

REFRESQUE O SEU CARDÁPIO
E CONQUISTE NOVOS
CLIENTES NESSE VERÃO!

HELLMANN'S
EST. 1913



INOVE NO MENU COM
HELLMANN'S!



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



QUER EFICIÊNCIA E MUITO SABOR PARA SUA COZINHA?

Então acesse o Qr Code e conheça nossa linha de produtos Hellmann's!

A maionese presente em mais de 45 mil cozinhas Profissionais, com melhor aparência e que melhor envolve os ingredientes. Além de ser a marca mais lembrada no mercado de Food Service Brasil*



* Fonte Ipsos Top of Mind food service 2021, categoria maionese



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



AGORA ESTAMOS NO WHATSAPP!

Fale com a **Rosana**, a assistente virtual de **UFS**, que está pronta para te ajudar!



Confira nosso **chat** no número
+55 (11) 97331-4371



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

INSPIRAÇÕES PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES NO VERÃO



PADRONIZAÇÃO

Toda nossa linha Food Solutions te ajuda a manter o padrão dos preparos. Otimizam processos e reduzem tempo e gás durante o cozimento.



MOLHOS FRIOS

Molhos para sanduíches e saladas com molhos picantes, defumados, ácidos e leves fazem sucesso. Garanta qualidade e consistência com Hellmann's!



LEQUE DE POSSIBILIDADES

Abuse das refeições leves e coloridas, como frutas, legumes e sabores cítricos. Tudo isso cai super bem na época mais quente do ano.



QUALIDADE

Hellmann's é reconhecida como sinônimo de qualidade e segurança do alimento, assim reduzindo o risco de contaminação na sua cozinha.



PLANEJAMENTO

Planeja-se! O verão pode trazer alta demanda, então é preciso definir como vai atender seus clientes e se antecipar para que não falte nada em seu estoque.



WHATSAPP

Aproveite os contatos, comunique o menu de verão, envie fotos, combos exclusivos e promoções.



MENU

-  **Maionese de Pimenta Biquinho** 4
-  **Maionese de Pimenta Jalapenho com Pistache** 5
-  **Maionese Verde** 6
- Cuscuz Marroquino de Verão** 7
- Espetinho de Frango com Molho Demi Glace na Cerveja** 8
- Quiche de Legumes e Bacon** 9
-  **Salada de Batatas com Funcho e Hortelã** 10
- Frango Frito com Barbecue de Whisky** 11
- Quibe de Costelinha Bovina** 12
- Croquete de Cupim** 13



MENU

Frango Cítrico com Abóbora Glaceada 14

Sanduíche Cremoso de Frango Picante 15

**Sanduíche de Frango Crocante com
Maionese de Azeitonas 16**

Moqueca de Peixe e Camarão 17

Arroz Caldoso de Polvo 18

Salmão com Creme de Alho Poró 19

  **Moranga ao Molho de Manga 20**

 **Peixe Inteiro Recheado com Camarão
Cremoso 21**

 **Torta Mousse de Limão 22**





Maionese de Pimenta Biquinho

Rendimento:
5 Porções de 150g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione o azeite e as pimentas biquinho, refogue por 2 minutos e esfrie.
- 2.** Processe as pimentas e misture a Maionese Hellmann's e creme de leite.
- 3.** Armazene em refrigeração até o momento de consumo

INGREDIENTES

- 500g de Maionese Hellmann's
- 150g de Pimenta Biquinho Fresca
- 100g de Creme de Leite
- 30ml de Azeite



Ideal para preparos com proteína de frango.



Maionese de Pimenta Jalapenho com Pistache

Rendimento:
5 Porções de 120g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o azeite e as pimentas sem sementes e em pedaços, refogue por 2 minutos e deixe esfriar.
2. Processe junto aos pistaches e misture com Maionese Hellmann's e creme de leite.
3. Armazene em refrigeração até o momento de consumo

INGREDIENTES

- 500g de Maionese Hellmann's
- 40g de Pimenta Jalapenho Fresca
- 100g de Creme de Leite
- 30ml de Azeite
- 100g de Pistache sem Casca



Perfeito no uso de petiscos em geral e sanduíches de frango crocante, legumes e pães artesanais.



