



**STREET
FOOD**



SALAD



BURGER

**LE NOSTRE RICETTE
NON SONO MAI LA STESSA SALSA.**



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





UNILEVER FOOD SOLUTIONS È LEADER MONDIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DEDICATI AGLI CHEF PROFESSIONISTI

Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti secondo la medesima missione: **“To free Chefs to love what they do”**, ovvero “rendere liberi gli Chef di amare quello che fanno”. Fornire loro le migliori soluzioni in cucina per affrontare la preparazione dei piatti con efficienza e garantendo la massima qualità, facilitando le procedure e risparmiando energie e tempo, per lasciarli liberi di fare ciò che più amano: sperimentare, creare e proporre ai loro clienti il meglio della loro qualità e competenza.

Ovunque e coerentemente, **Unilever Food Solutions pensa, produce e porta sul mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto** e sviluppa soluzioni efficaci

e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime utilizzate.

Il ruolo di Unilever Food Solutions è quello di esploratore e precursore, ma anche garante di conoscenze ed esperienze sviluppate in tanti anni di presenza sul mercato ai massimi livelli, con un occhio sempre attento alle nuove tendenze del mercato del fuori casa e all'evoluzione del gusto.

Tra i marchi Unilever Food Solutions Italia: **Knorr, Pfanni, Maizena, Carte d'Or, Calvé, Hellmann's, Lipton**, per un totale di oltre 200 prodotti presenti nelle cucine professionali.

UN PO' DI STORIA

Nel 1905, Richard Hellmann aprì un negozio di gastronomia a New York City, in cui vendeva la maionese fatta secondo la ricetta della sua amata moglie. La ricetta della maionese della signora Hellmann ebbe un tale successo che, nel 1912, venne creato il logo icona Hellmann's con il nastro azzurro, la così detta etichetta “Blue Ribbon”. Il nastro blu si trova ancora sull'etichetta dei prodotti Hellmann's per indicare l'impegno ininterrotto ad utilizzare solo ingredienti di qualità, come i pomodori maturati al sole in coltivazioni sostenibili utilizzati per preparare il delizioso ketchup Hellmann's. Hellmann's è riconosciuta come il marchio leader a livello internazionale per i dressing ed è presente nella vita di milioni di persone in tutto il mondo.

HELLMANN'S
EST.1913



LA GAMMA HELLMANN'S

Hellmann's propone una gamma completa di prodotti innovativi e di alta qualità che rispondono alle esigenze degli operatori e che aiutano a distinguersi dalla concorrenza. Ogni prodotto della gamma Hellmann's è scelto per garantire un'ottima resa ed elevati standard qualitativi, in modo pratico e veloce. Scegliere Hellmann's significa affidarsi a un marchio riconosciuto a livello internazionale, dare visibilità al proprio locale ed offrire alla clientela una proposta dressing innovativa e differenziante.





CLUB SANDWICH DI POLLO
con bacon, uova strapazzate, avocado e maionese alla cipolla

HOT DOG CON PEPERONI PEQUILLO,
cipollotto verde brasato, cheddar e Yellow Mustard Sauce

CROSTINO CON POLPETTE AL SUGO,
maionese alle erbe, basilico e scaglie di grana



STREET FOOD

FOCACCIA DI PATATE CON TAGLIATA DI MANZO
laccato alla BBQ dolce e sambuca, con pannocchia di mais al sale maldon e cipolle arrostiti al rosmarino

TACOS CON STUFATO DI CARNE E PATATE,
sedano riccio, stracciatella al ketchup

GALLETTO LACCATO ALLA SENAPE,
miele e arancia, finocchio a veli, cavolo rosso, semi di zucca e salsa acida

CROSTINO DI PANE DI SEMOLA CON PULLED PORK
maiale alla salsa barbecue al mirto con cavolo nero all'aglio e peperoncino



CLUB SANDWICH DI POLLO

con bacon, uova strapazzate, avocado e maionese alla cipolla

Il Club House sandwich, conosciuto come Club sandwich è uno dei panini più noti in tutto il mondo. È una sorta di tramezzino a più strati, con tre fette di pane ripieno tostato. Ideale per una cena veloce.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il Club sandwich

20 fette	pane di segale per tramezzini
1 kg	filetto di pollo
300 gr	bacon
2	avocado
q.b.	Knorr Primerba Timo
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

Per l'uovo strapazzato

4	uova
40 ml	latte
q.b.	sale e pepe

Per la farcitura

q.b.	patate chips
q.b.	capperi in fiore
q.b.	olive

Per la maionese

200 ml	Hellmann's Fries Deluxe Sauce
60 gr	Knorr Primerba Cipolla rosolata



PROCEDIMENTO

● Per il Club sandwich

Tostare le fette di pane. Fare rosolare il bacon fino a renderlo croccante. Arrostire in padella il petto di pollo con il Primerba al Timo e l'olio. Successivamente pelare l'avocado e tagliarlo a fette di 4 mm.

● Per la maionese

Miscelare la Fries Deluxe Sauce con il Primerba alla Cipolla rosolata.

● Per l'uovo strapazzato

Romperle le uova in un recipiente. Mescolare con una frusta ed aggiungere latte, sale e pepe. Riscaldare una padella antiaderente con il burro, aggiungere il composto delle uova e mescolare con un cucchiaino. Cuocere per circa 4 minuti a fiamma bassa. Le uova dovranno rimanere morbide.

● Per la farcitura

Farcire a strati le fette di pane tostate con la maionese alle cipolle, filetto di pollo, avocado, uovo strapazzato e decorare con chips di patate, capperi in fiore e olive.

HOT DOG CON PEPERONI PEQUILLO,

cipollotto verde brasato, cheddar e Yellow Mustard Sauce

L'hot dog è presente ormai in tutto il mondo. Il panino dalla forma allungata rappresenta un vero e proprio street food, in questa versione con squisito cheddar fuso, peperoni, cipollotto e Yellow Mustard Sauce.



