

**REDUZA A COMPLEXIDADE
DO SEU ESTOQUE**



**UM PRODUTO E
DIVERSAS SOLUÇÕES!**



**Unilever
Food
Solutions**

Apoiar. Inspirar. Transformar.



COMO HELLMANN'S SIMPLIFICA SEU ESTOQUE?



GRATINA

Gratina como queijo, agrega beleza aos pratos e garante aquele dourado.



QUENTE OU FRIO

Pode ser usada em preparos quentes e frios. Um mundo de possibilidades.



NÃO TALHA

O creme de leite talha com facilidade, que tal trocar por Hellmann's e acabar com esse problema?



ATÉ NA SOBREMESA

Hellmann's substitui até a manteiga/margarina em bolos e tortas!



VÁRIAS APLICAÇÕES

Hellmann's substitui o uso de queijos, creme de leite, requeijão e manteiga!



É SEGURA

Pode ficar 3 dias, após aberta, fora da geladeira.



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE

		Ratatouille Gratin	3
		Gratinado de Couve Flor Especial	4
		Batata Recheada com Legumes	5
		Gratinado Cremoso de Camarão	6
		Filé de Linguado com Alcaparras	7
		Strogonoff de Carne	8
		Sanduíche Frio de Frango Cremoso	9
		Quiche de Calabresa	10
		Bolinho de Espinafre com Provolone	11
		Filé de Frango com Hellmann's au Poivre	12
		Pão de Mel Hellmann's	13

 **Receita Vegetariana**

 **Livre de Glúten**



Ratatouille Gratin

Rendimento: 4 Porções de 200g



MODO DE PREPARO

1. Corte as berinjelas em fatias bem finas e retire a casca.
2. Adicione um pouco de sal e leve para uma peneira, deixe descansar por 40 min.
3. Corte a abobrinha e tomate em fatias iguais, tempere com sal e pimenta do reino.
4. Em uma forma de quiche ou assadeira rasa, adicione azeite, monte camadas de legumes de forma intercalada, finalize com uma camada de Maionese Hellmann's e leve ao forno para assar e dourar.
5. Finalize com tomilho ou manjericão fresco.

INGREDIENTES

- 200g de Abobrinha;
- 250g de Tomate;
- 150g de Berinjela;
- Tomilho
Fresco/Manjericão;
- 180g de Maionese
Hellmann's Balde 3kg;
- 50ml de Azeite;
- Pimenta do Reino;
- Sal.



Gratinado de Couve Flor Especial

Rendimento: 3 Porções de 220g

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe a couve flor no vapor e reserve.
2. Em uma frigideira forneável, adicione o azeite e doure levemente o alho picado, adicione a couve flor e refogue por 1 minuto.
3. Desligue o fogo, ajuste sal e pimenta do reino e cebolinha picada.
4. Cubra a couve flor com uma generosa camada de Maionese Hellmann's.
5. Torre o pão sem glúten no forno até que esteja crocante, rale no ralo grosso, até atingir uma farinha crocante.
6. Adicione a farinha ralada em cima da Maionese Hellmann's, leve ao forno pré aquecido, por cerca de 8 minutos ou até dourar.

INGREDIENTES

- 500g de Couve Flor
- 200g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- Pimenta do Reino
- 20g de Cebolinha Picada
- 50 ml de Azeite
- 3 Dentes de Alho
- Sal
- 80g de Pão sem Glúten



Batata Recheada com Legumes

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o forno em 180 graus.
2. Separe 4 batatas grandes, leve para uma assadeira, regue com azeite e tempere com sal e pimenta do reino. Assim que as batatas estiverem assadas e macias, retire do forno e espere esfriar.
4. Com a batata que sobrou, retire a casca, corte em cubos e cozinhe no vapor junto as cenouras em cubos, ao final do cozimento, adicione as ervilhas.
5. Em um recipiente, misture os legumes cozidos no vapor, palmito em cubos, salsinha picada, pimenta do reino, Maionese Hellmann's e Mostarda Hellmann's
6. Corte as batatas ao meio e abra elas sem partir por completo. Raspe um pouco da batatas assada para que você possa rechear com a salada de batatas.

INGREDIENTES

- 5 Batatas Inglesa Grandes
- 70g de Cenoura em Cubos
- 70g de Palmito em Cubos
- Salsinha Fresca
- 50g de Ervilha Fresca
- 200g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino
- 20g de Mostarda Hellmann's
- 50ml de Azeite
- Sal



Gratinado Cremoso de Camarão

Rendimento: 3 Porções de 220g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente os pimentões coloridos e em seguida os camarões.
2. Tempere com Caldo Delicias do Mar Knorr, pimenta do reino e cozinhe por 2 minutos.
3. Adicione o creme de leite e 300g de Maionese Hellmann's, misture tudo e leve para um refratário forneável.
4. Faça uma camada final com a Maionese Hellmann's restante e leve para gratinar.

INGREDIENTES

- 500g de Camarão Limpo
- 450g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 180g de Creme de Leite
- 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 80g de Cebola Picada
- 80g de Pimentão Vermelho Picado
- 80g de Pimentão Amarelo Picado
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Filé de Linguado com Alcaparras

Rendimento: 2 Porções de 350g

MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira aquecida, adicione o azeite e doure os filés de peixe já temperados com Caldo Delícias do Mar.
2. Importante apenas selar, cerca de 1 minuto.
3. Retire os filés da frigideira e adicione a um refratário forneável, reserve.
4. Em uma panela, acrescente o leite, adicione pimenta do reino, alcaparras, salsinha e Maionese Hellmann's, misture tudo e cozinhe em fogo baixo por 1 minuto.
5. Adicione o molho ao peixe e leve ao forno por cerca de 15 minutos.

