

VOL. 2  
VERDURE  
E SFIZI

# CREATIVITÀ & QUALITÀ?

SCEGLI LE SALSE HELLMANN'S  
E CREA I TUOI MIX!





### SALSA TAHINA

La salsa deliziosa a base di sesamo, tipica della cucina mediorientale.

#### INGREDIENTI

Caesar Dressing Hellmann's, 200 g  
Cumino, 5 g - Curcuma, 5 g  
Limone, 1 - Prezzemolo, q.b.  
Sesamo, 20 g

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Caesar Dressing Hellmann's**, aggiungere il cumino, la curcuma, il succo di limone, il prezzemolo sminuzzato e il sesamo tostato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### MAIONESE AI POMODORI SECCHI

La tipica salsa dal gusto mediterraneo per dare un tocco di sapore ai piatti.

#### INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g  
Sundried Tomato Hellmann's, 50 g  
Aglione Primerba Knorr, 5 g  
Acciughe, 5 g

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Real Mayonnaise Hellmann's**, aggiungere la **Sundried Tomato Hellmann's**, l'**Aglione Primerba Knorr** e le acciughe sminuzzate. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### SALSA AL GORGONZOLA E NOCI

Un'alternativa prelibata e gustosa da portare in tavola.

#### INGREDIENTI

Caesar Dressing Hellmann's, 100 g  
Gorgonzola dolce, 150 g  
Noci, 50 g

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Caesar Dressing Hellmann's**, aggiungere il gorgonzola e le noci sminuzzate. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### SALSA POMODORI SECCHI E OLIVE

Una salsa tipicamente italiana, dal gusto semplice e raffinato.

#### INGREDIENTI

Sundried Tomato Hellmann's, 220 g  
Cipolla Rosolata Primerba Knorr, 10 g  
Patè di olive, 30 g  
Tabasco, 5 gocce

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Sundried Tomato Hellmann's**, la **Cipolla Rosolata Primerba Knorr**, il patè di olive e il tabasco. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### SALSA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Un abbinamento classico della cucina italiana sotto forma di salsa.

#### INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 250 g  
Aglione Primerba Knorr, 5 g  
Timo Primerba Knorr, 5 g  
Peperoncino secco, 10 g

#### PROCEDIMENTO

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



### SALSA ROUILLE

La salsa dal sapore deciso per dare un tocco francese ai tuoi piatti.

#### INGREDIENTI

Spicy Red Bell Pepper Hellmann's, 200 g  
Sauce Barbecue Hellmann's, 50 g  
Paprika piccante, 20 g  
Pepe nero, q.b.

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Spicy Red Bell Pepper Hellmann's**, aggiungere la **Sauce Barbecue Hellmann's**, la paprika piccante e il pepe nero macinato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### MAIONESE LAMPONI E BASILICO

Il rosso dei lamponi e il verde del basilico colorano di gusto i tuoi piatti.

#### INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 220 g  
Basilico Primerba Knorr, 5 g  
Lamponi, 10

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Real Mayonnaise Hellmann's**, aggiungere il **Basilico Primerba Knorr** e la purea di lamponi. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### MAIONESE ALL'ANANAS

La salsa dal gusto sfizioso per dare un sapore esotico ai tuoi piatti.

#### INGREDIENTI

Real Mayonnaise Hellmann's, 200 g  
Yogurt all'ananas, 1  
Cardamomo in semi, 5 g

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Real Mayonnaise Hellmann's**, aggiungere lo yogurt all'ananas e il cardamomo grattugiato. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### SALSA PEPERONI E MANDORLE

Gustosamente insieme: peperoni e mandorle... Un connubio perfetto.

#### INGREDIENTI

Spicy Red Bell Pepper Hellmann's, 220 g  
Basilico Primerba Knorr, 5 g  
Mandorle pelate, 30 g

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Spicy Red Bell Pepper Hellmann's**, aggiungere il **Basilico Primerba Knorr** e le mandorle tritate. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.



### SALSA SICILIANA

I profumi ed i sapori della Sicilia racchiusi in una salsa.

#### INGREDIENTI

Caesar Dressing Hellmann's, 220 g  
Acciughe sott'olio, 20 g  
Pistacchi, 20 g  
Finocchietto, q.b.

#### PROCEDIMENTO

In un recipiente versare la **Caesar Dressing Hellmann's**, le acciughe tritate, i pistacchi tritati e il finocchietto. Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere la consistenza desiderata.





# TANTE BUONE RAGIONI PER SCEGLIERE HELLMANN'S.



[ufs.com](http://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions