



 www.ufs.com
 [unileverfoodsolutions_ro](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_ro)
 [/UnileverFoodSolutionsRomania](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania)
 [/bucatari](https://www.pinterest.com/bucatari)
 [/UnileverUFSRomania](https://www.youtube.com/UnileverUFSRomania)
 chefs@unilever.com



Catalog de produse 2025

Unilever South Central Europe

AFI Lakeview
 Strada Barbu Văcărescu 301 – 311, etaj 8, sector 1,
 020276, București, România
 Telefon: 04 021 303 48 00, Fax: 04 021 303 48 74

Acest catalog a fost tipărit în aprilie 2025, iar unele informații prezentate pot suferi modificări ulterioare. Informațiile prezentate în catalog nu înlocuiesc informațiile de pe etichetele produselor. În cazul apariției unor discrepante între informațiile din acest catalog și cele de pe etichetele produselor, prevalează informație de pe etichetele produselor. Clientul trebuie să verifice întotdeauna informațiile de pe eticheta produselor înainte de orice achiziționare sau utilizare.



**Unilever
Food
Solutions**



**Unilever
Food
Solutions**



Despre Unilever Food Solutions

La Unilever Food Solutions, ne străduim să fim cel mai bun furnizor de soluții din industria serviciilor alimentare. Înțelegem presiunea la care se află bucătarii în fiecare zi pentru a conduce o bucătărie de succes.

Soluțiile pe care le oferim pot fi orice de la mărcile noastre globale și produse de înaltă calitate care îndeplinesc cerințele și nevoile industriei HoReCa de astăzi, până la serviciile noastre profesionale, cum ar fi instruirea, inspirația, dar și definirea tendințelor meniului care modelează industria.



UFS CHEFS RECOMANDĂ	2
TOPPING-URI	6
DESERTURI	7
AROME INTENSE	8
CONCENTRATE ȘI FONDURI	9
BULIOANE LICHIDE	10
SOSURI DESHIDRATATE	12
SOSURI LICHIDE	14
BUCĂTĂRIE ASIATICĂ	16
BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI	18
CONDIMENTE PROFESIONALE PENTRU MARINARE ȘI GRILL	19
PIURE DE CARTOFI ȘI INGREDIENTE	20
SUPE ȘI GARNITURI PENTRU SUPE	21
PRIMERBA CONDIMENTE	22
DRESSING-URI ȘI VINAIGRETTE	24
SOSURI RECI	27
PASTĂ DE TOMATE ȘI ROȘII	30
PASTE FĂINOASE	31
THE VEGETARIAN BUTCHER	33
UFS ACADEMY	35
UNICHEF	36
ECHIPA UFS	37

Descarcă catalogul de produse
Unilever Food Solutions:



UFS Chefs Recomandă

Delikat Legume

Delikat Legume este un amestec de ingrediente atent selecționate: legume deshidratate, condimente și sare.

- Un gust savuros de legume
- Conservat prin uscare și fără conservanți
- Poate fi folosit și pentru preparatele de post



Knorr Fulgi de Cartofi 4 Kg

Realizat din 20 kg de cartofi proaspeți, Knorr Fulgi de Cartofi 4 Kg se pregătește rapid, fiind excelent pentru toate preparatele tale pe bază de cartofi.

- Conține cartofi cultivați în mod sustenabil
- Preparare ușoară și rapidă
- Fără coloranți / Fără conservanți / Fără potențiatori de aromă / Fără gluten

Hellmann's Sos BBQ

Hellmann's Sos BBQ adaugă preparatelor la grătar un gust echilibrat, dulce, ușor afumat și un aspect lucios, care îi încântă pe clienți.

- Raport bun calitate/preț: prepari 60 de porții de coaste de porc BBQ
- Textură și aromă de fum echilibrată
- Roșii provenite din culturi sustenabile



Knorr Primerba

Intensitatea și calitatea constantă a ierburilor aromatice proaspete pe tot parcursul anului

- Gust savuros instant
- Mai puțină risipă alimentară
- Salvează timp: fără spălare sau tăiere
- Potrivit pentru aplicații reci sau calde

Hellmann's Sos de Maioneză Real

Un sos de maioneză clasic, bogat și cremos care oferă rezultate excelente pentru toate preparatele tale.