Ingredienti per 10 porzioni

Per l'hot dog

10	sfilatini per hot dog
10	hot dog
500 gr	peperoni pequillo
300 gr	cheddar a fette
200 ml	Hellmann's Yellow Mustard Sauce
q.b.	lime grattugiato

Per il cipollotto

300 gr	cipollotto
30 gr	Knorr Brodo Elite Granulare
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe

PROCEDIMENTO

● Per l'hot dog

Arrostire l'hot dog ed adagiare le fette di cheddar sulla carne a fine cottura. Tagliare a strisciole i peperoni pequillo. Aromatizzare la senape con lime grattugiato.

● Per il cipollotto

Pulire e tagliare a metà il cipollotto. Brasare in padella con il Brodo Elite, olio, sale e pepe.

● Per la finitura

Tostare il pane sulle estremità, spalmare la senape al lime alla base e farcire il panino con hot dog, cheddar, cipollotto e peperone pequillo.



CROSTINO CON POLPETTE AL SUGO,

maionese alle erbe, basilico e scaglie di grana

Il pane è un alimento antico quanto l'uomo, cibo semplice e povero ma ricco di valori simbolici, tradizionali e culturali. Un vero e proprio street food casereccio.



Ingredienti per 10 porzioni

Per le polpette

600 gr	mollica di pane pangrattato
100 gr	Parmigiano grattugiato
100 gr	uova
4	latte
q.b.	sale e pepe
q.b.	basilico fresco

Per il sugo di pomodoro

600 gr	passata di pomodoro
q.b.	Knorr Primerba Aglio
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale

Per la decorazione

10	crostini di pane
200 ml	Hellmann's Fries Deluxe Sauce
200 gr	scaglie di grana
q.b.	basilico fresco

PROCEDIMENTO

● Per le polpette

Privare il pane della crosta. Ammollare la mollica in una ciotola con del latte. Lasciare assorbire il liquido per alcuni minuti e strizzare il pane, privandolo del latte in eccesso. Aggiungere le uova, Parmigiano, sale, pepe, pangrattato e basilico fresco. Formare le polpette e riporle in frigorifero.

● Per il sugo di pomodoro

Far cuocere la passata di pomodoro con il Primerba all'Aglio, olio extravergine di oliva e sale. Aggiungere le polpette e lasciarle cuocere nel sugo per circa 20 minuti a fiamma bassa.

● Per la decorazione

Tostare i crostini di pane sulla griglia. Spalmare la salsa Fries Deluxe alla base del crostino. Servire le polpette e decorare con foglie di basilico e scaglie di grana.



FOCACCIA DI PATATE CON TAGLIATA DI MANZO

laccato alla BBQ dolce e sambuca, con pannocchia di mais al sale maldon e cipolle arrostiti al rosmarino

Uno street food diverso dal solito, dove la tagliata viene servita all'interno della focaccia, con un dolce profumo di BBQ e sambuca.



Ingredienti per 10 porzioni

Per la focaccia

10 tranci di focaccia
300 gr insalata verde

Per la tagliata

1,6 kg manzo
300 ml Hellmann's Sweet BBQ Sauce
20 ml sambuca
q.b. sale e pepe

Per le cipolle

300 gr cipolla dorata
150 ml Knorr Professional Demi-Glace
q.b. Knorr Primerba Rosmarino
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. sale e pepe

Per le pannocchie

10 pannocchie
q.b. sale maldon
q.b. olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

Per la tagliata

Laccare la carne con una soluzione di BBQ, sambuca, sale e pepe. Rosolare la carne in una padella antiaderente, continuare la cottura in forno a 80°C mantenendo la temperatura al cuore a 56°C. Al momento del servizio, tagliare la carne a fette e arrostitire.

Per le cipolle

Pulire le cipolle e tagliarle seguendo la venatura. In una padella antiaderente rosolarle con il Primerba al Rosmarino, sale, pepe e continuare la cottura aggiungendo la Demi-Glace.

Per le pannocchie

Condire le pannocchie con l'olio e il sale maldon. Arrostitire in forno a 220°C per 20 minuti.

Per la finitura

Tostare la focaccia in forno. Spalmarla alla base con la salsa BBQ alla sambuca e farcirla con la tagliata di manzo, le cipolle brasate e l'insalata. Accompagnare con le pannocchie arrostitite.



TACOS CON STUFATO DI CARNE E PATATE,

sedano riccio, stracciatella al ketchup

I tacos sono una pietanza diffusissima, tipici del Tex-Mex, possono essere farciti con carne, verdure e salse particolari ed è facile trovarli sia come street food, ma anche in locali che fanno cucina americana.



Ingredienti per 10 porzioni

Per i tacos

10 tacos

Per lo stufato

800 gr noce di vitello
400 gr patate
50 gr cipolla bianca
30 gr prezzemolo
20 gr scalogno
2 spicchi d'aglio
2 foglie d'alloro
q.b. Knorr Professional Demi-Glace

q.b. vino rosso
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. sale e pepe

Per la farcitura

300 gr sedano
300 gr stracciatella
300 ml Hellmann's Tomato Ketchup

PROCEDIMENTO

Per lo stufato

Tagliare la noce di vitello e le patate a pezzetti. In una casseruola rosolare la cipolla, lo scalogno e l'aglio sminuzzati con l'olio, il prezzemolo tritato e l'alloro. Aggiungere la carne e le patate e bagnare con il vino rosso. Inserire la Demi-Glace e lasciare cuocere a fiamma bassa per circa due ore. Condire con sale e pepe.

