

**Vous avez dit
snacking ?**

Oui Chef!

**TENDANCES ET NOUVEAUTÉS
DE L'UNIVERS DU SNACKING
#prêts pour demain**



**Unilever
Food
Solutions**



Notre mission c'est avant tout d'inspirer,
de soutenir et de vous accompagner dans votre quotidien.
Nous vous partageons toute notre
expertise au travers de ce catalogue.

Sommaire



Street Food (Burger - Sandwich - Pizza) 4

Finger Food 16

Healthy food 18

Aux 4 coins du monde 22

**Et en restauration scolaire
ça donne quoi ? 27**

Plaisirs sucrés 35

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN®

PALET VÉGÉTALIEN

NOUVELLE RECETTE



USAGE
BURGER / WRAP / SANDWICH CHAUD



Texture tendre, juteuse et savoureuse

Enrichie en vitamine B12, riche en protéines, en fibres et en fer.

Sans OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).

Végétalien

UNILEVER France SAS - RCS Nanterre 521 119 216 - Vendeurs non contractuels

DÉCOUVREZ LA GAMME



Unilever
Food
Solutions

Vous avez dit Street Food ?

Vous avez dit street food ? Originare d'Asie, la street food, littéralement « nourriture ou cuisine de rue » est née sur les marchés de Bangkok, Shanghai, Séoul ou encore Delhi⁽¹⁾. Installées sur des trottoirs, des petites échoppes de quartier proposent, du matin au soir, des plats typiques de la cuisine asiatique à des prix imbattables⁽¹⁾.

Merci les foodtrucks ! En France, la street food s'est développée avec les food-trucks qui proposaient une consommation nomade / on the go et s'est ensuite étendue aux restaurants et chaînes traditionnelles proposant des plats à emporter, à manger sur le pouce, en marchant ou à ramener chez soi, ce type de cuisine a connu un véritable boom pendant la Covid-19. Ces formats de repas étant adaptés à la vente à emporter et la livraison.

On prend la route ensemble ? L'effet de la street food a perduré après la crise répondant à une véritable demande du consommateur : se faire plaisir tout en voyageant.

Dans ce catalogue vous trouverez :

Des Burgers gourmands !
Arrivant en tête, les Français en ont consommés 1,45 milliards en 2022⁽²⁾. Un segment qui ne cesse d'innover : le croburger (croissant burger), le Portobello burger (veggie) ; Waffle Burger (gauffre) ou encore le Bao burger (asiatique).

Des sandwichs savoureux !
Les Français sont de véritables fans de casse-croûte et ont consommé pas moins de 2,8 milliards de sandwichs en 2022⁽²⁾. Un secteur qui joue à la fois sur la digitalisation et le multi-moments de ses offres.

Des pizzas O mamma mia !
Elle reste l'un des 3 produits les plus livrés⁽³⁾. Près de 41% des recherches menées par les Français pour des termes liés à la VAE se concentraient sur la pizza⁽⁴⁾.

Nous vous proposons un voyage culinaire gourmand et des astuces simples pour vous démarquer dans l'univers de la street food et satisfaire les envies de vos clients. Laissez-vous inspirer par nos 4 experts culinaires UFS et nos partenaires !

✓ Ce logo vous indique les recettes végétariennes / adaptées aux régimes végétariens

⁽¹⁾ TheFork, Blog Street Food, 2023
⁽²⁾ Etude Gira, Plats consommés par les Français en 2022, 2023
⁽³⁾ Snacking, à vos côtés développons l'offre snacking, mai 2023
⁽⁴⁾ Etude menée par Savoo sur le moteur de recherche Google (données entre le 9 et 16 Janvier 2023) dans 20 villes françaises.



Des burgers *ou rien !*



François Orgelot
Conseiller Culinaire
Unilever Food Solutions



Le Burger Crousty Spicy Veggie

La recette de notre chef

Pour 10 unités :

AMORA® Mayonnaise de Dijon Squeeze 225g - 150g

TABASCO® Chipotle 60ml - 5ml

LE BOUCHER VEGETARIEN® Palet Croustillant 1,8kg - 20 palets

Pain Burger Rond - 10 pc / Salade Laitue - 50g / Tomates - 200g

L'astuce de François : pour varier les plaisirs, il est possible de remplacer la sauce TABASCO® Chipotle, par KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé pour des arômes encore plus corsés et fumés.

