

Catalogo Prodotti 2022



Scopri di più su
[ufs.com](https://www.ufs.com)



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

ISPIRAZIONE OGNI GIORNO.

Noi di Unilever Food Solutions, siamo ben consapevoli della necessità dei nostri chef di proporre un menù ricco, cercando soprattutto l'efficienza in cucina con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

Così, con il nostro team di chef e nutrizionisti dedicati, creiamo prodotti che consentono di ottimizzare i tempi di preparazione, senza rinunciare al gusto e all'aroma.

Allo stesso tempo forniamo costantemente l'ispirazione per mantenere il vostro menù sempre originale.

Scegliendo i marchi Knorr, Calvé, Hellmann's, Carte d'Or puoi offrire una vasta gamma di ricette per soddisfare anche i clienti più esigenti.



Seguici sui nostri social e resta sempre connesso con noi tramite la [live chat](#)





INDICE

SAVOURY KNORR	4	DESSERT CARTE D'OR	39
• Brodi Ristoranti Contemporanei	6	• Basi Neutre	41
• Brodi Ristoranti Tradizionali	8	• Budini	42
• Brodi Ristoranti Catering Banqueting	11	• Dolci al cucchiaino	43
• Zuppe	12	• Semifreddi e Bavaresi	46
• Fondi	14	• Mousse	47
• Basi Leganti	15	• Sorbetti e Gelati	50
• Insaporitori	20	• Torte Gastronorm	51
• Ingredienti	21	• Torte	53
• Salse	23	• Topping	54
• Fiocchi di patate	24	• Topping Crunchy	56
• Gnocchi e Crocchette	25	• Coulis	57
		• Creme	59
PLANT-BASED	26		
• The Vegetarian Butcher	28		
DRESSING CALVÉ	29		
• Maionese	30		
• Ketchup	33		
• Senape e Barbecue	34		
DRESSING HELLMANN'S	35		
• Salse Dressing	36		
• Top Down e Formati per la cucina	38		

SAVOURY KNORR

TORTINO DI RISO ROSSO CON MOZZARELLINA DI BUFALA IN CARROZZA E GAZPACHO DI POMODORO

INGREDIENTI PER 20 PERSONE

Per il Riso Rosso

- 1 conf **Knorr Professional Riso Rosso con Mandorle e Broccoli**
- 1 lt acqua bollente o **Knorr Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine**

Per il condimento

- 20 mozzarelline di bufala
- 400 gr pangrattato
- 200 gr passata di pomodoro
- 100 gr cetrioli
- 40 gr cipolla rossa
- 20 ml aceto di vino bianco
- 6 uova

q.b. **Maizena Amido di Mais**

- q.b. olio di semi per friggere
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. sale e pepe

Per la finitura

- q.b. germogli di piselli

PROCEDIMENTO

Per il Riso Rosso

Versare il Riso Rosso in una boule grande ed aggiungere acqua o brodo bollente, un cucchiaio di olio extravergine di oliva e mescolare. Coprire con la pellicola e lasciare reidratare per 30 minuti.

Per il condimento

Impanare le mozzarelline di bufala prima nella Maizena, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Friggere in olio di semi bollente. Frullare la passata di pomodoro con i cetrioli, la cipolla rossa, l'olio, il sale, il pepe e l'aceto di vino bianco.

Per la finitura

Impiattare il Riso Rosso aiutandosi con un ring di acciaio. Completare con la mozzarella di bufala in carrozza. Condire con il gazpacho di pomodoro ed i germogli di piselli.

CLICCA QUI PER SCARICARE
LA BROCHURE PER
ULTERIORI ISPIRAZIONI





**Ho uno stile
di cucina NATURALE
e cerco il modo
migliore
per enfatizzare
i miei piatti creativi.**

**Ti presentiamo la base autentica di Knorr:
un gusto naturale e raffinato con cui sperimentare,
usando istinto e creatività per creare i tuoi piatti,
senza tradire la ricetta o coprire gli altri sapori.**



NUOVA RICETTA

NUOVA RICETTA

Scopri di più su
www.unileverfoodsolutions.it

 Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.

KNORR FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:

- ✓ Sapore del brodo fatto in casa
- ✓ Gusto raffinato e intenso
- ✓ Ricette dal mix equilibrato
- ✓ Senza glutammato, conservanti o coloranti artificiali



I vantaggi di avere un partner n°1

AUMENTARE IL VALORE

- ✓ Trend di mercato e ricette del momento
- ✓ Elevata qualità degli ingredienti
- ✓ Marchio amato e percepito come di alta qualità

COME POSSIAMO:

RIDURRE I COSTI/LAVORO

- ✓ Meno tempo e lavoro con prodotti pronti all'uso
- ✓ Maggiore resa
- ✓ Prodotti versatili (1 prodotto = molti piatti)

Knorr PROFESSIONAL		RISTORANTI CONTEMPORANEI			
		SENZA LATTOSIO	SENZA OLIO DI PALMA	SENZA GLUTINE	SENZA GLUTAMMATO
	BRODO MANZO 				
	BRODO DI VERDURE 				
	BRODO DI PESCE				

Trova il brodo giusto per te!

Usa il nostro Tool per cercare quello
più adatto al tuo Stile di Cucina
vai su www.unileverfoodsolutions.it



 Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.

Brodi Ristoranti Contemporanei

VEGETALE



Brodi Ristoranti Contemporanei
**Brodo di Verdure
Granulare Senza Glutine**

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 50 lt
Pezzi per confezione: 6



CARNE



Brodi Ristoranti Contemporanei
**Brodo di Manzo
Granulare Senza Glutine**

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 50 lt
Pezzi per confezione: 6



PESCE



Brodi Ristoranti Contemporanei
**Brodo di Pesce
Granulare Senza Glutine**

Peso: 550 gr
Resa per confezione: 36 lt
Pezzi per confezione: 6





Vorrei realizzare un ottimo MENU TRADIZIONALE, anche senza glutine, ma non ho tempo e risorse in cucina.

Oggi puoi offrire i tuoi piatti della tradizione, a tutti. Knorr è attenta alle esigenze dei tuoi ospiti, per questo offre una range di brodi molto ampia e principalmente senza glutine.



