



Catalogo Prodotti



MAIZENA



CARTE D'OR
PROFESSIONAL



HELLMANN'S
EST. 1913



**THE
VEGETARIAN
BUTCHER™**



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.



INDICE

INTRODUZIONE	3	DRESSING CALVÉ ED HELLMANN'S	14
I PIATTI TOP	4	• Maionese	14
TOP 10	4	• Ketchup e Senape	15
TOP 10 NEL DETTAGLIO	5	• Formati per la cucina	15
INNOVAZIONI	6	• Salad Dressing	15
• Gamma di Brodi Knorr	6	DESSERT CARTE D'OR PROFESSIONAL	16
• Nuovi prodotti Maizena	7	• Dolci al cucchiaino	16
• Basi Neutre Carte D'Or Professional	7	• Basi Neutre	16
• The Vegetarian Butcher	8	• Mousse	17
SAVOURY KNORR, MAIZENA E PFANNI	9	• Creme	17
• Brodi Ristoranti Tradizionali	9	• Budini	17
• Brodi Ristoranti Contemporanei	10	• Semifreddi	17
• Brodi Ristoranti Catering Banqueting	10	• Sorbetti	17
• Fondi	10	• Bavarese	17
• Salse	10	• Torte	18
• Basi Leganti e Panature	11	• Torte Gastronorm	18
• Basi Leganti	11	• Cheesecake e Classico	18
• Zuppe	11	• Gelato	18
• Ingredienti	11	• Stacca Facile	18
• Insaporitori	12	• Topping	18
• Fiocchi di patate	12	I NOSTRI PRODOTTI SENZA GLUTINE	19
• Gnocchi e Crocchette	12	• Senza Glutine e Senza Lattosio	19
PLANT-BASED	13	KNORR E LA SOSTENIBILITÀ	20
• The Vegetarian Butcher	13	• Consigli per la riduzione della plastica	20
		SITO WEB	21
		FORMAZIONE CONTINUA	21



Unilever Food Solutions offre oltre a prodotti affidabili e di alta qualità, anche ispirazione, ricette, formazione e consigli. Questo in modo che tu possa concentrarti su cosa veramente è importante: la tua firma, l'attenzione per i tuoi ospiti e il tuo sviluppo, la tua azienda. Al centro di questo ci sono: **Supporto**, **Ispirazione** e **Progresso**.

Support.

Unilever Food Solutions è un'azienda creata da chef, quindi sappiamo bene cosa vuol dire lavorare in una cucina.

Tutto quello che facciamo è mirato a rendere la tua vita più semplice. Il nostro obiettivo è quello di fornirti le **migliori soluzioni** per i tuoi piatti.

Attingendo alla loro vasta esperienza nel settore dei servizi alimentari professionali, il nostro team di oltre 250 chef crea soluzioni per piatti che bilanciano gusto, praticità e valori nutritivi con standard sempre elevati.

La nostra rete globale di professionisti del settore della ristorazione aiuta a trovare i migliori ingredienti sostenibili, a sviluppare prodotti di qualità e a creare ricette interessanti e di tendenza.

Al tuo fianco sempre come il partner migliore che tu possa immaginare



[ufs.com/contatti](https://www.ufs.com/contatti)

800480000

ufs.italia@unilever.com

Unilever Food Solutions Italia



[unileverfoodsolutions_it](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_it)



[ufschefsitalia](https://www.instagram.com/ufschefsitalia)



Inspire.

Ti offriamo gratuitamente **ispirazione, informazioni e ricette**. Trasformiamo le tendenze globali in concetti e prodotti che si adattano alla tua cucina e ai desideri dei tuoi ospiti.

Ovviamente il gusto viene sempre prima di tutto. Ti diamo inoltre suggerimenti e trucchi per risparmiare tempo in cucina e rispondere alla crescente domanda di nuovi regimi alimentari e assenza di allergeni. Sul nostro sito web trovi tante ricette per la tua ispirazione, **contenuti utili, guide e ricettari scaricabili gratuitamente**.

Puoi anche iscriverti alla nostra newsletter e rimanere sempre aggiornato sulle ultime novità.

Lasciati ispirare dalle nostre ricette



[ufs.com/ricette](https://www.ufs.com/ricette)

Progress.

Vogliamo essere sempre al tuo fianco, come il **miglior partner** che tu possa immaginare. Siamo al servizio della ristorazione.

Da diversi anni siamo partner della Federazione Italiana Cuochi e insieme portiamo avanti un programma di **formazione continua gratuita**, come i webinar per cui puoi trovare maggiori informazioni sul nostro sito.

