



HELLMANN'S NA WIELE SPOSOBÓW

DZIEL SIĘ SMAKIEM

PORTFOLIO HELLMANN'S

ROZEGRAJ SEZON PO MISTRZOWSKU



UEFA
EURO2024
GERMANY

OFFICIAL PARTNER OF UEFA EURO 2024™



WYSOKA ZAWARTOŚĆ
OMEGA-3
zawiera 6,6 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) 100 ml produktu



MAJONEZ DO DEKORACJI
Pojemność: 3 l



WYSOKA ZAWARTOŚĆ
OMEGA-3
zawiera 6,6 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) 100 ml produktu



MAJONEZ WEGAŃSKI
Pojemność: 2 l



WYSOKA ZAWARTOŚĆ
OMEGA-3
zawiera 2,8 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) 100 ml produktu



MAJONEZ DO SAŁATEK
Pojemność: 5 l



WYSOKA ZAWARTOŚĆ
OMEGA-3
zawiera 2 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) 100 ml produktu



MAJONEZ YOFRESH
Pojemność: 5 l



MUSZTARDA
Masa netto: 3 kg



KETCHUP
Masa netto: 5 kg



SOS BARBECUE (BBQ)
Masa netto: 4,8 kg
Wydajność: 120 porcji
(40 g/porcja)



SOS CEZAR
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS 1000 WYSP
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje

SOSY I DIPY

GRILL



PRZEPIS NA 1 kg
AUTORSKIEGO SOSU



WYKONANIE

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj. Dopraw do smaku.
- Przed podaniem schłódź w lodówce.

HELLMANN'S
EST. 1913

1 ŻURAWINOWY Z OSCYPKIEM

Majonez Hellmann's Yofresh	0,650 kg
Żurawina w słoiku	0,190 kg
Oscypek, tarty	0,160 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

2 AWOKADO Z JALAPEÑO

Majonez Hellmann's Yofresh	0,560 kg
Śmietana 18%	0,150 kg
Awokado, zmiksowane	0,200 kg
Jalapeño, pokrojone	0,060 kg
Kolendra, pokrojona	0,010 kg
Sok z limonki	0,020 kg
Sól	do smaku

3 TUŃCZYKOWO - PAPRYKOWY

Majonez Hellmann's do sałatek	0,440 kg
Tuńczyk z zalewy, odsączony	0,200 kg
Peperonata Knorr Professional	0,200 kg
Jogurt naturalny	0,155 kg
Pieprz czerwony w całości	0,005 kg
Pieprz czarny mielony	do smaku

4 ZIOŁOWY

Majonez Hellmann's do dekoracji	0,600 kg
Śmietanka 30%	0,300 kg
Czasnek, utarty	0,010 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Bazylija, posiekana	0,030 kg
Szczypior, posiekany	0,015 kg
Olej pietruszkowy	0,030 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

5 TZATSIKI

Majonez Hellmann's do sałatek	0,200 kg
Twarożek mielony	0,200 kg
Jogurt naturalny	0,300 kg
Czasnek, utarty	0,030 kg
Ogórek świeży, starty na tarce	0,250 kg
Koperek, posiekany	0,020 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

6 WŁOSKI Z SUSZONYMI POMIDORAMI

Majonez Hellmann's do dekoracji	0,360 kg
Śmietana 18%	0,360 kg
Pomadori Secchi (pomidory suszone) Knorr Professional, drobno pokrojone	0,200 kg
Primerba pesto Knorr Professional	0,080 kg

7 BBQ Z WHISKY I SOKIEM Z POMARAŃCZY

Majonez Hellmann's do sałatek	0,600 kg
Sos Barbecue Hellmann's	0,150 kg
Sok z pomarańczy	0,200 kg
Whisky	0,040 kg
Mięta, posiekana	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	do smaku



SOSY I DIPY

SNACKI / PRZEKĄSKI / FRYTKI



PRZEPIS NA 1 kg
AUTORSKIEGO SOSU



WYKONANIE

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj. Dopraw do smaku.
- Przed podaniem schłódź w lodówce.

HELLMANN'S
EST. 1913

1 CZOSNKOWY

Majonez Hellmann's do dekoracji

Jogurt naturalny	0,350 kg
Czasnek, utarty	0,020 kg
Szcypiorek, pokrojony	0,030 kg
Sól	do smaku
Pieprz biały mielony	do smaku

2 SŁODKO – OSTRY

Majonez Hellmann's do dekoracji

Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,170 kg
Kalendra, posiekana	0,030 kg
Sól	do smaku

3 REMOULADE Z INDYJSKIM CURRY

Majonez Hellmann's do dekoracji

Musztarda Hellmann's	0,080 kg
Śmietanka 18%	0,130 kg
Ogórek konserwowy, drobna kostka	0,100 kg
Sok z cytryny	0,020 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,020 kg
Curry indyjskie w proszku	0,008 kg
Sos Worcestershire	0,010 kg
Ostra papryka mielona	0,002 kg
Czasnek, utarty	0,010 kg
Sriracha	0,020 kg

4 MUSZTARDOWO – MIODOWY

Majonez Hellmann's do sałatek

Jogurt naturalny	0,160 kg
Musztarda Hellmann's	0,090 kg
Musztarda Dijon	0,080 kg
Miód	0,080 kg
Szcypior, posiekany	0,040 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

5 TATARSKI

Majonez Hellmann's Yofresh

Śmietanka 30%	0,100 kg
Korniszony, drobna kostka	0,100 kg
Pieczarki konserwowe, drobna kostka	0,100 kg
Szcypior, pokrojony	0,020 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

6 PIKANTNY

Majonez Hellmann's do sałatek

Twarożek mielony	0,400 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,220 kg
Sos Sambal Oelek	0,045 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku
Cukier	0,005 kg



SOSY I DIPY

KANAPKI / BURGERY



PRZEPIS NA 1 kg
AUTORSKIEGO SOSU



WYKONANIE

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj. Dopraw do smaku.
- Przed podaniem schłódź w lodówce.