NUOVA RICETTA **NUOVA RICETTA**

Scopri di più su www.unileverfoodsolutions.it

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

KNORR FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:

- ✓ Sapore intenso
- ✓ Enfasi sull'ingrediente principale
- ✓ Gamma molto ampia
- ✓ Ricette pulite e sicurezza alimentare garantita



I vantaggi di avere un partner n°1

AUMENTARE IL VALORE

- ✓ Trend di mercato e ricette del momento
- ✓ Marchio amato e percepito come di alta qualità
- ✓ Facili e veloci da usare

COME POSSIAMO:

RIDURRE I COSTI/LAVORO

- ✓ Meno tempo e lavoro con prodotti pronti all'uso
- ✓ Maggiore resa
- ✓ Prodotti versatili (1 prodotto = molti piatti)

RISTORANTI TRADIZIONALI	Knorr PROFESSIONAL	IL N°1 PREFERITO DAI CHEF ITALIANI*	SENZA LATTOSIO	SENZA OLIO DI PALMA	SENZA GLUTINE
	BRODO ELITE	🌟	🟢	🟢	🟢
	BRODO DELL'ORTO	🌟	🟢	🟢	🟢
	BRODO RECORD		🟢		🟢
	BRODO AI FRUTTI DI MARE		🟢		
	BRODO DELLE FESTE		🟢		🟢
	BRODO AI FUNGHI PORCINI		🟢		
	BRODO ALLO ZAFFERANO		🟢		🟢
	BRODO DI PESCE		🟢		

* Fonte: Ricerca condotta sulle referenze brodi da Unilever sull'E-panel della Newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.unileverfoodsolutions.com

Trova il brodo giusto per te!

Usa il nostro Tool per cercare quello più adatto al tuo Stile di Cucina vai su www.unileverfoodsolutions.it



Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

CARNE/UNIVERSALI



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo Record

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 45 lt
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE

CARNE



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo delle Feste

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 33 lt
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE

PESCE



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo di Pesce Granulare

Peso: 610 gr
Resa per confezione: 27 lt
Pezzi per confezione: 6

TOP
10

PESCE



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo ai Frutti di Mare Granulare

Peso: 570 gr
Resa per confezione: 30 lt
Pezzi per confezione: 6

Brodi Ristoranti Tradizionali



SPECIALIZZATI



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo ai Funghi Porcini

Peso: 560 gr
Resa per confezione: 25 lt
Pezzi per confezione: 6

SPECIALIZZATI



Brodi Ristoranti Tradizionali Mise en Place allo Zafferano

Peso: 800 gr
Resa per confezione: 40 lt
Pezzi per confezione: 2



VEGETALE



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo dell'Orto Granulare

Peso: 1,25 kg
Resa per confezione: 69 lt
Pezzi per confezione: 6



CARNE/UNIVERSALI



Brodi Ristoranti Tradizionali Brodo Elite Granulare

Peso: 1,25 kg
Resa per confezione: 78 lt
Pezzi per confezione: 6





Ho bisogno di preparare dell'ottimo cibo per NUMEROSI OSPITI gestendo il menu, la squadra e i diversi fornitori.

Questa gamma di Brodi Knorr, rispetta il gusto delle materie prime e consente di rientrare nei parametri di costo. Sarai soddisfatto per l'elevata qualità e l'alto rendimento.



NUOVA RICETTA

Scopri di più su www.unileverfoodsolutions.it

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

KNORR FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:

- ✓ Gusto rafforzato
- ✓ Base di alta qualità
- ✓ Altissima resa
- ✓ Versatilità
- ✓ Rispetto dei parametri di costo



I vantaggi di avere un partner n°1

AUMENTARE IL VALORE

COME POSSIAMO:

RIDURRE I COSTI/LAVORO

- ✓ Trend di mercato e ricette del momento
- ✓ Grande impatto sul gusto del piatto
- ✓ Marchio amato e percepito come di alta qualità
- ✓ Qualità costante garantita
- ✓ Meno tempo e lavoro con prodotti pronti all'uso
- ✓ Maggiore resa
- ✓ Prodotti versatili (1 prodotto = molti piatti)

Knorr PROFESSIONAL		IL N°1 PREFERITO DAGLI CHEF ITALIANI*	SENZA LATTOSIO	SENZA GLUTINE
CATERING E BANQUETING	BRODO SAPORE	★	🟢	🟢
	BRODO CHIARO		🟢	
	BRODO VEGETALE			
	BRODO IN CUBETTI		🟢	

* Fonte: Ricerca condotta sulle referenze brodi da Unilever sull'E-panel della Newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.unileverfoodsolutions.com

Trova il brodo giusto per te!

Usa il nostro Tool per cercare quello più adatto al tuo Stile di Cucina
vai su www.unileverfoodsolutions.it



Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

VEGETALE



Brodi Ristoranti
Catering Banqueting
**Brodo Vegetale
Granulare**

Peso: 900 gr
Resa per confezione: 56 lt
Pezzi per confezione: 6

CARNE/UNIVERSALI



Brodi Ristoranti
Catering Banqueting
Brodo Sapore

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 45 lt
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE

CARNE



Brodi Ristoranti
Catering Banqueting
Brodo 60 cubetti

Peso: 600 gr
Resa per confezione: 30 lt
Pezzi per confezione: 6

CARNE/UNIVERSALI



Brodi Ristoranti
Catering Banqueting
**Brodo Chiaro
Granulare**

Peso: 1,2 kg
Resa per confezione: 75 lt
Pezzi per confezione: 6

Zuppe



Knorr Chef's
Crema di Asparagi

Peso: 900 gr
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's
Crema di Funghi Porcini

Peso: 850 gr
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's
Crema di Piselli

Peso: 990 gr
Resa per confezione:
48 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's
Crema di Porri e Patate

Peso: 970 gr
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's
Crema di Pomodoro

Peso: 1 kg
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6



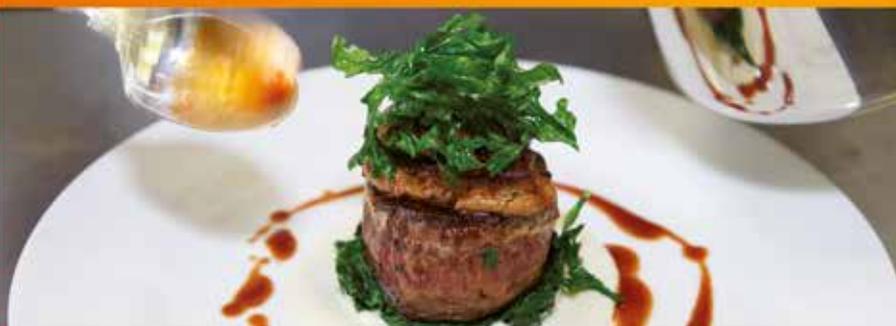
Knorr Chef's
Crema di Pollo

Peso: 1,04 kg
Resa per confezione:
65 porzioni
Pezzi per confezione: 6



FONDO BRUNO GRANULARE SENZA GLUTINE

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



- Resa _____ 9 lt
- Peso _____ 500 gr
- Pezzi in cartone _____ 6



- Fondo bruno granulare legato, senza glutine, senza glutammato e senza olio di palma.
- Ideale come salsa di accompagnamento ai piatti di carne.
- Senza grassi idrogenati.
- Alta resa e facile conservabilità.
- Già legato, quindi pronto per essere utilizzato in ogni momento della preparazione.
- Massima praticità: contenitore rettangolare impilabile e riutilizzabile, con etichetta in cartone removibile.