Monitoriamo costantemente lo sviluppo dei nostri prodotti e come possiamo migliorare i processi con una particolare attenzione alla sostenibilità. Alcuni dei nostri ingredienti derivano infatti da agricoltura sostenibile. Scegliamo solo i migliori ingredienti e li coltiviamo seguendo le regole della natura.

Non smettere mai di aggiornarti



[ufs.com/trend](https://www.ufs.com/trend)



GIUSEPPE BUSCICCHIO

EXECUTIVE CHEF ITALIA PER UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Vanta collaborazioni in importanti strutture alberghiere come il Four Season Hotel di Milano; ha lavorato con grandi maestri di cucina come lo Chef Raffaele De Giuseppe e lo Chef Sergio Mei dai quali ha appreso il rispetto verso le materie prime.

A 25 anni diventa Executive Chef in importanti ristoranti pugliesi.

È docente in corsi professionali di cucina.

In UFS ha portato la sua cucina semplice e concreta che combina gusti equilibrati e sapori non comuni.



Clicca sul QR code per scoprire di più

Affidati ai prodotti Unilever Food Solutions per realizzare i piatti più venduti nei ristoranti italiani



PER I MIGLIORI FRITTI ALL'ITALIANA

Per le migliori frittiture di pesce e per tutti gli altri fritti all'italiana utilizza l'**Amido di Mais e Panatura 3 in 1 Maizena!**



PER I PRIMI DI PESCE

Per i più gustosi primi di pesce, il **Fondo di Crostacei Knorr** è la soluzione.



PER LE CARNI A COTTURA LENTA

Per le carni a cottura lenta, indispensabile il **Fondo Bruno Legato Granulare**.



PER INDIMENTICABILI INSALATONE

Per rendere indimenticabili anche le insalatone, aggiungi la **Caesar Salad Hellmann's**.



PER IL MIGLIOR TIRAMISÙ

Realizza il tuo miglior tiramisù con il **Preparato Carte D'Or**.



Con i prodotti Top 10, trovi sempre la migliore soluzione nell'operatività della tua cucina

Un successo assicurato!



Per i tuoi piatti, dai più tradizionali a quelli più creativi, i prodotti Top 10 sono una soluzione da tenere sempre nella tua dispensa



ESSENZIALI

Sono l'essenziale per tutti gli chef, perché alla base dei piatti più popolari



SUCCESSO ASSICURATO

Ingredienti fidati, che aggiungono valore, sapore e qualità



VERSATILI

Per tutti i tipi di applicazioni, dalla più classica alla più creativa

TOP 10 NEL DETTAGLIO



Brodo Elite e Brodo di Manzo Senza Glutine



- Brodi dal **gusto intenso ed equilibrato**, ideali per intensificare il sapore di **piatti a base di carne**.
- Il **Brodo di Manzo** è composto da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato.
- Il **Brodo Elite** con il suo colore ambrato e il suo sentore di tostatura di ossi lo rendono uguale ad un brodo di manzo preparato in casa.

Brodo dell'Orto e Brodo di Verdure Senza Glutine



- Ideali per dare un tocco vegetale quando serve.
- Brodi **ideali per strutturare il sapore di soffritti, risotti o creme di verdure**.
- Esaltano il gusto fresco e naturale delle verdure.

Mise en Place allo Zafferano



- È il brodo dal classico sapore di zafferano, arricchito da cipolla e curcuma derivante da agricoltura sostenibile.
- È versatile e ideale per qualsiasi tipo di cucina: può essere aggiunto durante la cottura o diluito in precedenza.
- Ha colore giallo intenso ed è l'insaporitore perfetto per **primi piatti di carne o pesce, contorni e salse**.
- La ricetta non ha subito modifiche in termini di sapore ma è stata pulita grazie a una nuova miscelazione degli ingredienti.

Fondo Bruno in Pasta, Fondo di Crostacei e Fondo Bruno Granulare Senza Glutine



- Knorr propone una gamma completa di Fondi: ideali come **basi per preparare salse** (classiche o creative) e pratici per allungare i fondi di cottura o **per dare corpo e sapore a zuppe, risotti e sughi**.
- Vi permettono di standardizzare le preparazioni e di **ridurre** drasticamente i **tempi di preparazione**.
- Senza grassi idrogenati.
- **Fondi in Pasta**: si diluiscono in acqua o altro liquido bollente senza formare grumi e sono pronti in 2 minuti. Si utilizzano in combinazione con Roux Bianco e Roux Bruno Knorr per ottenere la consistenza desiderata. Grazie alla alta resa e la facile conservabilità, sono perfetti per gli chef che cercano l'efficienza in cucina con un ottimo rapporto qualità/prezzo.
- **Fondo Bruno Granulare**: si diluisce esclusivamente in acqua o altro liquido freddo per evitare la formazione di grumi, è già legato e quindi pronto per essere utilizzato in ogni momento della preparazione.

