

A Unilever Food Solutions é **feita por chefs e para chefs.** Estamos ao lado de quem faz acontecer na cozinha, dos pequenos negócios às grandes redes.

Com marcas como **Knorr Professional** e **Hellmann's**, oferecemos produtos, receitas e soluções práticas que ajudam você a ganhar tempo, sabor e eficiência na operação.

Nosso time acompanha **as principais tendências do mercado** para entregar inovação e apoiar operadores na criação de pratos que **encantam** e **vendem**.

CONTE COM A GENTE PARA TRANSFORMAR SUA COZINHA EM UM NEGÓCIO AINDA MAIS RENTÁVEL.



Este eBook foi criado especialmente para operadores de foodservice que querem transformar o fim de ano em uma oportunidade real de crescimento.

Com receitas exclusivas desenvolvidas por chefs da Unilever Food Solutions, você vai encontrar pratos temáticos, criativos e fáceis de aplicar na sua operação.

CLIQUE NO SEU CONTEÚDO

ABRIR RECEITAS

ABRIR CALENDÁRIO DE POSTS

Além das receitas, o eBook traz um **cronograma completo de postagens para redes sociais**, com sugestões de conteúdo.

Tudo pensado para ajudar você a divulgar seus pratos com estratégia, atrair mais clientes e aumentar suas vendas no Natal e Ano Novo.



AVENATALINA MARINADA

Ingredientes

200 g Maionese Hellmann's

25 g Caldo de Galinha Knorr Professional

35 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

1 unidade (cerca Frango grande

de 2,5 kg)
Vinho Branco gelado
100 ml
Pimenta-do-Reino

20 grãos Cebolas inteiras sem casca

2 unidades5 gAlecrim fresco

4 ramos Salsinha fresca picada

10 g Agua

- Aquecer 1 litro de água e dissolver Caldo de Galinha Knorr Professional,
 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e pimenta-do-reino.
- 2. Adicionar o vinho e cerca de 3 litros de água gelada. Colocar o frango para uma tigela grande e cobrir com a marinada. Completar com mais água, se necessário.
- 3. Cobrir com plástico filme e levar à geladeira por 12 horas. Preaquecer o forno na função vapor.
- Misturar a Maionese Hellmann's com restante do Meu Tempero Cebola
 & Alho Knorr Professional, páprica em uma tigela e reservar.
- 5. Retirar o frango da marinada, secar a pele e a cavidade interna.
 Colocar as cebolas e alecrim dentro da cavidade. Amarrar as asas e as coxas, se necessário.
- 6. Cozinhar no vapor 30-50 minutos, conforme tamanho da ave.
- 7. Mudar para a função calor seco a 180° C e esperar preaquecer.
- 8. Cobrir a ave com a mistura de maionese e assar por cerca de 20 minutos ou até dourar e ficar cozida.
- 9. Servir em um refratário acompanhado de batatas assadas.

LOMBO SUÍNO COM MOLHO DEMI GLACE COM MAÇÃ

Ingredientes

45 g20 gMolho Demi Glace Knorr ProfessionalCaldo de Carne Knorr Professional

10 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

1 unidade (1,5 kg) Lombo Suíno
 500 ml Suco de Maçã
 2 folhas Louro seco
 2 ramos Alecrim fresco
 2 unidades Canela em pau

2 unidades Cravo60 ml Azeite

300 ml Vinho Branco Seco

10 g Páprica Doce

A gosto Pimenta-do-Reino

- 1. Em um recipiente fundo, adicionar o lombo suíno e temperar com Caldo de Carne Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, páprica doce, folhas de louro, vinho branco seco e pimenta-do-reino. Marinar por 6 horas na geladeira.
- 2. Preaquecer o forno a 170°C.
- 3. Retirar da marinada o lombo e secar, então, enrolar no celofane compatível para assar e fechando muito bem as extremidades.
- 4. Assar a 170°C por cerca de 1 hora.
- **5.** Após este tempo, retirar do celofane, passar o azeite e continuar o cozimento por mais 15-20 minutos.
- **6.** Retirar do forno, deixar descansar por 10 minutos, fatiar e dispor sobre o refratário de serviço.
- 7. Em uma panela, misturar o suco de maçã com o Molho Demi Glace Knorr Professional e aquecer até começar a ferver, cerca de 2 minutos. Adicionar alecrim, canela, cravo e continuar a cozinhar por mais 1 minuto.
- 8. Dispor o molho sobre o lombo já fatiado.

