



Unilever
Food
Solutions



Consigue la carta de verano más irresistible con Hellmann's

**Te ayudamos a crear una oferta atractiva
y variada de ensaladas y ensaladillas
de la mano de Hellmann's.**

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

ESTE VERANO,
**TUS ENSALADAS
Y ENSALADILLAS**
TIENEN MIL POSIBILIDADES



La ensalada es una de las comidas más populares en verano. Un plato **saludable y fresco** para hacer frente a las altas temperaturas.

ENSALADAS Y ENSALADILLAS, SON LAS REINAS DE LA CARTA.

En **Hellmann's** sabemos que la calidad de los ingredientes es lo más importante para ti y tus clientes.

Por eso, trabajamos con **ingredientes de gran calidad** para crear un gran abanico de salsas y mayonesas que se adapten a ti.

Solo necesitarás un poco de creatividad y tu toque personal como chef para conseguir que sean todo un éxito.



Antonio Arrabal,
Embajador Hellmann's.



33% DE LAS PERSONAS COMEN
ENSALADAS A DIARIO

82% DE LOS RESTAURANTES
OFRECEN ENSALADAS

+19% CRECIMIENTO DE ENSALADAS
EN RESTAURACIÓN*

LA COMIDA SALUDABLE SE HA CONVERTIDO EN UNA TENDENCIA MÁS QUE CONSOLIDADA, Y LAS ENSALADAS SON LAS PROTAGONISTAS.

TRABAJANDO UNA CARTA DE VERANO ATRACTIVA Y DIFERENTE, PODRÁS FIDELIZAR Y ATRAER A MÁS CLIENTES. ¡PUEDES CREAR MILES DE POSIBILIDADES!



AGREGA SABOR, DIVERSIDAD Y EMOCIÓN A TUS ENSALADAS Y ENSALADILLAS.

Se ha acabado ver las ensaladas y ensaladillas como un plato aburrido y soso, ¡ahora son una gran oportunidad para llamar la atención de tus clientes y hacer crecer tu negocio!

PLATO
COMPLETO

LLENO DE
SABOR

PLATO
MUY
RENTABLE

FÁCILES DE
PREPARAR

IDEALES
PARA
DELIVERY
Y TAKE
AWAY

SIGUEN
TENDENCIAS
(POKE, FLORES
COMESTIBLES...)

HAZ DE TU CARTA DE VERANO UNA
PROPUESTA DIFERENCIADA
Y ATRACTIVA

PARA TRIUNFAR



HELLMANN'S ES
MUCHO MÁS QUE
MAYONESA



CONSIGUE
RESULTADOS SUPERIORES
CON HELLMANN'S



Marca N.º 1 en ventas mercado mayonesa. Fuente externa. Marca N.º 1 en cuota de mercado. Fuente: Nielsen Mayonesas 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.

HELLMANN'S TE ASEGURA QUE VAS A OBTENER UN RESULTADO SUPERIOR EN TODOS TUS PLATOS Y PREPARACIONES.

Chefs y consumidores confían en Hellmann's, por ello, somos la mayonesa N.º 1 del mundo en ventas*.

Un aliado en tu cocina que te aporta versatilidad, con 5 opciones de mayonesas y una amplia variedad de salsas frías que suman valor a tus ensaladas, carnes y pescados y opciones de casual food. Con su variedad, dispones de **la mejor Hellmann's para cada aplicación.**



Fuente: Marca N.º 1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa.

HELLMANN'S NO DEJA DE INNOVAR Y ADAPTARSE A LAS NUEVAS TENDENCIAS DE LA RESTAURACIÓN.

Por ello, disponemos de **opciones sin gluten**, hemos lanzado la **Hellmann's Vegana** y disponemos de varias opciones de **salsas para ensaladas**. Todos tus clientes podrán disfrutar de las mejores preparaciones culinarias y, de esta manera, podrás atraer a más clientes a tu negocio.