Basi Leganti



- Come basi leganti **fondamentali per la preparazione delle cinque principali salse madri francesi** (vellutata, olandese, besciamella, demi-glace o fondo bruno legato e salsa di pomodoro) troviamo i Roux Knorr e gli Amidi Maizena.
- I **Roux** vengono prevalentemente usati nella preparazione di fondi, salse, sughi, zuppe, risotti e creme (anche dolci), si sciolgono istantaneamente in liquidi bollenti senza formare grumi e non richiedono di essere stemperati. Non alterano il sapore e si conservano a lungo perché pastorizzati.
- Gli **Amidi Maizena**, incolore e insapore, donano lucentezza ed una consistenza leggera a salse e creme (anche dolci). vengono utilizzati anche per dare friabilità ai lievitati, sia dolci che salati, e per dare croccantezza alle frittiture. Possono essere usati in sostituzione delle uova negli impasti vegan.

Brodo di Pesce e Brodo di Pesce Senza Glutine



- Entrambi con un **aspetto chiaro**, risultano facili da utilizzare in **tutte le ricette di pesce e molluschi**, come risotti, zuppe e minestre, rafforzandone il gusto.
- Possono essere utilizzati anche come **insaporitori al posto del sale**, per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il sapore.

Stacca Facile



- Il primo prodotto professionale per oliare teglie e stampi, da usare in alternativa al burro/olio e farina o della carta da forno.
- 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 o dello stampo**. Vaporizza con precisione anche gli angoli delle teglie e gli stampi di piccole dimensioni: meno spreco di prodotto.

Dessert Grandi Classici - Tiramisù, Catalana, Panna Cotta



- Tra i dessert che non possono mancare nelle cucine di ristoranti e banqueting ci sono sicuramente il Tiramisù, la Crema Catalana e la Panna Cotta Carte D'Or Professional.
- Tre prodotti **facili da preparare, estremamente versatili e personalizzabili**.
- Permettono di **contenere e standardizzare i tempi e costi** di lavoro e garantire un ottimo risultato finale anche in assenza di personale qualificato.



INNOVAZIONI



Con le innovazioni di UFS potrai soddisfare le esigenze di quei clienti che desiderano rinnovarsi costantemente liberando la loro creatività



Sempre all'avanguardia nel gusto. Le innovazioni di UFS fanno della tua cucina un luogo più efficiente, sempre seguendo le ultime tendenze

Scarica le nostre brochure e visita il nostro sito per ulteriori dettagli

Brodi



Maizena



The Vegetarian Butcher



Basi Neutre



INNOVAZIONI

Gamma di Brodi Knorr

Knorr Professional offre una gamma completa di brodi da chef con una qualità costante e un risultato professionale per le esigenze di tutti gli chef.

Ristoranti Contemporanei



Adatto per chi ha uno stile di cucina contemporaneo. Ideale per gli chef di nuova generazione.

Ristoranti Tradizionali



Per gli chef che hanno a cuore la tradizione e che amano rafforzare gli ingredienti principali nei loro piatti classici.

Catering & Banqueting



Pensato per gli operatori impegnati ogni giorno a preparare dell'ottimo cibo su larga scala.



INNOVAZIONI

Nuovi prodotti della linea Maizena

Con l'ampliamento della linea Maizena proponiamo sotto lo stesso marchio l'**Amido di Riso** e **tre differenti tipologie di Panature** che, grazie all'utilizzo di **pani selezionati Gluten Free** e ingredienti di alta qualità, doneranno ai piatti **più croccantezza** ed un gusto perfetto per tutti, compreso chi ha particolari esigenze e ricerca **piatti senza glutine**.

AMIDO DI RISO



PANATURA PRONTA GRATIN



PANATURA PRONTA MISCELA ALLA MEDITERRANEA



PANATURA PRONTA 3 IN 1



- L'**Amido di Riso** contribuisce a rendere gli impasti più elastici, favorisce la lievitazione e offre più leggerezza al piatto.
- Le **Panature Maizena** saranno fondamentali per la creazione di piatti croccanti e gustosi.

Poiché si tratta di composti premiscelati, non c'è alcun pericolo di contaminazione dal glutine e i tempi di lavorazione in cucina saranno ridotti notevolmente. La qualità degli ingredienti utilizzati, le note di sapore e i profumi che doneranno ai piatti saranno unici e indispensabili per la creazione di ricette adatte non solo a chi ha particolari esigenze.