- Cel mai bun gust de la Hellmann's
- O textură ideală în combinație cu alte ingrediente
- Versatil în aplicații reci și o bună stabilitate la căldură
- Fără conservanți, fără coloranți artificiali, fără gluten sau lactoză



UFS Chefs Recomandă

Knorr Sos de Soia

Potrivit pentru a evidenția aromele complexe ale unui preparat, sosul de soia de la Knorr reprezintă o sursă de inspirație pentru bucătari. Diferit de varianta clasică, acesta este un sos de soia indonezian, cu gust dulce și o consistență ușor vâscoasă.

- Ideal ca dip pentru pachetele de primăvară
- Potrivit ca bază pentru diferite sosuri
- Bază pentru multiple aplicații și derivate: aseasonare carne, legume, orez.
- Un sos bogat și versatil, sosul teriyaki de inspirație asiatică aduce farfuriei tale un echilibru excelent între dulce și sărat



Sosul Knorr Demi Glace

Sosul Knorr Demi Glace este un clasic al gamei de bază, versatil, dar în același timp, robust și plin de savoare.

- Versatil - un sos de bază în bucătărie, din care se pot obține o mulțime de sosuri derivate
- Rapiditate - economisești timp
- Se poate menține la bain marie
- Se dozează ușor

Hellmann's Dressing Salată 1 L

Dressing-urile Hellmann's oferă salatelor același gust deosebit de fiecare dată.

- Gust deosebit
- Gata de utilizare
- Versatilitate (salate, aperitive reci, salate cu paste, sandvișuri)
- Fără gluten / Fără lactoză*

*Varianta cu Miere și Muștar



Concentratele din gama Knorr Professional

Concentratele din gama Knorr Professional oferă preparatelor același gust bogat de fiecare dată.

- Versatilitate
- Rapiditate - economisești timp
- Se prezintă sub formă de pastă și este ușor de dozat
- Fără gluten / Fără lactoză / Fără conservanți

Sos Worcester de la Knorr Professional

Sosul Worcester de la Knorr Professional este o combinație de ingrediente bogată în arome orientale, oferind preparatelor tale o notă aparte.

- O gamă largă de aplicații, pentru mâncăruri și băuturi, precum tartar de vită sau cocktail bloody mary. De asemenea, se poate folosi în sosuri pentru aseasonare, marinare, ingredient în alte sosuri, salate și legume.



MENIURILE VIITORULUI



DESCOPERĂ MENIURILE VIITORULUI PE
UFS.COM



CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL



“Prezentarea este esențială atunci când servesc deserturi. Am nevoie de ingrediente de înaltă calitate care să ofere preparatelor mele un plus de rafinament.”

Topping-ul cu Fistic de la Carte D'Or are un gust rafinat și un aspect atrăgător, ajutând bucătarii să transforme deserturile în adevărate opere de artă.



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
pe **ufs.com**



NOU



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate
Crème Caramel 1,25 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	1700 kJ/ 400 kcal	135	100	113.00
Panna Cotta 520 g	6 buc./bax	24 luni	max. 25°C	824kJ /198 kcal	260	260	48

Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate

Topping Fructe de pădure 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	1226 kJ / 293 kcal	-	-	-
Topping Cacao 1 kg	6 buc./bax	24 luni	max. 25°C	1128 kJ/ 270 kcal	-	-	-
Topping Caramel 1 kg	6 buc./bax	24 luni	max. 25°C	1326 kJ/ 317 kcal	-	-	-
Topping Lămâie 1 kg	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1230 KJ / 293 kcal	-	-	-
Topping Caramel sarat 1 kg	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1265 KJ / 302 kcal	-	-	-
Topping Căpșuni 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	1092 kJ/ 261 kcal	-	-	-
Topping Crunchy Ciocolată 1 kg	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	2733 kJ / 653 kcal	-	-	-
Topping Crunchy Ciocolată Albă 1 kg	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	2627 kJ/ 627 kcal	-	-	-
Topping Fistic 900 g	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	1230 KJ/ 293 kcal	-	-	-