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

Idée
Recette

Le Provençal au chèvre

Pour 10 unités :

HELLMANN'S® Sauce Sandwich et
Burger Poivron Rouge & Tabasco® 570ml - 300g

Pain Burger Rond - 10 pc

Steak de Bœuf - 100g

Avocats frais - 2 pc

Fromage de chèvre - 140g

Oignons Rouges - 100g

Roquette - 40g



L'astuce : la HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Poivron Rouge & Tabasco® à base de pois chiches n'imbibe pas le pain et n'apporte pas de texture huileuse.



Le Frencheese Burger



Créer une sauce en mélangeant :

AMORA® Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Seu 5L - 100g

AMORA® Ketchup Mini Squeeze 280g - 100g

MAILLE® Cornichons Fins Bocal - 950g



Le Méditerranéen



Personnalisez la mayonnaise de votre burger en mélangeant :

HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seu 5L - 150g

KNORR® Professional Mise en place Pesto Rouge 340g - 20g

KNORR® Professional Mise en place Pesto 340g - 20g



Laissez-vous séduire par les nouvelles sauces de variété Hellmann's®



Les avantages de nos produits

- Utilisation à froid ou à chaud
- Convient aux végétariens
- Flacon ergonomique facilement utilisable à une main
- Emballage majoritairement recyclable
- Bouteille 850 ml (Sauf Sauce BBQ = 792 ml)

Retrouvez toutes nos inspirations recettes

en découvrant notre gamme en vidéo

C'est par ici!



Fabrice Lavigne
Chef de cuisine,
restaurant
La Terrasse du 7^{ème} TERRASSE

Le CroBurger Veggie

« On a dédié un encart spécifique au snacking sur la carte du restaurant, pour répondre à la demande croissante des clients. Le snacking a beaucoup évolué, c'est une offre qu'on propose désormais tout au long de la journée (du matin, au repas du midi, au goûter et au soir) ; ça représente aujourd'hui 40% des commandes du restaurant. »

HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Poivron Rouge & Tabasco®
LE BOUCHER VEGETARIEN® Palet Croustillant



L'astuce snacking : le snacking c'est simplement un assemblage de différentes saveurs, pour se démarquer il ne faut donc pas hésiter à contraster les saveurs.



Le Fish & Chips Deluxe

HELLMANN'S® Sauce Deluxe 850ml - 240g

L'astuce de François : la sauce Deluxe se marie très bien avec le poisson et la volaille, vous pouvez donc utiliser également des filets de poulet.



Côté Sandwich !



Pierre Koch & Vincent Wattelamne
Chefs Executifs Bridor & Unilever Food Solutions



La Baguettine Saumon

BRIDOR

La recette de nos chefs

Pour 10 unités :
KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 50g
Baguettine aux graines et céréales Bridor® 140g - 10 pc
KNORR® Mise en place Primerba Aneth 340g - 500g
 Philadelphia - 500g
 Saumon - 900g
 Avocats - 5 pc
 Râpé de citron jaune ou vert
 Mélange de jeunes pousses - 50g
 Graines de grenade

Le Petit+ de Bridor®: une baguettine réalisée avec de la farine de blé, une touche de malte de blé, ainsi qu'une pointe de levain de blé pour apporter du caractère. Un mélange de 2 graines : sésame blanc et lin brun pour une note croquante et un goût unique !



Comment relever la base de votre sandwich ?

250 sandwiches

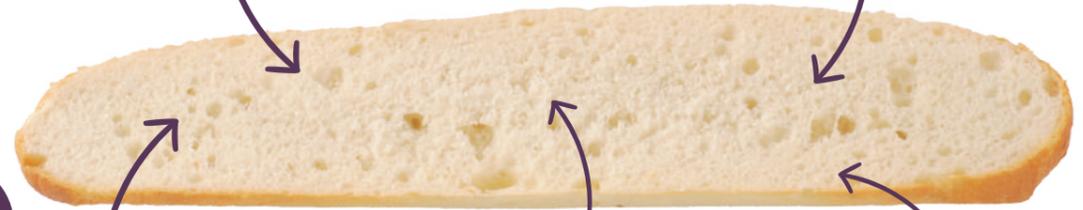


KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400ml
avec **HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L**