Per la farcitura

Tostare i tacos sulla griglia. Farcirli con lo spezzatino di carne stufata e patate, stracciatella, sedano riccio e la salsa Tomato Ketchup. Servire con una coppettina di salsa Tomato Ketchup a parte.



GALLETTO LACCATO ALLA SENAPE,

miele e arancia, finocchio a veli, cavolo rosso, semi di zucca e salsa acida

Il galletto è la scelta ideale per gustare una carne bianca unica, nutriente, deliziosa e ricca di proteine nobili. Servito con la croccantezza del finocchio, forte contrasto fra l'acido dell'arancia e il dolce delicato del miele.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il galletto

5 galletti
250 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Honey Mustard
q.b. Knorr Primerba Rosmarino
q.b. Knorr Primerba Cipolla rosolata
q.b. sale e pepe
q.b. olio extravergine di oliva

Per l'insalata

300 gr cavolo cappuccio rosso

250 gr arance
250 gr finocchi
30 gr semi di zucca
q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette
q.b. erbe aromatiche

Per la salsa acida

200 ml Hellmann's Gourmet Sandwich Sauce Honey Mustard
100 ml Hellmann's Caesar dressing

PROCEDIMENTO

Per il galletto

Laccare il galletto con la salsa Honey Mustard, i Primerba, olio, sale e pepe. Cuocere in forno a bassa temperatura a 80°C mantenendo la temperatura al cuore a 65°C. Al momento del servizio rigenerare il galletto a 230°C per 8 minuti.

Per l'insalata

Tagliare le arance a vivo. Affettare i finocchi e lasciare in acqua in frigorifero per circa un'ora. Pulire il cavolo rosso e tagliarlo a listarelle. Marinarlo sottovuoto con olio, erbe aromatiche, sale e pepe. Unire tutte le verdure per l'insalatina e condire con la Basil Vinaigrette.

Per la salsa acida

Miscelare le due salse con un cucchiaino.

Per la finitura

Servire il galletto accompagnandolo con l'insalatina di finocchi, arance, semi di zucca e cavolo rosso. Decorare con la salsa acida.



CROSTINO DI PANE DI SEMOLA CON PULLED PORK

maiale alla salsa barbecue al mirto con cavolo nero all'aglio e peperoncino

Il pulled pork, in italiano maiale sfilacciato, è una ricetta che prende sempre più piede negli street food. Dolce e succulenta carne di maiale cotta aromatizzata al gusto della salsa barbecue, una goduria per il palato.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il pulled pork

1 kg spalla di maiale

Per il rub

100 ml Hellmann's Sweet BBQ Sauce
30 gr zucchero di canna
30 ml Hellmann's Yellow Mustard Sauce
10 gr paprika dolce
5 gr cumino
5 gr peperoncino
3 gr semi di sedano
q.b. Knorr Primerba Aglio
q.b. sale e pepe

q.b. mirto

Per i crostini

30 crostini di pane di semola
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. sale e origano

Per il cavolo nero

300 gr cavolo nero
5 gr peperoncino
q.b. Knorr Brodo dell'Orto Granulare
q.b. Knorr Primerba Aglio
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

Per il pulled pork

Miscelare il rub. Massaggiare la carne con questo composto. Far cuocere la carne in forno a 135°C per circa 5 ore. Far raffreddare la carne e sfilacciarla. Aggiungere dell'altra salsa BBQ per insaporire meglio la carne.

Per i crostini

Tostare il pane in forno condito con sale, origano e olio.

Per il cavolo nero

Sbollentare il cavolo nero nel Brodo dell'Orto. Spadellare il cavolo con olio, Primerba all'Aglio, peperoncino, sale e pepe.

Per la finitura

Farcire i crostini con della salsa BBQ alla base, completare con il cavolo nero ed il pulled pork di maiale.





INSALATINA DI FARRO E VERDURE CROCCANTI,
spinaci con salsa al cacio e pepe, speck croccante e timo

INSALATA DI CAROTE ARCOBALENO,
gamberi rossi, passion fruit, pistacchi, misticanza con Honey & Mustard dressing

PANZANELLA DI PANE ALL'ORIGANO
con pomodoro, cetriolo e cipolla rossa, feta con la Thousand Island dressing

INSALATINA DI RISO ROSSO CON BROCCOLI,
mandorle, sedano riccio e salmone con salsa yogurt



SA LAD

INSALATINA DI BULGUR, MELA,
canapa e melagrana, con scaglie di grana e salsa Caesar al tartufo e taralli al grano arso sbriciolati

INSALATINA DI VALERIANA, BURRATA,
Thousand Island dressing e crumble alle noci

INSALATINA DI QUINOA CON ANANAS ARROSTITO,
peperoni saltati, robiola e Thousand Island dressing

INSALATINA DI COUS COUS IN POMODORI RIPIENI,
gamberi con riccioli di zuccina e salsa allo yogurt e agrumi



INSALATINA DI FARRO E VERDURE CROCCANTI, spinaci con salsa al cacio e pepe, speck croccante e timo

Il farro rappresenta il più antico frumento coltivato, ricco di proprietà nutritive. Un'insalata speciale ricca di elementi delicati e gustosi.



Ingredienti per 10 porzioni

Per l'insalatina
 500 gr farro perlato
 100 gr sedano
 100 gr carote
 100 gr zucca
 100 gr spinacini
 100 gr cetrioli
 100 gr speck
 50 gr peperoni gialli
q.b. Knorr Brodo dell'Orto Granulare
q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette
q.b. Knorr Primerba Timo
 q.b. olio extravergine di oliva
 q.b. timo fresco

Per la salsa cacio e pepe
 200 ml **Hellmann's Caesar dressing**
 30 gr Pecorino Romano
 q.b. pepe macinato al mulinello

PROCEDIMENTO

● **Per l'insalatina**
 Cuocere il farro nel Brodo dell'Orto. Scolarlo e lasciarlo raffreddare. Tagliare tutte le verdure a cubetti e spadellarle con la Citrus Vinaigrette ed il Primerba al Timo. Miscelare il farro con le verdure croccanti. Posizionare le fette di speck, condite con olio e timo fresco, su carta da forno. Cuocere con una teglia sovrapposta in forno a 180°C per 15 minuti.