TENDER COM BARBECUE DE CANELA E ABACAXI ASSADO

Ingredientes

300 g Molho Barbecue Hellmann's

5 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

80 ml Suco de Abacaxi

75 g Mel

5 g Gengibre fresco ralado

4 g Canela em pó

1 unidade (1 kg) Tender

500 g80 gAbacaxi em rodelasManteiga sem sal

- 1. Em uma panela, adicionar Molho Barbecue Hellmann's, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, suco de abacaxi, mel, gengibre, canela, misturar bem e ferver por 2 minutos. Reservar.
- 2. Preaquecer o forno a 180°C.
- 3. Dispor o tender em um refratário e passar o molho sobre toda a superfície do tender.
- 4. Assar o tender a 180°C por cerca de 20 minutos ou até que estar dourado.
- 5. Em uma frigideira, adicionar a manteiga e dourar as fatias de abacaxi.
- 6. Servir o tender fatiado junto ao abacaxi grelhado.



ARROZ DE FESTA

Ingredientes

10 g Caldo de Galinha Knorr Professional

10 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

100 g200 gManteiga sem salCebola Roxa picada

20 g Alho picado

200 g Presunto picado

150 g
 100 g
 100 g
 Pimentão Vermelho picado
 Pimentão Amarelo picado
 Damasco Seco picado

30 g Mel

1 pitada1 pitadaCanela em póCravo em pó

300 g Arroz Branco cozido

250 g Lentilha cozida

20 g Salsinha fresca picada

50 g Amêndoas Laminadas torradas

- 1. Em uma panela, refogar cebola na manteiga até ficar transparente
- Adicionar alho, presunto, milho, pimentões, damasco e continuar a cozinhar por 3-4 minutos.
- 3. Temperar com Caldo de Galinha Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, mel, canela, cravo e misturar bem.
- **4.** Adicionar arroz, lentilha cozidos e mexer bem.
- 5. Transferir para prato de serviço e finalizar com salsinha e amêndoas.

BATATA GRATINADA COM CREME DE BACALHAU

Ingredientes

90 g
Molho Branco Bechamel Knorr Professional
10 g
Caldo Delícias do Mar Knorr Professional

10 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

1 kg50 gAzeite

100 g1 LLeite Integral frio

500 g Bacalhau Dessalgado e Desfiado

150 g
100 g
10 g
10 g
10 g
100 g
Queijo Muçarela ralada

A gosto Pimenta-do-Reino

- Cortar a batata em rodelas de cerca 0,5 cm e pré-cozinhar as rodelas em água quente temperada com 5 g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional. Reservar.
- 2. Em uma panela, refogar a 50 g de cebola no azeite até ficar transparente.
- 3. Adicionar leite, Molho Branco Bechamel Knorr Professional e misturar bem para incorporar. Cozinhar até levantar fervura, continuar a cozinhar por 1-2 minutos e reservar.
- 4. Em uma panela, refogar o restante da cebola no azeite com o bacalhau e temperar com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional, restante do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, pimenta-do-reino e continuar a cozinhar por 2-3 minutos.
- 5. Adicionar o molho branco pronto, Maionese Hellmann's, creme de leite, salsinha e misturar muito bem.
- 6. Preaquecer o forno a 180°C.
- 7. Em um refratário, fazer camadas com o creme de bacalhau e as rodelas de batatas. Finalizar com uma camada do creme e cobrir com queijo.
- 8. Levar ao forno a 180°C para gratinar até ficar dourado.



FAROFA DE PANETTONE

Ingredientes

5 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

300 g Panettone de frutas

300 g Farinha de mandioca tipo biju

150 g
 50 g
 6 Alain language

10 g Salsinha fresca picada

- 1. Cortar o panettone em pedaços e levar ao forno a 160°C para ficar levemente torrado e seco.
- 2. Quebrar os pedaços de panettone em porções menores.
- 3. Em uma panela, refogar na manteiga as frutas cristalizadas e a farinha de mandioca, temperar com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
- 4. Adicionar o panettone e a salsinha picada.
- 5. Transferir para o prato de serviço.

