo y permiten optimizar los recursos disponibles.

**Debido a su sencillez, no requieren de demasiado tiempo de preparación, solo un poco de imaginación.**



*Además, son una opción ideal para delivery y take away, sirviendo a muchas personas que quieren comer saludable desde casa o la oficina.*

### **3. Las claves del éxito: reinención, salud y sabor.**



Apenas contienen calorías, son ricas en nutrientes, hidratantes, ligeras y depurativas, ¡por eso triunfan!

**Además, si juegas con nuevos ingredientes, tendencias e innovaciones, el éxito está garantizado. Fresas, flores comestibles, pokes... las opciones son infinitas.**

*Libera tu creatividad para reinventar las ensaladas aportando colores, sabores y texturas que sorprendan a tus clientes.*



## 4. Salsas para todos los gustos.



Deja volar tu imaginación, elige una de las salsas para ensalada Hellmann's y consigue las recetas más creativas y gustosas.

**Salsa César, salsa de Yogur, salsa Vinagreta, salsa de Mostaza y Miel, salsa Mil Islas o el Vinagre balsámico elevarán el sabor y la originalidad de tus ensaladas al máximo.**



*Las Salsas para ensalada Hellmann's están elaborados con ingredientes de gran calidad y te ayudarán a que tu oferta sea más variada y atractiva.*



Te animamos a que des un giro a tus ensaladas de la mano de Hellmann's y el equipo de profesionales que trabaja para que tu carta se llene de propuestas creativas e innovadoras para dejar a tus clientes boquiabiertos.

*Descubre las recetas más originales y deliciosas para reinventar tus ensaladas y convertirlas en un verdadero éxito.*

# Ensalada César Let's Jam



Receta del chef

**Antonio Arrabal**

- Chef y propietario restaurante La Jamada.
- Plaza de Mío Cid, 4, entrada por Plaza de la Libertad, 09004 Burgos. Tel. 947 10 80 46

# Ingredientes

(2 pax)

100 g Pechuga de pollo

60 g Bacon ahumado

2 Hojas de lechuga

Picatostes

15 g Tomate semiseco

3 Hojas de endivias

Tartufo

Aceite de oliva

Vinagre

Sal

**Salsa para ensalada César Hellmann's**

**Primerba de Albahaca Knorr**



## Elaboración

- Abrir la pechuga de pollo en forma de libro. Poner a punto de sal y enrollar hasta conseguir un cilindro. Rodear con unas finas lonchas de bacon ahumado.
- Hornear a 200 grados durante 18 minutos. Sacar del horno y enfriar.
- Cortar en rodajas de unos 3 cm de grosor y colocar sobre el plato.
- Picar la lechuga en juliana.
- Freír los picatostes de pan y añadirlos a la lechuga. Añadir el tomate semiseco. Remover bien y aliñar con aceite, sal y vinagre.
- Colocar la ensalada encima del pollo.
- Limpiar las endivias y aliñar con aceite y tartufo. Colocar las endivias aliñadas alrededor del plato.
- Aliñar toda la ensalada con la **Salsa para ensalada César Hellmann's** mezclada con **Primerba de Albahaca Knorr**.



1,60€

RACIÓN

# Ensalada de patata

con salmón ahumado y salsa mostaza y miel



**Una ensalada deliciosa  
y fácil de preparar que  
conquistará a los amantes  
del salmón.**

# Ingredientes

(10 pax)

1200g Patatas pequeñas con piel

450g Salmón ahumado

10g Cebollino

10g Alcaparras fritas

**300g Hellmann's salsa Mostaza y Miel**

5g Limón rallado

5g Pétalos de aciano

5g Borraja



# Elaboración

- Hierva las patatas con la piel. Corta las más grandes por la mitad.
- Ahúma el salmón.
- Seca las alcaparras y fríelas has que estén crujientes. Fríe también el cebollino.
- En un bol, mezcla las patatas, el cebollino y la **Hellmann's salsa Mostaza y Miel**.
- Emplata con el salmón ahumado, las alcaparras fritas, la ralladura de limón y las flores.



1,65€

RACIÓN



# Ensalada de salmón asado

con salsa de yogur



**Una ensalada muy fresca y  
llena de sabores aderezada  
con yogur con la que  
sorprender a tus clientes.**

# Ingredientes

(10 pax)

600g Salmón

300g Aguacate

300g Pepino

250g Guisantes tirabeques

1 Lima

20g Menta

20g Eneldo

10g Granos de pimienta rosa

**300g Hellmann's salsa sabor Yogur**

20g Hinojo



# Elaboración

- Corta el aguacate y el pepino.
- Pela los guisantes tirabeque y córtalos.
- Sazona el salmón y ásallo. Córdalo en trozos.
- Emplata el aguacate, el pepino, los guisantes y el salmón. Añade la **Hellmann's salsa sabor Yogur** encima.
- Añade los granos de pimienta rosa, la menta, el eneldo y el hinojo.