250 sandwiches



Gamme KNORR® Professional Purée d'épices 750g
+ cream cheese



250 sandwiches



Gamme KNORR® Mise en place Primerba 340g

19 sandwiches



Sauces Sandwich et Burger HELLMANN'S®

80 sandwiches



HELLMANN'S® Sauce Ail 850ml



Le p'tit Norvégien

Jusqu'à 200 wraps



Pour 10 unités :
HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L - 250g
KNORR® Mise en place Primerba Aneth 340g - 20g
 10 pc Pain Wrap / 300g Saumon Fumé / 150g Concombre



Le Club Primeur

Jusqu'à 250 sandwiches



Pour 10 unités :
AMORA® Moutarde de Dijon Seau 5L - 100g
HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L - 100g
MAILLE® Cornichons Fins Bocal 950g - 100g
KNORR® Mise en place Primerba Basilic 340g - 30g
 200g Jambon supérieur / 140g Tomates / 100g Concombre / 50g Radis / 1kg Pain de mie sans croûte / 50g Roquette



Wrap Végétarienné



Pour 10 unités :
HELLMANN'S® Sauce Taco 850ml - 300g
LE BOUCHER VEGETARIEN® Emincé Saveur Grillée 6 x 1kg - 500g
 10 pc Pain Tacos / 80g Salade Romaine / 100g Maïs / 200g Haricots Rouges

L'astuce de François : L'Emincé Saveur Grillée est un produit prêt à l'emploi qui ne nécessite pas de cuisson. Vous pouvez réaliser 20 sandwichs avec une poche de 1kg.



Le Bagel Mimosa



Pour 10 unités :
MAILLE® Cornichons Fins Bocal 950g - 80g
HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde 570ml - 200g
TABASCO® Rouge 150ml - 3ml

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.



Le Hot Farmer



Pour 10 unités :
HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L - 200g
MAILLE® Cornichons Fins Bocal 950g - 80g
TABASCO® Rouge 60 ml - 4 ml
 10 pc Pain Baguette / 800g Filet de poulet / 60g Mâche / 350g Artichauts marinés

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.



Le ou la Caesar



Pour 10 unités :
LE BOUCHER VEGETARIEN® Palet Croustillant 1,8kg
AMORA® Sauce Salade Caesar 1L



Le Croque-Croissant



Pour 10 unités :
KNORR® Professional Garde d'or Sauce Béchamel 1L
 Utiliser des croissants de la veille ou du pain de campagne de la veille.



L'astuce de Stéphane : Notre AMORA® Salade Caesar 1L peut s'utiliser aussi bien en salade Caesar qu'en sandwich Caesar, cela permet une multi-utilisation d'un seul produit.

Mamma mia des pizzas !



Donnez encore plus de goût à vos pizzas !



La Reine Knorr

LE BOUCHER VEGETARIEN® Haché Végétalien 2kg
 TABASCO® Chipotle 60ml
 KNORR® Professional Collezione Italiana -
 Fonds de pâte à Pizza 18 portions
 KNORR® Professional Collezione Italiana -
 Sauce Napoletana Poche 2kg
 KNORR® Mise en place Primerba Basilic 750g



La Spicy Margarita

KNORR® Professional Collezione Italiana -
 Fonds de pâte à Pizza 18 portions
 KNORR® Professional Collezione Italiana -
 Sauce Napoletana Poche 2kg
 KNORR® Professional Purée d'épices Ail 750g
 TABASCO® Rouge 60ml



Astuce Anti Gaspi

KNORR® Professional Collezione Italiana Sauce Napoletana Poche 2kg
 KNORR® Mise en place Primerba Basilic 750g

L'astuce : Vous pouvez utiliser du pain de la veille pour réaliser de délicieuses bruschettas.

À partager sans modération



Veggi'licious 

LE BOUCHER VEGETARIEN® Mini-Pané Végétalien 1,75kg 

LE BOUCHER VEGETARIEN® Émincé Saveur Grillée 6x1kg

AMORA® Mayonnaise à la moutarde de Dijon haute fermeté Seau 5L 

KNORR® Saveurs Intenses Umami 400ml

TABASCO® Rouge 60 ml

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

Finger Food

La finger food ou l'art de manger avec les mains, est la nourriture que l'on consomme avec les doigts, sans fourchette, ni couteau.

Des célèbres mozzas sticks, aux macarons, en passant par les croustilles ou les croque-monsieur on en retrouve tout au long de la journée, du petit déjeuner au dessert.

