



MAIS
INSPIRAÇÃO

MAIS SABOR



OS NOSSOS INGREDIENTES

O SEGREDO DE CADA UMA DAS SUAS RECEITAS,
SÃO OS INGREDIENTES QUE TORNAM OS SEUS PRATOS AUTÊNTICOS.
HELLMANN'S OFERECE-LHE UMA GAMA DE PRODUTOS PENSADOS
PARA CADA TIPO DE NECESSIDADE E DE UTILIZAÇÃO NOS SEUS PRATOS.

HELLMANN'S ESTÁ DISPONÍVEL EM DIFERENTES FORMATOS
DE ALTA QUALIDADE PARA QUE POSSA SERVIR A MARCA Nº1
EM TODOS OS TIPOS DE PRATOS.

HELLMANN'S EM TODAS AS OCASIÕES



**HELLMANN'S
MAIONESE SUAVE 5,1 KG**

A versão suave da maionese
nº 1 no mundo. Ideal para barrar.



**HELLMANN'S
MAIONESE ORIGINAL 4,6 KG**

Maionese nº 1 no mundo.
100% genuína, 100% confiança.



**HELLMANN'S
MOLHO TÁRTARO 3,1 KG**

Versátil, completo,
pronto a servir.



***“NAS SANDUÍCHES OS MEUS CLIENTES
PROCURAM A MÁXIMA QUALIDADE
E SABOR EQUILIBRADO.”***



COMO É QUE HELLMANN'S SUAVE O PODE AJUDAR?

- ✓ TEXTURA E SABOR SUAVE,
POTENCIA O SABOR DOS RESTANTES INGREDIENTES
- ✓ IDEAL PARA BARRAR, PERFEITA PARA AS SUAS SANDUÍCHES
- ✓ ISOLA O PÃO DA HUMIDADE,
MANTÉM AS SANDUÍCHES MAIS FRESCAS POR MAIS TEMPO
- ✓ GARANTIA DE QUALIDADE HELLMANN'S, COM 26% DE GORDURA



**HELLMANN'S APRESENTA-LHE A ALTERNATIVA SUAVE DA
MAIONESE Nº1 NO MUNDO. IDEAL PARA BARRAR, POTENCIA
O SABOR DOS RESTANTES INGREDIENTES**



CUSTO INDICATIVO
1,45€
POR PESSOA

SANDUÍCHE DA CAPOEIRA

MISE EN PLACE

20g Cogumelos, **50g** Mistura de Alfaces,
1 Ovo Cozido, **75g** Frango Assado Desfiado,
50g Hellmann's Maionese Suave,
2 fatias Pão Alentejano, **20g** Cenoura,
25g Batata Frita

CONFEÇÃO

Desfiar o frango assado, cozer os ovos. Barrar **Hellmann's Maionese Suave** no pão alentejano e dispor os restantes ingredientes.

Dica do Chef: Tostar o pão alentejano na grelha.
Para dar mais ênfase ao nome acrescentar milho.



CUSTO INDICATIVO
1,64€
POR PESSOA

SANDUÍCHE RÚSTICA

MISE EN PLACE

1 Ovo mexido, **100g** Farinheira,
50g Hellmann's Maionese Suave,
5g Knorr Primerba tempero pasta Ervas
do Campo, **25g** Presunto,
1/2 Baguete rústica

CONFEÇÃO

Cortar o presunto em juliana grossa e envolve-lo com **Hellmann's Maionese Suave**. Preparar os ovos mexidos e misturá-los com **Knorr Primerba tempero pasta Ervas do Campo**. Fritar a farinheira (picada) e de seguida adicionar o ovo batido e deixar solidificar o ovo. Barrar a mistura de Hellmann's com presunto na baguete rústica. Colocar o preparado de ovos mexidos com farinheira na baguete.

Dica do Chef: depois do ovo com a farinheira estar cozinhado coloque na mesma taça onde bateu o ovo para que este apanhe o ovo que aí ficou (fica sempre!).