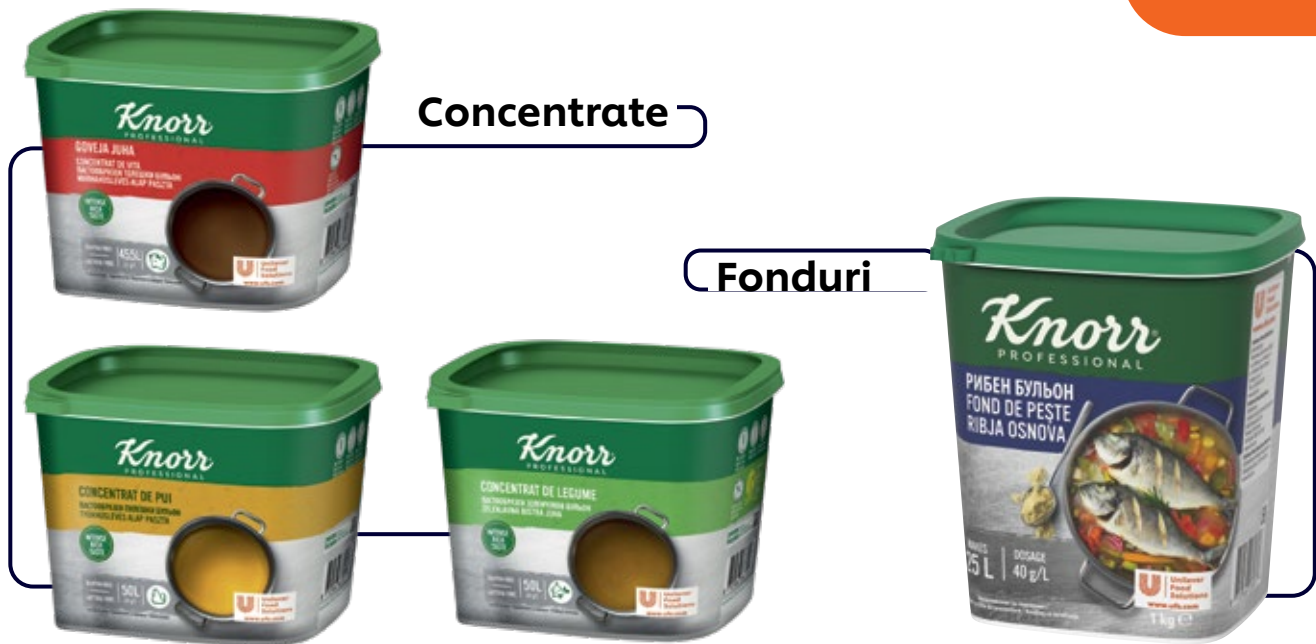
Arome intense



Denumire Produe	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Knorr Condiment lichid Deep Smoke 400 ml	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	133 kj / 562 kcal
Knorr Condiment lichid Citrus Fresh 400 ml	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	148 kj / 627 kcal
Knorr Condiment lichid Roast Umami 400 ml	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	156 kj / 656 kcal



Concentrate și Fonduri



Denumire Produe	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final
Knorr Professional Concentrat de Vită 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	29 kj / 7 kcal	20	45.00
Knorr Professional Concentrat de Pui 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	24 kj / 6 kcal	20	50.00
Knorr Professional Concentrat de Legume 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	26 kj / 6 kcal	20	50.00
Knorr Professional Fond de Pește 1 kg	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	70 kj / 15 kcal	15	40.00



KNORR AROME INTENSE
TE AJUTĂ SĂ OBTII PREPARATE
CU O AROMĂ COMPLEXĂ
ȘI UN GUST UIMITOR.



Descoperă versatilitatea bulioanelor Knorr Professional, o gamă care oferă gust și aromă constante.



DESCARCĂ BROȘURA "BULIOANELE, INIMA BUCĂTĂRIEI"



INGREDIENTE DE ÎNCREDERE
PENTRU FIECARE PREPARAT

KNORR PROFESSIONAL BULION LICHID CONCENTRAT

- POT FI FOLOSITE ATÂT CA BAZĂ, CÂT ȘI PENTRU ASEZONARE ÎNTR-O VARIETATE DE PREPARATE
- OFERĂ PREPARATELOR SAVOARE ÎNTR-UN TIMP SCURT
- POTRIVITE ATÂT PENTRU PREPARATE CALDE, CÂT ȘI RECI



DESCOPERĂ 10 REȚETE
CU THERMOMIX!

