



Unilever  
Food  
Solutions



# Reduce el desperdicio alimentario en tu cocina y ahorra dinero

Descubre junto con Hellmann's cómo disminuir el desperdicio alimentario y ofrecer platos que buscan la excelencia.

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.

**Con Hellmann's tienes a tu disposición gran cantidad de recursos diseñados por un equipo de profesionales y herramientas que te ayudan a reducir el desperdicio alimentario en tu cocina.** Beneficiando tanto al planeta, como a tu negocio.

---

**“Ahora, tengo el placer de presentarte cómo puedes reducir las mermas y desperdicios alimentarios en tu cocina a la vez que ofreces platos que buscan la excelencia.”**

## **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 propósito

Una marca que te asegura que vas a obtener un resultado superior y que, además, te ayuda a que seas más sostenible en la cocina. Esto es algo que Hellmann's tiene muy presente.

Con Hellmann's tienes a tu disposición gran cantidad de recursos diseñados por

un equipo de profesionales y herramientas que te ayudan a reducir el desperdicio alimentario en tu cocina.

El compromiso de Hellmann's es ayudarte a ser más sostenible y reducir el desperdicio alimentario y las mermas en tu cocina.



*“Crear las mejores recetas de la mejor forma es posible. Con Hellmann's, puedes elaborar platos que busquen la excelencia tanto en su sabor como en su proceso.”*

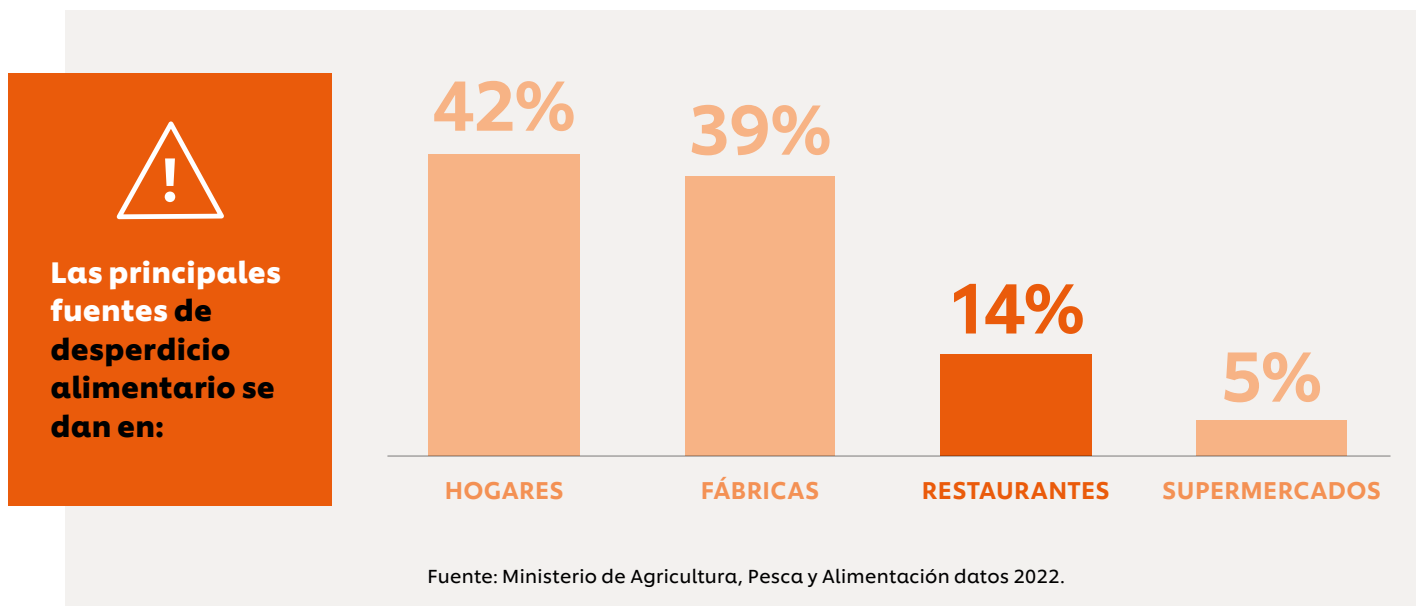
**Porque eres más que un chef y Hellmann's es más que mayonesa.**



# El desperdicio de alimentos supone un problema medioambiental y social

Si el desperdicio alimentario mundial fuera un país, sería el tercer emisor de gases de efecto invernadero, por detrás de China y Estados Unidos.

¿Sabías que en España cada año se desperdician **7,7 millones de toneladas** de alimentos?



**En Hellmann's creemos que la comida simplemente es demasiado buena para desperdiciarla.** Por ello, nos hemos embarcado en una misión para crear una nación de amantes de la comida que digan **SÍ al sabor y NO al desperdicio.**

# ¡Disminuye tus desperdicios y ahorra costes!

Cada vez son más las personas preocupadas por el desperdicio de comida en restaurantes y bares. Cuando tiramos comida desperdiciamos recursos valiosos, porque resulta caro comprarla y eliminarla.

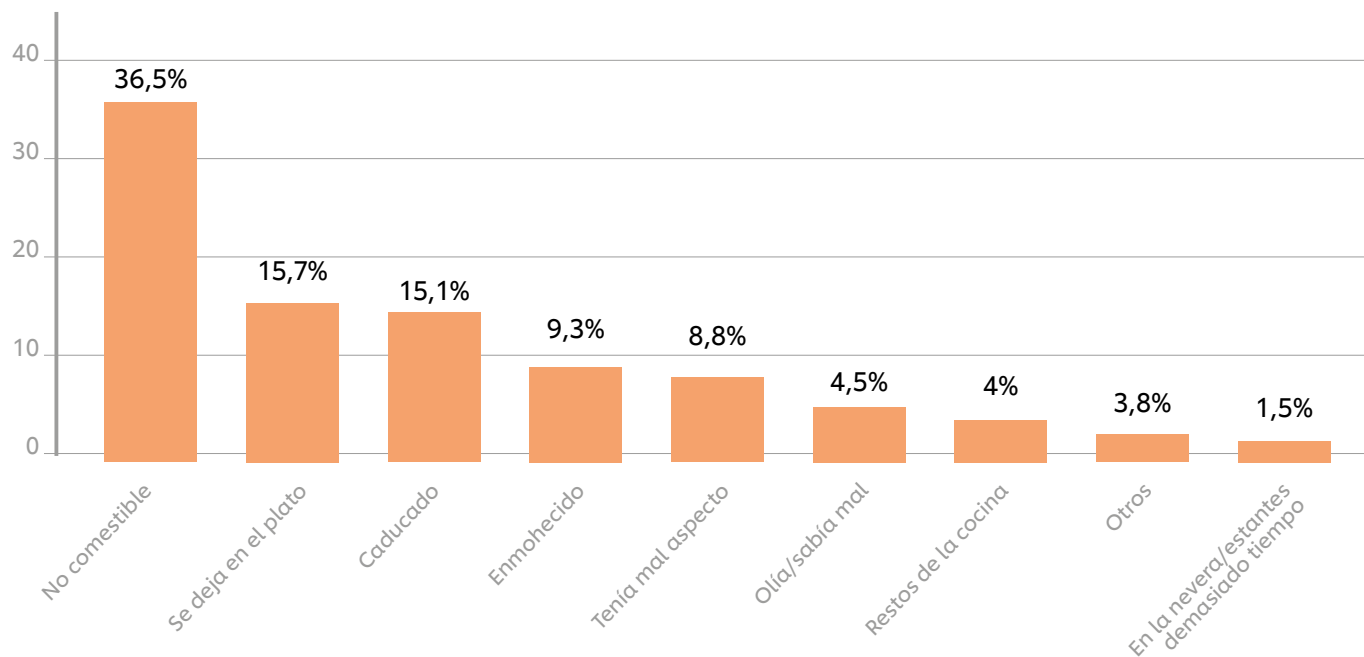
La huella ecológica de la comida es alta y todo el proceso de cosecha, transporte y procesado tiene un grave impacto en nuestro planeta.

*¡Empieza ahora a ahorrar dinero reduciendo tus desperdicios!*



# El coste oculto de los desperdicios\*

En la tabla se aprecian los distintos motivos de desperdicio de comida en España.