3 in 1



Mediterranea



Gratin



Amido di Riso

INNOVAZIONI

Basi Neutre Carte D'Or Professional

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**.

MOUSSE



GELATINA



CROCCANTE



SORBETTO



MILLE TORTE



- **Versatile**: consente di personalizzare e applicare i propri vantaggi creativi in diverse applicazioni per dessert.
- **Facile da preparare**: basta aggiungere i liquidi e gli ingredienti di tua scelta per realizzare sapori diversi.
- Gamma completa di Basi Neutre per dessert: Gelatine, Sorbetti, Mousse, Mille Torte e Croccante.



Mousse



Gelatina



Croccante



Sorbetto



Mille Torte

INNOVAZIONI

The Vegetarian Butcher

La "carne" vegetale prodotta dagli amanti della carne per gli amanti della carne.



Proteine Plant-Based con il gusto e la consistenza della carne animale

RAW NOBEEF BURGER



L'opzione migliore per ridurre il consumo di hamburger di manzo tradizionali con una consistenza e un sapore eccezionali che sedurranno anche gli amanti della carne e, soprattutto, gli chef.

NOSCHNITZEL



Sorprendi i tuoi ospiti con una Wiener Schnitzel totalmente vegetariana, tipica forma da cotoletta e panatura sottile e croccante.

NOCHICKEN NUGGETS



Crocchette vegane deliziose come le originali, da gustare immerse in qualsiasi salsa.

NOHOTDOG



Un classico reinventato: The Hot Dog. Realizzato con una base di proteine vegetali. La combinazione perfetta tra sapore tradizionale e innovazione.



SAVOURY KNORR, MAIZENA E PFANNI

Savoury Knorr, Maizena e Pfanni

Brodi Ristoranti Tradizionali



CARNE/UNIVERSALI



Brodo Record

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



CARNE



Brodo delle Feste

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



PESCE



Brodo di Pesce Granulare

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

PESCE



Brodo ai Frutti di Mare Granulare

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

SPECIALIZZATI



Brodo ai Funghi Porcini

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

SPECIALIZZATI



Mise en Place allo Zafferano

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



VEGETALE



Brodo dell'Orto Granulare

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



CARNE/UNIVERSALI



Brodo Elite Granulare

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



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica

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

Brodi Ristoranti Contemporanei



CARNE/UNIVERSALI



Brodo di Manzo Granulare Senza Glutine

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



VEGETALE



Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine

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



PESCE



Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine

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



Brodi Catering Banqueting



VEGETALE



Brodo Vegetale Granulare

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

CARNE/UNIVERSALI



Brodo Sapore

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



CARNE/UNIVERSALI



Brodo chiaro Granulare

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

CARNE



Brodo 60 cubetti

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

Fondi



Fondo Chiaro (in pasta)

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



Fondo Bruno (in pasta)

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



Fondo di Crostacei (in pasta)

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



Fondo Bruno Legato Granulare Senza Glutine

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



Salse



Garde d'Or Salsa Demi-Glace

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



Salsa Vellutata ai Crostacei Granulare

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



Base per Gratin Granulare

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

[Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto](#) | [Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica](#)

[Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto](#) | [Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica](#)