Maionese Verde

Rendimento:
5 Porções de 120g



MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata a Maionese Hellmann's, a salsinha, a cebolinha, o alecrim e o dente de alho.
- 2.** Se necessário, ajuste o sabor com pimenta do reino e sal.
- 3.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 500g de Maionese Hellmann's
- 100g de Salsinha Picada
- 50g de Cebolinha Picada
- 20g de Alecrim Picado
- 1 unidade de alho



Perfeito no uso de petiscos em geral e sanduíches de frango crocante.



Cuscuz Marroquino de Verão

Rendimento:
6 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture a água com o Tempero Meu Arroz Knorr Professional.
2. Adicione o cuscuz marroquino e hidrate por 40 minutos.
3. Em uma frigideira, coloque o azeite, refogue o alho poró e o pimentão vermelho. Inclua os tomates cereja cortados ao meio e em seguida os camarões.
4. Tempere tudo com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino, cozinhe por 3 minutos.
5. Desligue o fogo, inclua o pepino cortado em lâminas bem finas, o coentro e as uvas passas.
6. Acrescente o cuscuz já hidratado, misture e cozinhe por mais 2 minutos. Ajuste sabor com azeite, Caldo Delícias do Mar Knorr, pimenta do reino e a Base de Sabor Limão em Pó Knorr.

INGREDIENTES

- 250g de Cuscuz Marroquino
- 380ml de Água
- 10g de Tempero Meu Arroz Knorr Professional
- 5g de Base de Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 5g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 300g de Camarão Limpo
- 10 Tomates Cereja
- 80g de Pepino Japonês
- 80g de Alho Poró
- 60ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 25g de Coentro
- 50g de Passas Brancas
- 80g de Pimentão Vermelho



Espetinho de Frango com Molho Demi Glace na Cerveja

Rendimento:
10 Espetinhos

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, inclua o peito de frango em cubos, tempere com Caldo de Galinha Knorr Professional, pimenta do reino e sumo de 1 Laranja. Marine por 30 minutos em refrigeração, para desenvolver sabor.
- 2.** Retire o frango da marinada e monte espetinhos com palitos de bambu, intercalando com pétalas de cebola roxa e cubos de pimentão, reserve.
- 3.** Em uma panela, inclua toda cerveja e misture com o Demi Glace Knorr, cozinhe por 3 minutos, até que o molho esteja aveludado e saboroso.
- 4.** Pincele o molho nos espetinhos e leve para assar/grelhar, durante esse processo pincele o molho por volta de 3 a 4 vezes.
- 5.** Finalize incluindo mix de folhas, tomates e cebola roxa fatiados. Regue com azeite e tempere com pimenta do reino.

INGREDIENTES

- 1kg de Peito de Frango
- 1 Laranja
- 17g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 30g de Demi Glace Knorr
- 350ml de Cerveja Pilsen
- 80g de Cebola Roxa
- 100g de Pimentão



Quiche de Legumes e Bacon

Rendimento:
10 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma recipiente fundo, misture a farinha e o Purê Knorr. Logo após, inclua a Maionese Hellmann's e misture bem, formando uma massa lisa e homogênea.
2. Refrigere por 20 minutos. Após isso, abra a massa em uma forma para quiche e reserve.
3. Em uma frigideira, adicione as fatias de bacon e doure, separe o bacon e a gordura que soltou, refogue os brócolis em pedaços.
4. Em seguida inclua o espinafre e reduza o fogo, deixando o espinafre murchar. Tempere com sal e pimenta do reino e reserve.
5. Adicione os legumes e o bacon em pedaços em cima da massa do quiche já aberta na forma.
6. Em um recipiente, bata o leite, o creme de leite, os ovos e a gema, misture tudo e cubra toda a quiche com esse creme branco.
7. Polvilhe parmesão ralado na hora e leve para assar em 200 graus por cerca de 30 minutos, até que esteja dourada e a massa crocante.