**LA CALIDAD Y LA MARCA IMPORTAN AL CLIENTE FINAL,
¡OFRECE LO MEJOR CON HELLMANN'S!**



EL SECRETO DE UNA BUENA ENSALADILLA ESTÁ EN LA MAYONESA

Los motivos por los que los chefs escogen Hellmann's para sus ensaladillas

✓ Por su **sabor**

✓ Porque es **la más cremosa** de todas

✓ Por su **estabilidad y consistencia**

✓ Porque es garantía de **calidad**

✓ Porque **su textura es ideal** para unir los elementos de mi ensaladilla

✓ Porque es **la mayonesa de toda la vida**



OTRAS MARCAS



CON **HELLMANN'S**
EST. 1913



INGREDIENTES HELLMANN'S



Mayonesas Hellmann's Original

- Sabor y textura únicos que realzan el sabor de los ingredientes en la mezcla.
- Máxima estabilidad: Mantiene su textura única al mezclarse con otros ingredientes o incluso durante el delivery o take away.
- Múltiples aplicaciones: Ingrediente base para todo tipo de ensaladillas y salsas. ¡También para gratinar!



Mayonesa Hellmann's Suave

- Fácil de untar: textura cremosa y ligera que permite una mezcla perfecta de los ingredientes.
- Recoge los jugos de otros ingredientes integrándolos en la salsa.
- Menos grasa (25% de aceite) vs una mayonesa estándar.



Mayonesa Hellmann's Pinchos y Tapas

- No se oxida, ideal para platos en exposición en barra. Aspecto recién servido durante horas incluso durante el transporte de delivery y take away.
- Sabor y color caseros, intenso sabor a huevo. Textura cremosa.
- Múltiples aplicaciones. Ideal para pinchos y tapas, y otros platos en exposición.



Mayonesa Hellmann's Gran Consistencia

- Con más cantidad de aceite (76%), es muy agradable en boca, de profundo sabor sin resultar pesada ni empalagosa.
- Resiste la consistencia gracias a su única emulsión.
- Sin gluten.



Mayonesa Hellmann's Vegana

- Sin huevo, Sin gluten y Sin lactosa.
- Con 72% de aceite vegetal, rica en ácidos grasos Omega 3 que ayudan a cuidar el colesterol*.
- Mantiene la textura cremosa y la estabilidad durante el transporte de delivery y take away.

(1) Marca N°1 en ventas mercado mayonesa, fuente externa. (2) "Sabor imbatible" mediante test ciego externo. Test externo realizado en 70 chefs en España, 2020.

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.



INGREDIENTES HELLMANN'S



Salsas para Ensalada Hellmann's

- Listas para usar, evita la manipulación de huevos y reduce el riesgo de contaminación cruzada.
- No empapa los ingredientes blandos ni pierde estructura durante el transporte en el delivery o take away.
- Ahora en una botella 100% reciclable. Boquilla estándar de biberón disponible para mejor dosificación y control de costes.



Ketchup Hellmann's

- Ketchup Hellmann's sin gluten elaborado con tomates cultivados de forma sostenible, en un práctico cubo de 5kg.
- Ideal para todo tipo de carnes, pescados y platos combinados.
- ¡Gran sabor y listo para usar!



Salsas Frías Hellmann's

- Listas para usar.
- Sin gluten.



10 RECETAS DE
**ENSALADAS Y
ENSALADILLAS**

PARA TRIUNFAR ESTE
VERANO CON HELLMANN'S

Destaca con nuevas propuestas frescas y llenas de nutrientes

LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022

El chef asturiano **Pedro Antonio Noriega** consigue el triunfo en el V Campeonato Nacional celebrado en el congreso San Sebastián Gastronomika con su **receta de ensaladilla.**

En su receta ganadora intervienen patatas asadas, vinagre de Jerez de 12 años y nuestra mayonesa Hellmann's Original.