INGREDIENTES

- 500g de Filé de Dourado/Pescada
- 15g de Caldo Delícias do Mar
- 200g de Maionese Hellmann's Balde3kg
- 80ml de Leite
- 20g de Salsinha Picada
- 50g de Alcaparras
- 50ml de Azeite
- Pimenta do Reino



Strogonoff de Carne

Rendimento: 10 Porções de 160g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e a cebola, doure por 1 minuto.
2. Acrescente os cubos de carne e tempere com Caldo de Carne Knorr, ajuste o sabor com pimenta do reino.
3. Em seguida adicione o Molho Shoyu, acrescente o leite, Mostarda Hellmann's, ketchup Hellmann's e por último a Maionese Hellmann's.
4. Misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos.
5. Finalize adicionando o champignon.

INGREDIENTES

- 20g de Caldo de Carne Knorr
- 450g de Maionese Hellmann's
- 200 de Leite
- 250g de Champignon
- 100g de Cebola
- 80g de Ketchup Hellmann's
- 50g de Mostarda Hellmann's
- 40ml de Shoyu Knorr
- Pimenta do Reino
- 50 ml de Azeite



Sanduíche Frio de Frango Cremoso

Rendimento: 4 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture: o frango defumado, cenoura ralada, pimenta do reino, alcaparras e Maionese Hellmann's.
2. Refrigere por 1 hora.
3. Corte o pão ciabata ao meio, adicione uma folha de alface americana, duas fatias de tomate e uma porção generosa do creme de frango.

INGREDIENTES

- 4 Pães Ciabata
- 500g de Frango Defumado Desfiado
- 100g de Cenoura Ralada
- Pimenta do Reino
- 200g de Maionese Hellmann's
- 150g de Alface Americana
- 20g de Alcaparras
- 200g de Tomate



Quiche de Calabresa

Rendimento: 10 Porções de 140g

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture, farinha de trigo, a base para Purê Knorr e Maionese Hellmann's.
2. Junte tudo até se tornar uma massa homogênea e lisa, deixe descansar na geladeira por 10min.
3. Em uma frigideira, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida adicione a calabresa moída, refogue por 2 minutos e reserve.
4. Abra a massa em uma forma para quiche, adicione o recheio. Em um recipiente, misture o Molho Branco Knorr pronto, os ovos e as gemas, ajuste sal e bata com ajuda de um batedor aramado/fouet.
5. Adicione o creme branco em cima do recheio e finalize com queijo parmesão ralado, leve para assar em forno pré-aquecido, por cerca de 35/30 minutos, até que esteja dourado.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180 de Base para Purê Knorr
- 200g de Maionese Hellmann's
- 500g de Molho Branco Knorr Pronto
- 2 Ovos
- 350g de Calabresa Moída
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Bolinho de Espinafre com Provolone

Rendimento 20 Porções de 20g

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture: arroz branco cozido, cenoura ralada, pimenta do reino, uma pitada de sal, queijo provolone ralado e Maionese Hellmann's. Reserve esta mistura.
2. Cozinhe o espinafre no vapor, em seguida corte picadinho, tempere com pimenta e sal e adicione à massa do bolinho.
3. Forme bolinhos do tamanho que preferir, empane no Preparo Milanesa Knorr e frite em óleo quente até dourar.

INGREDIENTES

- 200g de Arroz Cozido
- 90g de Maionese Hellmann's
- 70g de Espinafre
- Pimenta do Reino
- 60g de Cenoura Ralada
- 100g de Preparo A Milanesa Knorr
- 150g de Queijo Provolone
- Sal
- Óleo para Fritura



Filé de Frango au Poivre

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione o azeite e a cebola, refogue por 2 minutos e adicione o conhaque.
2. Em seguida, quebre os grãos de pimenta com a faca ou pilão, deixe em pedaços grossos.
3. Empane os filés de frango nos grãos de pimenta, adicione o Caldo de Galinha Knorr e doure na panela junto com a cebola.
4. Em outro recipiente, misture Maionese Hellmann's e leite, bata com ajuda de um fouet/batedor aramado, até que se torne um creme homogêneo.
5. Acrescente o creme aos filés e misture delicadamente, cozinhe mais 2/3 minutos.

INGREDIENTES

- 450g de Filé de Frango
- 50ml de Azeite
- 80g de Cebola
- 100ml de Conhaque
- 200g de Maionese Hellmann's Balde 3kg
- 50ml de Leite Integral
- 10g de Pimenta do Reino em Grãos
- 12g de Caldo de Galinha Knorr



Pão de Mel Hellmann's

Rendimento: 8 Porções de 100g

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador ou mixer (exceto a farinha de trigo).
2. Adicione a base batida em uma recipiente, acrescente a farinha de trigo e misture com ajuda de um fouet/batedor aramado.
3. Leve para o forno pré-aquecido em uma forma untada e enfarinhada.
4. O bolo estará pronto em cerca de 30 minutos.
5. Utilize um palito para verificar se a massa está cozida suficiente.
6. Corte como preferir e recheie com seu sabor preferido (doce de leite, chocolate).

INGREDIENTES

- 300ml de Leite
- 70g de Cacau em Pó
- 2 Ovos
- 200g de Mel
- 150g de Açúcar Mascavo
- 100g de Maionese Hellmann's
- 10g de Bicarbonato de Sódio
- 3g de Cravo em Pó
- 3g de Canela em Pó
- 20g de Fermento em Pó
- 200g de Farinha de Trigo

HELLMANN'S
EST.1913



**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:**

