



SENZA
GLUTINE

Scegliere il Senza Glutine con un menù su misura.

Un menù completo dall'antipasto al dolce, di carne o pesce. L'importante è che sia di qualità e senza glutine.

Scopri tante **ricette senza glutine** sul sito ufs.com



Unilever
Food
Solutions

SENZA
GLUTINE

Benvenuti nel mondo del Senza Glutine.



Mangiare **senza glutine** è una richiesta sempre più frequente.

Per lo chef oggi è molto importante poter proporre un **menù invitante e di qualità** ma rigorosamente “gluten free”. **Unilever Food Solutions** in questo ricettario ha pensato proprio a questo creando due menù completi dall’antipasto al dolce.

Uno a base di **pesce** e l’altro a base di **carne**. Due proposte appetitose per non vivere più l’esigenza del senza glutine come una limitazione ma come un piacere.

Il segreto per **piatti gustosi** come quelli presentati in questi due menù è tutto nella scelta delle materie prime e nell’utilizzo dei prodotti giusti.

È per questo che Unilever Food Solutions propone una **gamma completa di prodotti senza glutine**, preziosi alleati nella cucina di ogni chef.

A completare l’offerta, una **carta dei dessert con le migliori ricette Carte d’Or senza glutine**, per concludere il pasto lasciando un dolce ricordo “gluten free” ai tuoi clienti.

Allergeni: come comunicarli?

Dal 13 dicembre 2014 comunicare la presenza di allergeni nel menù è diventato obbligatorio.

Le sostanze in grado di provocare allergie e intolleranze da comunicare per legge sono 14 e sono elencate nell'allegato II del Reg. UE 1169/11 (vd. elenco completo nella pagina).

Per il ristoratore è obbligatorio informare il consumatore sulla presenza di uno o più allergeni utilizzati nella preparazione o presenti in "tracce".

Che cosa vuol dire "in tracce"?

Questa dicitura vuol dire che nella preparazione possono essere presenti piccole quantità dell'allergene a causa di contaminazioni accidentali.

Le modalità per informare i consumatori sono a discrezione del ristoratore che opererà per la soluzione più idonea alla sua attività.

Ciò potrà avvenire, ad esempio, **evidenziando**

gli allergeni nella lista degli ingredienti

di ogni singolo piatto presente nel menù.

Per semplicità, **si può anche utilizzare una tabella**

numerata che riporti i 14 allergeni, che saranno

poi indicati con un numero nella lista ingredienti.

Oppure il ristoratore può riportare per iscritto,

sul menù o su apposito cartello affisso in luogo

ben visibile, una dicitura del tipo: "per qualsiasi

informazione circa la presenza di allergeni

nelle preparazioni è possibile **consultare l'apposita**

documentazione che verrà fornita su richiesta

dal personale di servizio". In ogni caso l'informativa

sugli allergeni deve risultare da idonea documentazione

scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità

competente sia per il cliente, di cui tutto

il personale dovrà essere a conoscenza.

LISTA DEGLI ALLERGENI



Cereali
contenenti
glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta
a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Solfiti



Lupini



Molluschi

MENÙ DI CARNE

SENZA
GLUTINE



ANTIPASTO

Qui-notto ai funghi, mele
e fonduta di Castelmagno



PRIMO

Gnocchetti di patate con stufato di manzo,
cavolo verza e pinoli



SECONDO

Lombo di agnello in crosta di granella di mandorle
con bietole all'agro e stracciatella

Qui-notto ai funghi, mele e fonduta di Castelmagno

SENZA
GLUTINE

Perché usare la quinoa solo per le insalate? Mantecandola come un risotto diventa un primo originale ed altrettanto gustoso, assolutamente da provare!