● **Per la salsa cacio e pepe**
 Miscelare la Caesar dressing con il pepe ed il Pecorino Romano.

● **Per la finitura**
 Impiattare l'insalatina di farro con le verdure croccanti in un piatto piano. Decorare con gli spinacini, lo speck croccante e la salsa cacio e pepe.



INSALATA DI CAROTE ARCOBALENO, gamberi rossi, passion fruit, pistacchi, misticanza con Honey & Mustard dressing

L'insalata è un piatto usato come antipasto, fresco e genuino. I profumi dell'orto sono bilanciati dal delicato profumo di mare dei gamberi e l'intensa essenza del passion fruit.



PROCEDIMENTO

● **Per l'insalatina**
 Sgusciare i gamberi rossi, sbollentarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Affettare le carote arcobaleno ed il sedano alla mandolina. Tenere le verdure in acqua per alcune ore in frigorifero. Impiattare le carote, il sedano e la misticanza in una fondina. Aggiungere i gamberi rossi, il passion fruit e condire con la Citrus Vinaigrette ed il Primerba al Timo. Decorare con la Honey & Mustard dressing e polvere di pistacchio.



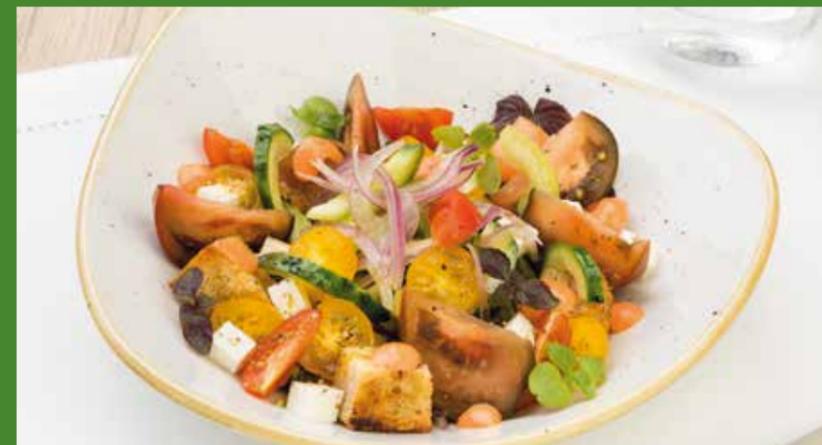
Ingredienti per 10 porzioni

Per l'insalatina
 600 gr gamberi rossi
 400 gr carote arcobaleno
 300 ml **Hellmann's Honey & Mustard dressing**
 200 gr sedano
 150 gr misticanza
 100 gr passion fruit
 30 gr polvere di pistacchio
q.b. Knorr Primerba Timo
q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette

PANZANELLA DI PANE ALL'ORIGANO

con pomodoro, cetriolo e cipolla rossa, feta con la Thousand Island dressing

La panzanella, chiamata anche in altri vari modi, è un piatto tipico dell'Italia centrale. Un mix di ingredienti crudi tra cui pomodoro, cetriolo e cipolla rossa con crostini di pane spesso rafferma bagnato all'acqua.



PROCEDIMENTO

● **Per la panzanella**
 Tagliare il pane a cubetti, condirlo con olio, sale, pepe ed origano. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. Tagliare la feta greca a cubetti, la cipolla ed i cetrioli a julienne ed i pomodori a spicchi. Impiattare l'insalata in una fondina, aggiungere i crostini, condire con la Basil Vinaigrette e decorare con la Thousand Island dressing.



Ingredienti per 10 porzioni

Per la panzanella
 300 gr pomodori verdi da insalata
 300 gr crostini di pane
 200 gr pomodori gialli datterino
 200 gr pomodori datterino
 150 gr cetrioli
 150 gr cipolle rosse
 150 gr feta greca
 100 ml **Hellmann's Thousand Island dressing**
 q.b. origano
 q.b. sale e pepe
q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette
 q.b. olio extravergine di oliva

INSALATINA DI RISO ROSSO CON BROCCOLI, mandorle, sedano riccio e salmone con salsa yogurt

Un'insalatina alternativa da servire a pranzo, formata da riso rosso, broccoli e mandorle ed accompagnato dalla freschezza del sedano riccio e del salmone, e dall'acidità della salsa yogurt.



Ingredienti per 20 porzioni

Per il riso rosso
1 conf Knorr Professional Riso Rosso con mandorle e broccoli
 1 lt acqua bollente

Per il condimento
 300 gr salmone a cubetti
 200 gr sedano
 100 gr mandorle a fette
q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette

Per la salsa yogurt
300 ml Hellmann's Yoghurt dressing
 10 ml succo di limone
 10 gr buccia di limone



PROCEDIMENTO

● **Per il riso rosso**
 Versare il Riso Rosso con mandorle e broccoli in una boule di plastica grande ed aggiungere l'acqua bollente. Coprire con la pellicola e lasciare reidratare.

● **Per il condimento**
 Affettare il sedano molto sottile al pelapatate e tenerlo in acqua e ghiaccio per circa un'ora. Condire il Riso Rosso con il salmone a cubetti, le mandorle affettate e la Citrus Vinaigrette.

● **Per la salsa yogurt**
 Miscelare la Yoghurt dressing con gli ingredienti descritti.

● **Per la finitura**
 Impiattare l'insalatina di riso rosso in una fondina, decorare con la salsa yogurt.