Basi Leganti e Panature



Amido di Mais

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



Amido di Mais

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



Amido di Riso

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



Panatura Pronta 3 in 1

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



Panatura Pronta Miscela alla Mediterranea

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



Panatura Pronta Gratin

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



Crema di Asparagi

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



Crema di Funghi Porcini

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



Crema di Piselli

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



Crema di Porri e Patate

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



Crema di Pomodoro

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



Crema di Pollo

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

Basi Leganti



Roux Bianco Istantaneo Granulare

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



Roux Bruno Istantaneo Granulare

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

Ingredienti



Gelatina Chiara

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



Cous Cous Taboulè Insalata Fredda Disidratata

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

Insaporitori


**Primerba
Basilico**

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


**Primerba
Timo**

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


**Primerba
Rosmarino**

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


**Primerba
Aglio**

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


**Primerba
Cipolla Rosolata**

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


**Aromat Insaporitore
in polvere**

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

Fiocchi di Patate


**Preparato per Purè
di patate in focci**

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


**Preparato per Purè
di patate in focci**

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



Gnocchi e Crocchette


**Preparato per Gnocchi
di patate**

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


**Preparato per Gnocchi
di patate ricetta morbida**

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


**Preparato per Crocchette
di patate**

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



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica

PLANT-BASED THE VEGETARIAN BUTCHER



Plant-Based

The Vegetarian Butcher



Raw NoBeef Burger

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



NoHotDog

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



NoChicken Nuggets

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



NoSchnitzel

Peso: 1,8 kg
Pezzi per confezione:
~ 20 cotolette



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica

DRESSING CALVÉ ED HELLMANN'S

Dressing Calvé ed Hellmann's

Maionese



Calvé Gastronomica Compatta

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



Calvé Gastronomica Cremosa

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



Calvé Maionese Classica

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



Hellmann's Real Mayonnaise

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



Calvé Gastronomica Versatile

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



Calvé Maionese Monodose

Peso: 198x10 ml
Resa per confezione: 198 bustine
Pezzi per confezione: 1



Calvé Maionese Classica Top Down

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



Calvé Gastronomica Cremosa Top Down

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



Hellmann's Real Mayonnaise Top Down

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



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica

Ketchup e Senape



Calvé Tomato Ketchup

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



Calvé Ketchup Monodose

Peso: 198x10 ml
Resa per confezione: 198 bustine
Pezzi per confezione: 1



Calvé Tomato Ketchup Top Down

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



Calvé Tomato Ketchup Top Down

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



Calvé Senape Top Down

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



Hellmann's Salad Dressing



Caesar Dressing

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



Yogurt Dressing

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



Honey & Mustard Dressing

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



Thousand Island Dressing

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



Hellmann's Formati per la cucina



Barbecue Sauce

Peso: 4,8 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 3



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica



Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto | Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica

DESSERT CARTE D'OR PROFESSIONAL



Dessert Carte D'Or Professional

Dolci al cucchiaino



**Preparato
per Panna Cotta**

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



**Preparato in polvere
per Crema Catalana**

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



**Preparato
per Tiramisù**

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



Basi Neutre



**Base Neutra
Croccante**

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



**Base Neutra
Mousse**

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



**Base Neutra
Gelatina**

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



**Base Neutra
Sorbetto**

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



**Base Neutra
Mille Torte**

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



 [Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto](#) | [Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica](#)

*Fonte: Ricerca condotta sulle referenze dessert da Unilever sull'E-panel della newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.ufs.com

Mousse



Preparato per Mousse al Cioccolato Bianco

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



Preparato in polvere per Mousse al Cioccolato

Peso: 720 gr
Resa per confezione: 45 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Preparato per Mousse al Cioccolato Gusto Fondente

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



Preparato per Mousse al Limone

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



Preparato in polvere per Mousse al Cocco

Peso: 675 gr
Resa per confezione: 60 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Preparato in polvere per Mousse al Caffè

Peso: 750 gr
Resa per confezione: 45 porzioni
Pezzi per confezione: 6

Creme



Preparato per Crema Pasticcera a Caldo

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



Preparato per Crema Pasticcera a Freddo

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



Crema al gusto di Vaniglia

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

Budini



Preparato per Budino al gusto di Vaniglia

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



Preparato per Budino Creme Caramel

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



Preparato per Budino al Cioccolato

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



Semifreddi



Preparato per Semifreddo al gusto di Zabaione

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



Preparato per Semifreddo alla Stracciatella

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



Preparato per Semifreddo al Torroncino

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

Sorbetti



Preparato per Sorbetto al Limone

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



Preparato per Sorbetto al Caffè

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



Preparato per Crema Bavarese Gusto Yogurt

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

Bavarese

Torte



Preparato in polvere per Plum Cake

Peso: 740 gr
Resa per confezione: 24 porzioni
Pezzi per confezione: 6



Preparato per Pan di Spagna

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



Preparato per Torta Classica alle Mandorle

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

Topping



Topping Cacao

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



Topping Fragola

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



Topping Amarena

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



Torte Gastronorm



Preparato per Torta al Cioccolato

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



Preparato per Torta al Cocco

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



Preparato in polvere per New York Cheesecake

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

Cheesecake



Topping Caramello

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



Topping Frutti di Bosco

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



Topping Nocciola

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



Classico



Preparato per Tortino al Cioccolato

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

Gelato



Preparato per Gelato al gusto Fior di Latte

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

Stacca Facile



Stacca Facile

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



Topping Mou

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



[Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto](#) | [Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica](#)

*Fonte: Ricerca condotta sulle referenze dessert da Unilever sull'E-panel della newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.ufs.com

[Clicca sul PACK per scaricare l'immagine prodotto](#) | [Clicca sul NOME PRODOTTO per maggiori dettagli e scheda tecnica](#)

*Fonte: Ricerca condotta sulle referenze dessert da Unilever sull'E-panel della newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.ufs.com

I nostri prodotti SENZA GLUTINE

Ingredienti senza allergeni. Questa sezione è dedicata ai prodotti senza glutine e senza lattosio.