Ingredienti per 10 porzioni

Per la quinoa

500 gr	quinoa
200 gr	mele golden
150 gr	funghi misti
10 gr	scalogno

q.b. **Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine**

q.b. **Knorr Professional Fondo Bruno**

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. sale e pepe

q.b. burro

Per la fonduta

300 ml **Knorr Crème & Crème**

100 gr Castelmagno grattugiato

q.b. sale e pepe

Per la finitura

q.b. germogli

q.b. zeste di limone

PROCEDIMENTO

1 Per la quinoa

Cuocere la quinoa nel Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine. In una padella rosolare i funghi e le mele a cubetti con olio, scalogno e il Knorr Professional Fondo Bruno. Regolare di sale e pepe.

2 Per la fonduta

In un pentolino portare a bollore la Knorr Crème & Crème e sciogliere lentamente all'interno il Castelmagno. Condire con sale e pepe.

4 Per la finitura

Spadellare la quinoa con i funghi e le mele, aggiungere del brodo e mantecare con il burro. Servire alla base il qui-notto con le zeste di limone, i germogli e la fonduta.

ALLERGENI



Latte



Sedano



Soia



Frutta
a guscio



Gnocchetti di patate con stufato di manzo, cavolo verza e pinoli

SENZA
GLUTINE

Un primo ricco di sapori e colori che crea un avvolgente connubio tra lo stufato di manzo, gli gnocchetti di patate ed il cavolo verza. Scopri quanto è facile con i fiocchi di patate Pfanni e la Maizena.



Ingredienti per 10 porzioni

Per gli gnocchi

1,2 lt acqua

400 gr **Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi - 4 kg**

400 gr **Maizena Amido di mais**

2 uova

q.b. noce moscata

q.b. Parmigiano Reggiano

q.b. sale e pepe

Per lo stufato

300 gr scamone di manzo

30 gr cipolla bianca

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. sale e pepe

q.b. **Knorr Professional Brodo di Manzo Gelatina**

q.b. timo

q.b. rosmarino

q.b. uvetta

Per la verza

500 gr verza verde

q.b. olio extravergine di oliva

q.b. **Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina**

Per la finitura

q.b. **Knorr Professional Demi-Glace**

q.b. pinoli

PROCEDIMENTO

1 Per gli gnocchi

Reidratare il Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi con l'acqua e aggiungere gli altri ingredienti.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 30 minuti.

Formare gli gnocchi e lasciarli riposare in frigorifero.

2 Per lo stufato

Tagliare lo scamone di manzo a pezzetti e rosolare in una padella con la cipolla, rosmarino, timo e uvetta.

Bagnare con il Knorr Professional Brodo di Manzo Gelatina.

Far sobbollire per circa 1 ora e mezza e regolare di sale e pepe.

Sfilacciare la carne e riportarla nel liquido di cottura.

3 Per la verza

Tagliare la verza a julienne e spadellarla con l'olio e il Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina.

Regolare di sale e pepe.

4 Per la finitura

Cuocere gli gnocchi e scolarli nella salsa, aggiungere la verza e far sobbollire.

Mantecare con la Knorr Professional Demi-Glace

e servire in un piatto decorando con dei pinoli tostati.

ALLERGENI



Latte



Uova



Solfiti



Lombo di agnello in crosta di granella di mandorle con bietole all'agro e stracciatella

SENZA GLUTINE

La cottura a bassa temperatura rende il lombo di agnello ed in generale tutte le carni bianche più morbide e gustose.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il lombo

2 kg	lombo di agnello
q.b.	Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio extravergine di oliva

Per le bietole

300 gr	bietole
q.b.	Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	aglio in camicia

Per la finitura

300 gr	granella di mandorle
300 gr	stracciatella
q.b.	peperoncino
q.b.	burro
q.b.	germogli di verza rossa
q.b.	menta

PROCEDIMENTO

- Per il lombo**
Condire il lombo di agnello con il Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine, l'olio, il sale ed il pepe. Cuocere a bassa temperatura in forno a 80° con temperatura al cuore 60°. Abbattere di temperatura positiva.
- Per le bietole**
Sbollentare le bietole nel Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine. Scolarle e spadellarle con olio, aglio, sale e pepe.
- Per la finitura**
Passare il lombo di agnello nella granella di mandorle ed arrostito in padella antiaderente con il burro. Servire alla base del piatto la stracciatella e le bietole. Completare con il lombo di agnello a rondelle e decorare con germogli, menta e peperoncino.

