Saladas de Verão

FRESCAS E SABOROSAS

DESCUBRA DICAS DE CHEF PARA CHEF
E 16 RECEITAS DE SALADAS NO INTERIOR

+14
RECEITAS PARA DOWNLOAD
EM UFS.COM

Unilever Food Solutions

Pensar em verão, calor, praia, campo, piqueniques e afins, é pensar em saladas!

Neste guia, a Unilever Food Solutions pretende posicionar-se como o seu parceiro de excelência neste importante tema do seu menú.

Inspire-se com as sugestões e receitas que temos para si.

HELLMANN'S
EST.1913

Unilever Food Solutions

Das saladas simples às compostas

As saladas podem ser separadas em 3 tipos:

- **SALADAS SIMPLES**
- **SALADAS MISTAS**
- **SALADAS COMPOSTAS**

Em termos de molhos a utilizar, sempre frios, são considerados como “Dressings”, podendo estes serem do simples azeite e vinagre, ao mais elaborado, quase sempre derivado do molho de maionese ou do molho vinagrete, comummente designado por “French Dressing”.

As **SIMPLES** são as que consideram a utilização de unicamente **um ingrediente**, quase sempre **de origem vegetal**, à parte do molho a utilizar.

As **MISTAS** comportam na sua composição **mais que um ingrediente** de origem, geralmente, **vegetal**, por vezes também um **carbo-hidrato** (massa, arroz ou batata) e também **leguminosa** (feijão, grão...).

Já as saladas **COMPOSTAS** têm na sua composição **ingredientes de origem vegetal** (os acima indicados) **e de origem animal**.

Unilever Food Solutions

Tire o máximo partido das saladas num buffet

SABIA QUE UM BUFFET DE SALADAS E SOPAS É RESPONSÁVEL POR APENAS 20% DOS CUSTOS DE UM BUFFET COMPLETO?

Num buffet de saladas, tão popular e tão do agrado dos clientes, é importante ter em conta alguns aspetos da sua composição e organização:

INGREDIENTES BÁSICOS, coloque-os estrategicamente no início do buffet pois são geralmente mais acessíveis. As folhas (de diversas variedades e cores), o tomate cortado em rodelas grandes, o arroz e massas cozidas, o cous-cous, o grão ou feijão, serão os primeiros a serem colocados no prato, conferindo assim uma ideia de abundância, o que levará a uma redução das quantidades servidas de outros ingredientes mais dispendiosos.

INGREDIENTES ALTERNADOS, jogando com as cores dos mesmos, em taças menores, não esquecendo a fruta da época em pedaços, muito apreciada.

Unilever Food Solutions

SALADAS PRÉ-FEITAS, onde se joga com os ingredientes da estação, se possível já colocadas em pequenas unidades de consumo (copos, tigelas).

Este tipo de oferta facilita a escolha, reduz o desperdício e traduz frescura. Só o molho pode ser deixado em aberto, dando, deste modo, frescura à oferta.

OS INGREDIENTES MAIS CAROS (exemplo: proteínas, queijos em pedaços, sementes e frutos secos...) são colocados mais distantes das laterais, e devem ser dispostos em pequenas taças, para maior frescura e menor quantidade disponível.

OS MOLHOS devem ser colocados em destaque, se possível num patamar superior pois ficam mais visíveis.

OS INGREDIENTES DEVEM ESTAR IDENTIFICADOS, SE POSSÍVEL COM ALGUMA CURIOSIDADE SOBRE ELES.

Unilever Food Solutions

E quando as saladas são para ser preparadas na cozinha...

Existem muitas receitas de saladas, adaptadas ao mais exigente dos clientes, sendo que às consideradas "Imortais", como por exemplo, a Salada Caesar, Salada Nicoise, Salada Waldorf, Salada de Batata, Coleslaw, Salada Russa, Salada Grega, Salada Caprese...podem ser acrescentadas aquelas que fazem parte do seu receituário.

EM PRATO, COPO, FRASCO OU TIJELA, A APRESENTAÇÃO DE UMA SALADA DEPENDE MAIS DA SUA CRIATIVIDADE DO QUE DE REGRAS RÍGIDAS.