CUSTO INDICATIVO
1,01€
POR PESSOA

SANDUÍCHE NATURA

MISE EN PLACE

15g Rabanete, 20g Tomate cereja,
75g Hellmann's Maionese Suave,
50g Queijo fresco, 4 fatias Pão de forma
com cereais, 15g Espinafre, Pimenta Moimada
de 5 bagas

CONFEÇÃO

Rabanete cortado em brunesa. Barrar as fatias de pão
com Hellmann's Maionese Suave. Polvilhar com a brunesa
de rabanete. Dispor queijo fresco, tomate e espinafres.
Cobrir com outra fatia de pão e espetar tomate cereja em palito.

Dica do Chef: Barrar fatias de pão com Knorr Primerba
Manjeriço para aumentar sabor.



CUSTO INDICATIVO
0,99€
POR PESSOA

SANDUÍCHE VEGIE

MISE EN PLACE

15g Abóbora, 3 Espargos, 25g Cogumelos,
20g Tomate, 10g Pimentos Verdes,
10g Pimentos Vermelhos,
50g Hellmann's Maionese Suave,
5g Knorr Primerba tempero pasta Manjeriço,
1 Pão com sementes, 20g Beringela,
20g Courgette

CONFEÇÃO

Misturar Hellmann's Maionese Suave com Knorr Primerba tempero
pasta Manjeriço. Grelhar os legumes e dispô-los sobre a maionese
de manjeriço.

Dica do Chef: Tostar o interior do pão depois de grelhar os legumes
para transmitir o sabor dos legumes e a crocância da grelha.





CUSTO INDICATIVO
0,65€
POR PESSOA

WRAP DE 3 QUEIJOS

MISE EN PLACE

50g Hellmann's Maionese Suave, Queijo da Ilha S. Jorge (ralado), **20g** Queijo cabra (rodela), **20g** Queijo ovelha curado (cubos), **5g Primerba Knorr Ervas do Campo**, **15g** Alface (folhas ripadas), **50g** Batata doce frita

CONFEÇÃO

Misturar ervas do campo com **Hellmann's Maionese Suave** e queijo da ilha. Barrar o wrap. Dispor as rodela de queijo cabra no wrap. Gratar o queijo cabra com um maçarico. Adicionar cubos de queijo ovelha. Dispor alface. Enrolar wrap e comer.

Dica do Chef: Os queijos devem estar à temperatura ambiente quando utilizados para maior sabor.



CUSTO INDICATIVO
2,28€
POR PESSOA

WRAP DE SALMÃO E CEBOLINHO

MISE EN PLACE

50g Salmão fumado, **1/2** Ovo cozido picado, **10g** Cornichons cortados, Hastes cebolinho, **1** Folha de wrap, Sementes de sêsamo, **75g Hellmann's Maionese Suave**

CONFEÇÃO

Misturar **Hellmann's Maionese Suave** com cornichons cortados e salmão fumado picado grosseiramente. Barrar o wrap, cobrir com uma fatia de salmão fumado, polvilhar com ovo cozido picado e hastes de cebolinho. Povilhar com sementes de sêsamo. Enrolar o wrap e servir.

Dica do Chef: Pode ser acompanhado servido com nata ácida (batida adicionando sumo de limão e pimenta de moinho), bem fresca.





**“OS MEUS CLIENTES SABEM
O QUE É A MAIONESE VERDADEIRA.”**

**CHEF FERNANDA MEDEIRO
VERMELHO ESCARLATE, LISBOA**

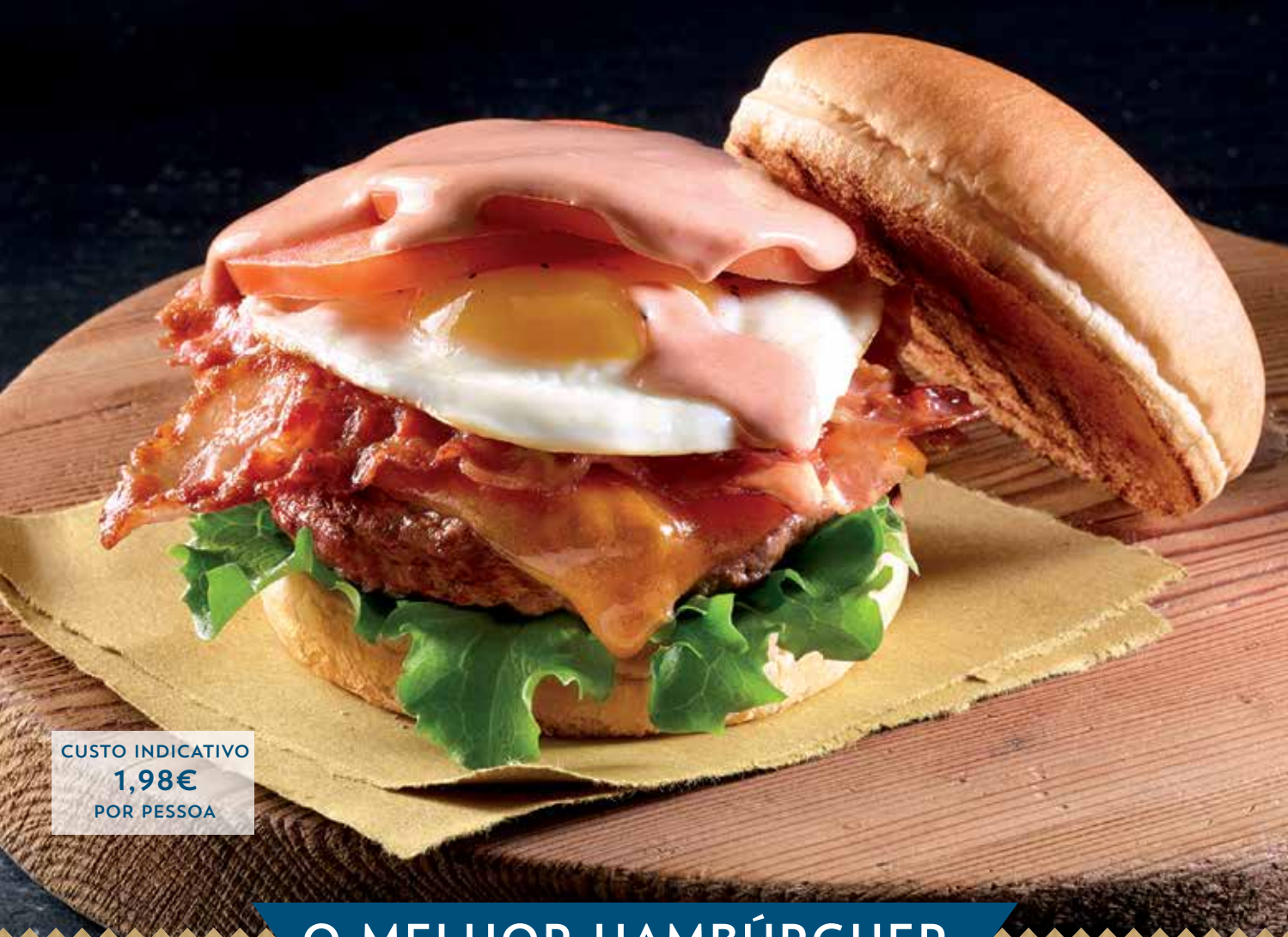


COMO É QUE HELLMANN'S ORIGINAL O PODE AJUDAR?