SENZA GLUTINE

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA OLIO DI PALMA

SENZA CONSERVANTI

SENZA GLUTAMMATO

SENZA OLIO

MODALITÀ DI UTILIZZO

- Aggiungere acqua o altro liquido freddo per non formare grumi. Già legato, pronto all'uso.
- Salsa pronta per accompagnare piatti a base di carne.
- Si conserva a temperatura ambiente una volta aperto.

GAMMA SALSE KNORR

Fondo Bruno Legato Granulare



Vellutata di Crostacei



Demi-Glace



Abbinamenti e applicazioni principali

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

pasta fresca all'uovo

TAGLIOLINI ALLE ORTICHE

Piemonte Rosmarino

pasta fresca

RAVIOLI CON MANZO BRASATO

Maizena Arrido di Mare

maiale

NODINO DI MAIALE CON PURÈ DI PATATE

Patate in favecci

vitello

CAPPELLO DI PRETE STRACOTTO

Fondo U'ho Granulare

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com

Fondi



Knorr Chef's
Fondo Chiaro (in pasta)

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 20 lt
Pezzi per confezione: 3



Knorr Chef's
Fondo Bruno (in pasta)

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 15 lt
Pezzi per confezione: 3



Knorr Chef's
Fondo di Crostacei (in pasta)

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 12,5 lt
Pezzi per confezione: 3



Knorr Professional
Fondo Bruno Legato Granulare Senza Glutine

Peso: 500 gr
Resa per confezione: 9 lt
Pezzi per confezione: 6



Basi Leganti



Knorr Chef's
Roux Bianco
Istantaneo Granulare

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 10/13 lt
Pezzi per confezione: 3



Knorr Chef's
Roux Bruno
Istantaneo Granulare

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 10/13 lt
Pezzi per confezione: 3



Basi Leganti e Panature



Maizena
Amido di Mais

Peso: 2,5 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Maizena
Amido di Mais

Peso: 700 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 12



Maizena
Amido di Riso

Peso: 600 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Maizena
Panatura Pronta
3 in 1

Peso: 400 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Maizena
Panatura Pronta
Miscela alla Mediterranea

Peso: 400 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Maizena
Panatura Pronta
Gratin

Peso: 400 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



MAIZENA AMIDO DI MAIS

U Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



- Resa _____ q.b.
- Peso _____ 700 gr - 2,5 kg
- Pezzi in cartone _____ 700 gr=12
2,5 kg = 4

- Maizena, il brand più conosciuto nelle cucine professionali, ormai sinonimo di 100% di amido di mais.
- Incolore ed insapore, dona lucentezza ed una consistenza leggera a salse e creme (anche dolci).
- Consistenza più liscia ed aspetto più brillante rispetto al roux.
- È usata anche in sostituzione della farina di frumento per la preparazione di alimenti per celiaci ed intolleranti al glutine. Si può adoperare da sola o mescolata alla farina di riso e fecola di patate.



SENZA GLUTINE

MODALITÀ DI UTILIZZO



Per legare si stempera in acqua o altro liquido freddo prima di essere aggiunta alla preparazione.



Perfetta per dare friabilità ai lieviti, sia dolci che salati.



Ideale per dare croccantezza alle frittate.

GAMMA BASI LEGANTI KNORR

Roux Bruno



Roux Bianco



Amido di Mais



Abbinamenti e applicazioni principali

U Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

maiale



COTOLETTA GLUTEN FREE CON PATATE ARROSTO



Patate in focchi

pesce



TRIGLIE FRITTE IN POLENTA



Tomato Ketchup Top Down



Real Mayonnaise Top Down

frutta



CREPES GLUTEN FREE CON SALSA MOU E ARANCE



Topping Mou

cioccolato



TORTA AL MANDARINO E CIOCCOLATO FONDENTE



Topping Frutti di Bosco

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com

MAIZENA AMIDI

 Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



-  Resa n.a.
-  Peso 600gr (Riso)
700gr-2,5kg (Mais)
-  Pezzi in cartone 4 (Riso)
700gr = 12
2,5kg = 4 (Mais)

-  Gli amidi sono degli ingredienti ad alta digeribilità indispensabili in cucina.
-  Sono prodotti multiuso che possono essere utilizzati sia nel salato che nel dolce.
-  Senza glutine.
-  Incolore ed insapore, dona lucentezza ed una consistenza leggera a salse e creme (anche dolci).
-  L'Amido di Mais dona friabilità e contribuisce ad ottenere impasti più equilibrati.
-  L'Amido di Riso contribuisce a rendere gli impasti più elastici e digeribili, favorisce la lievitazione e offre più leggerezza al piatto. Sperimentato l'utilizzo anche per sostituire le uova negli impasti vegan.



SENZA GLUTINE

MODALITÀ DI UTILIZZO



Per legare si stempera in acqua o altro liquido freddo prima di essere aggiunto alla preparazione.



Perfetto per dare friabilità ai lievitati, sia dolci che salati.



Ideali per dare croccantezza ed elasticità alle fritture.

GAMMA AMIDI MAIZENA



Abbinamenti e applicazioni principali

 Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

crostacei



TEMPURA DI VERDURE, PECORINO E GAMBERI



REALIZZATO CON



Amido di Riso

riso



TORTA SOFFICE DI RISO



REALIZZATO CON



Amido di Riso

maiale



COTOLETTA GLUTEN FREE CON PATATE ARROSTO



REALIZZATO CON



Amido di Mais

frutta



CREPES GLUTEN FREE CON SALSA MOU E ARANCE



REALIZZATO CON



Amido di Mais

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com

MAIZENA PANATURE

 Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.



-  Resa n.a.
-  Peso 400gr
-  Pezzi in cartone 4

-  Pronti all'uso: composti premiscelati con pani selezionati gluten free.
-  Riducono al minimo il pericolo di contaminazione dal glutine.
-  Ideali per piatti croccanti e gustosi.
-  Abbreviano i tempi di lavorazione in cucina che saranno così ridotti notevolmente.
-  Elevata qualità degli ingredienti utilizzati, che donano ai piatti sapori unici.



SENZA GLUTINE

GAMMA PANATURE MAIZENA

Panatura Pronta
3 in 1



SENZA GLUTINE

Per fritti e panature croccanti, dorate e gustose: inumidire l'ingrediente da panare con acqua o latte e poi passarlo nella miscela. Trattiene molta più umidità rispetto al pane classico. Possibilità di panare l'ingrediente e surgelare da crudo o pre-friggerlo e poi rigenerarlo in forno.

Panatura Pronta
Miscela alla Mediterranea



SENZA GLUTINE

Ideale per cotture al forno di pesce, carne e verdura. Per una crosta omogenea ungere il prodotto in olio di semi; per una crosta sottile e leggera spolverare la panatura sopra al prodotto. Possibilità di cuocere in forno il prodotto precedentemente panato e congelato visto che trattiene l'umidità.

Panatura Pronta
Gratin



SENZA GLUTINE

Utilizzata in cotture al forno, dona croccantezza in superficie senza seccare il prodotto al suo interno. Ungere il prodotto da panare in olio di semi per ottenere una crosta omogenea o spolverarla sopra al prodotto senza aggiunta ulteriore di olio per una crosta parziale.



