

ECONOMIA PARA O SEU NEGÓCIO?



INOVE NO SEU MENU COM A MAIONESE QUE RENDE ATÉ 30% MAIS*!



*Comparado com os principais produtos do mercado de food service, pesquisa externa realizada em 2018



Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.



MELHOR RENTABILIDADE COM HELLMANN'S

Preço médio
por kg

POR QUE ESCOLHER HELLMANN'S?



R\$ 14,00

HELLMANN'S: A MAIONESE Nº 1**



REQUEIJÃO

R\$ 27,40

HELLMANN'S AGREGA CREMOSIDADE
Porém com muito sabor e menos custo.



**QUEIJO
MUÇARELA**

R\$ 39,39

HELLMANN'S GRATINA COMO O QUEIJO
Mas é mais barato que o queijo parmesão
ou muçarela.



**CREME DE
LEITE**

R\$ 34,88

HELLMANN'S REDUZ CUSTO

Na maioria das preparações, você pode
substituir o creme de leite por 50% de
maionese Hellmann's.



MANTEIGA

R\$ 35,16

HELLMANN'S SUBSTITUI MANTEIGA

Sabe massa de quiche ou empadão? É só
substituir a manteiga por Hellmann's, sua
massa ficará mais saborosa e em conta.

**ALÉM DISSO,
HELLMANN'S RENDE ATÉ **30%** MAIS* !**

*Comparado com os principais produtos do mercado de food service, pesquisa externa realizada em 2018

** Fonte: "Hellmann's a marca número 1 de maionese do mundo" - Euromonitor International Limited; Packaged Foods 2021 edition, retail value sales, umbrella brand name classification (includes all Hellmann's and Best Foods brand sales) 2020 data












Unilever
Food
Solutions

Apoiar. Inspirar. Transformar.

ÍNDICE

Quiche de Frango	3
Torta Madalena Tradicional	4
Pão de Alho Cremoso	5
Sobrecoxa Assada e Gratinada	6
Strogonoff de Frango	7
Empadão Cremoso de Camarão	8
Batatas Recheadas com Queijo e Presunto	9
Pão de Leite	10
Salada de Repolho com Bacon	11
Salada de Batata	12

Preparos mais presentes em:

Padarias - 	Cafeterias - 	Lanchonetes - 	Self Service - 	Bares - 
A La Carte - 	Rotisseria - 	Churrascaria - 	Produções Industriais - 	



Quiche de Frango

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture, farinha de trigo, o Purê de Batata Knorr e a manteiga. Junte tudo até se tornar uma massa homogênea e lisa, deixe descansar na geladeira por 10 minutos, caso necessário adicione 30ml de água para ajudar a dar o ponto na massa.
2. Em uma frigideira, adicione o azeite, doure a cebola e em seguida adicione o frango desfiado, refogue por 2 minutos e reserve.
3. Abra a massa em uma forma para quiche, adicione o frango. Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's, os ovos e as gemas, ajuste sal e bata com ajuda de um batedor aramado/fouet.
4. Adicione esse 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. Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 200g de Farinha de Trigo
- 180g de Manteiga
- 180 de Purê de Batata Knorr
- 500g de Maionese Hellmann's
- 3 Ovos
- 350g de Frango Desfiado
- 2 Gemas
- Pimenta do Reino
- 50g de Azeite
- 50g de Cebola
- 100g de Queijo Parmesão Ralado



Torta Madalena Tradicional

Rendimento: 12 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione a água, deixe ferver e inclua o Purê de Batata Knorr, misture bem e cozinhe por 1 minuto, reserve.
2. Em outra panela, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente a carne moída e refogue por 3 minutos. Tempere com pimenta do reino e Caldo de Carne Knorr, cozinhe por mais 4 minutos.
3. Em um refratário, adicione metade do purê já pronto, adicione toda carne moída e cubra com o restante do purê.
4. Faça uma camada com a Maionese Hellmann's e leve para o forno, asse até que a torta esteja toda gratinada e sirva.