Unilever Food Solutions

Construção de uma salada

Para nós a construção de uma receita de salada deve guiar-se pelas seguintes regras:

Escolher uma base, seja ela baseada em vegetais, massas ou leguminosas.

De seguida, **escolher os ingredientes de origem vegetal** que vamos utilizar, posteriormente os **ingredientes animais, lácteos, toppings sólidos** e para finalizar ... **escolher o dressing** a utilizar!

Unilever Food Solutions

Crie saladas energéticas, "Power Salads"

Existe uma outra técnica para "pensar" saladas, hoje denominadas "POWER SALADS" ou saladas energéticas, baseada na utilização de ingredientes por grupos, e respeitando as quantidades indicadas:

☑ **1 VARIEDADE DE VEGETAL DE FOLHA**
(alface, couve, espinafres, agriões...)

☑ **1 VARIEDADE DE PROTEÍNA**
(frango, perú, peixe ou marisco, tofu, feijão, grão, ovo...)

☑ **2 A 3 VARIEDADES DE OUTROS VEGETAIS**
(pimentos, pepinos, tomate, espargos, bróculos...)

☑ **1 FRUTA**
(maçã, manga, pêra, citrinos, melão/meloa, frutos vermelhos...)

☑ **INGREDIENTES DE SABOR**
(queijos, pickles, fruta desidratada, azeitonas, ervas aromáticas...)

☑ **2 INGREDIENTES COM GORDURA SAUDÁVEL**
(abacate, nozes, amêndoas, côco ralado, sementes...)

☑ **1 DRESSING ... Hellmann's!**

Unilever Food Solutions

Em suma,

Use e abuse da sua **criatividade**, com regras pouco rígidas e sempre em linha com o **equilíbrio** procurado por quem escolhe uma salada para refeição.

Para si, que se preocupa com a **gestão dos desperdícios na cozinha**, lembre-se de que ingredientes devidamente conservados aquando da preparação são um dos principais argumentos para termos na carta **saborosas e ricas saladas**, tão do agrado dos seus clientes.

Com as seguintes propostas, pretendemos ajudá-lo a planear a sua oferta.

Bons cozinhados!

Da equipa de chefs Unilever Food Solutions
Chef Carlos Madeira, Chef Pedro Gaspar e Chef David Silva

Unilever Food Solutions

Índice de Receitas

MIX TROPICAL
Salada de Camarão e Manga
Salada Tropical de Coentros e Lima
Salada de Presunto com Fruta
Salada de Bulgur com Ananás e Abacate
Salada de Frango com Laranja e Agrião
Salada de Meloa com Penne e Queijo Fresco

SABORES DO MUNDO
Salada Picante
Salada de Couscous com Frango
Salada Veggie
Salada Bok Choy Grelhado e Bacon
Salada de Peru com Manga
Salada de Frango Thai

MEDITERRÂNICAS
Salada Caprese
Salada de Feta e Maçã
Salada César de Frango
Salada de Camarão
Salada de Agrião e Abacate com Queijo de Cabra
Salada de Frango com Romã

Unilever Food Solutions

Mix Tropical

Mais que utilizar ingredientes com esta designação, é através da **combinação de sabores e texturas** que conseguimos viajar para destinos quentes e... tropicais!

A nossa proposta de receitas contém sugestões **equilibradas, saborosas** e capazes de trazer o calor que todos nós aguardamos.

Viaje connosco!

Unilever Food Solutions

Salada de Camarão e Manga

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

500 ml Hellmann´s molho 1000 Ilhas

PARA A SALADA

800 g espinafres frescos
300 g lentilhas cozidas
300 g couve roxa
300 g manga
300 g abacate
100 g pimento vermelho
20 g coentros
500 g camarão grelhado

CONFEÇÃO

- Cortar os espinafres, a couve roxa e o pimento vermelho em juliana.
- Cortar a manga e o abacate aos cubos médios.
- Picar os coentros.
- Misturar todos os ingredientes, colocar o camarão por cima e servir com **Hellmann´s molho 1000 Ilhas**.

