



NOVO MOLEHO TÀRTARO

O MOLHO PELO QUAL OS SEUS PRATOS ANSIAVAM!

Saiba mais em www.ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions



**Chegou o Molho Sensação do Verão, ideal para:
Mergulhar as Batatas, Afogar o Peixe e Inundar a Carne!**



- ✓ Sabor Extraordinário
- ✓ Receita Única
- ✓ Versátil
- ✓ Pronto a Usar
- ✓ Qualidade garantida 30 dias depois de aberto, conservado no frio.

Código Produto	Designação	Unidade de Venda	Validade	Validade Secundária	EAN Caixa	EAN unidade
67219227	Hellmann's Molho Tártaro	1 x 3L	270 dias	30 dias	871 8114 92154 9	871 8114 92154 9

Saiba mais em www.ufs.com



FRITURAS VEGETARIANAS

POR PESSOA

INGREDIENTES:

100g Maizena, 100g Sêmola, 100g Farinha, 100g Cenoura, 100g Beterraba, 100g Aipo, 200g Batata, 2l Vaqueiro Frit Plus 10L, 150g Hellmann's Molho Tártaro

MODO DE PREPARAÇÃO: 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 Plus 10L. Servir acompanhados de Hellmann's Molho Tártaro.



CRUDITES COM MOLHO TÁRTARO

POR PESSOA

INGREDIENTES:

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

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



Saiba mais em www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

FILETES DE PESCADA COM MOLHO TÁRTARO

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

1.6kg Filetes de Pescada, 200g Knorr Panado 1kg, 30ml Limão
400g Hellmann's Molho Tártaro, 2l Frit BiB 10l

MODO DE PREPARAÇÃO:

Temperar o peixe com sumo de limão a gosto. Panar com Knorr Panado
1kg e fritar em Frit BiB 10L. Servir com Hellmann's Molho Tártaro, à parte.



BIFE DE ALCATRA COM BATATA STEAKHOUSE E MOLHO TÁRTARO

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

1,7kg Bifes de alcatra, Vaqueiro Profissional 1kg, 10g Alho esmagado, 10g Sal,
1g Pimenta de moinho, Knorr Molho Demi Glace 900g, Vinho da Madeira,
Batata Stakehouse cong., 2l Frit BiB 10L, Hellmann's Molho Tártaro.

MODO DE PREPARAÇÃO: Fritar os bifes temperados em Vaqueiro Profissional e alho.
Deglaçar com vinho da Madeira e deixar reduzir. Adicionar Knorr Molho Demi-Glace e deixar
ferver 5 minutos. Fritar as batatas e servir à parte juntamente com Hellmann's Molho Tártaro.



Saiba mais em www.ufs.com

 **Unilever
Food
Solutions**

CALAMARES

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

1,2kg Calamares Congelados,
400g Hellmann's Molho Tártaro, 2l Frit Bib 10l

MODO DE PREPARAÇÃO: Fritar os Calamares em Frit Bib 10l e servir com Hellmann's Molho Tártaro à parte. Acompanhe com Limão aos gomos.



HELLMANN'S
Molho Tártaro



MOLHO TÁRTARO E TIRAS DE PERU PANADAS

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

1,6kg bifes de peru em tiras, 200g Knorr Panado 1kg, 30ml Limão,
400g Hellmann's Molho Tártaro, 2l Frit Bib 10l

MODO DE PREPARAÇÃO: Fritar as tiras de peru em Frit Bib 10l. Temperar o peru com sumo de limão a gosto. Servir com Hellmann's Molho Tártaro.

Saiba mais em www.ufs.com

Unilever
Food
Solutions

ROSBIFE COM LEGUMES GRELHADOS E MOLHO TÁRTARO

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

PARA ROSBIFE: 1.8kg Acém inteiro, 5g Sal, 2g Pimenta moída,
2g Alecrim, 100g Vaqueiro Profissional

PARA MOLHO: 30g Pimenta verde fresca, 30g Cebola picada,
30ml Brandy, 75g Knorr Molho 3 Pimentas, 750ml Água,
100ml Vaqueiro Creme & Creme 1l, Hellmann's Molho Tártaro

LEGUMES GRELHADOS: 200g Pimento verde em pedaços,
200g Pimento vermelho em pedaços, 250g Curgete em rodela,
200g Cebola roxa em rodela, 400g Batata doce cozida, 10g Knorr
Aromat. q.b. Tomilho Fresco, 50ml Azeite

MODO DE PREPARAÇÃO: Temperar a carne com sal e pimenta. Corar em Vaqueiro Profissional de ambos os lados. Levar ao forno 35min a 180°C. Depois de sair do forno, deixar repousar 15min antes de cortar. Refogar a cebola em Vaqueiro Profissional. Adicionar a pimenta verde e flamejar com o Brandy. Juntar Knorr Molho 3 Pimentas com a água. Finalizar com Vaqueiro Creme & Creme. Marcar no grelhador bem quente todos os legumes. Temperar com Knorr Aromat. Juntar as folhas de tomilho e regar com o azeite. Servir com Hellmann's Molho Tártaro a acompanhar a carne.



