

VOL. 1
CARNI

A CREARE C'È PIÙ GUSTO.

SCOPRI INFINITE POSSIBILITÀ
CON HELLMANN'S.





SALSA YAKITORI

La salsa dal sapore giapponese per una perfetta marinatura all'orientale delle carni bianche.

INGREDIENTI

Ketchup Classic Hellmann's, 200 g
Salsa di soia, 50 ml - Zenzero fresco, 20 g
Aceto di mele o aceto di riso, 10 ml
Bottarga di tonno, 10 g - Sake, 10 ml

PROCEDIMENTO

In un recipiente, versare il Ketchup Classic Hellmann's, aggiungere la salsa di soia, il sake, lo zenzero fresco grattugiato, l'aceto di mele e la bottarga di tonno grattugiata. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Carni bianche alla griglia.



SALSA BASILICO E SESAMO

Una salsa che abbina il gusto del tostato del sesamo alla delicatezza del basilico per insalate base carne come festa di tacchino o sfilacci di pollo.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 50 g
Basil Vinaigrette Hellmann's, 200 ml
Sesamo, 50 g
Basilico Primerba Knorr, 5 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere la Basil Vinaigrette Hellmann's, il sesamo tostato e il Basilico Primerba Knorr. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Fesa di tacchino sfilacci di pollo arrosto di maiale.



BARBECUE CON SEMI DI CHIA

La glassatura ideale per le tue carni tipo ribs o cube roll, con l'aggiunta di un ingrediente di tendenza.

INGREDIENTI

Sauce Barbecue Hellmann's, 220 g
Mosto d'uva o vin cotto, 20 g
Rosmarino Primerba Knorr, 5 g
Semi di chia, 50 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Sauce Barbecue Hellmann's, aggiungere il mosto d'uva, il Rosmarino Primerba Knorr e i semi di chia. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Laccatura di arrosto tipo pancetta ribs cube roll.



MAIONESE ALLA CANNELLA

Per dare un tocco di dolcezza ai tuoi piatti, una salsa sfiziosa con l'aggiunta della cannella. Ideale con kebab e carni bianche.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 250 g
Cannella in polvere, 5 g
Noce Moscata, 5 g
Pepe nero, 5 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere la cannella in polvere, la noce moscata grattugiata e il pepe nero macinato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Kebab a carni bianche.



SALSA BURGER

La salsa immancabile per rendere speciale ogni hamburger.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 150 g
Cipolla Rosolata Primerba Knorr, 10 g
Sauce Mustard Hellmann's, 50 g
Ketchup Classic Hellmann's, 20 g
Salsa Worcester, 6 gocce

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere la Cipolla Rosolata Primerba Knorr, la Sauce Mustard Hellmann's, il Ketchup Classic Hellmann's e la salsa Worcester. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Burger e Hamburger.



SALSA GRECA

Per gli amanti dei forti sapori mediterranei, un tocco di Grecia alle carni alla griglia.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 220 g
Aglione Primerba Knorr, 5 g
Timo Primerba Knorr, 5 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere l'Aglione Primerba Knorr e il Timo Primerba Knorr. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Carni alla griglia.



MAIONESE AL CACAO

L'accompagnamento insolito e gustoso per le carni saporite come la selvaggina.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g
Fave di tonka, 1
Fave di cacao, 1

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere le fave di tonka e di cacao grattugiate. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Selvaggina.



SALSA KEBAB

La salsa etnica più usata per accompagnare lo street food a base di carne.

INGREDIENTI

Caesar Dressing Hellmann's, 200 g
Sauce Mustard Hellmann's, 50 g
Cipolla Rosolata Primerba Knorr, 10 g
Basilico Primerba Knorr, 5g - Paprika, 10 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Caesar Dressing Hellmann's, aggiungere la Sauce Mustard Hellmann's, la Cipolla Rosolata Primerba Knorr, il Basilico Primerba Knorr e la paprika. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Kebab carne alla griglia.



MAIONESE ALLO ZENZERO E PEPE VERDE

La freschezza dello zenzero abbinata alla piccantezza del pepe ideale per carni bianche grigliate.

INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 220 g
Zenzero fresco, 5 g
Pepe verde, 5 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Real Mayonnaise Hellmann's, aggiungere lo zenzero grattugiato e il pepe verde macinato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Burger e carni bianche grigliate.



SENAPE CON SEMI DI PAPAVERO

La salsa ideale per la marinatura delle carni, dà gusto e non le fa asciugare durante le cotture prolungate.

INGREDIENTI

Sauce Mustard Hellmann's, 200 g
Sauce Barbecue Hellmann's, 50 g
Semi di papavero, 50 g

PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la Sauce Mustard Hellmann's, la Sauce Barbecue Hellmann's e i semi di papavero. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



Laccatura e marinatura delle carni.



TANTE BUONE RAGIONI PER SCEGLIERE HELLMANN'S.



ufs.com



Unilever
Food
Solutions