- ✓ MAIONESE Nº 1 NO MUNDO
- ✓ IDEAL TANTO EM RECEITAS FRIAS COMO QUENTES
- ✓ INGREDIENTES DE QUALIDADE: ÓLEOS 100% VEGETAIS, OVOS, VINAGRE, SUMO DE LIMÃO
- ✓ SABOR E TEXTURA INCONFUNDÍVEIS
- ✓ FONTE NATURAL DE ÔMEGA 3
- ✓ COM 66% DE GORDURA



**HELLMANN'S É A MAIONESE
100% GENUÍNA,
100% DE CONFIANÇA**



CUSTO INDICATIVO
1,98€
POR PESSOA

O MELHOR HAMBÚRGUER

MISE EN PLACE

200g Hellmann's Maionese, 200g Hellmann's Ketchup, 1,5kg Carne picada, 100g Queijo cheddar, 120g Bacon fatiado, 5g Knorr tempero Aromat, 2g Pimenta preta moída, 10 Pães de Hambúrguer, 100g Tomate rodela, 50g Alface verde, 10 Ovos estrelados

CONFEÇÃO

Para o molho, misturar **Hellmann's Maionese** e **Hellmann's Ketchup**. Temperar a carne com **Knorr tempero Aromat** e pimenta preta, moldar em hambúrgueres e grelhar juntamente com o bacon. Colocar o queijo por cima do hambúrguer e depois o bacon. Tostar os pães e barrar com o molho, a seguir colocar as folhas de alface, a rodela de tomate, o hambúrguer com o queijo derretido e o ovo estrelado. Termine com o molho.



CUSTO INDICATIVO
1,17€
POR PESSOA

HAMBÚRGUER BMT

MISE EN PLACE

1,8kg carne de novilho picada, 10g sal, 3g pimenta preta, 10 pães de Hambúrguer, 200g bacon fatiado e grelhado, 300g tomate em rodela, 400g Hellmann's Maionese, 30g manjerição fresco

CONFEÇÃO

Temperar a carne com sal e pimenta, moldar em hambúrgueres e grelhar. Tostar o pão e sobre a base colocar **Hellmann's Maionese**, de seguida, o tomate, o bacon e o hambúrguer. Finalizar com o manjerição por cima.





CUSTO INDICATIVO
1,98€
POR PESSOA

MINI HAMBÚRGUER TERYAKI

MISE EN PLACE

300 g Cebola em rodelas, **50g Vaqueiro Profissional 66%**, **50ml** Molho Teryaki, **1kg** Carne picada, **40g Knorr tempero Aromat**, **20** Mini pães de hambúrguer, **120g** Rúcula, **300ml Hellmann's Maionese**, **150g** Queijo parmesão em lascas

CONFEÇÃO

Refogar a cebola em **Vaqueiro Profissional**, deixar cozinhar em lume brando 15m. Finalizar com o molho Teryaki e reservar. Temperar a carne com **Knorr tempero Aromat**, moldar em mini hamburgueres e grelhar. Colocar na base de cada pão **Hellmann's Maionese**, depois a rúcula, o hambúrguer e por fim a cebola caramelizada. Finalizar com as lascas do queijo parmesão.



CUSTO INDICATIVO
1,87€
POR PESSOA

HAMBÚRGUER OLV

MISE EN PLACE

400g Hellmann's Maionese, **5g** Açafrão, **5g** Alho em pó, **30ml** Sumo Limão, **500g** Beringela laminada, **500g** Cogumelos paris laminados, **50g** Quinoa cozinhada, **250g** Queijo brie fatiado, **200ml** Creme fraiche, **100g Vaqueiro profissional 66%**, **10g** Sal, **3g** Pimenta, **2g** Tomilho em folhas, **10** Pão brioche **70g** Mistura de alfaces

CONFEÇÃO

Misturar bem **Hellmann's Maionese** com o açafrão, alho em pó e o sumo de limão. Temperar a beringela, grelhar e reservar. Saltear os cogumelos temperados com **Vaqueiro Profissional 66%**. Envolver com o creme fraiche e a quinoa. Num aro, colocar a beringela no fundo e depois a mistura dos cogumelos. Embrulhar bem de modo a que se pareça um hambúrguer. Levar a gratinar com o queijo brie em cima. Torrar o pão e sobre a base colocar a mistura de alfaces. De seguida o hambúrguer, o molho e mais um pouco de alfaces.





**“PRECISO DE UM MOLHO DIFERENTE
E ESPECIAL MAS QUE SEJA PRÁTICO.”**



COMO É QUE HELLMANN'S TÁRTARO O PODE AJUDAR?

- ✓ MOLHO VERSÁTIL COM MÚLTIPLAS UTILIZAÇÕES:
CARNES, PEIXES FRITOS, BATATAS FRITAS, ESPETADAS, WRAPS, ENTRE OUTRAS
- ✓ RECEITA COMPLETA, PRONTA A SERVIR
- ✓ QUALIDADE GARANTIDA 30 DIAS DEPOIS DE ABERTO,
CONSERVADO NO FRIO
- ✓ SABOR CONSTANTE, QUALIDADE HELLMANN'S



**HELLMANN'S MOLHO TÁRTARO,
UM MOLHO VERSÁTIL,
COMPLETO E PRONTO A SERVIR.**



CUSTO INDICATIVO
1,95€
POR PESSOA

FILETES DOURADOS COM MOLHO TÁRTARO

MISE EN PLACE

0,16 Kg Filetes de pescada, **60g** Arroz, **5g** Sumo de limão, **5 ml** Hellmann's Molho Tártaro, **Knorr Preparado desidratado Panado**, **0,1L** Vaqueiro Frit óleo vegetal alto rendimento fritura imersão BiB 10L, **5g** Knorr molho desidratado Tomate 875g, **10g** Cebola picada, **Vaqueiro profissional 66%**

CONFEÇÃO

Temperar os filetes com sumo de limão. Passar os filetes pelo pelo **Knorr preparado para Panado** e fritar com **Vaqueiro Frit Óleo**. Fazer refogado com **Vaqueiro profissional 66%** e cebola picada. Fritar arroz. Adicionar **Knorr molho desidratado Tomate** e água ao arroz e deixar cozer 12min. Servir acompanhado com **Hellmann's Molho Tártaro**.



CUSTO INDICATIVO
0,30€
POR PESSOA

FRITURAS VEGETARIANAS

MISE EN PLACE

100g Maizena, **100g** Sêmola, **100g** Farinha, **100g** Cenoura, **100g** Beterraba, **100g** Aipo, **200g** Batata, **Vaqueiro Frit óleo vegetal alto rendimento fritura de imersão BiB 10L**, **150g** Hellmann's Molho Tártaro

CONFEÇÃO

Numa taça misturar todos os ingredientes. Laminar todos os legumes finamente. Colocar em água e gelo. Mergulhar os vegetais na mistura de farinha e fritar em **Vaqueiro Frit**. Servir acompanhado de **Hellmann's molho Tártaro**.





