



Unilever
Food
Solutions



**¡TUS ENSALADAS
TIENEN MIL
POSIBILIDADES!**

**Trucos para conseguir ensaladas originales
y deliciosas.**

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



LAS ENSALADAS ESTÁN DE MODA Y HELLMANN'S TE AYUDA A QUE TU OFERTA SEA MÁS VARIADA Y ATRACTIVA

Desde Hellmann's sabemos que la calidad de los ingredientes es lo más importante para ti. Por eso, gracias a ingredientes de gran calidad, hemos mejorado nuestras salsas para ensalada.

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



DE LAS PERSONAS
COMEN ENSALADAS
A DIARIO



DE LOS RESTAURANTES
OFRECEN ENSALADAS



CRECIMIENTO
DE ENSALADAS EN
RESTAURACIÓN*

Fuente: Salad Dressings Strategy Diciembre 2016; PDC Salad Research Octubre 2016; Kantar Worldpanel UK, FR, SP TAM Q4 2016; Scratch Cooking EU Diciembre 2015; Euromonitor World data Salad Dressings Market 2016; Europa

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.



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.



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.



LAS CLAVES DEL ÉXITO: REINVENCIÓN, 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.



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 **elevantarán el sabor y la originalidad** de tus ensaladas al máximo.

ENSALADA CÉSAR

Ingredientes (para 10 personas)

- 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

Preparación

- 1 Corta y lava las hojas de lechuga.
- 2 Corta el pan a trocitos, sazónalos y mételos en el horno hasta que estén crujientes.
- 3 Pela y corta las judías verdes y los huevos duros.
- 4 Sazona el pollo, fríe y córtalo a trozos.
- 5 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



HELLMANN'S SALSА CÉSAR

Disponible en 1L y 3L

Elaborada con queso curado italiano y anchoa.

Con huevos de gallinas camperas.



Consejo para delivery:

Una ensalada perfecta para el Delivery y Take Away.

Puedes incluir la salsa en un contenedor a parte para mantener la mejor calidad.



NUOVO
FORMATO

HELLMANN'S SALSA MOSTAZA Y MIEL

Disponible en 1L y 3L

Elaborada con Mostaza
a la antigua.

Con huevos de gallinas
camperas.



ENSALADA DE PATATA CON SALMÓN AHUMADO Y SALSA MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes (para 10 personas)

- 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

Preparación

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



1,65€
RACIÓN

5
PÁG

ENSALADA DE SALMÓN ASADO CON SALSA DE YOGUR

Ingredientes (para 10 personas)

- 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

Preparación

- 1 Corta el aguacate y el pepino.
- 2 Pela los guisantes tirabeque y córtalos.
- 3 Sazona el salmón y ásallo. Córtalo en trozos.
- 4 Emplata el aguacate, el pepino, los guisantes y el salmón. Añade la salsa encima.
- 5 Añade los granos de pimienta rosa, la menta, el eneldo y el hinojo.



1,60€
RACIÓN



HELLMANN'S SALSA
SABOR YOGUR

Disponible en 1L

Elaborada con un toque de limón.

Con huevos de gallinas camperas.



6
PÁG



HELLMANN'S SALSA MIL ISLAS

Disponible en 1L

Elaborada con
tomates cultivados de
forma sostenible.

Con huevos de gallinas
camperas.



ENSALADA DE PASTA CON TOMATES CHERRY SECADOS AL HORNO

Ingredientes (para 10 personas)

- 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

Preparación

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



1,55€
RACIÓN

7
PÁG

ENSALADA DE BURRATA Y TOMATES CON SALSA DE VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes (para 10 personas)

- 425g burrata
- 1kg surtido de tomates
- 20g albahaca
- 10g piñones
- 10g mizuna
- 100ml aceite de oliva
- 200g Hellmann's salsa Vinagre Balsámico

Preparación

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



1,10€
RACIÓN



HELLMANN'S
SALSA VINAGRE
BALSÁMICO

Disponible en 1L

Elaborada con
"aceto balsamico
di Modena I.G.P."





HELLMANN'S SALSA VINAGRETA

Disponible en 1L y 3L

Elaborada con mostaza y
hierbas provenzales.



1,20€
RACIÓN

ENSALADA DE QUINOA CON COLIFLOR ASADA

Ingredientes (para 10 personas)

- 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

Preparación

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



NUEVAS

SALSAS PARA ENSALADA

HELLMANN'S, AHORA

SIN GLUTEN

El mejor
ingrediente para
inspirar
tu creatividad



HELLMANN'S
SALSA CÉSAR

Disponible
en 1L y 3L



HELLMANN'S
SALSA
MOSTAZA
Y MIEL

Disponible
en 1L y 3L



HELLMANN'S
SALSA SABOR
YOGUR

Disponible
en 1L



HELLMANN'S
SALSA
MIL ISLAS

Disponible
en 1L



HELLMANN'S
SALSA
VINAGRE
BALSÁMICO

Disponible
en 1L



HELLMANN'S
SALSA
VINAGRETA

Disponible
en 1L y 3L

¡DALE AÚN MÁS VIDA A TUS ENSALADAS!

Desde Unilever Food Solutions te presentamos un universo de productos para que tus ensaladas **tengan la máxima calidad**. Los mejores ingredientes para inspirar tus recetas para ensaladas y hacerlas más creativas.

SÚPER ENSALADAS KNORR

Mezclas deshidratadas de supercereales, semillas y verduras 100% naturales.



ADEREZOS LÍQUIDOS KNORR

Ingredientes naturales y sabores intensos.



HELLMANN'S VEGANA

Con todo el sabor y textura Hellmann's.



SALSA SWEET CHILI

El auténtico sabor asiático de forma fácil con Knorr.



THE VEGETARIAN BUTCHER NOPOLLO

¡Sensacional sabor y ternura!
Perfectas en todo tipo de recetas típicas con pollo.



¡Y recuerda, para el **delivery y take away**
TAMBIÉN TENEMOS DISPONIBLE
NUESTRAS MONODOSIS!





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