



**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.



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		Per l'uovo strapazzato	
20	fette pane di segale per tramezzini	4	uova
1	kg filetto di pollo	40	ml latte
300	gr bacon	q.b.	sale e pepe
2	avocado	Per la farcitura	
q.b.	Knorr Primerba Timo	q.b.	patate chips
q.b.	olio extravergine di oliva	q.b.	capperi in fiore
q.b.	sale e pepe	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. Arrostito 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		Per il cipollotto	
10	sfilatini per hot dog	300	gr cipollotto
10	hot dog	30	gr Knorr Brodo Elite Granulare
500	gr peperoni pequillo	q.b.	olio extravergine di oliva
300	gr cheddar a fette	q.b.	sale e pepe
200	ml Hellmann's Yellow Mustard Sauce		
q.b.	lime grattugiato		



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		Per la decorazione	
600	gr mollica di pane	10	crostini di pane
100	gr pangrattato	200	ml Hellmann's Fries Deluxe Sauce
100	gr Parmigiano grattugiato	200	gr scaglie di grana
4	uova	q.b.	basilico fresco
q.b.	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		



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 arrostiti.
- 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. Arrostiti 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 farcirli con la tagliata di manzo, le cipolle brasate e l'insalata. Accompagnare con le pannocchie arrostiti.



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
 - 30 gr scalogno
 - 20 gr 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.



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

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.



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.



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

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.



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		Per il condimento	
1 conf	Knorr Professional Quinoa con pomodori, carote, olive e capperi	300 gr	ananas a cubetti
1 lt	acqua bollente	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 zucchina 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		Per il condimento	
1 conf	Knorr Professional Cous Cous con zucchine e carote	200 ml	Hellmann's Yoghurt dressing
1 lt	acqua bollente	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 sgusciati 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 CARAMELLATA 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**

 - 300 gr testina di manzo
 - 300 gr scaramella di manzo
 - 200 gr tenerone di manzo
 - 200 gr coda di manzo
 - 200 gr pancetta di manzo
 - 200 gr carote
 - 200 gr sedano
 - 20 gr prezzemolo
 - 3 cipolle
 - 3 spicchi di aglio
 - q.b. Knorr Brodo Elite Granulare**
 - q.b. sale e pepe
 - q.b. olio extravergine di oliva
- Per il panino**

 - 10 panini
 - 300 gr sedano rapa
 - 300 gr cavolo verza
 - 200 ml Hellmann's Honey & Mustard dressing**
 - q.b. Hellmann's Citrus Vinaigrette**
 - q.b. olio extravergine di oliva
 - q.b. peperoncino
 - q.b. ginepro
 - q.b. sale e pepe

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**

 - 10 panini integrali
 - 10 hamburger di manzo Danese
 - 500 gr spinaci baby
 - 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
- Per i tuorli marinati**

 - 10 tuorli
 - 500 gr zucchero semolato
 - 500 gr sale

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**

 - 10 panini ai semi
 - 10 hamburger di Fassona
 - 20 uova di quaglia
 - 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
- Per la maionese**

 - 200 gr Hellmann's Real Mayonnaise**
 - 20 ml olio al tartufo
 - 10 gr tartufo scorza nera

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 Fassona, 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		
300 gr	silano affumicato		
300 gr	pomodorini gialli datterino		
200 ml	Hellmann's Gourmet Sandwich Sauces Spicy Red Bell Pepper		
200 gr	rucola		
200 gr	pancetta tesa		

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 CARAMELLATA 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		
100 gr	cacio ricotta affumicato		
q.b.	Knorr Brodo dell'Orto Granulare		

PROCEDIMENTO

- **Per il panino**
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

100 ml

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

roast-beef

Hellmann's Yellow Mustard Sauce

Knorr Primerba Timo

Knorr Primerba Basilico

Knorr Primerba Cipolla rosolata

sale grosso
- Per il panino

10

300 gr

300 gr

200 ml

100 gr

100 ml

50 gr

q.b.

q.b.

ciabatte di semola

gorgonzola

cavolo cappuccio rosso

Hellmann's Yoghurt dressing

insalatina

salsa di soia

gherigli di noci

Hellmann's Citrus Vinaigrette

bacche di ginepro

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

100 gr

20 gr

10 ml

q.b.

petto di pollo

mandorle a filetti

sesamo nero

Hellmann's Yellow Mustard Sauce

sale e pepe
- Per il ketchup

200 ml

30 ml

Hellmann's Tomato ketchup

aceto balsamico
- Per il panino

10

300 gr

300 gr

50 ml

burger ai semi

radicchio

tomino

aceto di lamponi

PROCEDIMENTO

- Per l'hamburger di pollo

Tritare al coltello la carne e aromatizzarla con tutti gli ingredienti. Formare gli hamburger ed arrostarli 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

10

300 gr

200 gr

200 ml

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

q.b.

hamburger di agnello

panini ai semi

asparagi

ricotta di pecora

Hellmann's Caesar dressing

Knorr Brodo dell'Orto Granulare

buccia di limone

finocchietto

menta

olio extravergine di oliva

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

SALAD DRESSING

- Per condimenti e marinature dal gusto originale.
- Facili e pratiche da utilizzare nel comodo formato in bottiglia di plastica.
- Offrono una combinazione armonica di tutti gli ingredienti.



Citrus Vinaigrette
1 lt
6 unità per confezione



Basil Vinaigrette
1 lt
6 unità per confezione



Caesar dressing
1 lt
6 unità per confezione



Yoghurt dressing
1 lt
6 unità per confezione



Honey & Mustard dressing
1 lt
6 unità per confezione



Thousand Island dressing
1 lt
6 unità per confezione



Caesar dressing
Monodose
30 ml
50 unità per confezione



Yoghurt dressing
Monodose
30 ml
50 unità per confezione



Honey & Mustard dressing
Monodose
30 ml
50 unità per confezione



Thousand Island dressing
Monodose
30 ml
50 unità per confezione



NOTE



Special thanks to Cibo Academy