Ces petites bouchées sont de plus en plus appréciées par les Français. Souvent servies sous forme de planches apéritives (à partager ou pas), elles permettent aux convives de passer un moment convivial.

En restauration à table, 54 % des Français consomment de la finger food¹, un chiffre qui ne cesse de croître au cours des dernières années.

Ces petits mets sont plébiscités par de nombreux restaurateurs, qui les utilisent afin de varier les saveurs, faire voyager leurs clients et leurs proposer une expérience ludique. Une tendance qui n'est pas près de s'arrêter car elle répond à de nouveaux instants de consommation : l'apéritif, l'afterwork, les goûters et pauses gourmandes, ainsi que les cafés de la matinée.

¹Finger food : du bout des doigts, CHD



Voyage aux 4 coins du monde

KNORR® Sauce Cuisine du Monde Teriyaki 1L

KNORR® Sauce Cuisine du Monde Samba Manis 1L

RÉVÉLEZ LA PERSONNALITÉ DE VOS PLATS AVEC LES SAUCES VINAIGRETTES MAILLE®.

Gagnez du temps avec nos sauces vinaigrettes prêtes à l'emploi, idéales pour sublimer vos préparations.



Sauce Vinaigrette MAILLE® Agrumes

Élaborée avec du vinaigre de vin blanc, du jus de citron, du jus de mandarine et aux zestes de citron.



Sauce Vinaigrette MAILLE® Basilic

Élaborée à partir de feuilles de basilic, de miel d'acacia et de sirop de gingembre.



Sauce Vinaigrette MAILLE® Échalote Oignon rouge

Allie la puissance du vinaigre de vin rouge à une pointe d'échalote.



Sauce Vinaigrette MAILLE® Balsamique Fraise

Élaborée avec du vinaigre balsamique de Modène, du jus de fraise et à base d'huile d'olive vierge extra.



Sauce Vinaigrette MAILLE® Sésame Soja

Élaborée avec du vinaigre de vin rouge, de la sauce soja, de l'huile de sésame grillé et des graines de sésame grillées.



✓ À utiliser en marinade, déglacage ou simple assaisonnement.



Sans colorant artificiel



Sans arôme artificiel



À froid comme à chaud



Vegan



Unilever Food Solutions

Vous avez dit healthy ?

Dans nos assiettes, une révolution silencieuse se déroule : la tendance Healthy Food⁽¹⁾. Les restaurants, autrefois dominés par des choix moins sains, embrassent maintenant une nouvelle ère culinaire où la santé rencontre la gourmandise.

Les légumes deviennent les héros de nos repas, les ingrédients locaux et de saison dictent les menus. Une approche plus personnalisée permet à chacun de créer

son expérience culinaire, tandis que les collaborations entre chefs et nutritionnistes assurent que la santé et le plaisir ne font qu'un. La tendance Healthy Food⁽¹⁾ n'est pas seulement une mode passagère, mais une réinvention profonde de la façon dont nous nous nourrissons. Dans cette aventure culinaire, chaque bouchée devient une célébration de la vie et de la santé. Bon appétit à cette révolution éclairée !

⁽¹⁾ Healthy food : alimentation saine.



Le Poké

TABASCO® Vert 60ml
KNORR® Sauce Cuisine du Monde Teriyaki 1L
KNORR® Saveurs Intenses Agrumes 400ml

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

Saumon mariné / Quinoa / Coriandre / Petits pois / Ananas / Fèves / Chou rouge / Avocat / Graines de sésame.





Salade Mâche jambon cru chèvre

Pour 1 unité:
MAILLE® Sauce Vinaigrette Basilic 1L 
HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde 570ml 



L'astuce: en alternative utiliser la Hellmann's® Sauce Sandwich et Burger Poivron Rouge & Tabasco® et ne pas hésiter à utiliser du pain de la veille pour les tartines.



Salade de Mozzarella Panée

Pour 1 unité:
MAILLE® Sauce Vinaigrette Balsamique-Fraise 1L 
AMORA® Sauce Salade Moutarde Miel 1L 
 Vous pouvez utiliser les croissants de la veille pour réaliser votre panure.