ALLERGENI



Frutta a guscio



Latte



Sedano



MENÙ DI PESCE

SENZA GLUTINE



ANTIPASTO

Polpettine di mais e fave con scampi al vapore e marmellata di pomodori



PRIMO

Insalatina di riso rosso con gamberi, broccoli, pomodori secchi, mandorle e pesto di pistacchi



SECONDO

Cotoletta di rombo in crosta di patate, cipollotti ai crostacei con tortino morbido alla zucca

Polpettine di mais e fave con scampi al vapore e marmellata di pomodori

SENZA
GLUTINE

Le polpettine di fave sono molto semplici da realizzare e si sposano perfettamente con la dolcezza della marmellata di pomodori e degli scampi al vapore.



Ingredienti per 10 porzioni

Per le polpettine

200 gr	fave secche
30 gr	Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi - 4 kg
20 gr	Maizena Amido di mais
20 gr	Parmigiano Reggiano
10 gr	scalogno
q.b.	alloro
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine
q.b.	sale e pepe

Per la marmellata di pomodori

300 gr	tomodori colorati
30 gr	miele
q.b.	menta
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	pepe
q.b.	acqua

Per la finitura

30 gr	scampi sgusciati con la coda
q.b.	germogli

PROCEDIMENTO

1 Per le polpettine

Mettere a bagno le fave in abbondante acqua dal giorno prima. In una casseruola rosolare l'olio con lo scalogno e l'alloro. Aggiungere le fave e coprire con il Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine. A cottura ultimata passare il composto nel passatutto, lasciar raffreddare ed incorporare il Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi, la Maizena Amido di mais, il Parmigiano Reggiano, il sale ed il pepe. Formare delle polpettine e riporre in frigorifero.

2 Per la marmellata

Tagliare i pomodori colorati a pezzetti. Far cuocere a fiamma bassa con tutti gli ingredienti per circa 40 minuti e successivamente abbattere a temperatura positiva.

3 Per la finitura

Cuocere gli scampi sgusciati a vapore ed arrostiti le polpettine di mais e fave in padella antiaderente. Servire alla base del piatto la marmellata di pomodori, adagiarvi sopra le polpettine, gli scampi e decorare con qualche germoglio.

ALLERGENI



Insalatina di riso rosso con gamberi, broccoli, pomodori secchi, mandorle e pesto di pistacchi

SENZA
GLUTINE

Ricca di "superfood" questa ricetta che unisce i gusti decisi della frutta e dei pomodori secchi con i broccoli ed i gamberi.



Ingredienti per 10 porzioni

Per l'insalatina

500 gr	riso rosso
200 gr	gamberoni
150 gr	broccoli
100 gr	tomodori secchi
50 gr	mandorle
10 gr	scalogno
q.b.	Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine
q.b.	Knorr Professional Fumetto di Crostacei
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe
q.b.	succo di limone

Per la finitura

50 gr	pesto di pistacchi
q.b.	pistacchi sgusciati
q.b.	zeste di limone

PROCEDIMENTO

1 Per l'insalatina

Cuocere il riso rosso nel Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine. Sbollentare anche i broccoli nel brodo e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Spadellare i gamberoni con olio, scalogno e Knorr Professional Fumetto di Crostacei. Condire il riso rosso con broccoli, gamberoni, mandorle e pomodori secchi. Regolare di sale, pepe e succo di limone.

2 Per la finitura

Servire alla base il riso rosso condito, guarnire con gamberoni interi, pesto di pistacchi, pistacchi sgusciati tritati e zeste di limone.