DESCOPERĂ ÎNTREAGA GAMA PE [UFS.COM](https://www.ufs.com)



Bulioane Lichide



Bulioane Lichide
Concentrate

Bulioane Lichide
cu Consistență Gelatinoasă

Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final
Knorr Professional Bulion Lichid Vită 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	17 kj / 4 kcal	30	33
Knorr Professional Bulion Lichid Pui 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	17 kj / 4 kcal	30	33
Knorr Professional Bulion Lichid Homar 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	17 kj / 4 kcal	30	33

Knorr Professional Bulion de Vită 0.8 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	20 kj / 4 kcal	40	20
--	------------	---------	-----------	-------------------	----	----



Prepararea unui sos brun sau a unui sos demi-glace de la zero necesită timp îndelungat și multe materii prime.

Încearcă Knorr Sos Brun Spaniol și Knorr Sos Demi-Glace, pentru a obține cu ușurință și creativitate preparate cu un gust și aspect deosebit.



Rapiditate
- economisești timp



Se poate menține la bain marie



se dozează ușor



11 REȚETE INEDITE CU
SOSUL DEMI-GLACE!



Sosuri deshidratate



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final
Sos Demi-Glace 1.1 kg	6 buc./bax	24 luni	max. 25°C	154 kJ/ 37 kcal	95	11.60
Bratenjus - Sos pentru friptură 1.4 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	187 kJ/ 45 kcal	100	15
Sos Brun Spaniol 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	109 kJ/ 26 kcal	100	10.00
Sos de Piper verde 0,66 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	206kJ/ 49kcal	120	8,33
Sos Olandez 1 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	850 kJ/ 200 kcal	170	5.80
Sos quattro formaggi 1,17 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	400 kJ/ 95 kcal	180	6.60
Sos Lemon Butter 1 kg	6 buc./bax	18 luni	max. 25°C	360kJ/ 86kcal	100	10
Sos Bolognese 1 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	520 kJ/ 120 kcal	200	8.50
Sos Napoli 0.9 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	270 kJ/ 65 kcal	190	4.70
Sos Carbonara 1 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	470 kJ/ 110 kcal	200	5.0



UN SINGUR SOS O VARIEDATE DE APLICAȚII



Sosul Olandez de la Knorr poate fi folosit într-o mulțime de moduri creative pentru a da gust și aspect meniului tău. Descoperă diversele combinații pentru sosul olandez!

Descoperă rețetele inedite create cu Sosul Olandez de la Knorr Professional.



Unilever
Food
Solutions



Sosuri lichide



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Sos Olandez 1 l	6 buc./bax	7 luni	max. 25°C	1900 kJ / 460 kcal
Sos lichid Demi-Glace 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	190 kJ / 45 kcal
Sos lichid de brânză gouda 1 l	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	544 kJ / 131 kcal
Sos lichid de Ciuperci 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	380 kJ / 91 kcal
Sos Worcester 1.125 l	6 cut./bax	36 luni	max. 25°C	460 kJ / 110 kcal

INGREDIENTELE NOASTRE ASIATICE



SOS DE SOIA INDONEZIAN



CE ESTE?
Knorr Sos de Soia este potrivit pentru marinare, asezonare, glazurare cămuri și legume sau ca ingredient în diferite sosuri.

Inspirat din bucătăria indoneziană, Knorr Sos de Soia are o textură ușor vâscoasă, gust dulce, fiind versatil și ușor de folosit în numeroase preparate.

- BENEFICII**
- Gust echilibrat
 - Calitate constantă
 - Potrivit pentru aplicații reci și calde
 - Potrivit pentru vegani și vegetarieni

CE ESTE?
Este realizat în principal din ardei iute roșu, oțet de orez, usturoi și zahăr și este perfect pentru a fi servit ca dip.

Se folosește de obicei ca dip pentru pachetelute de primăvară, creveți sau aripioarele de pui.

- BENEFICII**
- Oferă o notă dulce-picantă preparatelor tale.
 - Potrivit pentru: preparate la wok, sosuri vinegrete, marinare, servit ca dip



**PICANT
ȘI DULCE**

Knorr Chili & Usturoi



CE ESTE?
Unul dintre sosurile de bază din bucătăria japoneză care se caracterizează prin faptul că asigură savoare și strălucire atât cămii cât și peștelui și legumelor.

Ideal pentru prepararea tradiționalului teriyaki de somon sau inclusiv pentru a fi creativ în momentul servirii aperitivelor și a felurilor principale.

- BENEFICII**
- Inspirat din autentica rețetă japoneză TERIYAKI.
 - Realizat cu mirin japonez.

SOS TERIYAKI O NOTĂ JAPONEZĂ



Bucătărie Asiatică



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Knorr Sos picant cu chili și roșii 1l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	860 kJ/205 kcal
Knorr Sos Chili & Soia 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1060 kJ/253 kcal
Knorr Sos Chili & Usturoi 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	807 kJ / 193 kcal
Knorr Sos Teriyaki Japonez 1 l	6 buc./bax	12 luni	max. 25°C	959 kJ / 225 kcal
Knorr Sos de soia 1 l	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	963 kJ/227 kcal





Bază pentru mâncăruri



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final
Delikat Legume 5 kg	1 buc./bax	24 luni	max. 25°C	700 kJ/ 170 kcal	12 g	417 litri
Delikat Legume 2 kg	5 buc./bax	24 luni	max. 25°C	700 kJ/ 170 kcal	12 g	167 litri
Delikat Borș Magic 0.8 kg	1 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1266 kJ/ 298 kcal	2.8 g	280 litri



Condimente profesionale pentru marinare și grill



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Knorr Condimente pentru Pește 0.7 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	1083 kJ/258 kcal
Knorr Condimente pentru Pui 0.7 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	972 kJ/232 kcal
Knorr Condimente pentru Porc 0.75 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	928 kJ/221 kcal
Knorr Condimente pentru Vită 0.75 kg	6 buc./bax	15 luni	max. 25°C	1033 kJ/247 kcal
Knorr Professional Condimente Grill 1 kg	6 buc./bax	24 luni	max. 25°C	660 kJ/60 kcal



DESCOPERĂ
AROMELE CLASICE DELIKAT
SPECIAL CREATE PENTRU
BUCĂTĂRIILE PROFESIONALE!



Piure de cartofi Ingrediente



Denumire Produse	Mod de disponere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final	Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate
Fulgi de Cartofi 20 kg	1 buc./bax	18 luni	18 luni	260 kJ/ 60 kcal	200	200.00	200	800.00
Fulgi de Cartofi 4 kg	1 buc./bax	18 luni	18 luni	260 kJ/ 60 kcal	200	26.00	200	100.00
Piure de cartofi cu lapte 4 kg	1 buc./bax	18 luni	18 luni	1500 kJ/ 360 kcal	200	26.00	200	130.00
Pastă de șofran 0,8 kg	1 buc./bax	18 luni	18 luni	2000 kJ/ 480 kcal	20	40.00	-	-
Aspic de porc 0.80 kg	6 buc./bax	24 luni	24 luni	55 kJ/ 13 kcal	50	16.00	-	-
Rântaș Alb 1 kg	6 buc./bax	18 luni	18 luni	2408 kJ/ 582 kcal	100	10.00	-	-
Amidon de porumb 2.5 kg	4 buc./bax	36 luni	36 luni	1500 kJ/ 360 kcal	-	-	-	-
Maizena Spray Antiaderent 500ml	12 buc./ bax	x luni	max. 50°C	3741kJ/ 894kcal	-	-	-	-



Supe Garnituri pentru supe



Denumire Produse	Mod de disponere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final	Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate
Knorr Supă Cremă cu Ciuperci 2 kg	3 cut./bax	18 luni	max. 25°C	143 kJ/ 34 kcal	90	22.20	300	74.00
Knorr Professional Supă Cremă de Roșii 1 kg	3 cut./bax	15 luni	max. 25°C	130 kJ/ 30 kcal	90	22.20	300	74.00
Knorr Supă Cremă de Ciuperci 1.3 kg	6 cut./bax	12 luni	max. 25°C	220 kJ/ 55 kcal	110	12.00	300	40.00
Knorr Supă Cremă de Legume 1.8 kg	6 cut./bax	18 luni	max. 25°C	230 kJ/ 55 kcal	120	15	200	75.00
Knorr Găluște pentru Supă 1 kg	3 cut./bax	18 luni	max. 25°C	1851 kJ/ 440 kcal			4-5 buc.	150.00
Knorr Crutoane Natur 0.7 kg	4 cut./bax	12 luni	max. 25°C	2253 kJ/ 540 kcal			-	-



Creativitatea nu are limite cu Knorr PRIMERBA



18
REȚETE

Descoperă
rețetele:



Primerba Condimente



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Primerba Ierburi de Provence 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1700 kJ/420 kcal
Primerba Pesto Roșu 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	2100 kJ/520 kcal
Primerba Busuioc 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1750 kJ/420 kcal
Primerba Pesto 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	2200 kJ/550 kcal
Primerba Ierburi de Grădină 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1800 kJ/430 kcal
Primerba Pesto Asiatic 0.34 kg	2 buc./bax	9 luni	max. 25°C	2100 kJ/500 kcal
Primerba Curry 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1900 kJ/460 kcal
Primerba Creveți 0.34 kg	2 buc./bax	12 luni	max. 25°C	1900 kJ/370 kcal

ORICE SALATĂ DELICIOASĂ ARE NEVOIE DE UN DRESSING PE MĂSURĂ



SALATĂ CU
ROȘII CHERRY ȘI
HELLMANN'S
DRESSING BALSAMICO

ÎNCÂNTĂ-ȚI OASPETII
ȘI LASĂ-ȚE INSPIRĂT
DE SALATE INEDITE
PROPUSE DE
HELLMANN'S

SALATĂ CAESAR
CU HELLMANN'S
DRESSING CAESAR

SALATĂ CU
PASTE ȘI CREVEȚI ȘI
HELLMANN'S DRESSING
1000 INSULE

SALATĂ CU SOMON
LA GRĂTAR ȘI DRESSING
MIERE&MUȘTAR

Descoperă
rețetele:



Dressing-uri și Vinaigrette

Dressing-Uri



Vinaigrette



Reducții

Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Dressing pentru Salată Caesar 1 l	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	1137 kJ/273 kcal
Dressing pentru Salată 1000 Insule 1 l	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	1114 kJ/268 kcal
Dressing pentru Salată cu Miere & Muștar 1 l	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	1487 kJ/357 kcal
Hellmann's Dressing pentru Salată Balsamic 1 l	6 buc./bax	330 zile	max. 25°C	356 kJ / 85 kcal
Vinaigrette citrice 1 l	6 buc./bax	9 luni	max. 25°C	2100 kJ/510 kcal
Reducție oțet balsamic 200 ml	6 buc./bax	24 luni	max. 25°C	980 kJ / 230 kcal

TRUCURI DE LA BUCĂTARI POWERED BY HELLMANN'S

Adu-ți preparatele la un alt nivel:
10+ rețete delicioase
cu Sosul de Maioneză Hellmann's!

1 GRĂTAR

PUI CU USTUROI,
MIERE ȘI SALVIE
FILE DE PEȘTE CU
USTUROI AFUMAT



Preparate de succes la
cuptor sau la grătar.

Descoperă secretele pentru
a obține preparate delicioase
și de succes folosind
Sosul de Maioneză Hellmann's!



2 Burgeri și TOAST

BURGER
CU CARNE DE VITĂ
SANDVIȘ CLUB



Cei mai suculenți burgeri și
sandwichuri toast plini de
savoare.

3 PRĂJIRE

BURGER CRISPY DE PUI
TURȚĂ CU SOMON
AFUMAT
OREZ PRĂJIT



Coating crocant, interior
suculent.

5 Sosuri calde ȘI SUPE

MERLUCIU
CU SOS MASALA
SUPĂ DE PEȘTE
ȘI FRUCTE DE MARE
JUS (SOS) DE PUI CU
MAIONEZĂ



Crează arome bogate și
cremoase.



4 DIP-URI

ANGHINARE, SPANAC ȘI
BRÂNZETURI GRATINATE
ARIPIOARE DE PUI
GOCHUJANG CU SOS DIP
CU LIME ȘI CORIANDRU



Aromă desăvârșită care te
va face să vrei mai mult.

6 COACERE

BROWNIES / NEGREȘĂ
BISCUȚI UȘOR SĂRAȚI



Secretul unui brownie
perfect.



Sosuri reci



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Hellmann's Sos de Maioneză Real 5 L	1 buc./bax	8 luni	5-25°C	2695 kJ/ 644 kcal
Hellmann's Sos de Maioneză Light&Creamy 5 L	1 buc./bax	12 luni	5-25°C	949 kJ/ 227 kcal
Hellmann's Sos de Maioneză Vegan 3 L	1 buc./bax	8 luni	5-25°C	2051 kJ/ 490 kcal
Hellmann's Muștar Clasic 3 Kg	1 buc./bax	9 luni	5-25°C	471 kJ/ 113 kcal
Hellmann's Ketchup 5 Kg	1 buc./bax	9 luni	5-25°C	474 kJ/ 112 kcal
Hellmann's Ketchup 4.8 Kg	1 buc./bax	9 luni	5-25°C	254 kJ/ 60 kcal
Sos Barbeque 4.8 Kg	3 cut./bax	9 luni	5-25°C	495 kJ / 118 kcal



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Hellmann's Ketchup 0.85 l	6 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal
Hellmann's Sos de Muștar 0.85 l	6 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal
Hellmann's Sos cu Usturoi 0.85 l	6 buc./bax	9 luni	5 - 25°C	1514 kJ/362 kcal
Hellmann's Sos de Maioneză 0.85 l	6 buc./bax	9 luni	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal
Hellmann's Sos Barbecue 0.82 l	6 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal
Hellmann's Sos Salsa iute 0.85 l	6 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	248 kJ/59 kcal
Hellmann's Sos de maioneză cu suc de lămâie 0.85 l	6 buc./bax	9 luni	5 - 25°C	1346 kJ/322 kcal



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g
Hellmann's Maioneză Real 0.43 l	8 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	2806 kJ/682 kcal
Hellmann's Sos Barbecue 0.25 l	8 buc./bax	18 luni	5 - 25°C	669 kJ /159 kcal
Hellmann's Sos de muștar 0.26 l	8 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	1153 kJ/272 kcal
Hellmann's Ketchup 0.48 l	12 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	456 kJ/107 kcal
Hellmann's Muștar 1.98 l	1 buc./bax	9 luni	5 - 25°C	425 kJ/102 kcal
Hellmann's Ketchup 1.98 l	1 buc./bax	12 luni	5 - 25°C	465kJ/ 111 kcal
Hellmann's Maioneză light 1.98 l	1 buc./bax	9 luni	5 - 25°C	1144 kJ/273 kcal



Pastă de tomate Roșii



Pastă
de tomate



NOU



Roșii



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g

Knorr Pastă de tomate 4.5 kg	3 buc./bax	24 luni	max. 25°C	347 kJ/81 kcal
Knorr Pastă de tomate 0.80 kg	12 buc./bax	24 luni	max. 25°C	347 kJ/81 kcal

Knorr Roșii cuburi în suc concentrat de roșii 2.55 kg	6 buc./ bax	35 luni	max. 25°C	118 kJ/28 kcal
Knorr Roșii Uscate în Ulei 0.75 kg	12 buc./bax	2 luni	max. 25°C	554 kJ/133 kcal
Knorr Roșii întregi decojite 2.5 kg	6 buc./ bax	24 luni	max. 25°C	126 kJ/30 kcal
Knorr Peperonata 2.6 kg	6 buc./ bax	24 luni	max. 25°C	276 kJ/ 66 kcal
Knorr Sos de Roșii 3 kg	12 buc./bax	15 luni	max. 50°C	3741kJ/ 894 kcal



Paste făinoase



Denumire Produse	Mod de dispunere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g

Lasagna 5 kg	1 buc./bax	36 luni	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal
Penne rigate 3 kg	4 buc./bax	36 luni	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal
Spaghetti 3 kg	4 buc./bax	36 luni	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal
Tagliatelle 3 kg	1 buc./bax	36 luni	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal



Gama de paste
Knorr Professional
- gust deosebit
și textură optimă
pentru take-away
și delivery

Beneficii:

- 100% grîș de grâu dur
- Potrivite pentru bain marie, perfecte pentru double cooking (inclusiv precooking) și mise en place
- Ideal pentru mâncare la pachet/livrare, păstrându-și textura și fermitatea
- Potrivit pentru vegani și fără lactoză
- Își păstrează textura chiar și atunci când le gătești prea mult (până la 4 minute)



Prodotto in Italia -
Toscana,
Campania
e Veneto





Vreau să ofer oaspeților mei preparate vegetariene/vegane gustoase.