custo indicativo
1,17€
por pessoa

Salada Tropical de Coentros e Lima

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO TROPICAL

300 ml **Hellmann´s molho Vinagrete**
500 ml sumo de ananás

PARA O PORCO THAI

1 kg pá de porco em pedaços
30 g **Knorr Caril Vermelho**
100 g **Vaqueiro Profissional**

PARA A SALADA

600 g arroz integral cozido
200 g quinoa cozida
50 g cebola roxa picada
200 g abacaxi em cubos caramelizado
300 g tomate em cubos
10 g coentros picados
qb rebentos de coentros

CONFEÇÃO

- Misturar o sumo com o **Hellmann's Molho Vinagrete** e reservar.
- Marinar a carne com **Knorr Caril Vermelho** 20 minutos.
- Fritar a carne em **Vaqueiro Profissional** e levar ao forno a 130ºc durante 2h.
- Deixar arrefecer e reservar.
- Misturar o arroz com a quinoa, metade dos coentros e um pouco de molho.
- Dispor no fundo da taça.
- Misturar a carne de porco desfiada com o abacaxi, o tomate, a cebola e os restantes coentros.
- Colocar por cima e decorar com os rebentos de coentros.
- Acompanhar com molho à parte.

NOTA: A quinoa e arroz podem ser cozidos em **Knorr Caldo Pasta Legumes** a fim de lhe dar mais sabor

custo indicativo
0,94€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Salada de Presunto com Fruta

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

600 ml Hellmann´s molho logurte

PARA A SALADA

500 g rúcula
600 g melancia
500 g melão
400 g papaia
600 g abacaxi
50 g aipo
20 g manjericão
qb pimenta preta do moinho
200 g presunto

CONFEÇÃO

- Cortar em cubos médios a melancia, o melão, a papaia, o abacaxi e o aipo.
- Picar o manjericão.
- Grelhar o presunto até ficar crocante e picar.
- Numa taça colocar as frutas e o aipo, colocar por cima o presunto e polvilhar com o manjericão.
- Servir com **Hellmann's molho logurte** riscado.

custo indicativo
1,92€
por pessoa

Salada de Bulgur com Ananás e Abacate

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O BULGUR

- 500 g Bulgur
- **90 g Knorr caldo pasta Legumes**
- 2,5 L água

PARA A SALADA

- 300 g requeijão em pedaços
- 500 g abacaxi grelhado e em cubos
- 500 g pera abacate grelhada e em cubos
- 300 g maçarocas grelhadas em pedaços
- 150 g pimento vermelho em juliana
- 4 limas em gomos
- 30 g coentros picados
- **500 ml Hellmann's molho 1000 Ilhas**

DICA DO CHEF:
Compre maçarocas já cozidas.

CONFEÇÃO

- Colocar o bulgur numa taça, deitar 1,5lt de água a ferver por cima e deixar demolhar 1h.
- Retirar o bulgur com as mãos, espremendo o excesso de água.
- Levar ao lume 1lt água e colocar **Knorr caldo de Legumes** juntamente com o bulgur escorrido.
- Cozinhar em lume brando e tapado. Reservar.
- Temperar o bulgur com um pouco de molho e alguns coentros.
- Dispor num prato largo, colocar todos os restantes ingredientes sobre o mesmo e por fim deitar mais um pouco de **Hellmann's molho 1000 Ilhas** por cima.
- Servir com gomos de lima.

custo indicativo
1,18€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Salada de Frango com Laranja e Agrião

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

300 ml Hellmann´s molho Vinagrete

PARA A SALADA

350 g agrião em folha
1,2 kg bife de frango grelhado
300 g laranja em gomos

CONFEÇÃO

- Misturar os agriões com os gomos da laranja.
- Dispor o frango cortado em juliana.
- Servir com o **Hellmann's Molho Vinagrete**.

custo indicativo
1,70€
por pessoa

Salada de Meloa com Penne e Queijo Fresco

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

350 ml Hellmann's molho Iogurte

PARA A SALADA

800 g massa penne
50 g **Knorr Caldo Legumes Pasta**
300 g mistura de alfaces
50 g cebola roxa rodelas finas
500 g meloa em cubos
150 g queijo fresco em cubos