ALLERGENI



Cotoletta di rombo in crosta di patate, cipollotti ai crostacei con tortino morbido alla zucca

SENZA GLUTINE

Perché non riproporre la classica cotoletta di carne nel menù di pesce e per di più in versione gluten free? Facilissima da realizzare grazie ai fiocchi di patate Pfanni e la Maizena.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il rombo

2 kg	filetto di rombo
400 gr	Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi - 4 kg
400 gr	Maizena Amido di mais
q.b.	uova
q.b.	sale e pepe
q.b.	olio di semi di arachide

Per i cipollotti

300 gr	cipollotti
200 gr	pomodorini ciliegini
50 gr	olive taggiasche
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe
q.b.	timo
q.b.	Knorr Professional Fumetto di Crostacei

Per il tortino

500 gr	zucca
100 ml	Knorr Crème & Crème
50 gr	Parmigiano Reggiano
20 gr	cipolla
2	uova
q.b.	Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine
q.b.	olio extravergine di oliva
q.b.	sale e pepe
q.b.	burro per imburrare

Per le chips di cipollotto

100 gr	cipollotto
q.b.	Maizena Amido di mais
q.b.	olio di semi di arachide

Per la finitura

q.b.	pancetta croccante
------	--------------------

PROCEDIMENTO

- 1 Per il rombo**
Tagliare il rombo in porzioni. Passare nella Maizena Amido di mais l'uovo e il Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi e friggere in olio di semi di arachide bollente. Condire con sale e pepe.
- 2 Per i cipollotti**
In una padella antiaderente rosolare i cipollotti con olio, pomodorini, olive, timo, sale e pepe. Aggiungere il Knorr Professional Fumetto di Crostacei e lasciare cuocere per qualche minuto.
- 3 Per il tortino**
In un pentolino rosolare la zucca a cubetti con la cipolla e l'olio. Bagnare con il Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine e cuocere fino ad ottenere una crema. Frullare e condire con sale e pepe. Far raffreddare ed incorporare le uova, la Knorr Crème & Crème ed il Parmigiano Reggiano. Imburrare gli stampini e versare il composto. Cuocere in forno a 160° per 14 minuti.
- 4 Per le chips di cipollotto**
Tagliare il cipollotto a julienne. Passare nella Maizena Amido di mais e friggere in olio di semi di arachide bollente.
- 5 Per la finitura**
Disporre i cipollotti alla base del piatto, adagiarvi sopra il rombo e completare con il tortino di zucca, la pancetta croccante e le chips di cipollotto.

ALLERGENI



LA CARTA DEI DESSERT

SENZA GLUTINE



PANNA COTTA E FRAGOLE (rivisitazione di panna e fragole)



CREMA CATALANA ALLA LIQUIRIZIA con zucchero integrale



TIRAMISÙ ALLA BIRRA GLUTEN FREE con riso soffiato al miele, pan di Spagna gluten free e cocco



SORBETTO AL LIMONE E PEPE ROSA con salsa alla papaya



GIANDUIOTTO AL CIOCCOLATO con mousse al cioccolato, topping crunchy bianco e pere



PLUM CAKE GLUTEN FREE con gelato al fiordilatte e scaglie di cioccolato

Panna Cotta e fragole
(rivisitazione di panna e fragole)

SENZA
GLUTINE

La rivisitazione di panna e fragole utilizzando la Panna Cotta, un'emozione per il palato.



Ingredienti per 48 porzioni

Per la Panna Cotta
1 busta Carte d'Or preparato per Panna Cotta
1 lt latte uht
1 lt Knorr Crème & Crème

Per la realizzazione
1 kg fragole fresche
300 gr Carte d'Or Topping Fragola
100 ml succo di limone

Per la decorazione
400 ml Knorr Crème & Crème
50 gr zucchero a velo
q.b. Carte d'Or Topping Fragola

PROCEDIMENTO

- 1 Per la Panna Cotta**
Portare a bollore il latte in un pentolino. Aggiungere il Carte d'Or preparato per Panna Cotta e lasciare bollire per qualche minuto. Infine incorporare la Knorr Crème & Crème fuori dal fuoco.
- 2 Per la realizzazione**
Tagliare le fragole a cubetti e condirle con il Carte d'Or Topping Fragola ed il succo di limone. Versare le fragole alla base del vasetto e lasciare raffreddare in frigorifero.
- 3 Per la decorazione**
Aggiungere la Panna Cotta nei vasetti ed abbattere a temperatura positiva. Decorare con altre fragole, un ciuffetto di Knorr Crème & Crème montata con lo zucchero a velo ed infine con il Carte d'Or Topping Fragola.