Un impegno per migliorare l'efficienza e la semplicità nei processi di cottura, ampliando la gamma a eventuali commensali attraverso un'offerta inclusiva.



PRODOTTO	CODICE EAN
BRODI KNORR	
Brodo Dell'Orto 1,25 kg	8720182248909
Brodo Elite 1,25 kg	8720182202888
Brodo Delle Feste 1 kg	8001080014835
Brodo Record 1 kg	8001080014774
Brodo Sapore 1 kg	8001080014712
MEP allo Zafferano 800 g	8001080033645
Brodo di Verdure Senza Glutine 1 kg	8720182144768
Brodo Manzo Senza Glutine 1 kg	8720182145154
Brodo Di Pesce Granulare 550 g	8717163824184

FONDI KNORR	
Fondo Bruno Legato Granulare 500 g	8717163824191

PRIMERBA KNORR	
Primerba Basilico 340 g	8001080014651
Primerba Timo 340 g	8001080014668
Primerba Aglio 340 g	8001080014699
Primerba Rosmarino 340 g	8001080014682
Primerba Cipolla 340 g	8001080033485

PATATE PFANNI	
Purè Pfanni 4 kg	4032600613478

MAIZENA	
Amido di Mais 700 g	8712100966279
Amido di Mais 2,5 kg	8410127127900
Panatura 3 in 1 400 g	8710522747636
Panatura Gratin 400 g	8720182511058
Panatura alla Mediterranea 400 g	8720182505965
Amido di Riso 600 g	8710522747438

PRODOTTO	CODICE EAN
DRESSING CALVÈ & HELLMANN'S	
Maionese Classica 5 kg	8000810550308
Gastronomica Cremosa 5,05 kg	8712566732500
Compatta 4,75 kg	8720182091598
Ketchup 5 kg	8720182490001
Gastronomica Versatile 2 lt	8720182271105
Maionese Classica Top Down 430 ml	8722700133018
Ketchup Top Down 430 ml	8722700133001
Cremosa Top Down 750 ml	8712566469727
Ketchup Top Down 750 ml	8712566469680
Senape Gourmet 250 ml Retail	8000860000976
Cremosa Monoporzione 10 ml	8711200449705
Ketchup Monoporzione 10 ml	8711200449729
Maionese Real Top Down 430 ml	8712100771750
Real Mayo 5 lt	5014598222985
Salsa Caesar 1 lt	8710522829066
Salsa Senape e Miele 1 lt	8710522834213
Salsa Yogurt 1 lt	8711327471337
Salsa Thousand Islands 1 lt	8711327471511

CREMA VANIGLIA CARTE D'OR	
Crema Vaniglia 1,07 lt	8000860000440

DESSERT CARTE D'OR	
Crema Catalana 516 g	8001080028504
Panna Cotta 520 g	8712566272983
Preparato per Tiramisù 490 g	8714100840368
Mousse al Cioccolato 720 g	8712566404919
Sorbetto al Limone 1,44 kg	8712566272617
Crema Caramel 800 g	8001080027903
Budino Cioccolato 1kg	8001080027897
Crema Pasticcera a Freddo 900 g	8001080028016
Base Neutra Mille Torte 770 g	8710522760000
Base Neutra Croccante 1 kg	8710522760086
Base Neutra Mousse 750 g	8710522881835
Base Neutra Sorbetto 1 kg	8710522760109

PRODOTTO	CODICE EAN
TOPPING CARTE D'OR	
Topping Cacao 1 kg	8712100464218
Topping Fragola 1 kg	8712100464416
Topping Caramello 1 kg	8712100464171
Topping Amarena 1 kg	8712100464454
Topping Frutti Di Bosco 1 kg	8712100464379
Topping Nocciola 1 kg	8712100464294
Topping Mou 1 kg	8712100464034

STACCAFACILE CARTE D'OR	
Stacca Facile 493 ml	8710522650592

**PER SCOPRIRE COME GESTIRE
ALLERGIE E INTOLLERANZE
NEL TUO RISTORANTE
SCANSIONA QUI**



Clicca sul QR code per scoprire di più



SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

Contenuto in lattosio inferiore a 0,01g / 100g

PRODOTTO	CODICE EAN
BRODI KNORR	
Brodo dell'Orto 1,25 kg	8720182248909
Brodo Elite 1,25 kg	8720182202888
Brodo Sapore 1 kg	8001080014712
Brodo di Verdure Senza Glutine 1 kg	8720182144768
Brodo Manzo Senza Glutine 1 kg	8720182145154
FONDI KNORR	
Fondo Bruno Legato Granulare 500 g	8717163824191
DRESSING HELLMANN'S	
Salsa Senape e Miele 1 lt	8710522834213
DESSERT CARTE D'OR	
Stacca Facile 493 ml	8710522650592



KNORR E LA SOSTENIBILITÀ

Knorr è la prima azienda globale a utilizzare plastica food grade riciclata nelle confezioni. 