Salade Émincé saveur grillée

Pour 1 unité:
LE BOUCHER VEGETARIEN® Emincé Saveur Grillée 6x1kg 
KNORR® Saveurs Intenses Umami 400ml 
MAILLE® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 1L 



Salade Lapone

**TOU
& BON**

KNORR® Saveurs Intenses UMAMI

Salade de riz noir BIO / sauce soja-sésame et aux cranberries / Patates douces rôties au miel, au thym et à la sauce Umami / Sauce Labneh / Grenade / Pousses d'épinards / Noix de pécan / Pignons de pin & menthe



Knorr
PROFESSIONAL



Prêtes à l'emploi !



Sunshine Chili
Sauce chili & ail

Teriyaki
Sauce soja
sucrée

Sambal Manis
Sauce chili & soja

Faites voyager
vos créations

KNORR®
Professional
Cuisine du Monde

apporte de l'exotisme
en un seul geste !

Aux 4 coins du monde

La cuisine du monde s'impose comme une tendance incontournable en restauration, offrant une expérience sensorielle transcendant les frontières. Des saveurs exotiques captivent les papilles, tandis que les chefs explorent des recettes authentiques, créant un voyage culinaire pour les convives.

Cette fusion de traditions gastronomiques crée un melting-pot culinaire, reflétant la diversité culturelle mondiale sur chaque assiette. La quête de l'authenticité et l'exploration de nouveaux saveurs

continuent de stimuler l'innovation dans les cuisines, élevant ainsi la cuisine du monde au rang d'art gastronomique universel.

La rencontre entre la cuisine du monde et le snacking transcende les frontières gastronomiques, offrant une approche décomplexée de la découverte culinaire. Cette fusion réinvente la façon dont nous consommons des saveurs internationales, transformant chaque instant de snacking en une aventure gastronomique miniature.





Le Sushi Burito

Cette recette est déclinable en version végétarienne.

KNORR® Mise en place Primerba Aneth 340g
Riz / Feuille de Nori / Thon / Carotte / Concombre



Le Crunchy Roll



HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L
KNORR® Professional Purée de curry 750g
KNORR® Professional Purée de gingembre 750g



Le Mini Bao Fumé



HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L
KNORR® Saveurs Intenses Fumé 400ml



Le BimBimBap



LE BOUCHER VEGETARIEN® Émincé Saveur Grillée 6x1kg
TABASCO® Chipotle 60 ml
KNORR® Professional Purée d'Ail 750g



Le Katsu Sando Sandwich Veggie



LE BOUCHER VEGETARIEN® Palet Croustillant Végétalien 1,8kg



HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L



MAILLE® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 1L

Idée Recette

Le Banh Mi

Pour 100 unités :
KNORR® Cuisine du Monde Sambal Manis 1L - 1L
 Boeuf - 6kg
 Pain de mie - 100 pc
 Carottes râpées - 2kg
 Pousses de soja - 1kg
 Coriandre fraîche hachée - 100g
 Mélange de salades fraîches - 2kg
 Oignons nouveaux émincés - 200g



Cette recette est déclinable en version végétarienne.



Le Crousti Ramen Végétarien

LE BOUCHER VEGETARIEN® Palet Croustillant Végétalien 1,8kg
KNORR® Sauce Cuisine du Monde Teriyaki 1L



Idée Recette

Le Poké Bowl

Pour 100 unités :
AMORA® Mayonnaise à la moutarde de Dijon 1L
Haute Fermeté Seau 5L
MAILLE® Sauce Vinaigrette Sésame-Soja 1L - 2L
 Riz cuit à sushi - 5kg
 Vinaigre de riz - 20cl
 Guacamole - 3kg
 Carottes râpées - 2kg
 Concombre - 2kg
 Mangues en macédoine - 4 à 5 pc
 Oignons nouveaux - 1kg
 Graines de sésame - 100g
 Coriandre fraîche hachée - 100g
 Saumon mariné - 6kg



Le Ramen

KNORR® Professional Concentré Liquide Bœuf 1L



En restauration scolaire *ça donne quoi ?*

Les établissements scolaires et universitaires cherchent à offrir des choix de repas qui répondent aux normes nutritionnelles tout en étant attrayantes pour les élèves. C'est tout l'enjeu du moment : faire du bon, du sain et plaire aux élèves. Un des leviers : la tendance cuisine du monde ! Grâce à des Burgers savoureux, des animations Tex-Mex avec des Fajitas

ou encore des Foccacias avec un menu Italien, les plats du monde sont à l'honneur car ils permettent d'offrir de la modernité et une variété de goûts et de textures. C'est cela que nous avons voulu mettre en avant : des plats aux saveurs du monde pour vous permettre de valoriser la tendance snacking dans vos établissements.