CONFEÇÃO

- Cozer a massa penne em **Knorr Caldo Legumes Pasta** e deixar arrefecer.
- Numa taça, colocar as alfaces, o queijo fresco e a meloa aos cubos.
- Envolver com **Hellmann's molho Iogurte**.
- Servir com a cebola em rodelas finas por cima.

custo indicativo
1,18€
por pessoa

Unilever Food Solutions

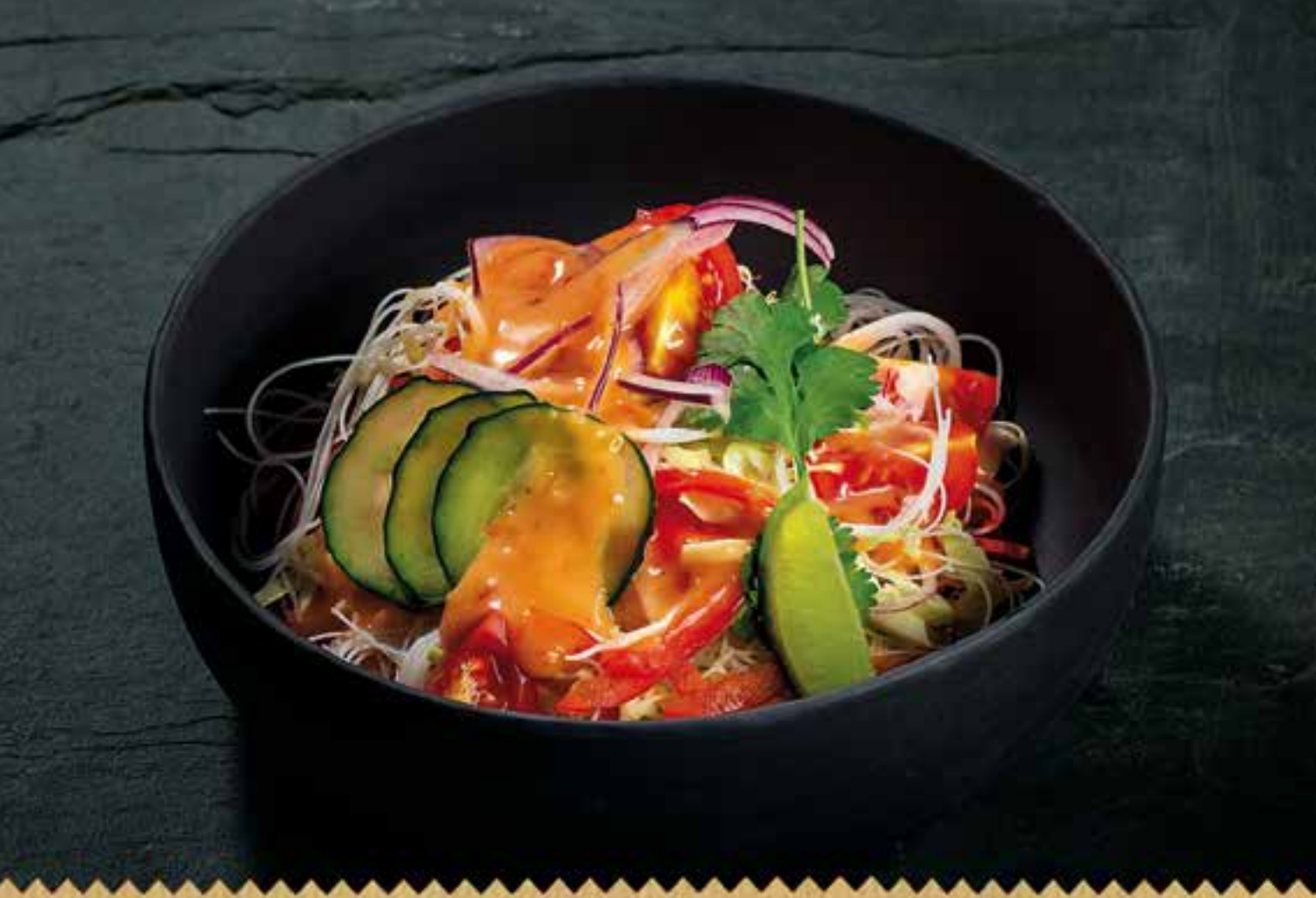
Sabores do Mundo

Mais que **diversidade de ingredientes**, cores e texturas, é ao desenvolver saladas com sabores do mundo que conseguimos perceber que com as **combinações certas** as nossas saladas conseguem ser uma **refeição plena de experiências e fascinantes descobertas**.