INGREDIENTES

- 1kg de Purê Knorr
- 3,8L de Água
- 320g de Maionese Hellmann's
- 800g de Carne Moída
- Pimenta do Reino
- 90g de Cebola
- 40ml de Azeite
- 18g de Carne de Carne Knorr

HELLMANN'S SUBSTITUI O REQUEIJÃO E A MANTEIGA, AGREGANDO
CREMOSIDADE E SABOR



Pão de Alho Cremoso

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Corte todos os pães no formato tradicional para Pão de Alho e reserve.
2. Em um recipiente misture o alho, Maionese Hellmann's, salsinha picada e o queijo parmesão ralado grosso, faça uma pasta.
3. Espalhe entre as fatias de pão e um pouco na parte externa do pão, refrigere por 1 hora e depois asse em forno ou churrasqueira até que esteja dourado.
4. Está pronto para servir.

INGREDIENTES

- 5 Pães Francês
- 80g de Alho Processado
- 280g de Maionese Hellmann's
- 20g de Salsinha Picada
- 120g de Queijo Parmesão



Sobrecoxa Assada e Gratinado

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente adicione as sobrecoxas e o vinho branco seco. Inclua o alecrim picado, Base Sabor Limão em Pó, Caldo de Galinha Knorr e 2 dentes de alho picados. Deixe marinar por pelo menos 4 horas.

2. Retire as sobrecoxas da marinada, leve para uma assadeira, cubra as sobrecoxas com papel alumínio e asse ao forno por cerca de 45 minutos.

3. Em um recipiente, misture a Maionese Hellmann's, salsinha picada e a páprica.

4. Retire o papel alumínio das sobrecoxas, espalhe generosamente a maionese temperada e leve ao forno para dourar por cerca de 10 minutos. Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 1kg de Sobrecoxa de Frango
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 1 Ramo de Alecrim
- 100ml de Vinho Branco Seco
- 10g de Base Sabor Limão em Pó
- 250g de Maionese Hellmann's
- 10g de Páprica Picante
- 2 Dentes de Alho
- 20g de Salsinha Picada

HELLMANN'S REDUZ O USO DE CREME DE LEITE, MANTENDO A CREMOSIDADE DO PREPARO.



Strogonoff de Frango

Rendimento: 10 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente misture a Maionese Hellmann's e o creme de leite, reserve. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e refogue a cebola picada por 2 minutos, acrescente os cubos de peito de frango, tempere com Caldo de Galinha Knorr, páprica doce e pimenta do reino. Cozinhe por 5 minutos.
2. Adicione o molho inglês, misture bem e em seguida o conhaque, deixe evaporar o álcool.
3. Adicione a Mostarda Hellmann's e por último a Maionese Hellmann's já misturada ao creme de leite.
4. Misture novamente, reduza o fogo e cozinhe por mais 2 minutos, até que tudo esteja cozido e cremoso.

INGREDIENTES

- 1kg de Peito de Frango em Cubos
- 20g de Caldo de Galinha Knorr
- 420g de Maionese Hellmann's
- 280g de Creme de Leite
- 80g de Mostarda Hellmann's
- 20ml de Molho Inglês
- 50ml de Conhaque
- 10g de Páprica Doce
- 40ml de Azeite
- 80g de Cebola
- Pimenta do Reino

HELLMANN'S SUBSTITUI O REQUEIJÃO, MANTENDO A CREMOSIDADE, SABOR E RENDIMENTO.



Empadão Cremoso de Camarão

Rendimento: 12 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em recipiente misture farinha de trigo, 1 gema e 220g de Maionese Hellmann's. Assim que a massa estiver homogênea e lisa, leve para geladeira envolvida em plástico filme e deixe descansar por 15 minutos.
2. Em uma panela aquecida, adicione o azeite e doure a cebola, acrescente os camarões limpos, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr e pimenta do reino, refogue por 2 minutos. Acrescente o molho de tomate pronto e em seguida o restante da Maionese Hellmann's.
3. Misture tudo e finalize com salsinha picada. Espere o recheio ficar em temperatura ambiente.
4. Abra a massa e use parte dela para o fundo do empadão, revestido uma assadeira/refratário, adicione todo recheio e em seguida cubra com o restante da massa, pincele uma gema.
5. Leve ao forno até que a massa esteja crocante, cerca de 35 minutos e sirva.