Los beneficios y facilidades que aporta Hellmann's a la ensaladilla son:

- ✓ Te asegura que el sabor **siempre va a ser el mismo**
- ✓ Te permite **dejarla preparada** con antelación
- ✓ Consigues un **resultado perfecto** en sabor y textura



LA MEJOR ENSALADILLA DE ESPAÑA 2022

Por el chef Pello Noriega

INGREDIENTES (6 PAX)

- 800 g Patatas variedad Ágata
- **600 g Hellmann's Original**
- 50 g Pimientos del piquillo confitados
- 100 g Aceitunas manzanilla
- 30 g Vinagre de Jerez de 12 años
- 45 ml Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 2 Latas de Ventresca de bonito
- Piparras
- Cebollino



PREPARACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 °C durante una hora. Dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, el vinagre, la sal, los piquillos picados pequeños y las aceitunas picadas pequeñas.
- Añadir la Hellmann's Original y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, colocar unas láminas de ventresca, la piparra picada y un poco de cebollino picado.

ENSALADILLA DE CARABINERO CON MAYONESA DE SUS JUGOS Y HUEVAS DE SALMÓN AHUMADAS

Por los chefs Antonio Arrabal y Pello Noriega

INGREDIENTES (2 PAX)

PARA LA ENSALADILLA

- 60 g Hellmann's Original
- 100 g Patata nueva (o variedad Kennebec)
- 40 g Zanahoria
- 20 g Cebolla tierna
- 5 g Cebollino chino
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL CARABINERO

- 80 g Hellmann's Original
- 1 carabinero (120 g)
- 25 cl Brandy
- 80 ml Agua de mar

MONTAJE

- 8 g Huevas de salmón
- 10 g Cebollino chino



PREPARACIÓN

- Poner la patata a cocer con la zanahoria unos 20 minutos en agua hirviendo con sal. Una vez cocida, picar la patata y la zanahoria y aliñar con la cebolleta picada, el cebollino chino, sal, pimienta y la Hellmann's Original. Reservar.
- Pelar el cuerpo del carabinero, separar de la cabeza y reservar. Meter el cuerpo en agua de mar 1 hora en nevera. Saltear la cabeza a fuego vivo durante 1 minuto aproximadamente, glasear con el Brandy y exprimir para sacar todos sus jugos interiores. Mezclar estos jugos con la Hellmann's Original y reservar. Sacar el cuerpo del agua de mar, secar bien y con la ayuda de un soplete darle calor por la parte superior durante 30 segundos, cortar en medallones y reservar.
- Poner la ensaladilla en el fondo del plato y napar con la mayonesa de la cabeza del carabinero. Colocar los medallones de carabinero encima y aliñar con las huevas de salmón y un poco de cebollino chino picado.

ENSALADILLA ROSA

Por el chef Pello Noriega

INGREDIENTES (6 PAX)

- 600 g Salsa Tártara Hellmann's
- Salsa Cocktail Hellmann's
- 800 g Patatas variedad Ágata
- 50 uds Pepinillos picados finos
- 50 uds Aceitunas picadas finas
- 20 uds Alcaparras picadas finas
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal
- 300 g Salmón marinado
- Huevos de trucha
- Flores de caléndula



PREPARACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 °C, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de pepinillos, las piparras y las aceitunas.
- Añadir la Salsa Tártara y machacar hasta que quede bien cremoso.
- Emplatar en un molde sin apretarlo demasiado, poner unos tacos de salmón marinado, unos puntos de Salsa Cocktail, huevos de trucha y las flores de caléndula.

BOCADILLO CRUJIENTE DE ENSALADILLA

Por el chef Pello Noriega

INGREDIENTES (6 PAX)

- 300 g Hellmann's Vegana
- 400 g Patatas variedad Ágata
- 50 g Salicornia picada fina
- 50 uds. Aceitunas picadas finas
- 150 g Puré de guisantes
- 45 g Aceite de Oliva Virgen Extra
- 30 g Vinagre de Jerez
- Sal
- 36 Láminas horneadas de pasta filo
- 3 uds. Aguacates



PREPARACIÓN

- Asar las patatas al horno a 180 °C durante una hora, dejar reposar una hora y media, pelarlas y trocearlas a grosso modo.
- Aliñar las patatas con el aceite, la picada de aceitunas y la salicornia.
- Añadir la Hellmann's Vegana y el puré de guisantes y machacar hasta que quede bien cremoso. Meter en una manga.
- Abrir los aguacates por la mitad, quitar el hueso y sacar 3 láminas de cada mitad. Brasear el aguacate con soplete hasta que queden bien tostados, aliñar con sal y aceite.
- Montar con la manga de ensaladilla y las láminas de pasta filo horneadas como si fuera un bocadillo. Poner encima unos puntos de puré de guisantes y colocar un trozo de aguacate.

