

HELLMANN'S[®]

EST.1913



MAIS
DO QUE
MAIONESE

UM MUNDO DE

S
A
B
B
R
E
S



Unilever
Food
Solutions



A EXCELÊNCIA E REPUTAÇÃO DA MARCA É RECONHECIDA PELAS SUAS INCONFUNDÍVEIS CARACTERÍSTICAS



SABOR ÚNICO

Hellmann's é a maionese original que todos reconhecem pelo seu sabor autêntico e inconfundível. É a verdadeira maionese, fabricada com ingredientes simples, reais e de grande qualidade. Hellmann's garante sempre uma riqueza e cremosidade únicas, que elevam o sabor de qualquer receita, desde um prato simples a uma criação gourmet.

TEXTURA IMBATÍVEL

Hellmann's mantém sempre a consistência e textura, garantindo o mesmo resultado em todas as suas criações e preparações. A maionese desempenha um papel muito importante na qualidade dos pratos, destacando-se em diversas receitas e funcionando como o ingrediente estrela que torna cada receita num irresistível e delicioso prato.

VERSATILIDADE

Hellmann's é o ponto de partida para viajar por novos sabores e criar novas combinações com todo o tipo de ingredientes. Graças à sua riqueza e versatilidade, Hellmann's pode ser usada em variados tipos de receitas sem perder consistência ou qualidade. Quer seja em pratos frios, como saladas, sanduíches e molhos, ou em pratos quentes, como gratinados no forno, Hellmann's é a sua melhor aliada na cozinha.

*Fonte: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, vendas em valor de Retalho - excluindo Food Service. Para mais informações, visite: unilever.com/brands/nutrition/hellmanns

HELLMANN'S
EST.1913



**MAIS
DO QUE
MAIONESE**



**O PARCEIRO IDEAL
DE MOLHOS FRIOS**



HELLMANN'S

EST. 1913



**MAIS
DO QUE
MAIONESE**

UMA GAMA DE OPÇÕES PRÁTICAS E VERSÁTEIS

Mais do que maionese, Hellmann's oferece uma variedade diferenciada de produtos que elevam o sabor das suas receitas. E as opções são diversas, desde ketchup até molhos para saladas. De facto, com o mesmo sabor único, textura imbatível e versatilidade da famosa maionese Hellmann's, cada um dos seus molhos torna as suas receitas deliciosamente irresistíveis.

Para além de uma extensa gama de distintos molhos, Hellmann's dispõe também de diferentes formatos práticos, que facilitam o seu dia a dia. Desde baldes e garrafas, para otimizar o trabalho na cozinha, até opções convenientes para levar à mesa, Hellmann's é sempre sinónimo de qualidade e garantia de bom serviço.

**DESCUBRA TODOS
OS PRODUTOS HELLMANN'S!**





BALDES

A gama de baldes Hellmann's traz diferentes variedades num formato especialmente dedicado a cozinhas profissionais.



MAIONESE ORIGINAL

Com um sabor e textura inconfundíveis, é ideal tanto para receitas frias como quentes.



Para receitas frias ou quentes



KETCHUP

Com o delicioso sabor de tomate e com a acidez certa, pode ser utilizado tanto como acompanhamento ou para preparar receitas.



Delicioso sabor de tomate



MOLHO TÁRTARO

Derivado da melhor maionese, é um molho com a identidade certa para todo o tipo de carnes, peixes e frituras.



Para todo o tipo de carnes e peixes



MAIONESE VEGAN

O sabor e a textura de Hellmann's, 100% origem vegetal.



100% origem vegetal



GARRAFAS

A gama de garrafas de Hellmann's apresenta uma grande variedade de sabores, dos mais convencionais aos mais tendência, num formato prático e conveniente.



BBQ



**MOLHO
BATATAS**



MAIONESE



KETCHUP



MOSTARDA



Formato prático
para servir só
com uma mão.



Tampa higiénica,
não verte.



Produzidos a partir
de ingredientes de
alta qualidade.



Não precisa
de frio, mesmo
depois de aberto.



MOLHOS PARA SALADAS

Os Molhos para Saladas Hellmann's são ideais para complementar receitas, mas também para servir de base para a confeção de outros molhos.



VINAGRETE



CÉSAR



IOGURTE



**MIL
ILHAS**



**MOSTARDA
E MEL**



Receitas completas
e prontas a usar.



Isento de glúten



Rentável e sem
desperdício.



Selo de qualidade
Hellmann's.



UNIDOSSES

As unidoses Hellmann's apresentam um formato simples para controlar a quantidade e o desperdício, colocando os melhores molhos ao dispor dos seus clientes.



KETCHUP

MAIONESE

MOSTARDA



Formato individual
higiénico e cómodo
com abertura fácil.



Formato ideal para
colocar na mesa ou
para take away.



Produzidos a partir
de ingredientes de
alta qualidade.



Selo de qualidade
Hellmann's.