Abbinamenti e applicazioni principali

 Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.

vitello



COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE



REALIZZATO CON



Panatura 3 in 1

riso



FRITTO ALL'ITALIANA



REALIZZATO CON



Panatura 3 in 1

pesce



TRANCIO DI MERLUZZO CON ZUCCHINE



REALIZZATO CON



Panatura Pronta Mediterranea

verdura



GRAN PIATTO DI VERDURE GRATINATE



REALIZZATO CON



Panatura Pronta Gratin

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com

Insaporitori



Knorr
Primerba Basilico

Peso: 340 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 2



Knorr
Primerba Timo

Peso: 340 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 2



Knorr
Primerba Rosmarino

Peso: 340 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 2



Knorr
Primerba Aglio

Peso: 340 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 2



Knorr
Primerba Cipolla rosolata

Peso: 340 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 2



Knorr
Aromat Insaporitore in polvere

Peso: 500 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

Ingredienti



Knorr
Gelatina Chiara

Peso: 800 gr
Resa per confezione: 16 lt
Pezzi per confezione: 6



Knorr
**Cous Cous Taboulé
Insalata fredda
disidratata**

Peso: 630 gr
Resa per confezione:
20 porzioni da 85 gr
Pezzi per confezione: 6



Knorr
**Base per Gratin
Granulare**

Peso: 840 gr
Resa per confezione:
3 gastronorm
Pezzi per confezione: 6

Savoury Knorr

Ingredienti • Smartfood



I nuovi Smartfood di Knorr Professional sono 100% naturali e permettono di creare con facilità piatti nutrienti ed equilibrati.



Knorr Professional
Bulgur
con semi di canapa
e mela

Peso: 650 gr
Resa per confezione:
30 porzioni
Pezzi per confezione: 4



Knorr Professional
Cous Cous
con zucchine
e carote

Peso: 610 gr
Resa per confezione:
20 porzioni
Pezzi per confezione: 4



Knorr Professional
Quinoa
con pomodori, carote,
olive e capperi

Peso: 550 gr
Resa per confezione:
20 porzioni
Pezzi per confezione: 4



Knorr Professional
Riso Rosso
con mandorle
e broccoli

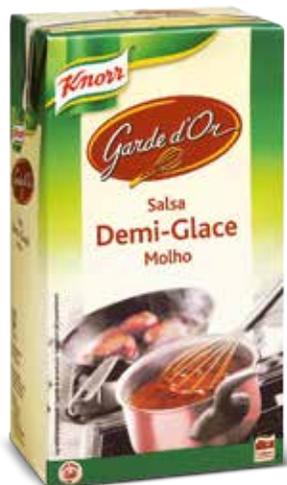
Peso: 550 gr
Resa per confezione:
20 porzioni
Pezzi per confezione: 4

- Ricette complete e bilanciate
- Fonti di proteine vegetali e fibre
- Ingredienti 100% naturali
- Prodotti vegani



**BASTA
AGGIUNGERE
ACQUA
BOLLENTE
ED È
PRONTO**

Salse



Knorr Chef's
Garde d'Or
Salsa Demi-Glace

Peso: 1 lt
Resa per confezione:
30 porzioni da 33 ml
Pezzi per confezione: 6



Knorr Chef's
Salsa Vellutata
ai Crostacei
Granulare

Peso: 1 kg
Resa per confezione:
200 porzioni da 25 gr
Pezzi per confezione: 6

Fiocchi di patate



Knorr
**Preparato per Purè
di patate in focchi**

Peso: 850 gr
Resa per confezione:
60 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Pfanni
**Preparato per Purè
di patate in focchi**

Peso: 4 kg
Resa per confezione:
280 porzioni
Pezzi per confezione: 1

**SENZA
GLUTINE**

Gnocchi e Crocchette



Knorr
**Preparato
per Gnocchi
di patate**

Peso: 900 gr
Resa per confezione:
12 porzioni da 200 gr
Pezzi per confezione: 6



Pfanni
**Preparato
per Gnocchi di patate
ricetta morbida**

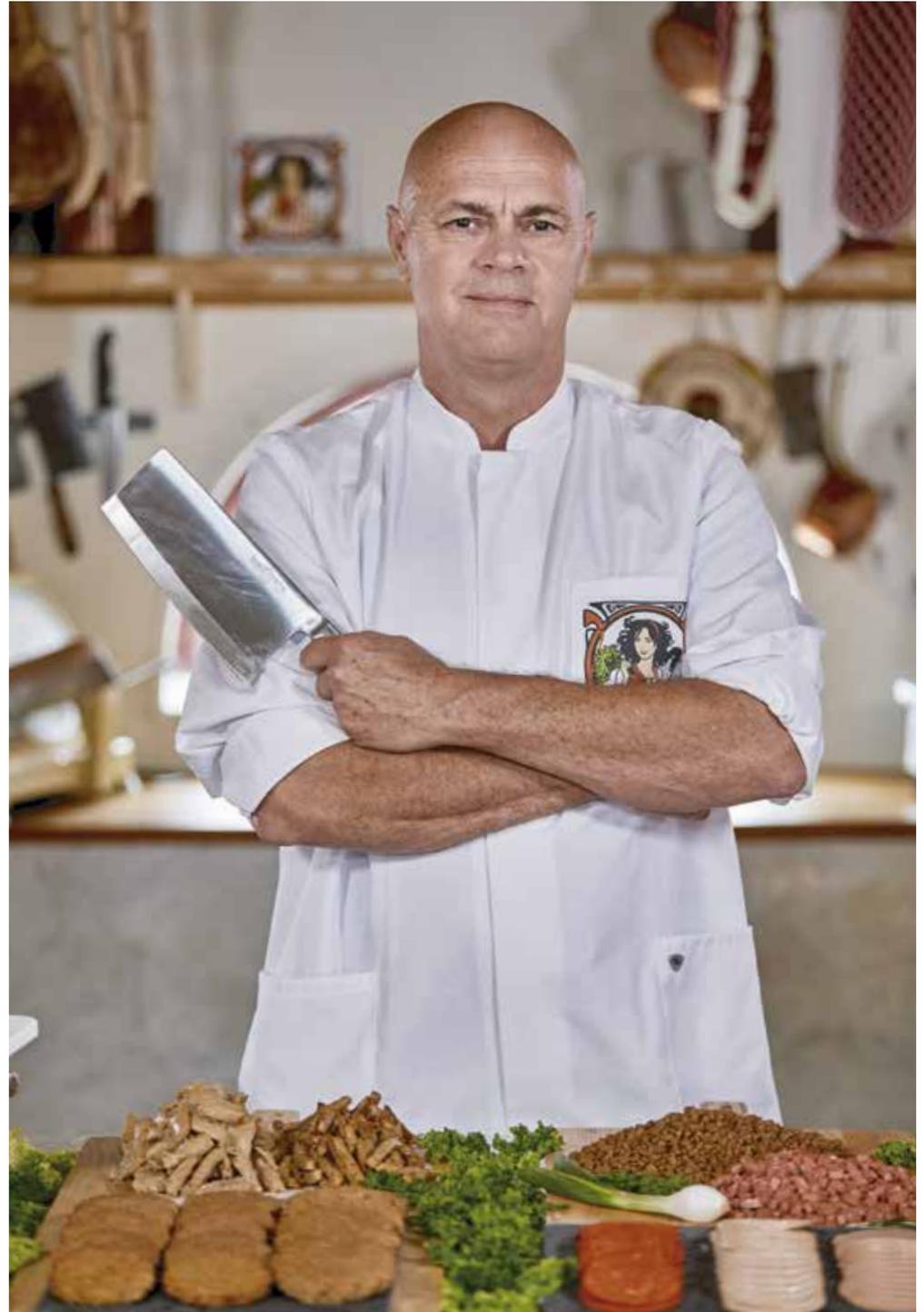
Peso: 900 gr
Resa per confezione:
15 porzioni da 200 gr
Pezzi per confezione: 6