## ¿Por qué deberías disminuir los desperdicios?

Si gestionas de forma adecuada los desperdicios, puedes ahorrar mucho dinero.



Se calcula que un restaurante español **tira 3.000€ a la basura** de media cada año.\*\*

\* Fuente: Estudio interno desarrollado por el equipo de chefs de UFS en base a restaurantes de menú que sirven 100 comidas de media al día. \*\* 2,5 kg de desperdicios de media al día por 4€/kg de media por 298 días al año.

# La cadena de valor de la reducción de los desperdicios

La esencia de una gestión de desperdicios eficaz radica en las tres R:  
**Reducir, Reutilizar y Reciclar.**

## Optimizar estos pasos significa:



### Compra

Debes tener un control a tiempo real de tus existencias y productos vendidos.



### Almacenaje

Debes tener una visión general de las existencias utilizando un mejor sistema de etiquetado de fechas.



### Preparación

Prepara la comida cuando estés seguro de que se va a consumir y de este modo no prepararás demasiada.



### De la preparación hasta tomar la nota

Utiliza tus productos de manera inteligente y usa los productos que pronto acabarían desperdiándose.



### Las raciones y el desperdicio en el plato

Si las raciones son correctas, evitarás que sobre demasiada comida en el plato y tu cocina producirá menos desperdicios.



### Eliminación

Aprende de los desperdicios que quedan en el plato y elimina los residuos orgánicos de manera sostenible.





**Los desperdicios son un efecto secundario inevitable de cualquier operación en un restaurante y una fuente inevitable de gastos.**

Reducir el volumen de los desperdicios es la única manera de enfrentarse a este problema.



# Recetas de aprovechamiento que dejan sin palabras



Estudia y equilibra bien tu oferta general teniendo en cuenta siempre generar mínimas mermas y teniendo capacidad para reconvertir cualquier excedente.