INGREDIENTES

- 300g de Filé em Tiras
- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Purê Knorr Professional
- 220g de Maionese Hellmann's
- 2 Ovos
- 2 Gemas
- 250ml de Leite
- 250ml de Creme de Leite
- 100g de Brócolis
- 200g de Espinafre
- 200g de Bacon Fatiado
- 180g de Queijo Parmesão
- 40 ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- Sal



Salada de Batatas com Funcho e Hortelã

Rendimento:
10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Descasque as batatas e corte em cubos.
- 2.** Cozinhe em água temperada com o Tempero Meu Arroz Knorr Professional, até que estejam al dente. Retire da água e reserve.
- 3.** Em um recipiente, misture a maionese Hellmann's com iogurte natural, salsinha, hortelã e funcho picados, tempere com pimenta do reino.
- 4.** Misture a maionese temperada com os cubos de batata e refrigere por cerca de 1 hora antes de servir.

INGREDIENTES

- 1kg de Batata Inglesa
- 350g de Maionese Hellmann's
- 10 Folhas de Hortelã Picada
- 20g de Salsinha Picada
- 80g de Iogurte Natural
- 1 Talo de Funcho Picado
- Pimenta do Reino
- 10g de Tempero Meu Arroz Knorr Professional



Frango Frito com Barbecue de Whisky

Rendimento:
2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente fundo, adicione o frango em pedaços e tempere com Caldo de Galinha Knorr Professional, sumo da laranja e Molho Shoyu Knorr.
- 2.** Ajuste o sabor com pimenta do reino e deixe marinando por 2 horas.
- 3.** Retire da marinada, empane na Maizena e leve para fritar até dourar.
- 4.** Em uma panela pequena, adicione o whisky e ferva por 2 minutos em fogo baixo, inclua o Molho Barbecue Hellmann's e misture bem.
- 5.** Ajuste o sabor com pimenta do reino e refrigere logo em seguida.
- 6.** Sirva uma porção do frango frito com o molho.

INGREDIENTES

- 1kg de Frango em Pedacos (peito, coxa e asa)
- 17g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 400g de Molho Barbecue Hellmann's
- 100ml de Whisky
- Pimenta do Reino
- 200ml de Sumo de Laranja
- 30ml de Molho Shoyu Knorr
- 180g de Maizena



Quibe de Costelinha Bovina

Rendimento:
5 Porções de 180g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, aqueça a água apenas para ficar morna. Misture com o Caldo de Carne Knorr Professional e em seguida adicione em um recipiente fundo com o trigo para quibe.
- 2.** Incorpore bem e deixe descansar por 40 minutos.
- 3.** Após o processo de hidratação do trigo para quibe, inclua a costela desfiada e processada, a salsinha picada, o hortelã picado e tempere com pimenta do reino.
- 4.** Adicione a Maionese Hellmann's e molde em formato tradicional de quibe, leve ao congelador por cerca de 1 hora e em seguida frite até dourar.

INGREDIENTES

- 200g de Trigo para Quibe
- 400ml de Água
- 180g de Maionese Hellmann's
- 10g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 400g de Costela Bovina Desfiada e Processada
- Pimenta do Reino
- Salsinha Picada
- Hortelã Picada



Croquete de Cupim

Rendimento:
12 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, tempere o cupim com Caldo de Carne Knorr Professional e Tempero Meu Arroz Knorr Professional. Leve para panela de pressão com 1L de Água por 1 hora. Reserve o caldo do cozimento.

2. Desfie todo cupim e reserve. Em outra panela, aqueça o azeite e doure a cebola, adicione o cupim, tempere com pimenta do reino, salsinha picada e Caldo de Carne Knorr Professional, refogue por 3 minutos.

3. Em outra panela, aqueça o caldo do cozimento do cupim, ao ferver inclua o Purê de Batatas Knorr Professional e misture bem, coloque a manteiga e em seguida a farinha de trigo, cozinhe a massa por 4 minutos.