Knorr
**Preparato
per Crocchette
di patate**

Peso: 900 gr
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6

PLANT-BASED





THE VEGETARIAN BUTCHER™

La carne del futuro.

Sempre più clienti vogliono ridurre il consumo di carne cercando piatti vegetali, senza rinunciare al gusto della carne animale.

“The Vegetarian Butcher mi permette di accontentare i miei ospiti, senza complessità aggiuntive in cucina o durante il servizio.”



Scopri il Plant Based con The Vegetarian Butcher:
www.unileverfoodsolutions.it



Support. Inspire. Progress.



Marchio pluripremiato nel mondo

- Una gamma di prodotti per variare tutte le tue ricette vegetariane e vegane
- Prodotti Frozen con una durata di conservazione prolungata
- Per gli amanti della carne, dagli amanti della carne



Ad alcuni vegetariani non piace la carne, ecco perchè non apprezzano il gusto e la consistenza dei nostri prodotti. Lo prendiamo come un complemento.

Joop Natvig

Name	Size	kcal per portion	kcal per 100g	Vegan / Vegetarian
Raw NoBeef Burger	2,26Kg / ~ 20 pcs	234	207	Vegan
NoHotDog	2,10 Kg / ~ 28 pcs	204	273	Vegan
NoChicken Nuggets	1,75kg / ~ 87 pcs	na	224	Vegan



Support. Inspire. Progress.

Plant-Based

The Vegetarian Butcher



The Vegetarian Butcher Raw NoBeef Burger

Peso: 2,26 kg
Pezzi per confezione:
~ 20 burger

NOVITÀ



The Vegetarian Butcher NoHotDog

Peso: 2,1 kg
Pezzi per confezione:
~ 28 hotdog

NOVITÀ



The Vegetarian Butcher NoChicken Nuggets

Peso: 1,75 kg
Pezzi per confezione:
~ 87 nuggets

NOVITÀ

The Vegetarian Butcher è stata fondata da Jaap Korteweg, un contadino di nona generazione ed un vero appassionato di carne, diventato vegetariano per non voler più sacrificare gli animali al fine di ottenere il gusto che tanto amava. Inizia così l'incredibile viaggio per diventare il più grande macellaio al mondo producendo proteine vegetali che competono con la carne animale in termini di gusto, consistenza e valori nutrizionali. Una rivoluzione che mira a liberare tutti gli animali dalla catena alimentare ed offrire deliziosi piatti "plant-based" volti a proteggere il pianeta, il mondo animale e la salute umana.

DRESSING CALVÉ

POLPETTE DI COUS COUS AL PERSICO, BACCHE DI GOJI E MAIONESE ALLE ALICI

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per le polpette

- 1 conf Knorr Cous Cous Taboulé Insalata fredda disidratata
- 1 lt Knorr Brodo di Pesce Granulare
- 500 gr persico
- 150 gr bacche di goji
- 100 ml olio extravergine di oliva

Per il dressing alle alici

- 300 gr Calvé Maionese Classica
- 150 gr alici marinate

Per la finitura

- q.b. Maizena Amido di mais
- q.b. olio di semi per friggere
- q.b. rucola

PROCEDIMENTO

Per le polpette

Preparare il Brodo di Pesce come riportato sulla confezione.
Portare a bollire il brodo e cuocervi all'interno il persico precedentemente tagliato a cubetti. Far raffreddare il tutto in un recipiente e versarvi all'interno il Cous Cous Taboulé e le bacche di goji.
Lasciar riposare in frigorifero per circa mezz'ora. Creare delle polpette.

Per il dressing alle alici

Sminuzzare le alici al coltello e miscelare con la Maionese Classica.

Per la finitura

Passare le polpette nella Maizena e friggerle in abbondante olio bollente.
Friggere la rucola. Servire le polpette adagiandole sulla rucola
e accompagnandole con la Maionese Classica e qualche pezzo di alice marinata.



Maionese



Calvé Gastronomica Compatta

Peso: 4,75 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Calvé Gastronomica Cremosa

Peso: 5,05 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Calvé Maionese Classica

Peso: 5 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Calvé Gastronomica Versatile

Peso: 2 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



La qualità della salsa è importante quanto poter svuotare facilmente il contenitore senza sprechi di prodotto.

Nuovo Secchiello Calvé Versatile da 2 litri: STESSA RICETTA ma con il 24% di plastica in meno ed un'apertura ampia e non filettata per un utilizzo anti-spreco.

Scopri di più su ufs.com



Da sempre **perfetta** per tutte le applicazioni, **ora nella confezione migliore.**

Benefici

- Secchiello con il **24% di plastica in meno.**
- Nuova apertura più ampia per un **più facile accesso** ed un processo più pulito.
- L'apertura non filettata aiuta a **non sprecare prodotto.**
- Nuovo design **facilmente impilabile** e riponibile comodamente nelle griglie del frigorifero o in dispensa.
- **Contenitore vuoto multiuso** per riporre utensili da cucina, per conservare gli avanzi, per fare salse...



Nome prodotto	Shelf Life	Confezione
Calvé Gastronomica Versatile	9 mesi	Secchiello 2L
 Salsa emulsionata	 Formato 2 L	 Pronta all'uso
 133 Porzioni		
Conservazione		
Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 1 mese.		