FAROFA CROCANTE DE LINGUIÇA

Ingredientes

10 g	Caldo de Carne Knorr Professional				
5 g	Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional				
100 g	Cebola fresca picada				
180 g	Manteiga sem sal				
300 g	Linguiça Toscana fresca sem pele e picada				
500 g	Farinha de Mandioca fina				
300 g	Farinha estilo panko				
100 g	Damasco Seco picado				
100 g	Castanha-de-Caju torrada e picada				
100 g	Castanha-do-Pará torrada e picada				
10 g	Salsinha fresca picada				

- 1. Em uma panela, refogar a cebola na manteiga até ficar transparente, acrescentar a linguiça e deixar dourar.
- 2. Adicionar o damasco e as farinhas panko e de mandioca, e continuar a refogar.
- 3. Acrescentar as castanhas e temperar com Caldo de Carne Knorr Professional e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 4. Dourar a farofa até ficar crocante.
- 5. Transferir para o refratário de serviço e finalizar com salsinha picada e mais castanhas.

FAROFA DE CARNESECA

Ingredientes

50 g Molho Barbecue Hellmann's

10 g Caldo de Carne Knorr Professional

5 g Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional

100 g200 gCebola Roxa fatiada

20 g Alho picado

450 g Carne Seca dessalgada e desfiada

500 g Farinha de Mandioca torrada

10 g Salsinha fresca picada

- 1. Em uma panela, refogar cebola roxa e alho na manteiga dourar.
- 2. Acrescentar a carne seca e continuar a cozinhar por 1-2 minutos.
- 3. Adicionar Molho Barbecue Hellmann's, Caldo de Carne Knorr Professional, Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e misturar bem.
- 4. Acrescentar a farinha de mandioca aos poucos, mexendo até atingir a textura desejada.
- 5. Transferir para o refratário de serviço e finalizar com salsinha picada.





BOLO DE MEL ESPECIARIAS

Ingredientes

100 g Maionese Hellmann's

30 g Amido de Milho Maizena

300 ml Leite Integral

200 g Mel

150 g Açúcar Mascavo

2 unidades Ovos

200 g70 gFarinha de TrigoCacau em pó

25 g Fermento Químico em pó

3 g Cravo em pó 3 g Canela em pó

300 g Doce de Leite cremoso

100 g Creme de Leite UHT

Manteiga sem sal para untar

- 1. Preaquecer o forno em 180°C, untar com manteiga e forrar uma forma com papel manteiga.
- 2. Bater no liquidificador maionese Hellmann's, leite, mel, açúcar, ovos até ficar bem uniforme.
- 3. Em uma tigela, misturar Amido de Milho Maizena, farinha, cacau, fermento, cravo, canela com um batedor de arame.
- 4. Juntar a mistura batida aos secos e mexer até ficar homogêneo.
- **5.** Transferir para a forma preparada e alisar bem a superfície.
- **6.** Assar a 180°C por 25-30 minutos ou até que saia limpo no teste do palito.
- 7. Deixar o bolo esfriar.
- 8. Em uma tigela, misturar o doce de leite com o creme de leite aos poucos para deixar mais líquido.
- 9. Cortar fatias do tamanho desejado, servir com uma bola de sorvete e com calda de doce de leite.

TERRINE DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

400 g Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or

300 ml Creme de Leite fresco

750 ml Leite gelado

150 ml logurte sem sabor

400 g Frutas Vermelhas congeladas

150 g Açúcar Refinado

Frutas vermelhas frescas para decorar

- 1. Na tigela da batedeira, bater o creme de leite em ponto de picos moles e reservar na geladeira.
- 2. Na tigela da batedeira, misturar Mousse de Chocolate Branco Carte D'Or com o leite e bater com o batedor tipo globo por 6-8 minutos em velocidade média ou até ganhar volume.
- 3. Adicionar iogurte, creme de leite batido e misturar delicadamente.
- 4. Colocar em uma forma de terrine ou no refratário de serviço, levar para a geladeira por 6 horas para firmar e manter na geladeira até o momento de servir. Cobrir com plástico-filme.
- **5.** Em uma panela, misturar frutas congeladas com açúcar e cozinhar em fogo baixo até reduzir e ficar mais espesso. Deixar esfriar.
- 6. Na hora de servir, colocar a calda sobre a mousse de chocolate branco e iogurte, e decorar com as frutas frescas.