Saiba mais em www.ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions

SALADA DE ATUM COM SÉSAMO

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

1kg Atum fresco em cubos, 20g Sementes de sésamo tostadas,

100ml Azeite, 5g Sal,

150g Bolbo de funcho laminado, 100g Rúcula

200g Gomos de laranja

200ml Hellmann's Molho 1000 Ilhas

MODO DE PREPARAÇÃO: Corar o atum em azeite quente. Temperar com sal. Envolver nas sementes de sésamo. Reservar até ficar a temperatura ambiente. Envolver o funcho e a rúcula e colocar numa taça. Juntar a laranja e depois o atum. Servir com Hellmann's Molho 1000 Ilhas.



Saiba mais em www.ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions

COUSCOUS COM CITRINOS

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

350g Couscous, 15g Knorr Caldo Marisco Pasta 700g, 300ml água, 100g Cenoura em micro brunesa, 100g Pepino em micro brunesa, 5g Raspas de limão, 5g Raspas de laranja, 1,2kg Miolo de Camarão cozido, 150g Hellmann's Molho Vinagrete.

MODO DE PREPARAÇÃO: Colocar o couscous num tabuleiro envolvendo os legumes e os citrinos. Deitar Knorr Caldo Marisco Pasta 700g a ferver, mexer e tapar. Passados 5 min. soltar o couscous com a ajuda de um garfo. Envolver os camarões com Hellmann's Molho Vinagrete e misturar com o couscous.



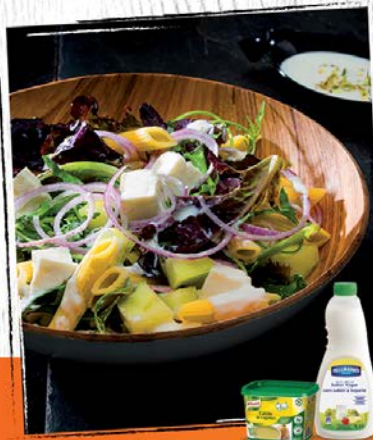
SALADA DE MELOA COM PENNE E QUEIJO FRESCO

10 POR PESSOAS

INGREDIENTES:

800g Massa Penne, 50g Knorr Caldo Legumes Pasta 1kg, 300g Mistura de Alfices, 50g Cebola roxa rodelas finas, 500g Meloa em cubos, 150g Queijo Fresco em cubos, 250g Hellmann's Molho logurte.

MODO DE PREPARAÇÃO: Cozer a massa Penne em Knorr Caldo Legumes Pasta e deixar arrefecer. Numa taça, colocar as alfaces, o queijo fresco e a meloa. Envolver com Hellmann's Molho logurte. Servir com a cebola por cima.



Saiba mais em www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions

SALADA DE RÚCULA COM FUSILLI E ATUM

10 PESSOAS

INGREDIENTES:

800g Fusilli, 20g Knorr Caldo Peixe Pasta 700g, 300g Tomate Chucha,
300g Mini mozzarelas frescos, 300g Rúcula, 1kg Atum em lata,
250ml Hellmann's Molho Vinagrete

MODO DE PREPARAÇÃO: Cozer o Fusilli em Knorr Caldo Peixe Pasta e deixar arrefecer. Cortar os tomates em cubos e misturar com o queijo numa taça. Juntar o atum escorrido e a rúcula. Temperar com Hellmann's Molho Vinagrete. Dispor por cima da massa e servir.



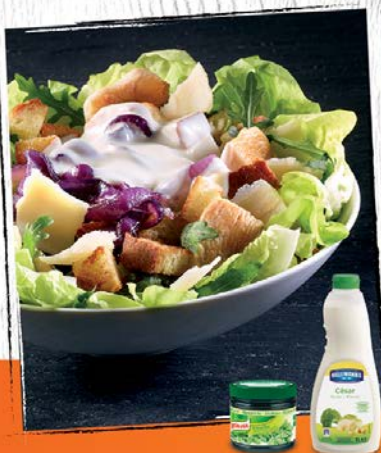
SALADA DE FRANGO

POR PESSOA

INGREDIENTES:

300g Cebola roxa em rodelas, 50g Açúcar, 50ml Vinagre framboesa,
400g Alface Iceberg, 100g Rúcula, 1Kg Peito de Frango grelhado, 100g Lascas de Parmesão,
200g Croutons, 250g Hellmann's Molho César

MODO DE PREPARAÇÃO: Caramelizar a cebola com o açúcar. Deitar o vinagre e mexer bem. Tapar e deixar cozinhar em lume brando. Numa taça colocar a alface, a rúcula e o frango em pedaços. Em seguida o queijo, os croutons e o doce de cebola. Finalizar com Hellmann's Molho César.



Saiba mais em www.ufs.com

 **Unilever**
Food
Solutions



MOLHOS PARA SALADAS

Mais do que temperos, sabores que enriquecem
as suas saladas.



Saiba mais em www.ufs.com