Aromă echilibrată asemănătoare celei de carne și gust savuros



Gust bogat și arome care ți se topesc în gură



Textură suculentă, cu aspect de carne tocată



O adevărată experiență de burger gourmet



Produs congelat cu termen lung de valabilitate



Denumire Produse	Mod de disponere	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100g	Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate

Burger din proteine vegetale Raw NoBeef 2,26 kg	1 buc./ bax	10 luni	min -18°C	861 kJ / 207 kcal	~ 113 g	20
Crochete vegane pe bază de soia cu pesmet 1,75 kg	1 buc./ bax	10 luni	min -18°C	936 kJ / 224 kcal	~ 80 g	21
Produs vegan alternativ la burger de pui 1,8 kg	1 buc./ bax	365 zile	min -18°C	1005 kJ / 242 kcal	90g	20
Produs vegan alternativ la șnițel de pui 1,8 kg	1 buc./ bax	12 luni	min -18°C	1192 kJ / 285 kcal	90 g	20

Rămâi înaintea concurenței
și creează-ți cont pe UFS.COM
pentru a avea acces la rețete,
tendințe din industrie
și alte resurse valoroase!

1

Recomandări personalizate
de produse, rețete și soluții
care să se potrivească
nevoilor tale



2

Sfaturi, tendințe și perspective
din industrie pentru a putea
rămâne competitiv și inovativ

3

Invitații la evenimente
sau concursuri organizate
de Unilever Food Solutions



UFS ACADEMY



CURSURI PENTRU BUCĂTARI CREATE DE EXPERTI DIN ÎNTREAGA LUME

Obține acces nelimitat la cursurile UFS Academy, de la rețete de bază
la tehnici avansate de gătit! Fiecare curs durează sub 5 minute,
perfect pentru programul tău încărcat.

Înregistrează-te acum pe UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

#Pregătiți pentru viitor



Conectează-te la experiența #UniChef!

Un proiect de la #bucataripentrubucatari

UniChef este un proiect **educațional** prin care **bucătarii învață, în mod practic, de la Chefi traineri experimentați**, acumulează cunoștințe și informații din domeniul HoRe pentru a deveni adevărați artiști în gastronomie!

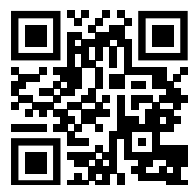
CURSURI PENTRU BUCĂTARI PROFESIONIȘTI

28

Ai acces la conținutul oferit de **28 bucătari traineri** recunoscuți la nivel național și internațional: **33 cursuri, 2 workshop-uri, 1 incubator delivery, zeci de rețete, sfaturi, videoclipuri și alte materiale.**



Te pregătim pentru viitor. **Crează-ți cont pe UFS.COM și obține acces la sute de materiale educaționale** și multă inspirație!



Unilever
Food
Solutions

#Pregătiți pentru viitor

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Septimiu Misin Chef	0730.524.653 septimiu.misin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Head of Country UFS Romania	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florin Mihalcea KA & Distributive Manager	0736.383.458 florin.mihalcea@unilever.com
România	Andreea Ristea Chain Account Executive	0725.211.855 andreea.ristea@unilever.com
Sud Est România	Dumitru Popa Area Team Leader	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș, Teleorman	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
Constanța, Ialomița, Călărași	Samir Velula Sales Representative	0726.262.022 samir.velula@unilever.com
Brăila, Buzău, Mamaia Nord, Galați, Tulcea și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Area Sales Supervisor	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	Spînu Mihăiță Cristian Sales Representative	0739.897.942 cristian.spinu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0726.439.215 claudia.m.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Nicoleta Bicioi Sales Representative	0724.549.014 nicoleta.bicioi@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com