Maionese



Calvé
**Maionese Classica
Top Down**

Peso: 430 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 12

SENZA
GLUTINE



Calvé
**Gastronomica Cremosa
Top Down**

Peso: 750 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Calvé
Maionese Monodose

Peso: 198 x 10 ml
Resa per confezione: 198 bustine
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Ketchup



Calvé
Tomato Ketchup

Peso: 5,5 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Calvé
Ketchup Monodose

Peso: 198 x 10 ml
Resa per confezione: 198 bustine
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Calvé
Tomato Ketchup
Top Down

Peso: 430 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 12

SENZA
GLUTINE



Calvé
Tomato Ketchup
Top Down

Peso: 750 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE

Senape



Calvé
Senape Top Down

Peso: 250 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 8

SENZA
GLUTINE



Calvé
Senape Monodose

Peso: 198 x 10 ml
Resa per confezione: 198 bustine
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Barbecue



Calvé
Barbecue Monodose

Peso: 198 x 10 ml
Resa per confezione: 198 bustine
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



DRESSING HELLMANN'S

CALAMARI, BACCALÀ E GAMBERI IN TEMPURA ALLA CURCUMA, PATATE E CAROTE CHIPS CON DRESSING CAESAR HELLMANN'S

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

Per la tempura

- 800 ml acqua frizzante
- 700 gr Maizena Amido di mais**
- 300 gr farina di riso
- 200 gr farina 00
- 5 gr curcuma
- 10 cubetti di ghiaccio
- 1 cucchiaio di miele

Per i pesci

- 1 kg baccalà
- 500 gr calamari freschi
- 20 gamberi

Per le chips

- 500 gr patate
- 500 gr carote
- q.b. olio di semi

Per la finitura

- 100 gr Hellmann's Real Mayonnaise Top Down**
- 50 gr Hellmann's Caesar dressing**
- 10 ml succo di limone
- q.b. olio di semi per frittura

PROCEDIMENTO

Per la tempura

Unire tutti gli ingredienti miscelando con un cucchiaio.

Per i pesci

Tagliare a darne il baccalà, sgusciare i gamberi mantenendo la coda, e incidere i calamari, riporli in frigorifero con la carta assorbente.

Per le chips

Affettare le patate e le carote sottili all'affettatrice, fare spurgare le patate sotto l'acqua corrente. Riporre entrambi in due contenitori coperti di acqua e lasciare in frigo per 6 ore. Scolare e asciugare, passarle nella Maizena e friggere a 180°C in olio di semi.

Per la finitura

Passare i pezzi di pesce e i gamberi nella tempura e friggerli in olio di semi. Servire insieme alle verdure fritte e alla salsa di accompagnamento ottenuta dalla miscela tra maionese, Caesar Dressing e succo di limone.





Dressing Hellmann's

Salse Dressing



I Dressing Hellmann's ti aiutano a creare con facilità insalate sempre nuove e gustose.

- Pronti all'uso o facili da personalizzare con erbe e spezie
- Ingredienti di qualità: solo uova da allevamento all'aperto
- Senza conservanti

Ingredienti autentici e sapori di tendenza, con un tocco di cremosità



Hellmann's
Caesar
dressing

Peso: 1 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6



Hellmann's
Yoghurt
dressing

Peso: 1 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6



Hellmann's
Honey & Mustard
dressing

Peso: 1 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6



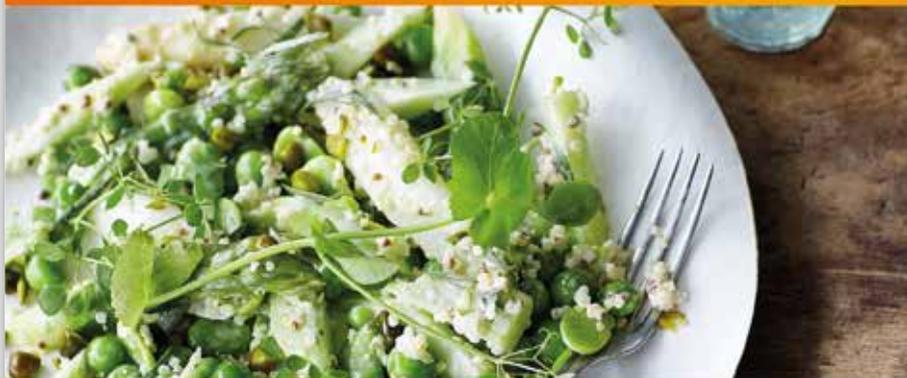
Hellmann's
Thousand Island
dressing

Peso: 1 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6



SALAD DRESSING

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



Resa _____ n.a.

Peso _____ 1 lt

Pezzi in cartone _____ 6

- ✓ Pronti all'uso e facili da personalizzare con erbe e spezie.
- ✓ Ingredienti di qualità: solo uova da allevamento all'aperto.
- ✓ Senza conservanti.
- ✓ Ingredienti autentici e sapori di tendenza con un tocco di cremosità.



MODALITÀ DI UTILIZZO



Marinare



Condire



Insaporire

GAMMA CREAMY SALAD DRESSING HELLMANN'S



SALAD DRESSING - HELLMANN'S



Abbinamenti e applicazioni principali

Unilever Food Solutions
Support. Inspire. Progress.

bulgur



INSALATA DI BULGUR



REALIZZATO CON



Cesar Salad

pesce



BURGER DI TONNO



REALIZZATO CON



Thousand Island

riso



INSALATA DI RISO ROSSO



REALIZZATO CON



Yogurt

manzo



HAMBURGER DI BOLLITO



REALIZZATO CON



Honey & Mustard

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com

Top Down



Hellmann's
**Real Tomato
Ketchup Top Down**

Peso: 430 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 12

SENZA
GLUTINE



Hellmann's
**Real Mayonnaise
Top Down**

Peso: 430 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 8

SENZA
GLUTINE

Formati per la cucina



Hellmann's
Real Mayonnaise

Peso: 5 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 1

SENZA
GLUTINE



Hellmann's
Barbecue Sauce

Peso: 4,8 kg
Resa per confezione: 60 porzioni
Pezzi per confezione: 3

DESSERT

FROLLA AL CAFFÈ E CANNELLA CON MOUSSE DI TIRAMISÙ, CILIEGIE E CREMA VANIGLIA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

Per la frolla

- 150 gr burro
- 100 gr farina
- 100 gr Maizena Amido di mais**
- 100 gr zucchero
- 25 gr cacao in polvere
- 10 gr caffè solubile
- 2 albumi
- q.b. cannella in polvere

Per la mousse di tiramisù

- 1 busta Carte d'Or preparato per Tiramisù**
- 500 ml latte
- 500 ml Panna Vegetale**
- 300 ml Carte d'Or Crema al gusto di Vaniglia**
- 200 gr ciliegie
- q.b. **Carte d'Or Topping Frutti di Bosco**

PROCEDIMENTO

Per la frolla

Unire tutti gli ingredienti, stendere il composto ottenuto in una placca e cucinare in forno a 140°C per 10 minuti. Lasciar raffreddare.

Per la mousse di tiramisù

Preparare il tiramisù seguendo le indicazioni riportate sulla confezione, sostituendo mezzo litro di panna con mezzo litro di latte per renderlo più morbido.

Lavare e tagliare a metà le ciliegie e denocciarle.

Sul piatto da portata versare la Crema alla Vaniglia con qualche goccia di Topping ai Frutti di Bosco creando dei movimenti con lo stuzzicadenti.

Adagiarvi una base di frolla irregolare e, con l'aiuto di un sac à poche, creare degli spuntoni di crema tiramisù intervallandoli con le ciliegie.