4. Deixe a massa esfriar, abra uma porção e use a carne como recheio, molde no formato que preferir e empane com Preparo a Milanesa Knorr Professional. Frite até dourar.

INGREDIENTES

- 500g de Purê Knorr Professional
- 1.5L de Água
- 900g de Cupim
- 30g de Caldo de Carne Knorr Professional
- 5g de Meu Arroz Knorr Professional
- 300g de Preparo Milanesa Knorr Professional
- 80g de Salsinha Picada
- 100g de Cebola Picada
- 50ml de Azeite
- 100g de Manteiga
- Pimenta do Reino
- Óleo Para Fritura



Frango Cítrico com Abóbora Glaceada



Rendimento:
5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, adicione o filé de frango e tempere com Caldo de Galinha Knorr Professional e a Base Sabor Limão em Pó Knorr. Inclua o sumo do limão siciliano, as raspas do limão siciliano, o sumo de laranja e o vinho branco seco.
2. Ajuste sabor com pimenta do reino e deixe marinando por 2 horas na geladeira.
3. Retire da marinada e grelhe os filés em uma chapa ou frigideira, até dourar.
4. Em uma panela pequena, adicione a água e o Demi Glace Knorr, misture bem e ferva por 2 minutos, inclua o molho Shoyo Knorr.
5. Corte as abóboras em pedaços médios, regue com azeite, tempere com pimenta do reino e leve ao forno por 25 minutos.
6. Logo após, pincele o molho Demi Glace nas abóboras e leve ao forno por mais 5 minutos, até ficarem macias.

INGREDIENTES

- 1kg de Filé de Frango
- 5g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 15g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 1 Limão Siciliano
- 100ml de Suco de Laranja
- 200ml de Vinho Branco Seco
- 30g de Demi Glace Knorr
- 330ml de Água
- 30ml de Molho Shoyo Knorr
- 40ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 800g de Abóbora



Sanduíche Cremoso de Frango Picante

Rendimento:
12 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione o azeite e inclua a cebola, refogue por 3 minutos e adicione os pimentões, a pimenta jalapenho em rodelas, refogue por mais 3 minutos.
- 2.** Inclua o frango desfiado, tempere com Caldo de Galinha Knorr Professional e misture tudo, refogue por 3 minutos.
- 3.** Em seguida, acrescente a Maionese Hellmann's e misture delicadamente até que o recheio esteja bem cremoso.
- 4.** Corte todos os pães ao meio, pincele azeite e leve para tostar. Corte os tomates em fatias e faça uma camada junto o alface no pão baguete, inclua uma porção generosa do frango cremoso.

INGREDIENTES

- 600g de Frango Desfiado
- 500g de Maionese Hellmann's
- 60g de Pimenta Jalapenho
- 15ml de Molho de Pimenta Vermelha
- 100g de Pimentão Vermelho
- 100g de Pimentão Amarelo
- 80g de Cebola Picada
- 40ml de Azeite
- 10g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 12 Pães Baguete
- 4 Tomates
- 12 Folhas de Alface



Sanduíche de Frango Crocante com Maionese de Azeitonas

Rendimento:
5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente, tempere o filé de peito de frango com Caldo de Galinha Knorr Professional e pimenta do reino. Empane com o Preparo Milanesa Knorr Professional e frite em óleo quente.
- 2.** Ainda com o frango quente, adicione uma fatia de queijo em cada porção para que o queijo derreta.
- 3.** Processe ou passe no liquidificador a Maionese Hellmann's com azeitonas sem a conserva e reserve.
- 4.** Corte os pães ao meio, pincele azeite e leve para grelhar.
- 5.** Espalhe uma camada da Maionese de Azeitona, adicione uma folha de Alface e o frango crocante.