ALLERGENI



Crema Catalana alla liquirizia
con zucchero integrale

SENZA
GLUTINE

Le gemme di liquirizia aggiungono un tocco di originalità e classe alla classicissima Crema Catalana.



Ingredienti per 10 porzioni

Per la Crema Catalana
1 busta Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana
500 ml latte
500 ml Knorr Crème & Crème
20 gr liquirizia in polvere

Per la decorazione
q.b. zucchero integrale
q.b. gemme di liquirizia

PROCEDIMENTO

- 1 Per la Crema Catalana**
Preparare la Crema Catalana come riportato sulla confezione incorporando la polvere di liquirizia alla fine. Versare il composto nei barattoli e riporre in frigorifero.
- 2 Per la decorazione**
Al momento del servizio decorare con zucchero integrale e gemme di liquirizia.

ALLERGENI



Tiramisù alla birra gluten free con riso soffiato al miele, pan di Spagna gluten free e cocco

SENZA
GLUTINE

Un dessert unico nella sua specie, che con l'aggiunta della birra gluten free, intensifica le note aromatiche e dona un leggero sapore alcolico.



Ingredienti per 48 porzioni

Per il Tiramisù

1 busta Carte d'Or preparato per Tiramisù

1,6 lt panna fresca
400 ml birra gluten free

Per il pan di Spagna gluten free

4 uova

200 gr zucchero

100 gr Maizena Amido di mais

5 gr vaniglia in polvere

Per la decorazione

q.b. riso soffiato al miele

q.b. cocco rapè

q.b. Carte d'Or Topping Caramello

PROCEDIMENTO

1 Per il pan di Spagna gluten free

Montare a neve le uova con lo zucchero e la vaniglia. Incorporare la Maizena Amido di mais e versare in una teglia foderata. Cuocere in forno a 180° per 25 minuti.

2 Per il Tiramisù

Preparare il Tiramisù come riportato sulla confezione aggiungendo alla panna la birra gluten free.

3 Per la decorazione

Tagliare il pan di Spagna a fette e versare il Tiramisù in un sac à poche con duglia riccia. Comporre il dessert nel bicchiere e decorare con il riso soffiato al miele, il cocco rapè ed il Carte d'Or Topping Caramello.

ALLERGENI



Latte



Uova



Soia



Frutta
a guscio



Sorbetto al limone e pepe rosa con salsa alla papaya

SENZA
GLUTINE

Il gusto pungente del pepe rosa e la dolcezza della salsa alla papaya si sposano perfettamente con il sorbetto al limone.



Ingredienti per 50 porzioni

Per il sorbetto

1 conf. Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone

3 lt acqua

Per la decorazione

1 lt estratto di papaya

q.b. pepe rosa

q.b. papaya a cubetti e semi di papaya

PROCEDIMENTO

1 Per il sorbetto

Stemperare il Carte d'Or preparato per Sorbetto al Limone in 3 litri di acqua. Versare il composto nella Frozen Machine e mantecare per circa 45 minuti.

2 Per la decorazione

Servire alla base del bicchiere l'estratto di papaya, versare all'interno il sorbetto al limone e decorare con pepe rosa sbriciolato, cubetti e semi di papaya.

ALLERGENI



Uova



Soia



Latte



Frutta
a guscio



Gianduiotto al cioccolato con mousse al cioccolato,
topping crunchy bianco e pere

SENZA
GLUTINE

La copertura del gianduiotto al cioccolato, fatta con il Topping Crunchy, permette di avere una crosta ottima e veloce.



