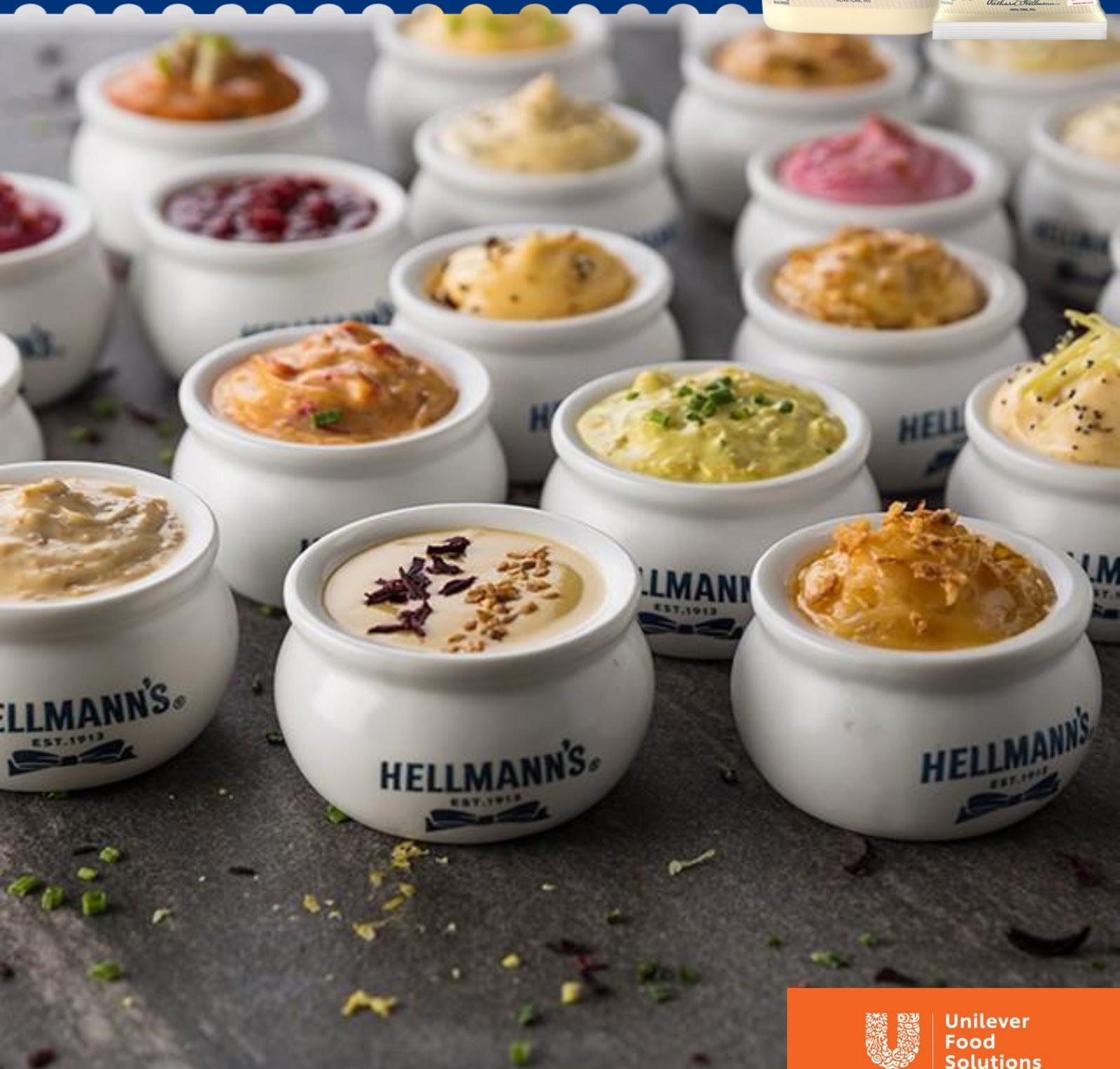


MOLHOS: NOVOS SABORES PARA COMPLEMENTAR O SEU MENU



INOVE NO SEU CARDÁPIO COM HELLMANN'S!



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



QUER QUALIDADE 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.



MOLHOS COM HELLMANN'S PARA DEIXAR A SUA RECEITA AINDA MAIS SABOROSA!



MAIS PRATICIDADE

Os molhos com Hellmann's proporcionam ideias saborosas, sem complexidade para sua cozinha.



PADRONIZAÇÃO

Ter Hellmann's como base de seus molhos, além de qualidade, terá mais consistência para seguir com a sua receita padrão.



MUITO SABOR

A família Hellmann's é o seu braço direito dentro da cozinha, ajudando na criação de novos sabores de molhos.



TUDO MAIS CREMOSO

A cremosidade da linha Hellmann's vai deixar suas receitas ainda mais gostosas.



VAI SUPER BEM COM PETISCOS

Os pratos clássicos ganham ainda mais destaque com molhos especiais



EDIÇÃO LIMITADA

Molhos exclusivos para datas especiais, despertam a curiosidade em experimentar novos sabores.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE

	Maionese de Alho Confitado	4
	Mostarda com Whisky	5
	Ketchup de Goiabada Picante	6
	Maionese de Pimenta Biquinho	7
	Maionese de Ervas Frescas	8
	Barbecue com Maçã Verde	9
	Maionese com Hommus e Cebola Crispy	10
	Molho Thousand Island	11
	Mostarda Oriental	12
	Mayo Honey Mustard	13
	Maionese Gorgonzola	14
	Maionese Teriyaki Balsâmico	15





MAIONESE DE ALHO CONFITADO

Rendimento: 1 Porção de 600g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma assadeira, leve as cabeças de alho para o forno, regadas com azeite.
- 2.** Com o forno em temperatura de 150°C, cozinhe até que os dentes de alho estejam macios - cerca de 30 minutos.
- 3.** Retire o alho da casca, amasse e misture com a Maionese Hellmann's.
- 4.** Se necessário, ajuste o tempero com sal e pimenta do reino branca.
- 5.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 500g de Maionese Hellmann's
- 3 Cabeças de Alho
- 30ml de Azeite
- Sal
- Pimenta do Reino Branca



Maionese perfeita para pão de alho ou petiscos fritos.