**CARTE D'OR**
PROFESSIONAL

Vorrei realizzare un dessert perfetto, di tendenza e personalizzato da me, ma spesso mi mancano le risorse e non ho il giusto aiuto in cucina.

Carte D'Or Professional ti offre una gamma completa di Basi Neutre per coprire tutte le esigenze di pasticceria, garantendoti risultati eccellenti e sempre al passo con le evoluzioni del gusto ponendo la massima attenzione al risparmio di tempo e costi.

Scarica la brochure sulle basi neutre su ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Benefici:

- **Dessert di altà qualità con risultato garantito**
- **Tutte le basi della pasticceria in soli 5 prodotti**
- **Versatili e combinabili tra di loro**
- **Basso food cost con alti margini assicurati**



- **Niente sprechi di prodotto**
- **Veloci da preparare**
- **Semplici da usare, non serve la bilancia**
- **Sicurezza alimentare garantita**
- **Risparmio di spazio in dispensa**

**CARTE D'OR**
PROFESSIONAL



Scopri di più su ufs.com

Basi Neutre



Carte d'Or Professional Base Neutra Croccante

Peso: 1 kg - 1 busta
Resa per confezione: 100 porzioni
Pezzi per confezione: 6

NOVITÀ

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional Base Neutra Mousse

Peso: 750 gr - 3 buste x 250 gr
Resa per confezione: 60 porzioni
Pezzi per confezione: 6

NOVITÀ

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional Base Neutra Sorbetto

Peso: 1 kg - 1 busta
Resa per confezione: 50 porzioni
Pezzi per confezione: 6

NOVITÀ

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional Base Neutra Mille Torte

Peso: 770 gr - 1 busta
Resa per confezione: 32 porzioni
Pezzi per confezione: 6

NOVITÀ

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional Base Neutra Gelatina

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 10 gr = 1 foglio di gelatina
Pezzi per confezione: 6

NOVITÀ



Carte d'Or Professional
**Preparato per Budino
al gusto di Vaniglia**

Peso: 800 gr
Resa per confezione:
60 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
**Preparato per Budino
Crema Caramel**

Peso: 800 gr
Resa per confezione:
60 porzioni
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or
**Preparato per Budino
al Cioccolato**

Peso: 1 kg
Resa per confezione:
60 porzioni
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



**Carte d'Or
Preparato
per Panna Cotta**

Peso: 520 gr
Resa per confezione:
48 porzioni
Pezzi per confezione: 6



**Carte d'Or
Preparato in polvere
per Crema Catalana**

Peso: 516 gr
Resa per confezione:
30 porzioni
Pezzi per confezione: 6



**Carte d'Or Professional
Preparato per Tortino
al Cioccolato**

Peso: 520 gr
Resa per confezione:
12 porzioni
Pezzi per confezione: 6



**Carte d'Or
Preparato per Tiramisù**

Peso: 490 gr
Resa per confezione:
48 porzioni
Pezzi per confezione: 6



CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Vorresti offrire ai tuoi clienti un dessert perfetto anche per Delivery e Take Away?

Prova la Panna Cotta Carte d'Or per una preparazione semplice e veloce, ideale per le consegne. Uno dei grandi classici degli chef che non può mancare nell'offerta delivery.



Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food Solutions
Support. Inspire. Progress.



Facile da realizzare



Preparabile in anticipo



A prova di consegna



La qualità del ristorante a casa

Benefici:

- Prodotto altamente stabile
- Facile da preparare in soli 3 semplici passaggi
- Senza Glutine
- Ricetta facilmente personalizzabile
- Un classico della pasticceria italiana dal gusto inconfondibile



I NOSTRI STRESS TEST* GARANTISCONO UN DESSERT A CASA A PROVA DI RISTORANTE:

*Realizzati con latte intero UHT e panna UHT

TEMPERATURA
PER IL CONSUMO

L'esperienza di gusto è garantita fino ad una temperatura di 18° C.

CURVA DELLA
TEMPERATURA

La curva di temperatura dal frigorifero del ristorante al consumo a casa consente fino ad un'ora di tempo per la consegna.

TEST DI
CADUTA

Il prodotto è gelificato senza aria, molto resistente agli urti durante i test di caduta.



Scegli un imballaggio che abbia ottime proprietà isolanti, questo prolungherà la tua finestra di consegna.



Il prodotto non deve essere posizionato su superfici calde per lungo tempo. Una temperatura molto elevata può far ritornare la Panna Cotta allo stato liquido.



ADATTO ALLA DELIVERY



Unilever
Food Solutions

Support. Inspire. Progress.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Vorresti offrire ai tuoi clienti un dessert perfetto anche per Delivery e Take Away?

Prova il Tiramisù Carte d'Or per una preparazione semplice e veloce, ideale per le consegne. Uno dei grandi classici degli chef che non può mancare nell'offerta delivery.

Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.



Facile da realizzare



Preparabile in anticipo



A prova di consegna



La qualità del ristorante a casa

Benefici:

- Preparazione a freddo, facile e veloce
- Ingredienti pastorizzati e sicuri
- Altamente stabile, non si smonta durante la consegna
- Ricetta con vero mascarpone
- Senza Glutine
- Versatile: basta sostituire o diluire il latte con succo o purea di frutta oppure infusi per personalizzare il tuo dessert



I NOSTRI STRESS TEST* GARANTISCONO UN DESSERT A CASA A PROVA DI RISTORANTE:

*Realizzati con latte intero UHT e panna UHT

TEMPERATURA PER IL CONSUMO

L'esperienza di gusto è garantita fino ad una temperatura di 20° C.

CURVA DELLA TEMPERATURA

La curva di temperatura dal frigorifero del ristorante al consumo a casa consente fino ad un'ora di tempo per la consegna.

TEST DI CADUTA

Il prodotto è aerato gelificato, molto resistente agli urti delle prove di caduta.



Consegna il prodotto in una confezione altamente isolante per la miglior esperienza di gusto.



Il prodotto non deve essere posizionato su superfici calde per lungo tempo. Una temperatura elevata renderebbe la sensazione al palato non ottimale.



ADATTO ALLA DELIVERY

Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Semifreddi



**Carte d'Or Professional
Preparato
per Semifreddo
al gusto di Zabaione**

Peso: 800 gr
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6



**Carte d'Or Professional
Preparato
per Semifreddo
alla Stracciatella**

Peso: 1,26 kg
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6



**Carte d'Or Professional
Preparato
per Semifreddo
al Torroncino**

Peso: 1,36 kg
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6

Bavaresi



**Carte d'Or Professional
Preparato per Crema
Bavarese Gusto Yogurt**

Peso: 450 gr
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional Preparato per Mousse al Cioccolato Bianco

Peso: 750 gr
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Preparato in polvere per Mousse al Cioccolato

Peso: 720 gr
Resa per confezione:
35 porzioni
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional Preparato per Mousse al Cioccolato Gusto Fondente

Peso: 975 gr
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
**Preparato per Mousse
al Limone**

Peso: 564 gr
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or
**Preparato in polvere
per Mousse al Cocco**

Peso: 675 gr
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
**Preparato in polvere
per Mousse al Caffè**

Peso: 750 gr
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Vorresti offrire ai tuoi clienti un dessert perfetto anche per Delivery e Take Away?