Ingredienti per 12 porzioni

- Per il gianduiotto
- 400 gr

cioccolato fondente 55%
- 150 ml

Knorr Crème & Crème
- 100 gr

zucchero a velo
- 8 gr

gelatina in fogli
- Per la mousse
- 1 busta

Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato
- 500 ml

latte uht
- Per la decorazione
- 300 gr

pere
- q.b.

Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante
- q.b.

menta
- q.b.

Carte d'Or Topping Caramello
- q.b.

biscotto gluten free

PROCEDIMENTO

- 1

Per il gianduiotto

Mettere a mollo la gelatina in fogli. Sciogliere il cioccolato ed incorporare la Knorr Crème & Crème, lo zucchero a velo e la gelatina. Versare il composto negli stampi ed abbattere a negativo.
- 2

Per la mousse

Montare il Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato come riportato sulla confezione e versare il composto in un sac à poche.
- 3

Per la decorazione

Spennellare il Carte d'Or Topping Caramello alla base del piatto. Versare il Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante sul gianduiotto freddo e posizionarlo nel piatto. Decorare con la mousse al cioccolato, la pera a cubetti, la menta ed il biscotto gluten free sbriciolato.

ALLERGENI



Plum cake gluten free
con gelato al fiordilatte e scaglie di cioccolato

SENZA
GLUTINE

Il plum cake è una delle merende preferite dai bambini ma anche dai grandi, con il gelato e con le scaglie di cioccolato assume un sapore armonioso e completo.



Ingredienti per 10 porzioni

- Per il plum cake
- 150 gr

burro ammorbidito
- 120 gr

zucchero semolato
- 100 gr

farina di riso
- 100 gr

Maizena Amido di mais
- 30 ml

latte uht
- 5 gr

lievito per dolci
- 3

uova
- q.b.

scorza di limone
- Per la decorazione
- q.b.

Carte d'Or Topping Nocciola
- q.b.

gelato al fiordilatte gluten free
- q.b.

cioccolato fondente a scaglie
- q.b.

lamponi
- q.b.

menta

PROCEDIMENTO

- 1

Per il plum cake

Montare a neve le uova con lo zucchero semolato, il burro ammorbidito ed il latte. Incorporare la farina di riso e la Maizena Amido di mais setacciati, il lievito per dolci e la scorza di limone. Versare il composto negli stampini precedentemente imburattati e cuocere in forno a 150° per 35 minuti.
- 2

Per la decorazione

Spennellare alla base del piatto il Carte d'Or Topping Nocciola. Adagiare il plum cake tagliato a metà e guarnire con il gelato, le scaglie di cioccolato, la menta ed i lamponi.

ALLERGENI



Una gamma di prodotti sempre più ricca. Per creare il tuo menù **senza glutine**.

Uno chef attento alle esigenze del mercato, non può sottovalutare la crescente richiesta di piatti gluten free. Un bisogno che merita cure ed attenzioni speciali e che Unilever Food Solutions supporta con la formulazione di una gamma completa di prodotti che nulla hanno a che invidiare ai prodotti equivalenti ma contenenti glutine.

BRODI



Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine 1 kg
Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine 1 kg
Knorr Brodo delle Feste 1 kg
Knorr Brodo Record 1 kg
Knorr Mise en Place allo Zafferano 800 gr
Knorr Brodo Sapore 1 kg



Knorr Professional Brodo di Manzo Gelatina 800 gr
Knorr Professional Brodo di Pollo Gelatina 800 gr
Knorr Professional Brodo di Verdure Gelatina 800 gr
Knorr Ridotto di Brodo Astice 1,25 lt

FONDI E SALSE



Knorr Professional Demi-Glace 1 lt
Knorr Professional Fondo Chiaro 1 lt
Knorr Professional Fondo Bruno 1 lt
Knorr Professional Fumetto di Crostacei 1 lt