**1,60€**

**RACIÓN**

# **Ensalada de pasta**

**con tomates cherry secados al horno**



**Color y sabor se unen en un mismo plato. ¡Ideal para los amantes de la pasta!**

# Ingredientes

(10 pax)

650g Caracolas de pasta

400g Langostinos

300g Tomates cherry

20g Pipas de girasol

2g Estragón

2g Eneldo

100g Achicoria

**300g Hellmann's salsa Mil Islas**

10g Cebollino picado



# Elaboración

- Sazona los tomates y sécalos al horno.
- Cocina las caracolas de pasta y los langostinos y reserva.
- Tuesta las pipas de girasol.
- Corta la achicoria a trozos.
- Mezcla la pasta con la **Hellmann's salsa Mil Islas** y añade los langostinos, los tomates secados y la achicoria.
- Añade las pipas de girasol, el estragón, el eneldo y el cebollino.



**1,55€**

**RACIÓN**

# **Ensalada de burrata**

## **y tomates con salsa de vinagre balsámico**



**Una ensalada clásica con la que destacar y sorprender a tus clientes más exigentes.**

# Ingredientes

(10 pax)

425g Burrata

1kg Surtido de tomates

20g Albahaca

10g Piñones

10g Mizuna

100 ml Aceite de oliva

**200g Hellmann's salsa Vinagre Balsámico**



# Elaboración

- Corta los tomates y la albahaca.
- Tuesta los piñones.
- Emplata los tomates y añade la **Hellmann's salsa Vinagre Balsámico** y el aceite de oliva.
- Añade la burrata, la albahaca, los piñones tostados y la mizuna.



**1,10€**

**RACIÓN**

# **Ensalada de quinoa**

## **con coliflor asada**



**Esta ensalada se trata de un plato completo que puede enamorar a tus clientes más healthy.**

# Ingredientes

(10 pax)

300g Coliflor asada

**500g Knorr Quinoa**

100g Aceitunas

300g Repollo morado

200g Queso de cabra

100g Manzana verde

210g Lechuga lollo rosso

**300g Hellmann's salsa Vinagreta**



## Elaboración

- Corta, limpia y escurre la lechuga lollo rosso.
- Corta la coliflor, sazónala y ásala.
- Cocina la **quinoa Knorr** y sazónala.
- Corta las aceitunas, el repollo morado y la manzana verde.
- Emplata añadiendo el queso de cabra desmenuzado y la **salsa Vinagreta Hellmann's** por encima.



**1,20€**

**RACIÓN**



# Ensalada César



**La ensalada César no puede faltar en tu carta. Además, ¡es una ensalada perfecta para el Delivery y Take Away!**

# Ingredientes

(10 pax)

200g Lechuga romana

200g Cogollo

125g Berro

230g Judías verdes

10 Huevos duros

100g Pan de masa madre

100g Queso parmesano

80g Anchoas

**300g Hellmann's salsa César**

530g Pechuga de pollo



# Elaboración

- Corta y lava las hojas de lechuga.
- Corta el pan a trocitos, sazónalos y mételes en el horno hasta que estén crujientes.
- Pela y corta las judías verdes y los huevos duros.
- Sazona el pollo, fríe y córtalo a trozos.
- Mezcla la ensalada con **Hellmann's salsa César** y emplátala con el huevo duro, los trocitos de pan, las judías, el parmesano rallado, las anchoas, el pollo y un toque extra de salsa y berro.



**1,55€**

**RACIÓN**

# INGREDIENTES HELLMANN'S

## Salsas para ensaladas



- Salsa César
- Salsa Mostaza y Miel
- Salsa sabor Yogur
- Salsa Mil Islas
- Salsa Vinagre Balsámico
- Salsa Vinagreta

## Cubos Hellmann's



- Hellmann's Original
- Hellmann's Supreme
- Hellmann's Pinchos y Tapas
- Hellmann's Salsa Suave
- Hellmann's Vegana

## Bocabajos Hellmann's



- Gran mayonesa
- Ketchup
- BBQ
- Mostaza
- Deluxe
- Brava
- Burger
- Hot Mexican
- Sweet Chili
- Queso Parmesano

## Monodosis Hellmann's



- Mayonesa
- Ketchup
- Mostaza
- Barbacoa

## Monodosis para ensalada



- Salsa César
- Salsa Miel y Mostaza
- Salsa sabor Yogur

## Mini tarros cristal



- Ketchup
- Mayonesa
- Mostaza

## Salsas especiales para Casual Food



- Salsa Barbacoa
- Salsa Brava
- Salsa Deluxe

## Dispensadores



- Mayonesa
- Ketchup
- Mostaza

## Salsas frías para carne y pescado



- Ketchup
- Salsa Alioli
- Salsa Tártara
- Salsa Cocktail

# MÁS QUE CHEFS, MÁS QUE MAYONESA



Descubre más en  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



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)