CUSTO INDICATIVO
1,98€
POR PESSOA

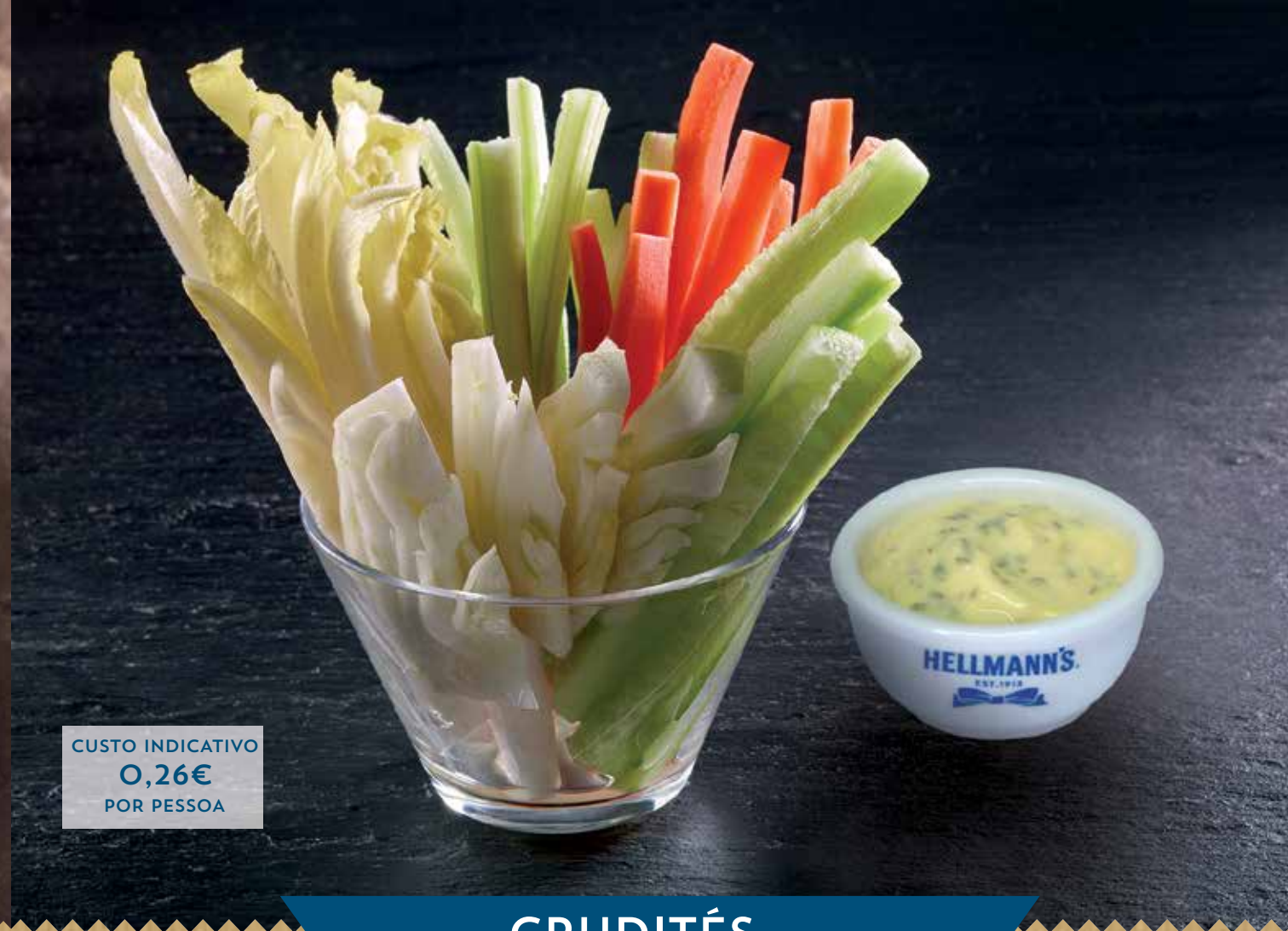
CALAMARES

MISE EN PLACE

1,2kg Calamares Congelados,
400g Hellmann's Molho Tártaro,
2l Vaqueiro Frit óleo vegetal alto rendimento fritura
de imersão BiB 10L

CONFEÇÃO

Fritar os Calamares em **Vaqueiro Frit**
e servir com **Hellmann's Molho Tártaro** à parte.
Acompanhe com Limão aos gomos.



CUSTO INDICATIVO
0,26€
POR PESSOA

CRUDITÉS

MISE EN PLACE

100g Cenoura, **100g** Aipo, **100g** Pepino,
100g Funcho, **100g** Endívia Belga,
150ml Hellmann's Molho Tártaro

CONFEÇÃO

Cortar todos os legumes em tiras do mesmo tamanho
(3cm de comprimento). Servir acompanhado
de **Hellmann's Molho Tártaro**.



Saiba mais em **ufs.com**



Unilever
Food
Solutions