INSALATINA DI BULGUR, MELA, canapa e melagrana, con scaglie di grana e salsa Caesar al tartufo e taralli al grano arso sbriciolati

Il bulgur, in italiano "grano spezzato", è un alimento costituito da grano duro integrale germogliato, che subisce un particolare processo di lavorazione.



Ingredienti per 30 porzioni

Per il bulgur
1 conf Knorr Professional Bulgur con semi di canapa e mela
 2 lt acqua bollente

Per il condimento
200 ml Hellmann's Caesar dressing
 150 gr chicchi di melagrana
 150 gr scaglie di grana
 100 gr taralli al grano arso
 20 gr tartufo in salamoia a fette
q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette

PROCEDIMENTO

● **Per il bulgur**
 Versare il Bulgur con semi di canapa e mela in una boule di plastica grande ed aggiungere l'acqua bollente. Coprire con la pellicola e lasciare reidratare.

● **Per il condimento**
 Condire il Bulgur con i chicchi di melagrana, le scaglie di grana e la Basil Vinaigrette. Impiattare in una fondina e decorare con taralli al grano arso sbriciolati e la Caesar dressing aromatizzata al tartufo.



INSALATINA DI VALERIANA, BURRATA, Thousand Island dressing e crumble alle noci

La burrata, tipica di Andria, è un latticino ripieno di stracciatella, morbido e gustoso. Con la Thousand Island dressing si sposa alla perfezione.



Ingredienti per 10 porzioni

Per l'insalatina
 10 burratine
 200 gr noci
 200 gr valeriana
200 ml Hellmann's Thousand Island dressing
q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette

PROCEDIMENTO

● **Per l'insalatina**
 Tritare le noci con un coltello. Pulire e lavare la valeriana. Versare la Thousand Island dressing alla base del piatto. Aggiungere il crumble di noci e decorare con la valeriana. Condire con la Citrus Vinaigrette.



INSALATINA DI QUINOA CON ANANAS ARROSTITO, peperoni saltati, robiola e Thousand Island dressing

La quinoa è un alimento ipocalorico privo di glutine, utile per la salute del cuore e dei muscoli.



Ingredienti per 20 porzioni

Per la quinoa

1 conf Knorr Professional Quinoa con pomodori, carote, olive e capperi
1 lt acqua bollente

Per il condimento

300 gr ananas a cubetti
200 gr robiola
200 gr peperoni arrostiti
200 ml Hellmann's Thousand Island dressing
100 gr sedano rapa
50 gr valeriana
q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette

PROCEDIMENTO

Per la quinoa

Versare la Quinoa con pomodori, carote, olive e capperi in una boule di plastica grande ed aggiungere l'acqua bollente. Coprire con la pellicola e lasciare reidratare.

Per il condimento

Arrostire l'ananas a cubetti in una padella antiaderente con la Basil Vinaigrette. Tagliare i peperoni ed il sedano rapa a strisciole e la robiola a cubetti.

Per la finitura

Impiattare l'insalatina di Quinoa in una fondina, decorare con l'ananas arrostito, i peperoni, la robiola, la valeriana, il sedano rapa e condire con la Basil Vinaigrette e la Thousand Island dressing.



INSALATINA DI COUS COUS IN POMODORI RIPIENI, gamberi con riccioli di zuccina e salsa allo yogurt e agrumi

Servire un'insalatina all'interno di un pomodoro può essere un modo alternativo per dare un aspetto più moderno a questo piatto.



Ingredienti per 20 porzioni

Per il cous cous

1 conf Knorr Professional Cous Cous con zucchine e carote
1 lt acqua bollente

Per il condimento

200 ml Hellmann's Yoghurt dressing
200 gr gamberi
10 pomodori cuore di bue verdi
2 zucchine
q.b. Hellmann's Basil Vinaigrette
q.b. buccia di arancia
q.b. buccia di limone

PROCEDIMENTO

Per il cous cous

Versare il Cous Cous con zucchine e carote in una boule di plastica grande ed aggiungere l'acqua bollente. Coprire con la pellicola e lasciare reidratare.

Per il condimento

Arrostire i gamberi sguosciati in una padella antiaderente con la Basil Vinaigrette. Affettare i pomodori e scavarli all'interno. Condire il Cous Cous con la Basil Vinaigrette e farcire, con la stessa, i pomodori. Affettare le zucchine alla mandolina e realizzarne dei riccioli.

Per la finitura

Versare la Yoghurt dressing, condita con la buccia degli agrumi, alla base del piatto. Impiattare il pomodoro ripieno di Cous Cous e decorare con gamberi e riccioli di zucchine.



HAMBURGER DI BOLLITO,
sedano rapa marinato, cavolo verza, ginepro con Honey & Mustard dressing

HAMBURGER DI MANZO DANESE
con pane integrale, spinaci baby, nocciole tostate, tuorlo marinato e maionese al pepe rosa e senape

HAMBURGER DI FASSONA,
mozzarella fior di latte, cardi sott'olio, uova di quaglia e maionese al tartufo scorza nera

BURGER DI TONNO,
cipolla e Thousand Island dressing

BURGER DI MELANZANA PANATO E FRITTO,
pomodorino infornato, olive taggiasche, provola fusa salsa Sundried Tomato e salsa Fries Deluxe



BURGER



SANDWICH CON MAIALINO IBERICO,
pancetta tesa, silano affumicato, datterino giallo, funghi saltati e salsa Spicy Red Bell Pepper

PANINO CON PIOVRA CAMELLATA IN SALSA BBQ,
friarielli e ricotta affumicata

CIABATTA CLASSICA
con roast-beef laccato alla senape ed erbe, gorgonzola, cavolo marinato alla soia e noci

BURGER AI SEMI CON HAMBURGER DI POLLO
in crosta di mandorle e sesamo nero, radicchio all'aceto di lamponi, tomino e ketchup al balsamico