**¡Eso que ibas a tirar puede convertirse en un gran plato para tus clientes!**

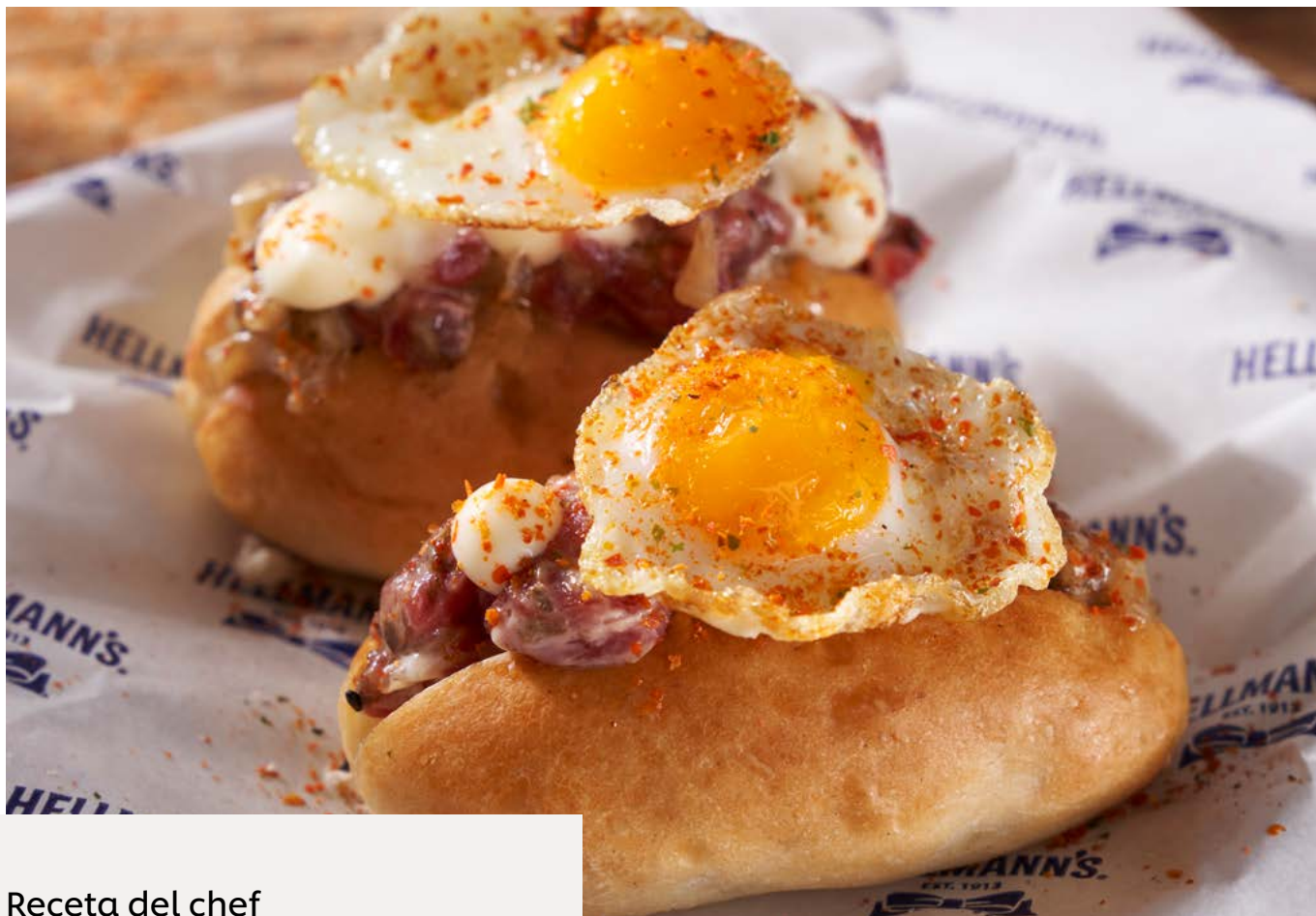




Está en tus manos reducir el desperdicio  
alimentario en tu cocina para cuidar del  
planeta y de tu negocio.

*Descubre las recetas de  
aprovechamiento que buscan la  
excelencia para sorprender a tus  
clientes y triunfar sin tirar nada.*

# Brioche con tartar de vaca, mayonesa Hellmann's trufada y huevo frito



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)

30 g Carne de vaca

6 g Vinagreta de cebolleta y soja

**10 ml Hellmann's Original mayonesa**

Trufa negra

2 Pan brioche

2 Huevos de codorniz



## Elaboración

---

- Picar la carne en dados pequeños.
- Aliñar con la vinagreta de cebolleta y soja.
- Ligar con la mayonesa trufada.
- Remover bien y colocar sobre el panecillo brioche.
- Cocinar el huevo de codorniz en sartén.
- Colocamos 3 puntos de **Hellmann's** trufada encima de la carne y, por último, culminar con el huevo frito.

# **Ensalada de crudités**

**vinagreta de módena**



**Re-utiliza todos los recortes de verduras para hacer ensaladas.**

# Ingredientes

(10 pax)

200g Zanahoria

158g Pimiento rojo

250g Cebolla Roja

100g Apio verde

100g Lechuga romana

100g Lechuga trocadero

160g Espinacas Frescas

25g Guisantes Frescos

**100ml Hellmann's salsa para ensalada**

**Vinagreta**



## Ensalada

---

- Limpiar cuidadosamente todas las verduras.
- Cortar todas la verduras en bastoncitos de 2x2 cm.
- Mezclar todos los ingredientes y disponer en una hoja de plátano.
- Aliñar con la **Vinagreta para ensaladas Hellmann's**.

## Pavo

---

- Salpimentar el pavo.
- Marcar el pavo en plancha hasta que esté completamente cocido.
- Enfriar y cortar en juliana de aproximadamente 2 cm.