CALENDÁRIO DE POSTS DEZEMBRO

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo	
1	2	3	4	5	6	7	
8	9	10	11	12	13	14	
15	16	17	18	19	20	21	
22	23	24	25	26	27	28	
29	30	31	Os dias destacados em verde são sugestões de datas para postagem.				

Este conteúdo é uma sugestão.

Use como **inspiração** e **adapte** conforme a realidade do seu negócio, sua equipe e seu cliente.

Crie um banco de conteúdo

Reserve 1 dia para gravar várias fotos e vídeos. Isso evita correria e garante consistência.

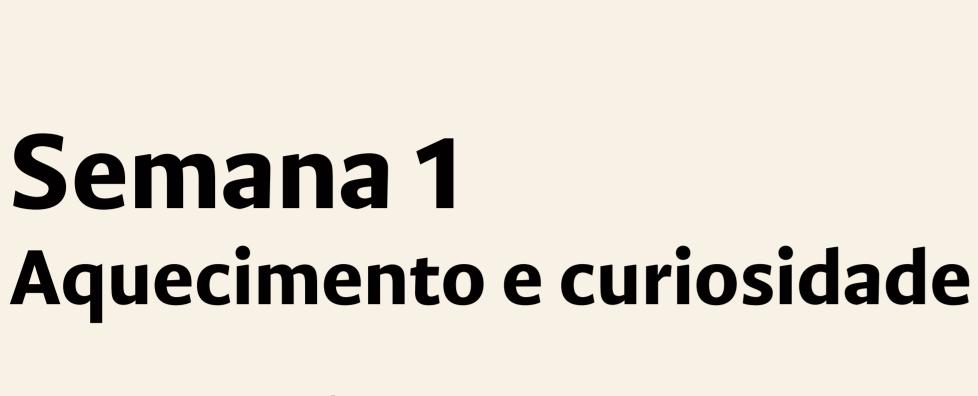
Acompanhe os resultados

Anote o que teve mais curtidas, comentários e pedidos. Isso vai te ajudar a melhorar nas próximas campanhas.

Conte com um profissional de conteúdo para potencializar sua campanha

Você já tem um ótimo produto, um cardápio atrativo e uma operação bem organizada. Mas para transformar tudo isso em vendas, a comunicação precisa ser estratégica.







01/12 – Abertura

Post:

Vídeo curto anunciando a campanha de fim de ano

Legenda:

"Está aberta a temporada mais deliciosa do ano! Em breve, nosso cardápio especial de Natal e Ano Novo. Já está pensando na sua ceia?"

Fala sugerida no vídeo:

"Oi, pessoal! Dezembro chegou e com ele, a época mais gostosa do ano. Fica de olho porque vem aí o nosso cardápio especial de fim de ano. Você não vai querer perder!"

06/12 – Teaser de prato temático Post:

Foto de prato com nome criativo

Legenda:

"Apresentamos o 'Prato da Virada'! Uma explosão de sabores para começar o ano com o pé direito."

Fala sugerida (em vídeo ou nos stories):

"Esse é só um gostinho do que vem por αί. Nosso 'Prato da Virada' vai surpreender no sabor e na apresentação!"



Semana 2 Divulgação oficial e incentivo à encomenda

09/12 – Lançamento do cardápio Post:

Carrossel com fotos dos pratos

Legenda:

"O nosso cardápio de fim de ano está no ar! Pratos incríveis, combos especiais e muito sabor para sua ceia. Encomende já!"

Fala sugerida (em vídeo ou stories):

"Dá uma olhada no nosso cardápio especial! Tem opções pra todos os gostos e tamanhos de família. Corre pra garantir o seu!"