Aux 4 coins du monde *Amérique du Nord*

Idée
Recette

Le Bagel au Thon

Pour 100 unités :
HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde 570ml - 4 poches
 Thon émietté - 6kg
 Salade Coleslow - 3kg
 Guacamole - 1,5kg



L'astuce : relevez votre thon mayonnaise avec du Tabasco® Vert.

Côté *US*



Max Galopin & Vincent Wattelamne

Chefs Executifs Bonduelle & Unilever Food Solutions



Le Butternut Burger



La recette de nos chefs

Pour 10 unités :
HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Poivron Rouge & Tabasco® 570ml - 300g
 Pain à burger - 10 pc
 Butternut grillé service 1kg - 900g
 Oignons émincés 2,5kg - 300g
 Roquette - 100g

L'astuce : le butternut grillé est rapide à mettre en œuvre et apportera une touche d'originalité à votre burger. L'emballage de la sauce HELLMANN'S® peut s'utiliser comme poche et permet également une mise en œuvre rapide de cette recette.

CUISINEZ AVEC PLUS DE *créativité*

AVEC NOS DIFFÉRENTS ASSAISONNEMENTS



SAVEURS INTENSES

FUMÉ



CARACTÈRE

ASSAISONNEMENT LIQUIDE
Gelée de foie gras / Tartare de bœuf
Carpaccio / Vinaigrette fumée

UMAMI



SUBTILITÉ

ASSAISONNEMENT LIQUIDE
Bouillon Thaï / Risotto
Wok de légumes

AGRUMES



EXOTISME

ASSAISONNEMENT LIQUIDE
Beurre blanc / Tajine de poulet



DISPONIBLE
EN DIFFÉRENTS
FORMATS



Aux 4 coins du monde *Amérique du Sud*

Idée
Recette

Le Wrap Mexicain

Pour 100 unités :
HELLMANN'S® Sauce Barbecue 850ml - 4 flacons
HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seu 5L - 2kg
TABASCO® Chipotle 150ml - 100ml
Tortilla - 100 pc
Concombre - 2kg
Huile d'olive - 0,8L
Oignons rouges - 2,5kg
Tomates - 3,5kg
Salade Iceberg émincée - 2 salades



Idée
Recette

Le Tacos Mexicain Végétarien®

Pour 100 unités :
KNORR® Concentré Liquide Légumes 1L - 300ml
TABASCO® Rouge 350ml - 100ml
LE BOUCHER VEGETARIEN® Haché Végétalien 2kg - 8kg
Tortilla (diamètre 30cm) - 100 pc
Oignons rouges - 1,5kg
Poivrons rouges - 4kg
Maïs en grain - 2kg
Haricots rouges 3/1 - 2kg
Ail - 200g
Jus de tomate - 1L
Tomates - 6kg
Cheddar - 3kg
Huile d'arachide - 1L



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

SNACKING

PAGE 30

Idée Recette

Le Gyros

Pour 100 unités :
HELLMANN'S® Sauce Gyros 850ml - 4 flacons
 Pain Pita - 100 pièces
 Feta - 3kg
 Oignons rouges - 1kg
 Tomates - 1,5kg
 Poivrons verts - 1,5kg
 Concombre - 1,5kg
 Olives noirs - 1,5kg



Empanadas

LE BOUCHER VEGETARIEN® Haché Végétalien 2kg
TABASCO® Chipotle 60ml



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.

Idée Recette

Focaccia Italienne

Pour 100 unités :
KNORR® Mise en Place Primerba Basilic 340g - 300g
 Focaccia - 100 pièces
 Huile d'olive - 1L
 Tomates, coupées en tranches - 4kg
 Copeaux de parmesan - 1,5kg
 Roquette nettoyée - 1kg
 Basilic effeuillé - 200g
 Pastrami - 2kg



Côté France



Stéphane Rouleau

Conseiller Culinaire
Unilever Food Solutions



Le Burger Mountain

La recette de nos chefs

Pour 10 unités :

HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde 570ml - 250g

Bun's - 10 pc

Confit d'oignons - 150g

Pomme de terre rondelles - 300g

Steak haché x 100g - 1kg

Reblochon - 250g

Poitrine fumée fines tranches - 100kg

Salade Iceberg - 100g

L'astuce de Stéphane : montez les burgers pour les cuire au four 10mn à 150°, et si possible 30% d'humidité, ajoutez de la salade iceberg et le chapeau du bun's au moment de l'envoi. Un régal !!!