# Ensalada de pollo

## escabechado sin gluten



**Proteína, verduras... no deseches nada, crea tus platos con los sobrantes de otros.**



# Ingredientes

(10 pax)

## POLLO ESCABECHADO

1kg Pollo troceado

300ml vino blanco

750ml vinagre de manzana

1kg Cebolla

250g Zanahoria

6g Ajo

3g Pimienta negra, molida

1g Laurel

500ml Aceite de oliva

**50g Maizena Harina Fina de Maíz**

**300ml Knorr Caldo líquido concentrado de Pollo**

10g Sal

## ENSALADA

350g Mezclum

100g tomate cherry

10g Rabanitos

50g Endivias

## ALIÑO

**300ml Hellmann's Original mayonesa**



# Pollo escabechado

- Salpimentar el pollo, pasar por **Maizena** y freír.
- En ese mismo aceite, fondear la verdura en juliana con los aromáticos.
- Una vez la verdura está pochada, añadir el pollo y mojar con el vinagre, el vino blanco y el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr Professional**.
- Cubrir con agua si fuese necesario y cocinar durante una hora aproximadamente.
- Sacar el pollo del escabeche y desmiguar, retirar el laurel y la pimienta y pasar por un túrmix.

# Ensalada

- Mezclar todos los vegetales y servir acompañados del pollo desmigado.

# Aliño

- Mezclar **Hellmann's Original** con el escabeche triturado y aliñar la ensalada.

# **Ensalada americana**

## **con col**



**Combina cualquier tipo de recorte para elaborar todo tipo de ensaladas o ensaladillas.**

# Ingredientes

(10 pax)

1l Hellmann's salsa para ensalada sabor  
Yogur

1.50l Mayonesa Hellmann's Original

15kg Col blanca

500g Apio blanco

2kg Zanahoria

## Elaboración

- Cortar en juliana la col, la zanahoria, y el apio.
- Transferir toda la materia cortada en juliana a un bol grande, añadir la **Hellmann's Original** y la **Salsa para Ensalada Sabor Yogur Hellmann's**.
- Mezclar bien y dejar reposar al menos 2 horas antes de servir en boles.
- Decorar al gusto, por ejemplo, con más zanahoria.



# **Salteado de frutas**

de la huerta y láminas de bacón



**Prepara este salteado de brócoli, coliflor y más, con las partes menos bonitas de las verduras.**

# Ingredientes

(10 pax)

3.13kg Brocoli

2.94kg Coliflor

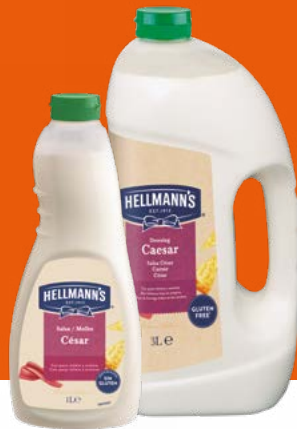
200g Bacon

200g Jamón

**120ml Hellmann's salsa para ensalada César**

33g Ajo

188g Cebolla Roja



## Elaboración

- Sumergir el brócoli y la coliflor durante unos minutos hasta que estén al dente.
- Cortar el bacón y el jamón en lascas finas.
- Cortar la cebolla roja en juliana muy fina.
- Saltear el bacón con el jamón y la cebolla roja durante un minuto.
- Añadir el brócoli y la coliflor y salsear con **Salsa César Hellmann's**.

# **Timbal de patata**

## **y huevo con ibérico**



**¿Lechugas y verduras  
un poco más feas?  
Acompáñalas con salsas,  
para dar más vistosidad.**

# Ingredientes

(10 pax)

30g Mezclum

150g Patata cocida

50g Jamón Serrano

1 Huevo duro

50g Tomate cherry

**25ml Hellmann's salsa para ensalada  
Mostaza y Miel**



## Elaboración

- Con el jamón, hacer un rollito con un molde cuadrado y rellenar de patata cocida y huevo duro.
- Poner sobre el jamón el mézclum y decorar con los tomates cherry.
- Para terminar, aliñar el plato con la **Vinagreta Mostaza y Miel Hellmann's** por encima de forma vistosa.