RECETA
VEGANA



ENSALADA CÉSAR

INGREDIENTES (10 PAX)

- 300 g Hellmann's salsa César
- 200 g Lechuga romana
- 200 g Cogollo
- 125 g Berro
- 230 g Judías verdes
- 10 uds Huevos duros
- 100 g Pan de masa madre
- 100 g Queso parmesano
- 80 g Anchoas
- 530 Pechuga de pollo



PREPARACIÓN

- Corta y lava las hojas de lechuga.
- Corta el pan a trocitos, sazónalos y mételos 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.

ENSALADA DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y SALSA MOSTAZA Y MIEL

INGREDIENTES (10 PAX)

- 300 g Hellmann's salsa Mostaza y Miel
- 1200 g Patatas pequeñas con piel
- 450 g Salmón ahumado
- 10 g Cebollino
- 10 g Alcaparras fritas
- 5g Limón rallado
- 5g Pétalos de aciano
- 5g Borraja



PREPARACIÓN

- Hierve 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.

ENSALADA DE SALMÓN ASADO CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES (10 PAX)

- 300 g Hellmann's salsa sabor Yogur
- 600 g Salmón
- 300 g Aguacate
- 300 g Pepino
- 250 g Guisantes tirabeques
- 1 ud Lima
- 20 g Menta
- 20 g Eneldo
- 10 g Granos de pimienta rosa
- 20 g Hinojo



PREPARACIÓN

- 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 salsa encima.
- Añade los granos de pimienta rosa, la menta, el eneldo y el hinojo.

ENSALADA DE PASTA CON TOMATES CHERRY SECADOS AL HORNO

INGREDIENTES (10 PAX)

- 300 g Hellmann's salsa Mil Islas
- 650 g Caracolas de pasta
- 400 g Langostinos
- 300 g Tomates cherry
- 20 g Pipas de girasol
- 2 g Estragón
- 2 g Eneldo
- 100 g Achicoria
- 10 g Cebollino picado



PREPARACIÓN

- 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.

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATES CON SALSA DE VINAGRE BALSÁMICO

INGREDIENTES (10 PAX)

- 200 g Hellmann's salsa Vinagre Balsámico
- 425 g Burrata
- 1 kg Surtido de tomates
- 20 g Albahaca
- 10 g Piñones
- 10 g Mizuna
- 100 ml Aceite de oliva



PREPARACIÓN

- 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.

RECETA
VEGETARIANA



ENSALADA DE QUINOA CON COLIFLOR ASADA

INGREDIENTES (10 PAX)

- 300 g Hellmann's salsa Vinagreta
- 300 g Coliflor asada
- 500 g Knorr Quinoa
- 100 g Aceitunas
- 300 g Repollo morado
- 200 g Queso de cabra
- 100 g Manzana verde
- 210 g Lechuga lollo rosso



PREPARACIÓN

- Corta, limpia y escurre la lechuga lollo rosso.
- Corta la coliflor, sazónala y ácala.
- Cocina la quinoa 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.

RECETA
VEGETARIANA



TE ANIMAMOS A QUE DES UN GIRO A TUS ENSALADAS Y ENSALADILLAS

DE LA MANO DE HELLMANN'S Y EL EQUIPO
DE PROFESIONALES QUE TRABAJAMOS PARA
QUE TU CARTA SE LLENE DE PROPUESTAS
CREATIVAS E INNOVADORAS PARA DEJAR A
TUS CLIENTES BOQUIABIERTOS.





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