INGREDIENTES

- 450g de Farinha de Trigo
- 480g de Maionese Hellmann's
- 15g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 600g de Camarão Limpo
- 30g de Salsinha Picada
- 50g de Cebola
- 40ml de Azeite
- 2 Gemas
- 50g de Molho de Tomate Pronto

HELLMANN'S SUBSTITUI O CREME DE LEITE AGREGANDO CREMOSIDADE E SABOR AO RECHEIO DA BATATA.



Batata Recheada com Queijo e Presunto

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira, adicione as batatas lavadas e secas. Regue com azeite e tempere com sal e pimenta do reino.
2. Leve para o forno e asse até que estejam levemente macias.
3. Retire do forno, espere atingir temperatura ambiente.
4. Faça um corte superior e com cuidado retire parte do conteúdo das batatas, deixando espaço para o recheio.
5. Em um recipiente, adicione a Maionese Hellmann's, parmesão ralada, presunto processado, salsinha e milho em conserva, misture tudo e use para rechear as batatas.
6. Leve ao forno para dourar.
7. Sirva em seguida.

INGREDIENTES

- 5 Batatas Inglesa Grandes
- 40ml de Azeite
- 200g de Maionese Hellmann's
- 100g de Queijo Parmesão
- 150g de Presunto Processado
- Pimenta do Reino
- Sal
- 80g de Milho Verde em Conserva

HELLMANN'S SUBSTITUI O ÓLEO, PREPARANDO O PÃO DE LEITE COM PERFEIÇÃO, O DEIXANDO SUPER LEVE E SABOROSO.



Pão de Leite

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, adicione a Maionese Hellmann's, a manteiga, o leite, o queijo parmesão ralado na hora, sal e açúcar. Misture tudo devagar até que esteja um creme liso e homogêneo.
2. Acrescente toda farinha de trigo já com o fermento, misturada previamente e misture bem, delicadamente.
3. Adicione a massa em uma forma untada e enfarinhada. Deixe a massa crescer até dobrar de volume, cerca de 40 minutos em local fechado.
4. Pincele com a gema e leve para o forno pré-aquecido em 250 graus por 10 minutos. Na sequência, diminua para 200 graus e asse até dourar.

INGREDIENTES

- 400g de Maionese Hellmann's
- 2 ovos
- 70g de Manteiga
- 420g de Farinha de trigo
- 2 Gemas
- Sal
- 200ml de Leite
- 35g de Açúcar
- 12g de Fermento biológico seco
- 50g de Queijo Parmesão



Salada de Repolho com Bacon

Rendimento: 2 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela aquecida, adicione o bacon e doure os cubos, retire o excesso de gordura e reserve.
2. Rale os dois repolhos e a cenoura, bem finos, misture com a Maionese Hellmann's, cebolinha picada, tempere com pimenta do reino e por último o bacon em cubos.
3. Refrigere por pelo menos 1 hora e então sirva.

INGREDIENTES

- 200g de Repolho Roxo
- 200g de Repolho Branco
- 150g de Cenoura Ralada
- 250g de Bacon em Cubos
- 30g de Cebolinha Picada
- 220g de Maionese Hellmann's
- Pimenta do Reino



Salada de Batata

Rendimento: 5 Porções

MODO DE PREPARO

1. Corte as batatas em cubos médios e leve ao forno com parte do azeite e sal, asse até que estejam ao dente. Espere atingir temperatura ambiente e reserve.
2. Corte o alho poró em fatias finas, leve para uma panela com azeite e refogue por 2 minutos, espere atingir temperatura ambiente e adicione a acelga cortada em tiras, aproveite os talos da acelga nesse preparo.
3. Acrescente as batatas, a Maionese Hellmann's, os ovos cozidos em cubos e por último a salsinha picada. Ajuste o sabor com pimenta do reino.
4. Refrigere por 2 horas e então sirva.

INGREDIENTES

- 400g de Batata Inglesa
- 100g de Alho Poró
- 2 Ovos Cozidos
- 200g de Acelga
- 40g de Salsinha Picada
- Pimenta do Reino
- 200g de Maionese Hellmann's
- 40 ml de Azeite
- Sal

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:**