# **Tostada de salmón**

## **ahumado y aguacate**



**Restos de ahumados,  
verduras, frutos... realiza  
bocadillos, sándwich, tostas...  
¡listos para impresionar!**



# Ingredientes

## (10 pax)

140g Aguacate

1g Ralladura de lima

12ml Jugo de lima

8g Eneldo picado

15g Mostaza

**230ml Hellmann's Original mayonesa**

10 Rebanadas de pan de masa fermentada integral

600g Salmón ahumado, en filetes

50g Escarola

10 Huevos de codorniz, escalfados

2 Pepinos pequeños, en rodajas extra finas

5g Eneldo Fresco

10g Huevas de pescado

10g Hinojo de mar

Aceite de oliva virgen extra

Sal y pimienta



## Para la mayonesa de aguacate

---

- Mezclar la **Hellmann's Original** con el puré de aguacate, la mostaza, el jugo y la ralladura de lima y eneldo picado y mezclar bien.

## Para emplatar

---

- Tostar el pan y untar la mayonesa de aguacate sobre la tostada.
- Cubrir con salmón ahumado, rodajas de pepino, huevas de pescado, huevos de codorniz escalfados, ramitas de eneldo y escarola.

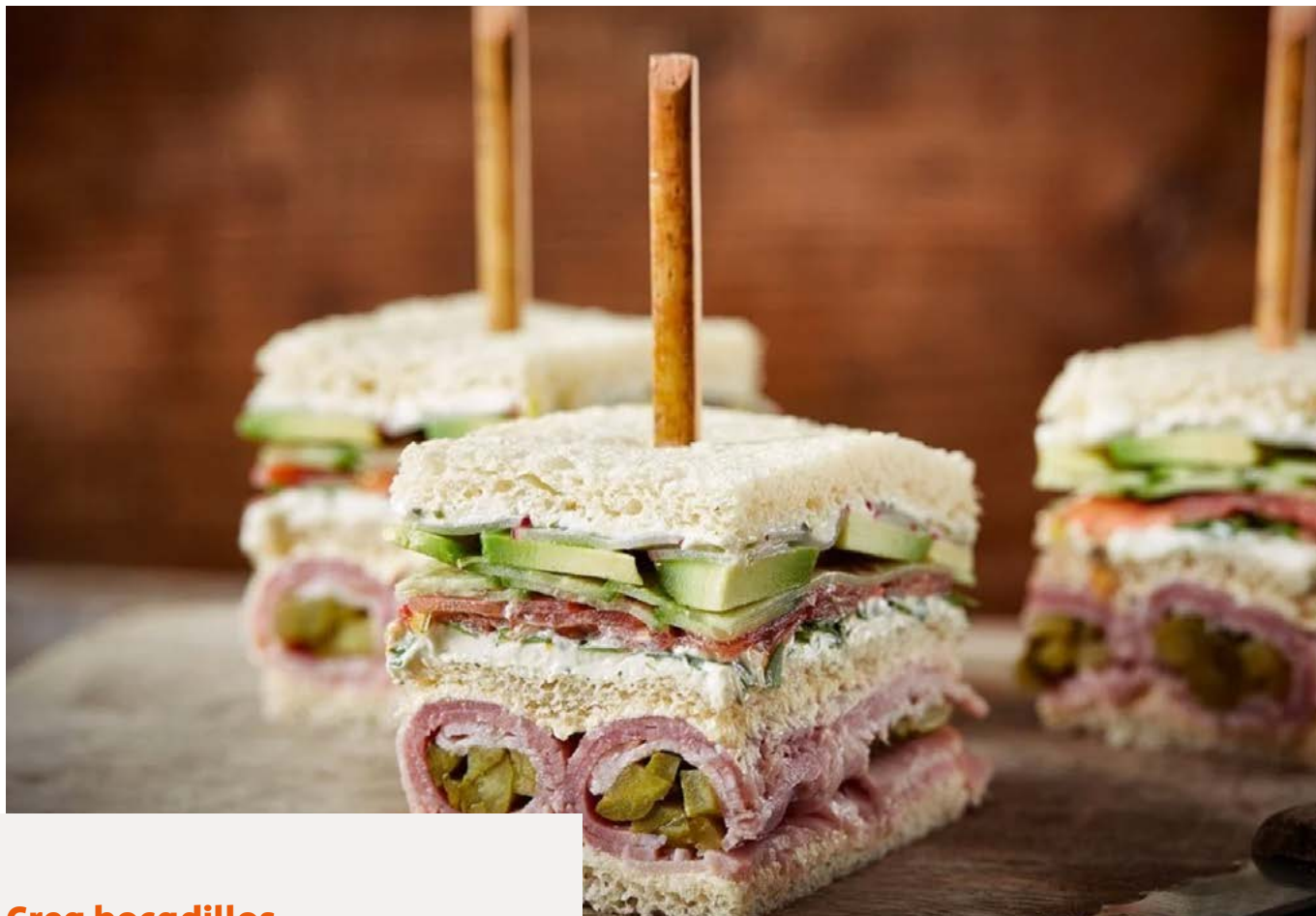
## Para acabar

---

- Rociar con aceite de oliva virgen extra, sazonar al gusto y decorar con hinojo de mar.

# **Club Parisien**

## **y Crudités**



**Crea bocadillos,  
sándwiches... con las sobras  
de tus verduras.**

# Ingredientes

(10 pax)

## POLLO ESCABECHADO

100g Jamón superior

50g Pepinillos crujientes grandes

**200ml Hellmann's Original mayonesa**

**5g Knorr Primerba de Albahaca**

40g Tomate

40g Pepino

10g Rábanos

Aguacates

## MONTAJE

60g Pan sin corteza

10g Roquette



## Aplicación

- Recortar finas lonchas de jamón y enrollarlas alrededor de los pepinillos.
- Mezclar la **Mayonesa Hellmann's Original** con la **Primerba de Albahaca Knorr Professional**.
- Recortar todas las verduras de forma armoniosa.

## Montaje

- Untar generosamente la primera rebanada de pan con **Hellmann's Original**.
- Disponer los rollitos de jamón y pepinillo uno detrás de otro.
- Colocar la segunda rebanada de pan encima y untar generosamente con la mezcla de **Hellmann's Original** y la **Primerba de albahaca de Knorr Professional**.