HAMBURGER DI AGNELLO
con ricotta di pecora, finocchietto, menta, asparagi verdi al limone e Caesar dressing

HAMBURGER DI BOLLITO, sedano rapa marinato, cavolo verza, ginepro con Honey & Mustard dressing

Il bollito misto è un secondo piatto a base di vari tagli di carne bolliti diffuso specialmente in area padana: particolarmente conosciuto è il gran bollito misto piemontese.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il bollito	Per il panino
300 gr testina di manzo	10 panini
300 gr scaramella di manzo	300 gr sedano rapa
200 gr tenerone di manzo	300 gr cavolo verza
200 gr coda di manzo	200 ml Hellmann's Honey & Mustard dressing
200 gr pancetta di manzo	q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette
200 gr carote	q.b. olio extravergine di oliva
200 gr sedano	q.b. peperoncino
20 gr prezzemolo	q.b. ginepro
3 cipolle	q.b. sale e pepe
3 spicchi di aglio	
q.b. Knorr Brodo Elite Granulare	
q.b. sale e pepe	
q.b. olio extravergine di oliva	

PROCEDIMENTO

● **Per il bollito**
Tagliare tutti i pezzi di carne in parti uguali. Tagliare il sedano, carote e cipolla a mirepoix. In una casseruola far rosolare l'olio, l'aglio e la mirepoix di verdure. Aggiungere la carne e far cuocere per alcuni minuti. Coprire con il Brodo Elite e far cuocere lentamente per diverse ore. Quando la carne risulterà morbida privarla delle ossa e tagliarla a coltello. Formare dei burger da rigenerare durante il servizio.

● **Per il panino**
Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la Honey & Mustard dressing. Spadellare il cavolo verza tagliato a julienne con olio, sale, pepe, peperoncino e ginepro. Affettare il sedano rapa e marinarlo con la Citrus Vinaigrette. Farcire il panino con il cavolo verza, il burger di bollito ed il sedano rapa marinato.



HAMBURGER DI MANZO DANESE con pane integrale, spinaci baby, nocciole tostate, tuorlo marinato e maionese al pepe rosa e senape

Gli hamburger si accompagnano con diversi contorni e salse che in maniera armoniosa devono legare fra di loro.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il panino	Per i tuorli marinati
10 panini integrali	10 tuorli
10 hamburger di manzo Danese	500 gr zucchero semolato
500 gr spinaci baby	500 gr sale
100 gr nocciole tostate	
Per la maionese al pepe rosa e senape	
300 ml Hellmann's Mayo Sauce	
50 ml Hellmann's Yellow Moustard Sauce	
5 gr pepe rosa	

PROCEDIMENTO

● **Per i tuorli marinati**
Ricavare il rosso d'uovo e creare il mix di sale e zucchero in parti uguali sufficienti per coprire i tuorli. In un recipiente versare il composto di sale e zucchero e coprire all'interno i tuorli. Riporre in frigorifero per circa sei ore. Successivamente prelevare i tuorli e, al momento del servizio, affettarli molto sottili.

● **Per il panino**
Arrostire gli hamburger su una griglia. Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la Mayo Sauce aromatizzata al pepe rosa e senape. Farcire il panino con gli spinaci baby, le nocciole sminuzzate, l'hamburger e completare con le lamelle di tuorlo marinato.



HAMBURGER DI FASSONA, mozzarella fior di latte, cardi sott'olio, uova di quaglia e maionese al tartufo scorza nera

La tipologia di carne nell'hamburger è fondamentale, permette di differenziare i gusti di ogni panino.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il panino	Per la maionese
10 panini ai semi	200 gr Hellmann's Real Mayonnaise
10 hamburger di Fassaona	olio al tartufo
20 uova di quaglia	10 gr tartufo scorza nera
500 gr cardi	
300 gr mozzarella fior di latte	
10 gr tartufo scorza nera	
q.b. Knorr Brodo dell'Orto Granulare	
q.b. olio extravergine di oliva	
q.b. rosmarino fresco	
q.b. sale e pepe	

PROCEDIMENTO

● **Per la maionese**
Miscelare la Real Mayonnaise con l'olio al tartufo e le scaglie di tartufo.

● **Per il panino**
Arrostire gli hamburger su una griglia con cottura al sangue. Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la maionese aromatizzata. Sbollentare i cardi nel Brodo dell'Orto e condirli con olio e pepe. Arrostire le uova di quaglia sulla griglia e condire con olio, sale, pepe e rosmarino. Farcire il panino con l'hamburger di Fassaona, i cardi, la mozzarella a fette e le uova di quaglia all'occhio di bue.



BURGER DI TONNO, cipolla e Thousand Island dressing

La rivisitazione della pizza tonno e cipolla riproposta all'interno di un panino.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il tonno		q.b.	bacche di ginepro
1 kg	tonno rosso	q.b.	olio extravergine di oliva
5 gr	Knorr Primerba Timo	q.b.	sale e pepe
5 gr	Knorr Primerba Cipolla rosolata	Per la farcitura	
q.b.	Hellmann's Citrus Vinaigrette	10	panini tartaruga
Per le cipolle brasate		200 ml	Hellmann's Thousand Island dressing
300 gr	cipolla dorata	100 gr	cipolla rossa
50 ml	vino bianco	q.b.	germogli di piselli
q.b.	Knorr Brodo Elite Granulare		

PROCEDIMENTO

● Per il tonno

Condire il tonno con i Primerba e la Citrus Vinaigrette. Arrostire in padella antiaderente da tutti i lati preservandone la cottura al cuore al sangue. Scaloppare il tonno al momento del servizio.