HELLMANN'S
EST. 1913

1 WĘDZONY

Majonez Hellmann's do dekoracji
Esencja Dymna Knorr Professional

0,900 kg
0,100 kg

2 Z ROKPOLEM

Majonez Hellmann's do sałatek
Śmietanka 22%
Ser rokopół, pokruszony
Ocet winny, biały
Natka pietruszki, posiekana
Sól
Pieprz biały mielony

0,500 kg
0,290 kg
0,180 kg
0,010 kg
0,020 kg
do smaku
do smaku

3 CHRZANOWY

Majonez Hellmann's Yofresh
Chrzan konserwowy
Jabłko, grubo starte
Sok z cytryny
Sól
Pieprz biały mielony
Cukier

0,650 kg
0,100 kg
0,230 kg
0,020 kg
do smaku
do smaku

4 SŁODKO - PIKANTNY

Majonez Hellmann's Wegański
Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr
Kolendra, posiekana
Natka pietruszki, posiekana
Esencja Cytrusowa Knorr Professional
Sól

0,800 kg
0,160 kg
0,015 kg
0,015 kg
0,010 kg
do smaku

5 ARABSKI

Majonez Hellmann's do sałatek
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional
Kmin rzymski
Kolendra mielona

0,750 kg
0,240 kg
0,006 kg
0,004 kg

6 DO GYROSA

Majonez Hellmann's do dekoracji
Ketchup Hellmann's
Jogurt naturalny
Kmin rzymski
Cynamon mielony
Kolendra mielona
Papryka słodka mielona
Papryka ostra mielona
Czasnek granulowany

0,600 kg
0,200 kg
0,170 kg
0,005 kg
0,001 kg
0,005 kg
0,005 kg
0,004 kg
0,010 kg

7 BURGEROWY

Majonez Hellmann's do sałatek
Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
Szcypiorek, pokrojony

0,900 kg
0,060 kg
0,040 kg



SOSY I DIPY

SAŁATKI



PRZEPIS NA 1 kg
AUTORSKIEGO SOSU



WYKONANIE

- Wszystkie składniki energicznie wymieszaj. Dopraw do smaku.
- Przed podaniem schłódź w lodówce.

HELLMANN'S
EST. 1913

1 Z ZIEŁONYM PIEPRZEM

Majonez Hellmann's do sałatek	0,700 kg
Śmietana 18%	0,120 kg
Zielony pieprz, z zalewy	0,030 kg
Czerwona cebula, kostka	0,080 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,020 kg
Oliwa szczypiarkowa	0,050 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

2 Z MIĘTĄ I OGÓRKIEM

Majonez Hellmann's Yofresh	0,720 kg
Ogórek zielony, drobna kostka	0,220 kg
Mięta, posiekana	0,020 kg
Czasnek, posiekany	0,020 kg
Skórka i sok z cytryny	0,020 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku

3 Z MANGO I KOLENDRA

Majonez Hellmann's do dekoracji	0,550 kg
Śmietana 18%	0,120 kg
Mango świeże, drobna kostka	0,200 kg
Mango puree	0,100 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,020 kg
Kolendra, posiekana	0,010 kg
Sól	do smaku

4 CURRY Z MANGO

Majonez Hellmann's do sałatek	0,600 kg
Jagurt naturalny	0,160 kg
Mango puree	0,200 kg
Żółta pasta curry Knorr	0,010 kg
Mięta świeża, posiekana	0,010 kg
Sok z cytryny	0,020 kg
Sól	do smaku

5 KOKTAJLOWY

Majonez Hellmann's do sałatek	0,600 kg
Śmietana 18%	0,200 kg
Ketchup Hellmann's	0,100 kg
Sos Worcestershire	0,010 kg
Koniak	0,050 kg
Czasnek, posiekany	0,010 kg
Sos Tabasco	0,010 kg
Szczypiorek, posiekany	0,020 kg
Pieprz biały mielony	do smaku
Sól	do smaku

6 BURACZANY

Majonez Hellmann's do dekoracji	0,770 kg
Burak pieczony, zmiśowany	0,200 kg
Sok z cytryny	0,030 kg
Sól	do smaku
Pieprz czarny mielony	do smaku





Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

WIĘCEJ PRZEPISÓW I INSPIRACJI NA:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

Unilever Food Solutions

Unilever Polska Sp. z o.o.
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11
(pn. – pt. 8:00 – 16:00)



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
 @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
 @MiroslawSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
 @PrzemyslawKaczmarekUFS



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
 @PawelKaczmarekUFS



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
 @EmilDziubakUFS