INGREDIENTES

- 1kg de Filé de Peito de Frango
- 200g de Preparo Milanesa Knorr Professional
- 18g de Caldo de Galinha Knorr
- 500g de Maionese Hellmann's
- 5 Pães Brioche Redondos
- 180g de Azeitona sem Caroço
- 5 Folhas de Alface
- 5 Fatias de Queijo Gouda
- Pimenta do Reino



Moqueca de Peixe e Camarão

Rendimento:
5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Corte a parte central do pimentões em rodelas e com as pontas, corte em cubos e reserve.
2. Em uma panela adicione a água e quando ferver, acrescente a Base de Tomate Knorr, misture bem.
3. Em outra panela, inclua o azeite e doure 1 cebola, inclua os pimentões em cubos e a pimenta de cheiro, refogue por 3 minutos.
4. Acrescente o molho de tomate e o leite de coco e reduza o fogo, deixe cozinhar por 15 minutos.
5. Logo após processe essa base até que se torne um molho homogêneo.
6. Em um recipiente, tempere o peixe e os camarões com Caldo Delícias do Mar Knorr e Base Sabor Limão em Pó.
7. Em uma panela para moqueca, inicie incluindo uma concha do molho, seguidos dos filés de peixe e rodelas dos pimentões, cebola e tomate.
8. Finalize com o restante do molho e leve ao fogo baixo para cozinhar por 15 minutos, inclua os camarões e cozinhe por mais 4 minutos.

INGREDIENTES

- 900g de Filé de Peixe (Dourado/Pescada)
- 220g de Camarão Limpo
- 200g de Pimentão Vermelho
- 200g de Pimentão Amarelo
- 200g de Pimentão Verde
- 60g de Coentro/Salsinha
- 150g de Cebola
- 125g de Base de Tomate Knorr
- 1L de Água
- 500ml de Leite de Coco
- 40ml de Azeite
- Pimenta de Cheiro
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 10g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional



Arroz Caldoso de Polvo

Rendimento:
5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela com água, louro, metade da cebola e sal grosso, adicione o polvo e deixe cozinhar até que esteja macio. Cerca de 20 min
- 2.** Retire o polvo quando macio, corte em pedaços, guarde parte da água do cozimento e reserve.
- 3.** Em uma panela adicione a água e quando ferver, inclua a Base de Tomate Knorr Professional e misture bem, cozinhe por 1 minuto e separe.
- 4.** Em outra panela, adicione o azeite e a cebola, em seguida o pimentão em cubos e os tomates cereja cortados ao meio.
- 5.** Inclua o arroz e misture bem, adicionando 400 ml do caldo de cozimento do polvo e metade do molho de tomate.
- 6.** Em 20 minutos, inclua o polvo em pedaços e o restante do molho de tomate, finalize com pimenta do reino e salsinha/coentro picado.
- 7.** Caso seja necessário mais caldo para o cozimento, use o caldo do cozimento do polvo.

INGREDIENTES

- 1kg de Polvo
- Sal grosso
- 2 Folhas de Louro
- 280g de Arroz
- 250g de Cebola
- 25g de Base de Tomate Knorr Professional
- 200ml de Água
- 80g de Pimentão Vermelho
- 40ml de Azeite
- 10 Tomates Cereja
- Salsinha/Coentro
- Pimenta do Reino



Salmão com Creme de Alho Poró

Rendimento:
2 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione metade do azeite, alho poró, pimenta do reino e um pouco sal.
- 2.** Refogue por 4 minutos, adicione o creme de leite e Maionese Hellmann's, misture tudo e reserve.
- 3.** Em uma panela antiaderente aquecida, adicione o restante do azeite e grelhe os filés de salmão já temperados com Caldos Delícias do Mar Knorr Professional.
- 4.** Inicie a cocção com a parte da pele para baixo.
- 5.** Em seguida, monte como preferir e escolha seu acompanhamento preferido.