● Per le cipolle brasate

Tagliare le cipolle bianche a fette sottili. Farle rosolare in padella con olio e bacche di ginepro. Sfumare con il vino bianco ed aggiungere il Brodo Elite. Lasciare cuocere per qualche minuto a fiamma bassa e condire con sale e pepe.

● Per la farcitura

Spalmare la Thousand Island dressing sulla base del panino. Farcire il panino con la cipolla rossa a julienne, il tonno, la cipolla brasata ed i germogli di piselli.



BURGER DI MELANZANA PANATO E FRITTO, pomodorino infornato, olive taggiasche, provola fusa con salsa Sundried Tomato e salsa Fries Deluxe

Un burger dove il pane non è presente ma è la stessa melanzana ad esserlo.



Ingredienti per 10 porzioni

Per la melanzana		q.b.	olio extravergine di oliva
4	uova	q.b.	sale e pepe
3	melanzane	Per la farcitura	
q.b.	olio di semi per friggere	500 gr	provola
q.b.	sale	300 gr	misticanza
q.b.	pangrattato	200 ml	Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Sundried Tomato with basil
q.b.	Maizena Amido di mais	200 gr	olive taggiasche denocciolate
Per il pomodorino infornato		100 ml	Hellmann's Fries Deluxe Sauce
300 gr	pomodorini ciliegino	30 gr	basilico
50 gr	Parmigiano grattugiato	10	fette di pane di segale
1	spicchio d'aglio		
q.b.	Knorr Primerba Basilico		

PROCEDIMENTO

● Per la melanzana

Tagliare le melanzane spesse circa un centimetro. Passarle nella Maizena, uovo sbattuto e pangrattato. Friggerle in olio di semi bollente e scolarle su carta assorbente.

Terminare la cottura per qualche minuto in forno a 180°C.

● Per il pomodorino infornato

Tagliare i pomodorini a metà e condirli con tutti gli ingredienti descritti. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti.

● Per la farcitura

Farcire la melanzana con la provola a fette fusa in padella, pomodorini infornati, olive taggiasche, salsa Sundried Tomato e salsa Fries Deluxe.

● Per la finitura

Servire il burger di melanzana su una fetta di pane di segale tostato e misticanza di verdure.



SANDWICH CON MAIALINO IBERICO, pancetta tesa, silano affumicato, datterino giallo, funghi saltati e salsa Spicy Red Bell Pepper

Un mix di sapori che si incontrano in un equilibrio di gusti, dove la salsa al peperone e tabasco lega alla perfezione.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il panino		q.b.	olio extravergine di oliva
10	hamburger di Maialino Iberico	q.b.	timo fresco
10	sandwich	q.b.	sale e pepe
300 gr	funghi cardoncelli	PROCEDIMENTO	
300 gr	silano affumicato	● Per il panino	
300 gr	pomodorini gialli datterino	Arrostire gli hamburger di Maialino Iberico su una griglia con cottura al sangue.	
200 ml	Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Spicy Red Bell Pepper	Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la salsa Spicy Red Bell Pepper.	
200 gr	rucola	Spadellare i cardoncelli ed i datterini gialli con olio, sale, pepe e timo fresco.	
200 gr	pancetta tesa	Piastrare la pancetta tesa ed il silano affumicato.	
		Farcire il panino con l'hamburger di Maialino Iberico, rucola, cardoncelli, pomodorini gialli datterino, pancetta croccante e silano affumicato.	

PROCEDIMENTO

● Per il panino

Arrostire gli hamburger di Maialino Iberico su una griglia con cottura al sangue. Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la salsa Spicy Red Bell Pepper. Spadellare i cardoncelli ed i datterini gialli con olio, sale, pepe e timo fresco. Piastrare la pancetta tesa ed il silano affumicato. Farcire il panino con l'hamburger di Maialino Iberico, rucola, cardoncelli, pomodorini gialli datterino, pancetta croccante e silano affumicato.



PANINO CON PIOVRA CAMELLATA IN SALSA BBQ, friarielli e ricotta affumicata

Il panino con il polpo è uno degli street food per eccellenza del sud Italia, in questa versione caramellato con la salsa BBQ diventa ancora più gustoso.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il panino		q.b.	olio extravergine di oliva
1 kg	piovra	q.b.	alloro
10	sandwich	q.b.	sedano, carota e cipolla
300 gr	friarielli	q.b.	sale e pepe
200 ml	Hellmann's Sweet BBQ Sauce	PROCEDIMENTO	
100 gr	cacio ricotta affumicato	● Per il panino	
q.b.	Knorr Brodo dell'Orto Granulare	Lessare la piovra nel Brodo dell'Orto con sedano, carote, cipolla ed alloro.	
		Scolare e raffreddare in abbattitore di temperatura positiva.	
		Affettare la piovra e caramellarla in padella con la salsa Sweet BBQ, sale e pepe.	
		Sbollentare i friarielli nel Brodo dell'Orto e spadellarli con olio, sale e pepe.	
		Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la salsa Sweet BBQ.	
		Farcirlo con la piovra caramellata alla BBQ, friarielli e scaglie di cacio ricotta affumicato.	



CIABATTA CLASSICA

con roast-beef laccato alla senape ed erbette, gorgonzola, cavolo marinato alla soia e noci

La golosità di un panino sta nell'espressione di una miscela di gusti che creano l'acquolina in bocca.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il roast-beef

1 kg roast-beef
100 ml **Hellmann's Yellow Mustard Sauce**
q.b. **Knorr Primerba Timo**
q.b. **Knorr Primerba Basilico**
q.b. **Knorr Primerba Cipolla rosolata**
q.b. sale grosso

Per il panino

10 ciabatte di semola
300 gr gorgonzola
300 gr cavolo cappuccio rosso
200 ml **Hellmann's Yoghurt dressing**
100 gr insalatina
100 ml salsa di soia
50 gr gherigli di noci
q.b. **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
q.b. bacche di ginepro
q.b. olio extravergine di oliva

PROCEDIMENTO

● Per il roast-beef

Laccare la carne con tutti gli ingredienti descritti. Legare l'arrosto e cuocere in forno a 85°C mantenendo la cottura al cuore a 60°C. Abbattere di temperatura positiva ed affettare a fette sottili.