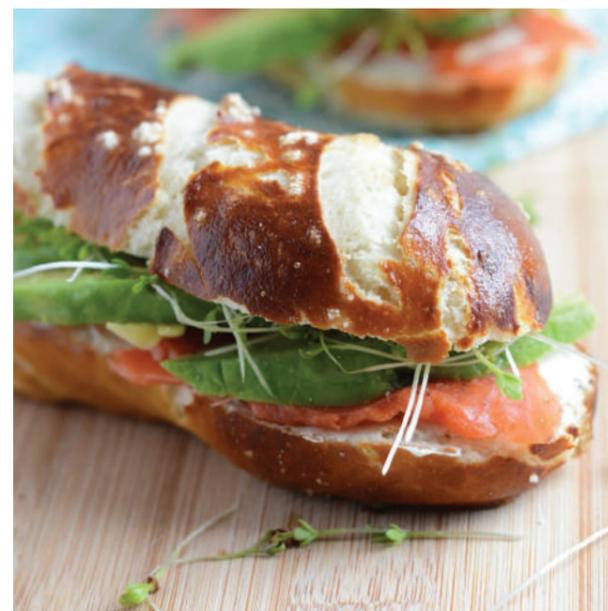
Aux 4 coins du monde France

Idée Recette

Tarte corse à la tomate

Pour 100 unités :

KNORR® Collezione Italiana Fonds de pâte à Pizza 18 portions - 6 plaques
HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Poivron Rouge & Tabasco® 570ml - 3 poches
KNORR® Mise en place Primerba Bouquet de Provence 340g - 250g
Tomates - 6kg
Huile d'olive - 1L
Feuilles de basilic - 200g
Fromage Brocciu - 2kg



Le Hot-Dog Alsacien

Pour 100 unités :

HELLMANN'S® Real Mayonnaise Seau 5L - 2kg
KNORR® PROFESSIONAL Purée de 3 Poivres 750g - 80g
Mauricettes 100 pièces / Pousses d'épinards 2kg / Saumon fumé 4kg / Concombre 3kg



La Quiche Chèvre frais

Pour 100 unités :

KNORR® Préparation pour terrines, soufflés et gratins Déshydraté - 720g
AMORA® Moutarde à l'ancienne seau 5kg - 1,5kg
Poireaux 3kg / Chèvre buche 1,5kg / Crème liquide UHT 1L / Eau 3L / Pâte brisée 4kg



Pause *Sucriée*



Chloé Mathieu

Responsable Marketing
Restauration Sociale
Ancienne pâtissière



La Tarte Citron Meringuée

La recette de nos chefs

KNORR® Saveurs Intenses Agrumes 400 ml

L'astuce: Grâce à KNORR® Saveurs Intenses Agrumes, économisez 2 oeufs et 100g de sucre par gâteau.



Le Cookie

MAÏZENA® Fleur de maïs 700g



Le Brownie Relevé

**MAÏZENA® Fleur de maïs 700g
TABASCO® Vert 60ml**



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny Co.



La Panna cotta des îles

**KNORR® Saveurs Intenses Agrumes 400ml
KNORR® Texture Gélatine 1kg**



Knorr
PROFESSIONAL

L'intensité retrouvée
des herbes aromatiques

KNORR® Professional
Mise en Place Primerba

offre les saveurs des aromates en un seul geste !



Découvrez nos solutions idéales

— POUR LA VAE ET LA LIVRAISON —

AMORA

DOSETTES AMORA®

Marque historique depuis 1919.

À décliner dans tous vos plats street food (frites, nuggets, mozza sticks)



MAYONNAISE AMORA®
5 ingrédients et c'est tout !
Œufs & Huile français

MOUTARDE DE DIJON AMORA®
*Moutardes n°1 en France auprès des consommateurs et des professionnels**
Goût authentique de la moutarde de Dijon

KETCHUP AMORA®
Tomates mûries au soleil
Sans exhausteur de goût

* (Total ventes Nielsen volumes 2020 + données GIRA 2020)



MIGNONNETTE DE TABASCO® ROUGE
pour pimenter tous vos dips et finger food

3 ingrédients seulement : des piments broyés qui vieillissent en fût de chêne, un peu de sel et du vinaigre ... et c'est tout !