Pack realizzati con materiali riciclati, sicuri, di qualità e dalle alte prestazioni



Confezioni riciclabili all'infinito



Guida per il corretto conferimento dei materiali dopo l'utilizzo



Sostegno all'economia circolare

ENTRO IL 2025

- 50% dell'uso della plastica vergine
- Confezioni al 100% di plastica riciclabile, riutilizzabile o compostabile

Consigli per la riduzione della plastica



Knorr invita a ridurre l'uso della plastica dando una seconda vita ai contenitori dei brodi. Le loro pratiche dimensioni e il formato quadrato GN1 / 8 impilabile, aiutano a standardizzare l'ordine e lo stoccaggio in cucina e in frigorifero.

Per riscaldare (senza coperchio)

Massimo 90°C



Per riscaldare

Massimo 90°C

Per congelare

Fino a -30°C



Per conservare



Per bagnomaria



Per etichettare

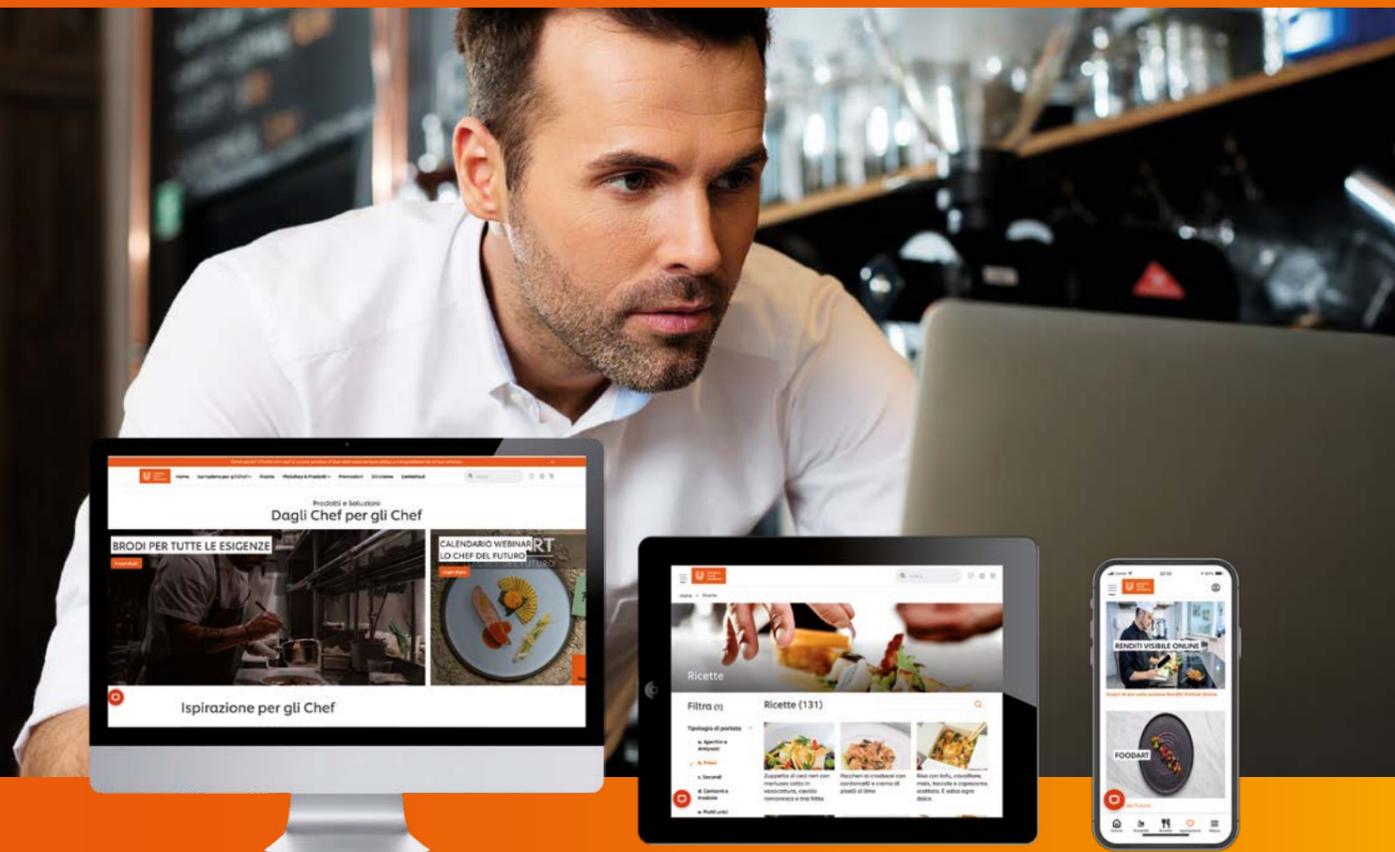
PER APPROFONDIRE IL TEMA DI "SPRECO ZERO", SCOPRI COSA DICONO ALCUNI CHEF STELLATI SCANSIONANDO QUI