● Per il panino

Tagliare il cavolo a julienne, marinare con la salsa di soia e le bacche di ginepro sottovuoto. Affettare il gorgonzola e tritare le noci. Farcire il panino con la salsa allo Yoghurt dressing, il roast-beef, cavolo rosso marinato alla soia e noci tritate.



BURGER AI SEMI CON HAMBURGER DI POLLO

in crosta di mandorle e sesamo nero, radicchio all'aceto di lamponi, tomino e ketchup al balsamico

L'hamburger di pollo amalgamato con le mandorle ed il sesamo nero rendono molto croccante la masticazione e piacevole la degustazione.



Ingredienti per 10 porzioni

Per l'hamburger di pollo

1 kg petto di pollo
100 gr mandorle a filetti
20 gr sesamo nero
10 ml **Hellmann's Yellow Mustard Sauce**
q.b. sale e pepe

Per il ketchup

200 ml **Hellmann's Tomato ketchup**
30 ml aceto balsamico

Per il panino

10 burger ai semi
300 gr radicchio
300 gr tomino
50 ml aceto di lamponi

PROCEDIMENTO

● Per l'hamburger di pollo

Tritare al coltello la carne e aromatizzarla con tutti gli ingredienti. Formare gli hamburger ed arrostirli sulla griglia.

● Per il ketchup

Aromatizzare il ketchup con l'aceto balsamico.

● Per il panino

Tagliare il radicchio a spicchi, mettere sottovuoto con l'aceto di lamponi e cuocere in forno a vapore per 10 minuti. Piastrare il panino e spalmare sulle estremità il ketchup al balsamico. Farcire il burger ai semi con l'hamburger di pollo in crosta di mandorle e sesamo nero, radicchio all'aceto di lamponi e il tomino fuso.



HAMBURGER DI AGNELLO

con ricotta di pecora, finocchietto, menta, asparagi verdi al limone e Caesar dressing

L'hamburger di agnello è un piatto ispirato alla cucina greca. Si realizza con una polpetta di agnello e una salsa di ricotta e menta.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il panino

10 hamburger di agnello
10 panini ai semi
300 gr asparagi
200 gr ricotta di pecora
200 ml **Hellmann's Caesar dressing**
q.b. **Knorr Brodo dell'Orto Granulare**
q.b. buccia di limone
q.b. finocchietto
q.b. menta
q.b. olio extravergine di oliva
q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

● Per il panino

Arrostire gli hamburger di agnello su una griglia con cottura al sangue. Piastrare il panino e spalmare sulle estremità la Caesar dressing. Sbollentare gli asparagi nel Brodo dell'Orto e spadellarli con olio, sale, pepe e buccia di limone. Aromatizzare la ricotta con finocchietto e menta. Farcire il panino con l'hamburger di agnello, la ricotta aromatizzata e gli asparagi al limone.



LA GAMMA HELLMANN'S

TOP DOWN

- Le salse internazionali dall'originale gusto americano.
- Si conservano a temperatura ambiente.
- Niente sprechi di prodotto grazie alla tecnologia "clean cap".
- Ingredienti da agricoltura sostenibile e maionese con uova da allevamento all'aperto.



Real Mayonnaise
430 ml
8 unità per confezione

Ketchup Classic
430 ml
12 unità per confezione

Sauce Mustard
250 ml
8 unità per confezione

Sauce Barbeque
250 ml
8 unità per confezione

MONODOSE

- Le monodosi da 10 ml ti consentono di controllare il costo porzione.
- Facili da aprire, senza sporco né sprechi.



Real Mayonnaise Monodose
10 ml
198 unità per confezione

Tomato Ketchup Monodose
10 ml
198 unità per confezione

Yellow Mustard Monodose
10 ml
198 unità per confezione

MONODOSE IN VETRO

- La confezione in vetro preserva la qualità delle salse.
- Ideale per Hamburgerie, Ristoranti ed Hotel 4/5 stelle.



Real Mayonnaise Monodose in vetro
33 ml
80 unità per confezione

Tomato Ketchup Monodose in vetro
33 ml
80 unità per confezione

Original Mustard Monodose in vetro
33 ml
80 unità per confezione

FORMATI PER LA CUCINA

- Gusto ricco e bilanciato, consistenza stabile e colore autentico sia a freddo che a caldo.
- Una crema facile da spalmare con un gusto delicato.
- La classica salsa Barbeque con un gusto dolce e affumicato.



Real Mayonnaise
5 lt
1 unità per confezione

Cream Cheese
1,5 kg
1 unità per confezione

Barbeque Sauce
4,8 kg
3 unità per confezione

SALSE GOURMET

- 100% base vegetale.
- Perfette come ingrediente per creare nuove salse.
- Adatte anche per preparazioni a caldo come pasta e pizza.



Honey Mustard
570 ml
5 unità per confezione

Spicy Red Bell Pepper
570 ml
5 unità per confezione

Sundried Tomato
570 ml
5 unità per confezione

STREET FOOD

- Formato maneggevole: una mano per la bottiglia, l'altra per servire il cliente.
- Tappo igienico.
- Ingredienti di alta qualità come i pomodori maturati al sole.



Sweet BBQ Sauce
792 ml
6 unità per confezione

Fries Deluxe Sauce
850 ml
6 unità per confezione

Tomato Ketchup
856 ml
6 unità per confezione

Mayo Sauce
850 ml
6 unità per confezione

Yellow Mustard Sauce
850 ml
6 unità per confezione



Special thanks to Cibo Academy