MOSTARDA COM WHISKY

Rendimento: 1 Porção de 450g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma panela, adicione a Mostarda Hellmann's e o whisky. Deixe ferver por 3 minutos para o álcool evaporar.
- 2.** Misture com o mel e salsinha desidratada.
- 3.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 300g de Mostarda Hellmann's
- 50ml de Whisky ou Bourbon
- 60g de mel
- 5g de salsinha desidratada



Esse preparo é ótimo em sanduíches de pernil suíno ou até costelinha suína.



KETCHUP DE GOIABADA PICANTE

Rendimento: 1 Porção de 750g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um recipiente misture o Ketchup Hellmann's com a Goiabada cremosa.
- 2.** Em seguida, acrescente o molho de pimenta defumado e misture.
- 3.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 400ml de Ketchup Hellmann's
- 250g de Goiabada Cremosa
- 20ml de Molho de Pimenta Defumada



Perfeito para acompanhar carne suína como: Torresmo, pancetta, costelinha.



MAIONESE DE PIMENTA BIQUINHO

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

- 1.** Retire toda a conserva da pimenta biquinho, deixando escorrer em uma peneira.
- 2.** Em uma panela, aqueça a água até ferver, baixe o fogo e hidrate a Base de Tomate Knorr Professional. Misture.
- 3.** Em um liquidificador, bata o molho molho de tomate, a pimenta biquinho, o molho de pimenta e o açúcar.
- 4.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 300g de Maionese Hellmann's
- 100g de Pimenta Biquinho em Conserva
- 30g de Base de Tomate Knorr Professional
- 100ml de água
- 10ml de Molho de Pimenta Vermelha defumada
- 30g de açúcar



Ideal para preparos com proteína de frango.



MAIONESE VERDE

Rendimento: 1 Porção de 600g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata a Maionese Hellmann's, a salsinha 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
- 1 unid de alho



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



BARBECUE COM MAÇA VERDE

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata a maçã.
2. Em uma panela misture o Barbecue Hellmann's, salsinha desidratada e o creme de maçã.
3. Deixe toda essa mistura reduzir.
4. Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 300ml de Barbecue Hellmann's
- 300g de Maça verde
- 5g salsinha desidratada



Pode ser utilizado um pouco de água para ajudar a bater a maçã.



O creme de maçã pode ser feito com ou sem casca.



MAIONESE COM HOMMUS E CEBOLA CRISPY

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador, bata a Maionese Hellmann's, o Homus, a cebola granulada e a salsinha desidratada.
- 2.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 300ml de Maionese Hellmann's
- 150g de Homus
- 30g cebola granulada
- 10g salsinha desidratada

Pode ser utilizada Hellmann's vegana para tornar um molho vegano.



DICA



MOLHO THOUSAND ISLAND

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

- 1.** Corte em cubos bem pequenos o picles, a cebola e o alho.
- 2.** Em uma tigela, misture a Maionese Hellmann's, o Ketchup, o vinagre, o molho de pimenta e o sal.
- 3.** Adicione o picles, cebola e alho picados. Misture.
- 4.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 400g de Maionese Hellmann's
- 50g de Ketchup Hellmann's
- 40g de picles
- 30g de cebola
- 5g de alho picado
- 10 ml de vinagre branco
- 5 ml de molho de pimenta
- 2g de sal



MOSTARDA ORIENTAL

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

- 1.** Pique o alho, gengibre, corte a cebolinha em anéis finos e reserve.
- 2.** Em uma tigela, misture a Mostarda Hellmann's, o molho Shoyu Knorr Professional, alho e gengibre picados, o óleo de gergelim e o mel.
- 3.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 250g de Mostarda Hellmann's
- 200ml de Shoyu Knorr
- 10g de alho
- 10g de gengibre
- 5ml de óleo de gergelim
- 20g de mel



MAYO HONEY MUSTARD

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma tigela, misture a Maionese Hellmann's, Mostarda Hellmann's e o Mel.
- 2.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 380g de Maionese Hellmann's
- 80g de Mostarda Hellmann's
- 40g de Mel



MAIONESE GORGONZOLA

Rendimento: 1 Porção de 650g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um liquidificador adicione a Maionese Hellmann's e o queijo gorgonzola.
- 2.** Bata até obter um molho homogêneo.
- 3.** Guarde em um recipiente e deixe em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 450g de Maionese Hellmann's
- 100g de Gorgonzola



MAIONESE TERIYAKI BALSÂMICO

Rendimento: 1 Porção de 500g

MODO DE PREPARO

- 1.** Em uma tigela, misture a Maionese Hellmann's, Mostarda Hellmann's, Molho Teriyaki e o Vinagre balsâmico.
- 2.** Adicione o mel e misture.
- 3.** Armazene em um recipiente e conserve em refrigeração até o momento de uso.

INGREDIENTES

- 350g de Maionese Hellmann's
- 40g de Mostarda Hellmann's
- 40g de Molho Teriyaki
- 50 ml de Vinagre Balsâmico
- 30g de Mel



**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:**