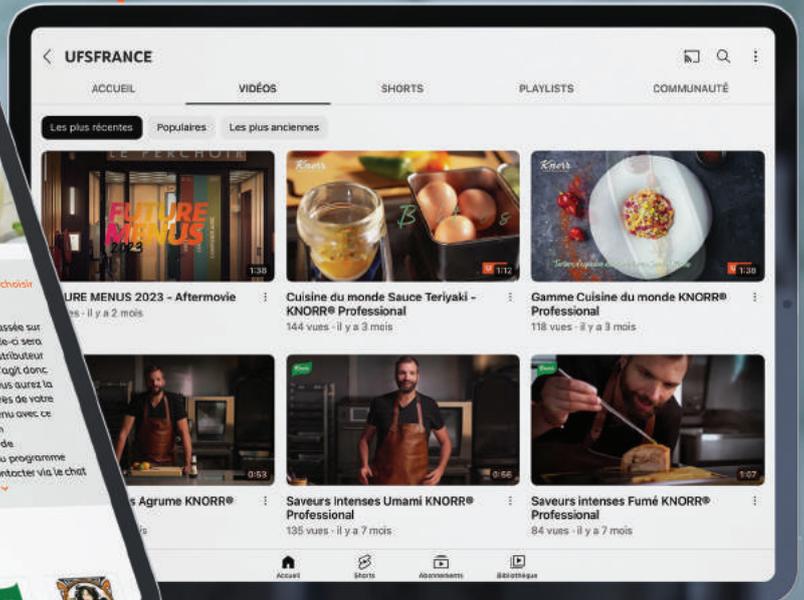
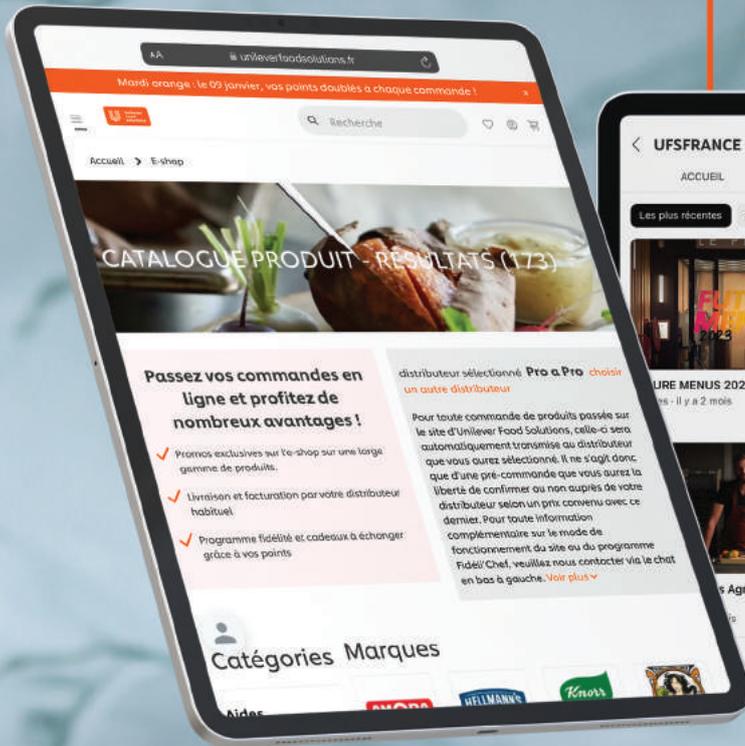
UNILEVER France SAS - RCS Nanterre 552 119 216 - Visuels non contractuels - TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



Inspirez-vous



Retrouvez sur notre compte Youtube des vidéos inspirantes sur nos produits, leurs utilisations et des idées recettes.



E-shop



Découvrez notre e-shop. Des produits adaptés à votre cuisine et livrés par votre distributeur habituel.



Unilever Food Solutions France



ufs.france



Unilever Food Solutions France



infos.ufs@unilever.com



Inscrivez-vous dès maintenant à notre newsletter !



Unilever Food Solutions