Dar uma volta ao mundo no prato, foi o nosso desafio.

Prepare o seu passaporte e venha connosco descobrir novos sabores!

Unilever Food Solutions



Salada Picante

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

- **60ml Knorr Molho Sweet Chili**
- **45ml Hellmann's Molho Iogurte**
- 20ml sumo de lima

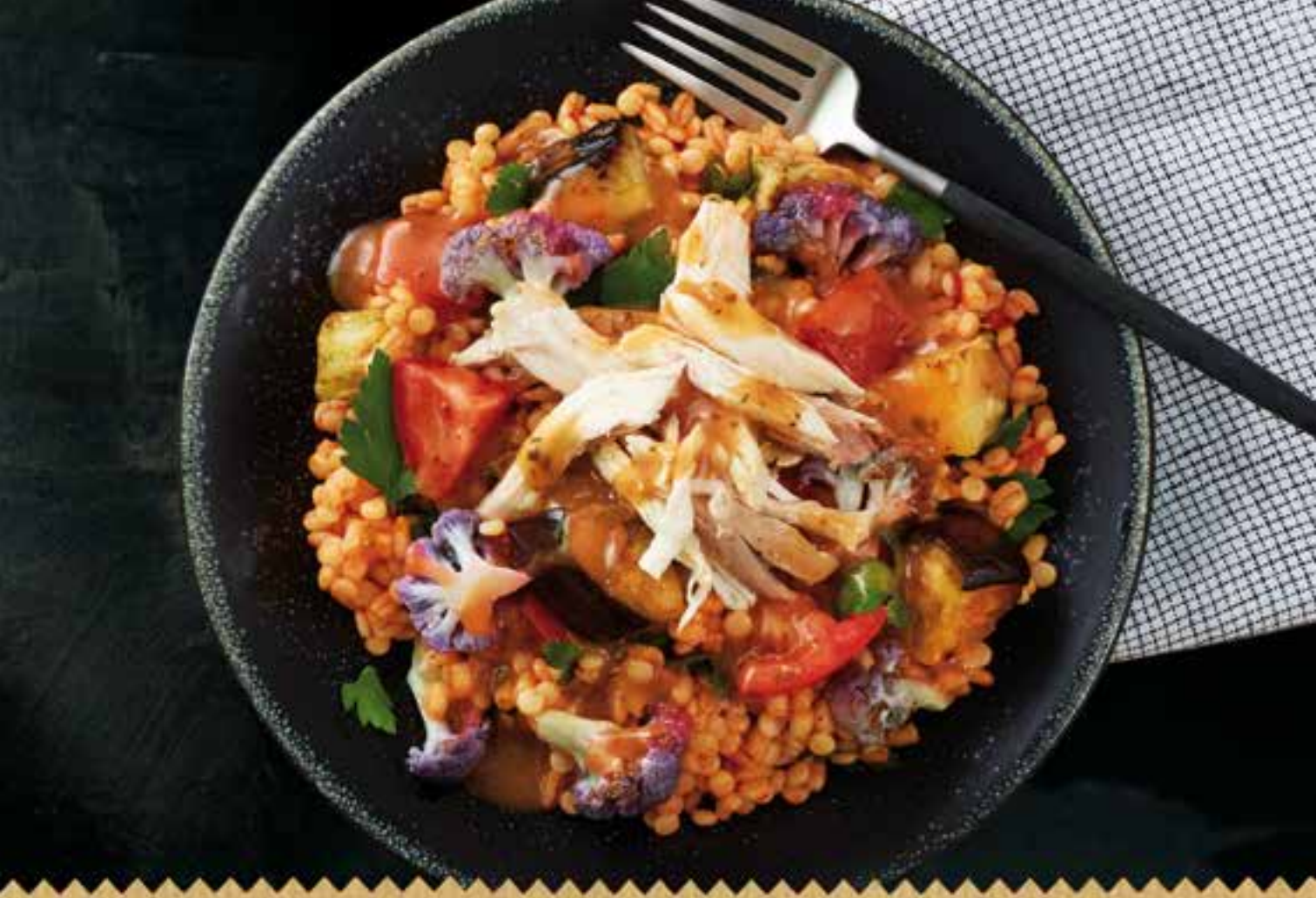
PARA A SALADA

- 800g couve coração em laminado fino
- 200g pimento vermelho laminado
- 100g coentros em picado grosseiro
- 250g tomate em gomos
- 350g pepino laminado
- 150g cebola roxa laminada
- 400g vermicelli (massa de arroz fina)
- q.b. sal

CONFEÇÃO

- Cortar a couve, pimento e coentros, e envolver.
- Preparar à parte o tomate, pepino e cebola roxa.
- Demolhar a massa em água a ferver, e depois passar por água fria para parar a cozedura.
- Juntar **Knorr Molho Sweet Chili**, **Hellmann's Molho Iogurte**, e sumo de lima e mexer. Reservar este molho.
- Servir a massa numa tigela com os primeiros legumes.
- Temperar com sumo de lima e sal a gosto.
- Regar com o molho preparado.
- No fim, decorar com os segundos legumes.

custo indicativo
0,64€
por pessoa



Salada de Couscous com Frango

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

500 ml **Hellmann´s molho Vinagrete**
30 gr **Knorr molho de Tomate desidratado**

PARA A SALADA

600 g couscous israelita cozido
500 g peito frango cozido e desfiado
300 g floretes de couve flor assadas
250 g beringela em cubos assada
250 g tomate em cubos
10 g folhas de salsa
10 g pasta de harissa

CONFEÇÃO

- Diluir o **Knorr molho desidratado tomate** no **Hellmann's molho Vinagrete** e reservar.
- Misturar todos os ingredientes exceto o frango.