- Disponer las verduras crudas armoniosamente encima de la rúcula y cerrar el sándwich.
- Dividir en 4 partes con un corte limpio.

## Consejo

- La fresca del pan debe ser impecable.
- Presentar este Sándwich Club como un pequeño regalo.

# **Sándwich de salmón**

**y aguacate con mayonesa de ajo y alcaparras**



**Restos de salmón,  
aguacate... ¡prepara un  
sándwich delicioso con los  
restos en tu nevera!**

# Ingredientes

(10 pax)

700g Salmón Ahumado

3 Aguacates

**200ml Hellmann's Original mayonesa**

118g Alcaparras

20 Pan de molde

150g Espinacas Frescas

**30g Knorr Primerba de Ajo**

## Elaboración

---

- Mezclar la **Hellmann's Original** con la **Primerba de Ajo Knorr**.
- Pelar y cortar el aguacate en láminas y ponerlo sobre el pan ya untado con la mezcla anterior.
- Colocar las láminas de salmón ahumado, las alcaparras picadas finamente y acompañar con las espinacas frescas.
- Montar varios pisos y acabar con una banderilla Hellmann's.



# Croissant de ensalada de pollo

y salsa tipo dijonesa



**Elabora todo tipo de croissants con, fiambres, frutos, verduras...**

# Ingredientes

(10 pax)

## ENSALADA DE POLLO

1kg Pechugas de pollo cocidas, cortadas en dados

200g Manzanas Red Delicious sin pelar, cortadas en dados finos

180g Uvas mixtas, cortadas por la mitad

## 200ml Hellmann's Original mayonesa

100g Apio cortado en dados

1 Cebolla pequeña, blanca picada

20ml Zumo de limón

10g Pimienta blanca, molida

10g Pimentón

## 250ml Hellmann's salsa para ensalada

## Mostaza y Miel

## SÁNDWICH

10 Croissants

1.80kg Ensalada de pollo, preparada

10 Rodajas Tomate en rodajas

10 Hojas de lechuga lavadas



# Para la ensalada de pollo

- Combinar todos los ingredientes para la ensalada de pollo y enfriar.

# Para el sándwich

- Una vez enfriada, añadir la ensalada de pollo preparada sobre los croissants partidos por la mitad y cubrir con hojas de lechuga y rodajas de tomate.
- Servir el croissant inmediatamente.

# 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)