É INSPIRAÇÃO PARA RECEITAS
SABOROSAS



SALADA CÉSAR DE CAMARÃO

3,67€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,5 g camarão 20/30
1,2 Kg alface iceberg
400 g pão de forma sem cõdea
150 ml Gallo Azeite Virgem Extra
200 g bacon fatiado
**400 ml Hellmann's Molho
para Saladas César**
300 g queijo parmesão ralado
200 g endívias
sal

MODO DE PREPARAÇÃO

Corte o pão de forma em pedaços e o bacon em juliana.
Disponha num tabuleiro e regue com **Azeite Gallo Virgem Extra**.
Descasque o camarão, deixando a cabeça e a cauda.
Grelhe com sal e reservar.
Leve ao forno até o pão e o bacon ficarem tostados.
Corte a Iceberg em cubos grosseiros e envolva com
Hellmann's Molho para Saladas César.
Junte os croutons de pão e o bacon.
Coloque numa taça e junte os camarões grelhados.
Decore com as folhas de endívias e o queijo parmesão ralado.

SATAY DE NOVILHO

E MOLHO CREMOSO ASIÁTICO



2,56€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



INGREDIENTES

MOLHO

400 g Hellmann's Maionese Original

100 ml molho de soja

20 ml molho de peixe

50 ml sumo de lima

raspas de lima

SATAY

1 kg bife da vazia

200 ml Knorr Molho Teriyaki

20 ml molho de peixe

q.b. sementes de sésamo

30 g malaguetes em rodela

100 g limas em gomos

MODO DE PREPARAÇÃO

MOLHO

Misturar todos os ingredientes com **Hellmann's Maionese Original** e reservar.

SATAY

Cortar os bifes da vazia em tiras. Marinar com **Knorr Molho Teriyaki** e o molho de peixe. Colocar em mini espetadas e de seguida, dispor no grelhador.

SERVIR

Servir com a malagueta por cima, as sementes de sésamo, gomos de lima e o molho de maionese à parte.

HAMBÚRGUER CCC

DE CEBOLA CONFITADA E CHEDDAR

2,25€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



INGREDIENTES

250 g cebola roxa caramelizada
100 ml **Azeite Gallo Virgem Delicado**
220 g queijo Cheddar fundido
1 kg carne novilho
200 g **Hellmann's Molho Tártaro**
10 un pão italiano
5 g pimenta preta do Moínho
10 g sal
600 g batata frita
150 g **Hellmann's Molho Batatas**

MODO DE PREPARAÇÃO

Temperar a carne com sal e pimenta. Moldar em hambúrgueres. Fritar de ambos os lados com **Azeite Gallo**. Cortar o pão italiano em metades e torrar. Colocar no pão **Hellmann's Molho Tártaro**, o hambúrguer, o queijo e a cebola roxa caramelizada.

SERVIR

Servir com batatas fritas e **Hellmann's Molho Batatas**.

SALADA DE BETERRABA

COM QUEIJO DE CABRA E NOZES TOSTADAS

1,15€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas

INGREDIENTES

SALADA

35 pedaços beterraba mini
3 un. cebolinha em brunesa
q.b. pimenta preta

**150 ml Hellmann's Molho
para Salada Vinagrete**

GUARNIÇÃO

25 g sementes de girassol
25 g sementes de abóbora assadas
400 g queijo de cabra suave

SERVIR

150 g couve roxa pequena

MODO DE PREPARAÇÃO

SALADA

Descascar três beterrabas e cortá-las em rodela fina, colocando-as em água gelada. Cozer o resto das beterrabas, descascá-las e cortá-las em quartos. Cortar a cebolinha em juliana e colocá-la em água gelada. Preparar as beterrabas com um pouco de **Hellmann's Molho para Saladas Vinagrete** e temperar com pimenta preta.

GUARNIÇÃO

Tostar as sementes e esfarelar o queijo de cabra.

SERVIR

Temperar a couve kale baby com um pouco de vinagrete e distribuí-la, juntamente com a beterraba. Finalizar a salada com as sementes tostadas, o queijo de cabra e a cebolinha.



HAMBÚRGUER

VEGAN COM QUEIJO



3,56€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas

INGREDIENTES

TVB Hambúrguer Vegan

4 fatias queijo vegan

4 un. pão de hambúrguer

2 fatias de tomate

3 un. pepino fatiado

3 folhas alface cortada

Hellmann's Maionese Vegan

q.b. Hellmann's Ketchup

Azeite Gallo Virgem Delicado

MODO DE PREPARAÇÃO

Adicione **Azeite Gallo** a uma frigideira e frite **TVB**

Hambúrguer Vegan até ficar bem dourado. Adicione o queijo vegan, reserve e mantenha quente. Frite, na mesma frigideira, os pães fatiados com o lado cortado voltado para baixo até dourar bem. Decore o fundo do pão com **Hellmann's Maionese Vegan**, alface, tomate e por cima o hambúrguer.

Finalize com **Hellmann's Ketchup**, os pepinos e a parte de cima do pão.

SALADA DE SALMÃO

FUMADO E MOLHO DE MOSTARDA E MEL

1,60€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,20 kg batatas pequenas com pele
450 g salmão
10 g cebolinha fresca
10 g alcaparras fritas
**300 g Hellmann's Molho para Salada
Mostarda e Mel**
5 g limão ralado

MODO DE PREPARAÇÃO

Coza as batatas com a pele. Corte as maiores ao meio.
Fume o salmão. Seque as alcaparras e frita-as até ficarem
crocantes. Frite também a cebolinha.
Numa tigela, misture as batatas, a cebolinha e **Hellmann's Molho
para Saladas Mostarda e Mel**.
Emprate com o salmão fumado, as alcaparras fritas e raspas de
limão.

HAMBÚRGUER

MEDITERRÂNEO



3,19€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



INGREDIENTES

DOCE DE CEBOLA

300 g cebola roxa em rodela
50 g açúcar
50 ml vinagre framboesa

HAMBÚRGUER

1,50 kg carne novilho
q.b. Knorr Tempero Aromat

SERVIR

10 un. pães de Hambúrguer
500 g mozzarella fresco às rodela
300 g berinjela em rodela grelhada
40 g folhas de alface
200 g Hellmann's Ketchup

MODO DE PREPARAÇÃO

DOCE DE CEBOLA

Caramelizar a cebola com o açúcar. Deitar o vinagre e mexer bem. Tapar e deixar cozinhar em lume brando.

HAMBÚRGUER

Temperar a carne com **Knorr Aromat** e moldar os hambúrgueres. Grelhar a carne.

SERVIR

Barrar o pão com **Hellmann's Ketchup**. Colocar as folhas de alface, o hambúrguer grelhado, a berinjela, o queijo e por fim o doce de cebola. Finalizar com mais **Hellmann's Ketchup**.

FILETES DE PESCADA

COM MOLHO TÁRTARO

3,32€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas



INGREDIENTES

1,60 kg filetes de dourada sem pele
200 g Knorr preparado desidratado
Panado
30 ml limão
2 l óleo
300 g Hellmann's Molho Tártaro

MODO DE PREPARAÇÃO

Temperar o peixe com sumo de limão a gosto.
Panar com Knorr Panado e fritar em óleo.
Servir com Hellmann's Molho Tártaro, à parte.

ENTRECOSTO AMERICANO

COM LEGUMES SALTEADOS COM ANANÁS



3,61€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas

INGREDIENTES

ENTRECOSTO

2,2 kg entrecosto

80 g Knorr Caldo de Carne Pasta

10 g pimentão doce

5 g erva doce em pó

100 g açúcar amarelo

100 ml Azeite Gallo Virgem Extra

5 g pimenta branca

500 ml Hellmann's Molho BBQ

LEGUMES SALTEADOS

300 g ananás em cubos

250 g brócolos cozidos

250 g cenoura rodela cozida

250 g couve-flor cozida

250 g feijão verde cozido

200 ml Azeite Gallo

10 g alho laminado

250 g cebola roxa em cubos

MODO DE PREPARAÇÃO

ENTRECOSTO

Fazer uma pasta com **Knorr Caldo de Carne**, azeite, açúcar e as especiarias. Barrar em todo o entrecosto. Colocar no tabuleiro e tapar com papel de alumínio. Levar ao forno durante 2h a 130 °C. Passadas as 2h, pincelar a carne com **Hellmann's Molho BBQ** e assar destapado durante 30 minutos a 180 °C.

LEGUMES SALTEADOS

Saltear o alho e a cebola em azeite.

Juntar o ananás e os restantes legumes.

SERVIR

Servir o entrecosto juntamente com legumes da época salteados e ananás em cubos.

À parte, colocar um ramequim com **Hellmann's Molho BBQ**.



SANDUÍCHE

"IL CONTE"

2,09€

custo indicativo por pessoa
para 10 pessoas

INGREDIENTES

SANDUÍCHE

10 baguetes
8 folhas de salada frisada 8 peças
4 tomates

CARNE

320 g lombo de porco
320 g Knorr Caldo de Carne
Gallo Azeite virgem extra

SERVIR

Hellmann's Maionese Original
Hellmann's Molho para
Salada Mostarda e Mel
q.b. pimenta preta, moída

MODO DE PREPARAÇÃO

SANDUÍCHE

Lave bem as folhas de alface e seque-as. Lave os tomates e corte-os em rodela. Corte os pãezinhos ao meio.

CARNE

Numa frigideira, tempere a carne com **Knorr Caldo de Carne** (em vez de sal) e com **Gallo Azeite Virgem Extra**. Adicione pimenta. Pré-aqueça o forno para os pães e asse a 100 °C durante 45 minutos. Retire do forno, deixe arrefecer e corte em fatias finas.

SERVIR

Recheie o pão com o molho (mistura de molho gastronómico **Hellmann's Maionese Original** e **Molho para Saladas Hellmann's de Mostarda e Mel**), coloque as folhas de alface, as rodela de tomate e as fatias de lombo. Adicione um fio de azeite virgem extra e termine misturando os dois molhos obtidos anteriormente. Feche a sanduíche e sirva.





**Unilever
Food
Solutions**