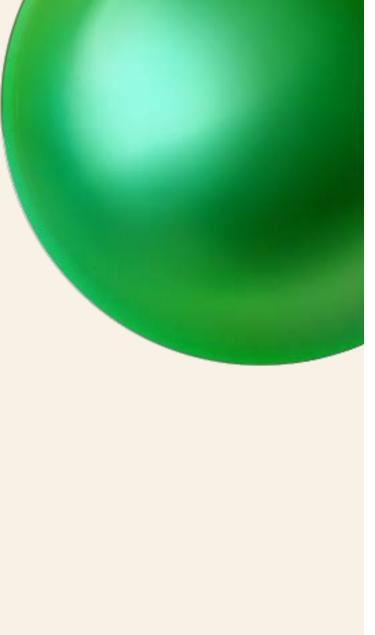
12/12 – Montagem de prato especial Post:

Reels ou TikTok mostrando a montagem **Legenda:**

"Olha só como preparamos o nosso 'Combo Ceia Express'! Praticidade, sabor e aquele toque especial que só a nossa cozinha tem."

Fala sugerida (em off ou legenda):

"Montagem rápida, ingredientes frescos e muito sabor. Esse é o nosso Combo Ceia Express!"







16/12 – Depoimento de cliente ou chef Post:

Vídeo com cliente ou chef

Legenda:

"Quem prova, aprova! Veja o que nossos clientes estão dizendo sobre o cardápio de Natal."

Fala sugerida:

"Eu pedi o Combo da Virada no ano passado e foi um sucesso! Todo mundo amou. Já garanti o meu esse ano também!"

18/12 – Lembrete de encomendas antecipadas Post:

Imagem com chamada para ação

Legenda:

"Não deixe pra última hora! Faça sua encomenda até o dia 18/12 e garanta uma ceia deliciosa e sem correria."

Fala sugerida (em vídeo curto):

"Oi, pessoal! Passando pra lembrar que as encomendas vão até o dia 18. Garanta sua ceia com a gente!"

20/12 – Contagem regressiva

Post:

Stories com sticker de contagem

Legenda:

"Faltam 5 dias para o Natal! Já garantiu sua ceia?"

Fala sugerida (em vídeo):

"Contagem regressiva iniciada! Faltam só 5 dias. Ainda dá tempo de pedir sua ceia com a gente!"







22/12 – Última chamada para encomendas Post:

Imagem com chamada urgente

Legenda:

"Hoje é o último dia para fazer sua encomenda de Natal!"

Fala sugerida:

"Última chance! Hoje é o último dia pra garantir sua ceia com a gente. Corre!"

24/12 - Boas festas

Post:

Foto da equipe ou imagem com mensagem **Legenda:**

"O nosso maior presente é ter você com a gente. Feliz Natal!"

Fala sugerida:

"Desejamos a todos um Natal cheio de amor, saúde e, claro, muito sabor. Obrigado por estarem conosco!"

27/12 - Teaser do cardápio de Ano Novo Post:

Foto ou vídeo de prato novo

Legenda:

"O ano ainda não acabou! Vem aí o nosso cardápio especial de Ano Novo."

Fala sugerida:

"Já estamos preparando o cardápio da virada! Fica de olho que vem novidade por aí."







Semana 5 Encerramento

29/12 - Destaque para o Prato da Virada Post:

Vídeo da montagem do prato

Legenda:

"O 'Prato da Virada' já está fazendo sucesso! Peça o seu."

Fala sugerida:

"Esse é o nosso Prato da Virada: sabor, beleza e aquele toque especial pra começar o ano com o pé direito!"

31/12 – Encerramento e agradecimento Post:

Imagem ou vídeo da equipe

Legenda:

"Obrigado por fazer parte do nosso ano. Que 2026 venha com ainda mais conquistas, saúde e sabor."

Fala sugerida:

"Gratidão por cada pedido, cada mensagem, cada cliente. Que 2026 seja ainda mais incrível. Feliz Ano Novo!"



AGORA VOCÊ TEM TUDO O QUE PRECISA PARA FAZER UMA GRANDE TEMPORADA DE FIM DE ANO!

LEVA MENOS DE 1 MINUTO!

Responda nossa pesquisa rápida e conte o que você achou do material.

CLIQUE AQUI PARA PARTICIPAR

SIGA E FIQUE POR DENTRO DAS NOVIDADES