Prova la Mousse al Cioccolato Carte d'Or per una preparazione semplice e veloce, ideale per le consegne. Uno dei grandi classici degli chef che non può mancare nell'offerta delivery.



Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.



Facile da realizzare



Preparabile in anticipo



A prova di consegna



La qualità del ristorante a casa

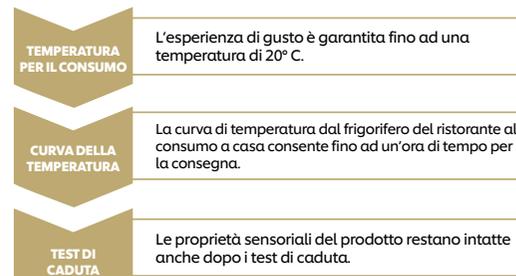
Benefici:

- Prodotto ad alta stabilità
- Ingredienti pastorizzati e sicuri
- Preparazione a freddo: pronto in pochi semplici passaggi
- Senza glutine
- Senza coloranti, aromi artificiali o conservanti
- Contenuto di cioccolato al 62,5%, equilibrio perfetto tra dolce e amaro
- Più di una semplice mousse: ideale per creare più dessert con un solo prodotto in quanto può essere porzionato, congelato e modellato



I NOSTRI STRESS TEST* GARANTISCONO UN DESSERT A CASA A PROVA DI RISTORANTE:

*Realizzati con latte intero UHT e panna UHT



Scegli un imballaggio con proprietà isolanti e tappo sigillante: manterrai la temperatura di garanzia e prolungherai la tua finestra di consegna.



Il prodotto non deve essere posizionato su superfici calde per lungo tempo. Una temperatura elevata può far perdere aria e struttura alla mousse.



ADATTO ALLA DELIVERY

 Unilever
Food
Solutions
Support. Inspire. Progress.



Carte d'Or
**Preparato
per Sorbetto
al Limone**

Peso: 1,44 kg
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
**Preparato
per Sorbetto
al Caffè**

Peso: 860 gr
Resa per confezione:
50 porzioni
Pezzi per confezione: 6

Gelati



Carte d'Or
**Preparato
per Gelato al gusto
Fior di Latte**

Peso: 660 gr
Resa per confezione:
35 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional Preparato per Torta al Cioccolato

Peso: 1,52 kg
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional Preparato per Torta al Cocco

Peso: 1,68 kg
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional Stacca Facile

Peso: 493 ml
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 2





STACCA FACILE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO - CARTE D'OR

- Resa _____ q.b.
- Peso _____ 493 ml
- Pezzi in cartone _____ 2



- ✓ Il primo prodotto professionale per oliare teglie e stampi, da usare in alternativa al burro/olio e farina e della carta da forno.
- ✓ Senza glutine e senza lattosio.
- ✓ Adatto per preparazioni sia dolci che salate; inodore, insapore, incolore.
- ✓ Resistente alle alte temperature, non brucia e non carbonizza le preparazioni.
- ✓ Copre uniformemente la superficie della teglia e dello stampo. Vaporizza con precisione anche gli angoli delle teglie e gli stampi di piccole dimensioni: meno spreco di prodotto.



MODALITÀ DI UTILIZZO



Agitare bene prima dell'uso. Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo a 25-30 cm dalla superficie.



Abbinamenti e applicazioni principali

pasta secca



TIMBALLO DI ZITI CON ASPARAGI



Brodo dell'Orto Granulare

verdura



TORTINO DI MELANZANE



Crema di Pomodoro

frutta secca



PANCAKE ALLA GRANELLA DI PISTACCHI



Topping Frutta

cioccolato



TORTINO MORBIDO AL CIOCCOLATO



Tortino al Cioccolato Gelato al gusto Fior di Latte

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com



Carte d'Or Professional
**Preparato in polvere
per New York
Cheesecake**

Peso: 561 gr
Resa per confezione:
1 torta
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
**Preparato
per Pan di Spagna**

Peso: 1,2 kg
Resa per confezione:
36 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
**Preparato per Torta
Classica alle Mandorle**

Peso: 810 gr
Resa per confezione:
24 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
Topping Cacao

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
Topping Fragola

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
Topping Amarena

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
Topping Caramello

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
Topping Frutti di Bosco

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
Topping Nocciola

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional
Topping Mou

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE

Topping Crunchy



Carte d'Or Professional Crunchy Topping Cacao

Peso: 900 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 3

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or Professional Crunchy Topping Bianco

Peso: 900 gr
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 3

SENZA
GLUTINE

Dessert

Coulis


PROFESSIONAL

I Coulis di Frutta Carte d'Or
sono frutta fresca pronta all'uso.



Carte d'Or Professional
Coulis di Mango

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
Coulis di Lamponi

Peso: 1 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6



Pronti all'uso:
non necessitano
cottura
o scongelamento



87-90%
di frutta



Alta versatilità:
per colazioni,
dessert e cocktail

**Frutta fresca
pronta all'uso**



COULIS - CARTE D'OR

- Resa _____ n.a.
- Peso _____ 1 kg
- Pezzi in cartone _____ 6



- Pronti all'uso: non richiedono cottura o scongelamento.
- 87-90% di frutta.
- Alta versatilità: per colazioni, dessert, cocktail e anche piatti salati.
- Fatti con gli stessi semplici ingredienti con i quali li prepareresti tu: frutta e zucchero.

MODALITÀ DI UTILIZZO



Utilizzati nei gelati, nei dolci al cucchiaino o nelle torte, ma si prestano facilmente anche ad applicazioni in piatti salati.



GAMMA COULIS CARTE D'OR

Coulis di Mango



Coulis di Lamponi



Abbinamenti
e applicazioni principali

frutta

BELLINI AL MANGO

REALIZZATO CON

Coulis di Mango

frutta

TONNO IN CROSTA

REALIZZATO CON

Coulis di Mango

frutta

PANNA COTTA AL LAMPONE

REALIZZATO CON

Coulis di Lamponi

frutta

CREMA CATALANA AI FRUTTI DI BOSCO

REALIZZATO CON

Coulis di Lamponi

Scopri tante altre ricette sul nostro sito ufs.com



Carte d'Or Professional
**Preparato
per Crema
Pasticcera a Caldo**

Peso: 1 kg
Resa per confezione: 6,2 kg
Pezzi per confezione: 6



Carte d'Or Professional
**Preparato per Crema
Pasticcera a Freddo**

Peso: 900 gr
Resa per confezione: 3,9 kg
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Carte d'Or
**Crema al gusto
di Vaniglia**

Peso: 1 lt
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 6

SENZA
GLUTINE



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.