MAIZENA



Maizena Amido di mais 700 gr
Maizena Amido di mais 2,5 kg

PURÈ



Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi 4 kg

PANNE VEGETALI



Knorr Crème & Crème 1 lt
Knorr Cuisine 1 lt
Knorr Classique 1 lt

TOPPING



Carte d'Or Topping Fragola 1 kg
Carte d'Or Topping Mou 1 kg
Carte d'Or Topping Nocciola 1 kg
Carte d'Or Topping Amarena 1 kg
Carte d'Or Topping Caffè 1 kg



Carte d'Or Topping Caramello 1 kg
Carte d'Or Topping Cacao 1 kg
Carte d'Or Topping Frutti di Bosco 1 kg
Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante 1 kg
Carte d'Or Crunchy Topping Cacao Croccante 1 kg

DESSERT



Carte d'Or preparato in polvere per Crema Catalana 516 gr
Carte d'Or preparato in polvere per Mousse al Cioccolato 720 gr
Carte d'Or preparato in polvere per Panna Cotta 520 gr
Carte d'Or preparato in polvere per Sorbetto al Limone 1,44 kg
Carte d'Or preparato in polvere per Tiramisù 540 gr
Carte d'Or Crema al gusto di Vaniglia 1 lt

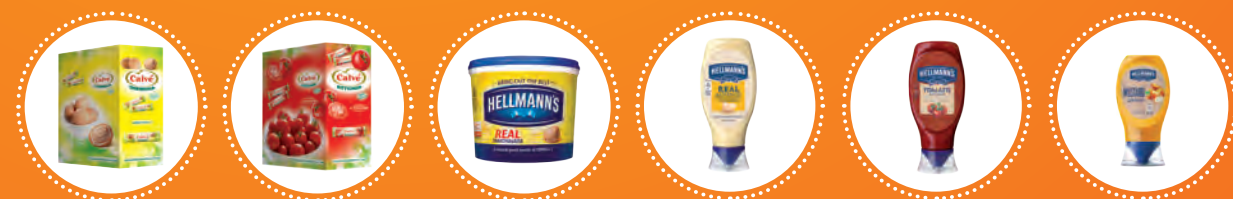
DRESSING



Calvé Gastronomica Compatta 4,91 kg
Calvé Gastronomica Cremosa 5,05 kg
Calvé Maionese Classica 5 kg
Calvé Tomato Ketchup 5,5 kg
Calvé Gastronomica Versatile 2 lt - PET



Calvé Maionese Cremosa Top Down 750 ml
Calvé Maionese Classica Top Down 430 ml
Calvé Senape Top Down 250 ml
Calvé Tomato Ketchup Top Down 430 ml
Calvé Tomato Ketchup Top Down 750 ml



Calvé Maionese Monodose 200x15 ml
Calvé Ketchup Monodose 200x15 ml
Hellmann's Real Mayonnaise 4,91 kg
Hellmann's Real Mayonnaise Top Down 430 ml
Hellmann's Real Tomato Ketchup Top Down 430 ml
Hellmann's Sauce Mustard 250 ml

Scopri di più sul Senza Glutine e sulla gestione degli allergeni in cucina visitando il nostro sito ufs.com



I nostri dessert **senza glutine**.



A conclusione del pasto, un buon dessert non può mai mancare. Anche quando c'è l'esigenza del "senza glutine". Ecco perché Unilever Food Solutions propone una linea di prodotti ad hoc perfetti per realizzare ricette immancabili in ogni carta dei dessert che si rispetti, anche se "gluten free".

Dalla Crema Catalana alla Panna Cotta, dalla Mousse al Cioccolato al Tiramisù e al Sorbetto al Limone. Tutti rigorosamente senza glutine.



Panna Cotta, Crema Catalana, Mousse al Cioccolato e Sorbetto al Limone:

stessa ricetta ma con certificazione "senza glutine".

Crema per Tiramisù:

nuova ricetta con mascarpone, in più certificata "senza glutine".



Versatili:

è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert.



Affidabili:

elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato.



Pratici:

metodo di preparazione a freddo semplice e veloce.



Scopri tante altre ricette sul nostro sito
ufs.com