Clicca sul QR code per scoprire di più

SITO WEB

FORMAZIONE CONTINUA



Dagli Chef per gli Chef

Unilever Food Solutions fornisce ingredienti e prodotti semilavorati professionali, innovativi e di elevata qualità insieme a servizi ad alto valore aggiunto pensati e creati da oltre 250 chef professionisti, utilizzati in più di 50 tipi di cucine diverse nel mondo attraverso 200 milioni di piatti al giorno.

Unilever Food Solutions diffonde le tendenze e aiuta gli chef a metterle in pratica nei loro menu attraverso ricette, tecniche e formazione.

L'obiettivo è quello di costruire una maggiore sostenibilità nella ristorazione, responsabilizzando i professionisti della cucina e ispirando i piatti di oggi e di domani.

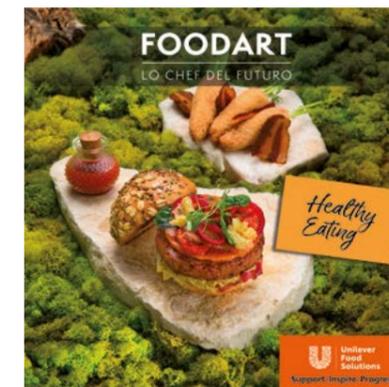
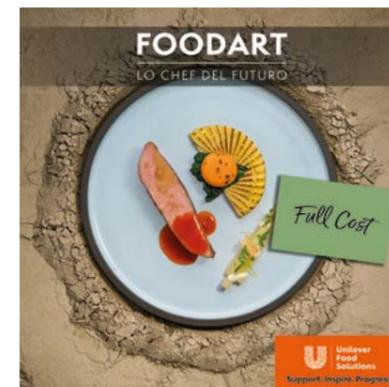
I marchi presenti nelle cucine professionali italiane includono Maizena, Knorr Professional, Calvè, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Carte d'Or Professional e Pfanni.

Seguite il nostro team di Chef e professionisti del cibo!

Siamo qui per ispirarvi. Per saperne di più su ingredienti di tendenza, ultime tecniche culinarie, divertenti aneddoti sulla cucina ed eventi culinari più importanti, seguici subito.



WEBINAR PER I RISTORATORI "LO CHEF DEL FUTURO"



Unilever Food Solutions mette a disposizione una formazione completa con esperti e ricette in soli 30 minuti. Il progetto esplora i bisogni dello chef che si prepara alle sfide future e ha lo scopo di fornire risposte utili e consigli pratici.

**WEBINAR ONLINE
SEMPRE DISPONIBILI**



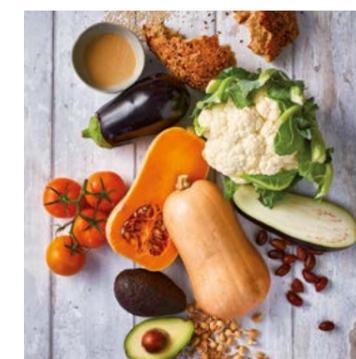
Clicca sul QR code per scoprire di più

PER LE TENDENZE IN CUCINA: "IL MENÙ DEL FUTURO"

**TRADIZIONE
Moderna**



**CUCINA
Sostenibile**



STAY TUNED

**SUL SITO E SOCIAL
PER IL CALENDARIO
DEGLI EVENTI E WEBINAR**

Con **Il Menu del Futuro** approfondiamo le 2 maggiori tendenze nei menu della ristorazione italiana: **"Tradizione Moderna"** e **"Cucina Sostenibile"**. Segui con noi il calendario degli eventi con importanti chef stellati che illustreranno le loro ricette per questi trend.

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Per essere **sempre aggiornato sul calendario** dei prossimi eventi, sui trend del momento, sui lanci dei nostri prodotti è indispensabile registrarsi alla nostra newsletter.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.