INGREDIENTES

- 500g de Filé de Salmão
- 50ml de Azeite
- 180g de Alho Poró
- 180g de Maionese Hellmann's
- 40g de Creme de Leite
- Pimenta do Reino
- 10g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- Sal



Moranga ao Molho de Manga

Rendimento:
5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Corte a moranga retirando um tampo na parte superior, limpe internamente, pincele azeite e leve para o forno envolvida em papel alumínio para cozinhar de forma mais uniforme. Quando a moranga estiver ao dente, retire do forno.
- 2.** Em uma panela, adicione azeite e doure o alho poró, acrescente as cenouras, em seguida a couve flor, o brócolis e as batatas, tudo em cubos.
- 3.** Cozinhe por 3 minutos e em seguida adicione a Maionese Hellmann's. Misture bem, finalize com suco concentrado de manga e um pouco de salsinha ou coentro picado.
- 4.** Adicione o refogado de legumes na moranga pré cozida e leve para o forno por 15 minutos.
- 5.** Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 1 Moranga Média de 2,5kg
- 120g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 100g de Brócolis
- 100g de Couve Flor
- 80g de Cenoura
- 80g de Batata Inglesa
- 60g de Alho Poró
- Salsinha/Coentro
- 60ml de Suco de Manga Concentrado



Peixe Inteiro Recheado com Camarão Cremoso

Rendimento:
5 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela aquecida, adicione o azeite e refogue os pimentões picados por 2 minutos.
- 2.** Acrescente os camarões e tempere com pimenta do reino e metade do Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, cozinhe por 3 minutos e adicione a Maionese Hellmann's e salsinha/coentro picado, misture tudo e desligue. Espere esfriar um pouco.
- 3.** Tempere o peixe inteiro com o restante do Caldo Delícias do Mar Knorr e pimenta do reino. Leve para um refratário forneável e use o camarão cremoso como recheio.
- 4.** Feche o peixe com ajuda de palito de dente e barbante culinário. Leve para o forno pré-aquecido, por cerca de 20 minutos.
- 5.** Sirva com batatas de forno.

INGREDIENTES

- 100g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 200g de Camarão Limpo
- 40g de Pimentão Vermelho
- 40g de Pimentão Amarelo
- 15g de Salsinha/Coentro
- 20g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- 30ml de Azeite
- 1 Peixe inteiro de 2kg(Cioba, Anchova)
- Pimenta do Reino



Torta Mousse de Limão

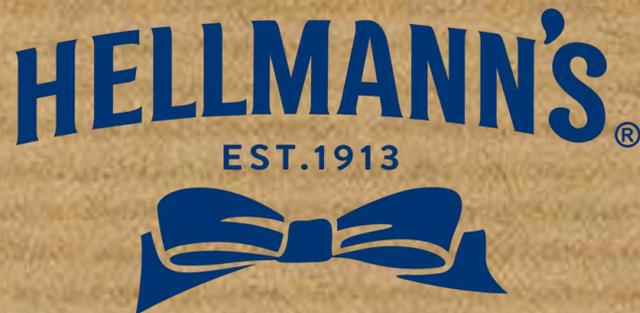
Rendimento:
10 Porções

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma recipiente fundo, misture a farinha de trigo, a Maizena, o açúcar e manteiga. Assim que a massa estiver homogênea, leve para refrigeração por 15 minutos.
- 2.** Abra a massa em uma forma com fundo removível e espalhe bem, pressione e leve para assar por cerca de 15 minutos, até que esteja firme e dourada.
- 3.** Em uma batedeira, adicione o Mousse Carte D'or Chocolate Branco e a Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, misture bem e em seguida bata com o leite bem gelado.
- 4.** Adicione o sumo do limão siciliano e as rapas da casca do limão siciliano.
- 5.** Refrigere o Mousse de limão por 3 horas e em seguida espalhe sobre a massa assada, leve tudo para gelar por mais 1 hora e sirva como preferir.

INGREDIENTES

- 80g de Maizena
- 160g de Farinha de Trigo
- 100g de Açúcar
- 180g de Manteiga sem Sal
- 20g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 400g de Mousse Carte D'or
- Chocolate Branco
- 800ml de Leite Gelado
- 1 Limão Siciliano



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:**