- Dispor em taças e colocar o frango por cima.
- Servir com o molho à parte.

custo indicativo
1,20€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Salada Veggie

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

350 ml Hellmann´s molho Vinagrete
50 ml molho soja light
20 ml óleo de sésamo

PARA O TOFU

800g tofu natural
45 ml óleo de sésamo
65 ml mirin
65 ml molho soja
50 g Vaqueiro Profissional

PARA A SALADA

400g noodles cozidos
100 g favas baby bringidas
100 g grão de soja bringida
100 g pimento vermelho juliana
150 g ervilha de quebrar bringida
50 g amêndoa inteira

CONFEÇÃO

- Misturar bem os ingredientes para o molho e reservar.
- Marinar o tofu com o óleo de sésamo, o molho soja e o mirin 20 minutos.
- Corar o tofu de ambos os lados em **Vaqueiro Profissional** quente.
- Misturar os noodles com os legumes e o molho.
- Colocar por cima o tofu e algumas amêndoas em volta.

custo indicativo
1,63€
por pessoa

Salada Bok Choy grelhado e Bacon

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O BACON

450 g bacon em pedaços
10 g mistura 5 especiarias
30 g açúcar amarelo

PARA O MOLHO

350 ml Hellmann´s molho César
40 ml óleo de sésamo
10 ml molho de peixe

PARA A SALADA

1 kg bok choy grelhado
200 g couve roxa em juliana
200 g cenoura laminada
100 g cebolo em rodelas finas
150 g grãos de soja cozida
1qb mistura de sementes de sésamo

CONFEÇÃO

- Saltear o bacon temperado com a mistura das 5 especiarias numa frigideira quente.
- Polvilhar com o açúcar até caramelizar.
- Misturar todos os ingredientes para o molho e reservar.
- Dispor os ingredientes em volta do bacon e polvilhar com as sementes de sésamo.
- Por fim adicionar o molho.

custo indicativo
0,97€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Salada de Peru com Manga

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

400 ml Hellmann´s molho 1000 Ilhas

PARA A SALADA

400g de manga
10 g coentros
700 g peito peru grelhado
100 g cebola roxa
50 g pimento vermelho
300 g pepino
150 g lima

CONFEÇÃO

- Cortar o peru aos cubos.
- Picar os coentros grosseiramente.
- Laminar a manga.
- Cortar em cubos médios o pepino e o pimento e a cebola em meias luas.
- Cortar a lima aos gomos misturar os ingredientes e colocar os gomos de lima por cima.
- Servir acompanhado com **Hellmann´s molho 1000 Ilhas.**

custo indicativo
0,75€
por pessoa

Salada de Frango Thai

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

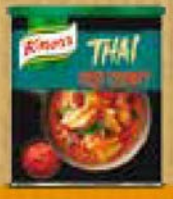
400 ml Hellmann's molho Iogurte
50 g Knorr Caril Pasta Vermelho

PARA A SALADA

1,2 kg bife frango grelhado
300 g folhas de espinafre baby
50 g folhas de coentros
50 g folhas de hortelã
300 g pepino descascado e em brunesa
150 g tomate em brunesa
50 g cebola roxa picada
100 ml sumo de lima
100 g pimento vermelho em juliana

CONFEÇÃO

- Misturar os ingredientes para o molho e reservar.
- Misturar todos os legumes e ervas aromáticas e temperar com o sumo de lima.
- Colocar o molho no fundo do prato e por cima o bife de frango grelhado cortado em tiras.
- Finalizar com a salada por cima do frango.



custo indicativo
1,85€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Mediterrânicas

Mesmo não sendo Portugal um país banhado pelo mar Mediterrâneo, temos na nossa gastronomia um bom exemplo de como a **qualidade dos ingredientes** utilizados identificam um perfil de hábitos e sabores.
As nossas **saladas mediterrânicas** combinam o melhor que a natureza nos traz, tanto a nível de **produtos do mar** como da **terra**.
O melhor de dois mundos é conseguido quando adicionamos os nossos **molhos** e transmitimos **"aquele" sabor** de que gostamos.
Use e abuse das nossas propostas!

Unilever Food Solutions

Salada Caprese

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

- 50 g amêndoa laminada e tostada
- **10 g Knorr Primerba tempero pasta Manjericão**
- 5 g alho picado
- **200 g Hellmann's Molho Vinagrete**
- 0,5 L água
- 20 g agrião

PARA A SALADA

- 650g queijo mozarela em rodelas
- 50 g amêndoa laminada tostada
- 400 g tomate cherry tricolor em metades
- 250 g rúcula selvagem
- 20 g vinagre balsâmico
- qb sal e pimenta do moinho

CONFEÇÃO

- Num copo misturador, colocar todos os ingredientes para o molho e triturar.
- O molho deve ficar com alguns bocados de amêndoa.
- Reservar.
- Envolver a rúcula com o tomate e temperar com um pouco do molho anterior.
- Dispor num prato e colocar por cima o queijo.
- Temperar com sal e pimenta do moinho.
- Servir com alguns drops de vinagre balsâmico e a amêndoa partida por cima.

custo indicativo
1,23€
por pessoa

Salada de Feta e Maçã

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

400 g Hellmann's molho 1000 Ilhas

PARA A SALADA

400 g alface iceberg
400 g espinafres
1 kg peito frango grelhado
60 g pickles
200 g queijo feta
10 g folha de beterraba
200 g maçã vermelha
100g azeitonas

CONFEÇÃO

- Fatiar o frango.
- Picar os pickles grosseiramente.
- Cortar o queijo feta em fatias grossas e a maçã em fatias finas.
- Numa taça colocar a alface, as folhas de beterraba e os espinafres.
- Juntar os pickles e por último dispor a maçã, o queijo feta, o frango e as azeitonas.
- Servir acompanhado com **Hellmann´s molho 1000 Ilhas.**

custo indicativo
1,16€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Salada César de Frango

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

500 ml Hellmann's molho César

PARA A SALADA

600 g mistura de alfaces
600 g peito de frango assado
300 g crutons de pão
200 g bacon em brunesa
100 g parmesão em lascas

CONFEÇÃO

- Saltear o bacon e os croutons.
- Misturar a alface com os croutons de pão e o bacon.
- Envolver em **Hellmann's molho Cesar.**
- Dispor num prato.
- Por cima coloque o queijo e o frango laminado.

custo indicativo
1,37€
por pessoa

Salada de Camarão

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

400 ml Hellmann's molho 1000 Ilhas

PARA A SALADA

800 g miolo de camarão 20/30 cozido
10 un. ovos cozidos
400 g pera abacate em pedaços
5 un. limões em gomos
450 g alface romana em folhas

CONFEÇÃO

- Dispor as folhas de alface numa taça.
- Colocar os ovos em quartos, a pera abacate, **Hellmann's molho 1000 Ilhas** e por cima o camarão e um gomo de limão.
- Servir.

custo indicativo
1,56€
por pessoa

Unilever Food Solutions

Salada de Agrião e Abacate com Queijo Cabra

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

500 ml Hellmann's molho 1000 Ilhas

PARA A SALADA

450 g agrião
500 g pêra abacate em lascas
400 g tomate cherry
20 g malagueta vermelha
300 g pimento vermelho em juliana
50 g miolo de pevide
150 g queijo de cabra aos cubos

CONFEÇÃO

- Misturar todos os ingredientes exceto o molho;
- Servir com **Hellmann's Molho 1000 Ilhas** à parte.

custo indicativo
1,04€
por pessoa

Salada de Perú com Romã

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA O MOLHO

400 ml Hellmann's molho César

PARA A SALADA

200 g pera abacate
100 g cebola
500 g maçãs
100 g amêndoas torradas
200 g romã
400 g alface
1 kg peito de perú
1L água
20g Knorr Caldo de Galinha

CONFEÇÃO

- Cozer o peito de perú em Knorr Caldo de Galinha.
- Fatiar o perú.
- Picar as amêndoas.
- Cortar a maçã em fatias finas.
- Cortar o abacate e a cebola aos cubos médios.
- Dispor numa taça as folhas de alface, colocar o frango a cebola o abacate e a maçã.
- Polvilhar com a amêndoa e com a romã.
- Servir acompanhado com **Hellmann´s molho César.**

Dica do Chef:
Para a romã, abrir ao meio e bater com uma colher para libertar os grãos.

custo indicativo
1,13€
por pessoa

Unilever Food Solutions

HELLMANN'S
EST.1913

Uma gama completa para dar mais sabor às suas receitas

Reconhecida em todo o mundo, a marca Hellmann's é líder na categoria de molhos. Está presente na vida de milhões de pessoas e patrocina as mais variadas experiências gastronómicas.

Hellmann's apresenta-lhe uma gama completa de produtos inovadores, saborosos e de elevada qualidade para responder às exigências requintadas de cada Chef.

Os molhos Hellmann's realçam a qualidade e o sabor das receitas, facilitando o dia a dia na cozinha e oferecendo soluções apetitosas para todos os pratos.

GAMA HELLMANN'S

BALDES E FRASCOS	MOLHOS PARA SALADAS	TOP DOWNS E SAQUETAS
Maionese Original	Mil Ilhas	Maionese
Maionese Suave	César	Ketchup
Molho Tártaro	Iogurte	Mostarda
Ketchup	Vinagrete	

HELLMANN'S
VERDADEIRA
MAIONESE
HELLMANN'S
SUAVE
HELLMANN'S
TARTARA
HELLMANN'S
Ketchup
HELLMANN'S
KETCHUP
HELLMANN'S
VERDADEIRA
HELLMANN'S
MOSTARDA
HELLMANN'S
MUSTARD
HELLMANN'S
KETCHUP
HELLMANN'S
Yoghurt
Yaourt
Iogurte
HELLMANN'S
HELLMANN'S
HELLMANN'S
HELLMANN'S
HELLMANN'S
Unilever
Food
Solutions

Mais receitas em **www.ufs.com**

Unilever Food Solutions