



CATÁLOGO







ÍNDICE

4

**¿Quiénes
somos?**



6

Contacto



7

**Knorr®
Professional**



17

Hellmann's®



24

Carte D'Or®



26

**Menús
del Futuro**





Mariana Morales

UFS Chef Sr.

 @chefmarianaufsmx



¿Quiénes somos?

La compañía de Food Service de Unilever y **líder global del mercado** presente en **75 países**.

Nuestro propósito

Te liberamos para que ames lo que haces.



El mercado gastronómico en México se destaca por su increíble diversidad. No solo tenemos algunas de las cocinas más aclamadas a nivel mundial, sino que nuestra industria abarca desde las grandes cadenas internacionales hasta pequeños establecimientos y negocios independientes que enriquecen cada rincón del país.

Para Unilever Food Solutions, es fundamental proporcionar una amplia gama de **opciones y soluciones adaptadas a las necesidades de todos los tipos de negocios** en su operación.

En este catálogo, descubrirás una variada selección de productos y formatos diseñados para tu operación, así como soluciones elaboradas por nuestros expertos para respaldarte en cada etapa.

Andrés Cardona
UFS Chef Manager NOLA
 @andres_chef_ufs



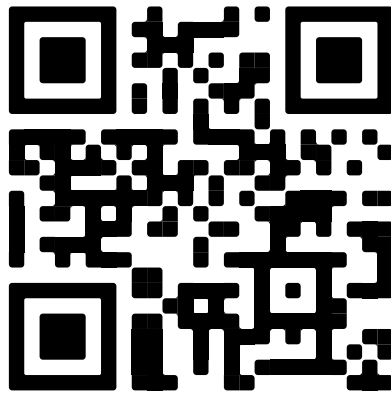
Listos para hoy, Cocinando el mañana.

Equipo de Chefs **UFS MÉXICO**



Entendemos que estás adaptándote a procesos que te ayuden a superar los desafíos actuales, y preocupaciones como, menús innovadores, reducción de costos, inflación, eficiencia operativa, sustentabilidad, entre otros. En todo esto, **Unilever Food Solutions te puede ayudar.**

**Escanea o da clic y descubre
todo lo que UFS puede hacer
por ti y por tu negocio.**



**Si estás interesado en alguno
de nuestros productos,
contacta a tu Consultor Gastronómico.**



KNORR® PROFESSIONAL



Heilbronn, Alemania, 1838. Carl Heinrich Knorr tiene una idea.

Nuestra historia comienza en 1838, cuando el empresario local C.H. Knorr establece una fábrica que suministra achicoria a la industria del café.

Con la revolución industrial arrasando Europa, Knorr no pudo evitar notar una necesidad de rápido crecimiento entre las personas que trabajaban duro en su fábrica.

Necesitaban comidas nutritivas, llenas de sabor natural, que fueran rápidas y fáciles de preparar. Así que inmediatamente se puso a trabajar, con la misión de traer mejor comida y más sabrosa a todas nuestras mesas.

Usando su experiencia desde el comercio de café, Knorr comenzó a experimentar con el secado y a moler verduras, hierbas y especias.

Muy pronto, tuvo una técnica de conservación pionera: la base misma de la marca que conocemos y amamos hoy.

Con esto, pudo crear deliciosas mezclas naturales para sopas y caldos, llenos de sabor y bondad que eran más rápidos y fáciles de cocinar.





Daryl Ruiz
UFS Chef Hoteles
@chefdaryl03



Knorr®
PROFESSIONAL

CONDIMIX®



Tamaño
ideal para
tu negocio

Rinde
416
Platillos*

*Rendimiento por paquete de acuerdo a instrucciones de uso.





Knorr® Professional Caldo de Pollo

6 Bolsas: 1.85 kg c/u
Código SAP: 69689066
Rendimiento: 84 L p/pza.*
Versatilidad: Base para sopas, fondos, caldos, arroces, salsas, guisos, marinadas y pastas.



Knorr® Professional Caldo de Pollo

6 Tarros: 3.5 kg c/u
Código SAP: 69689065
Rendimiento: 159 L p/pza.*
Versatilidad: Base para sopas, fondos, caldos, arroces, salsas, guisos, marinadas y pastas.



Knorr® Professional Caldo de Pollo

1 Cubeta: 13 kg c/u
Código SAP: 69700036
Rendimiento: 590 L p/pza.*
Versatilidad: Base para sopas, fondos, caldos, arroces, salsas, guisos, marinadas y pastas.



Knorr® Professional Caldo de Pollo

6 Tarros: 1.5 kg c/u
Código SAP: 69727491
Rendimiento: 68 L p/pza.*
Versatilidad: Base para sopas, fondos, caldos, arroces, salsas, guisos, marinadas y pastas.



Knorr® Professional Condix® Pollo

6 Tarros: 3.6 kg c/u
Código SAP: 69689088
Rendimiento: 1 500 platillos p/pza.*
Versatilidad: Para sazonar caldos, sopas, guisados y proteínas.



Knorr® Professional Condix® Pollo

1 Bolsa: 14 kg c/u
Código SAP: 69662471
Rendimiento: 5 833 platillos p/pza.*
Versatilidad: Para sazonar caldos, sopas, guisados y proteínas.



Knorr® Professional Condix® Pollo

10 Bolsas: 1 kg c/u
Código SAP: 64417696
Rendimiento: 416 platillos p/pza.*
Versatilidad: Para sazonar arroces, caldos, sopas, guisados y proteínas.



Knorr® Professional Condix® Tomate

1 Bolsa: 14 kg c/u
Código SAP: 69662472
Rendimiento: 5 833 platillos p/pza.*
Versatilidad: Para sazonar arroces, caldos, sopas, guisados y proteínas.





Knorr® Professional Condimix® Especies y Verduras

1 Bolsa: 14 kg c/u
Código SAP: 69662469
Rendimiento: 5 833 platillos p/pza.*
Versatilidad: Para sazonar caldos, sopas, guisados, proteínas y vegetales.



Knorr® Professional Consomé de Res

6 Tarros: 1.6 kg c/u
Código SAP: 69689069
Rendimiento: 66 L p/pza.*
Versatilidad: Caldos, fondos, sopas y marinadas. Para sazonar preparaciones a base de carnes rojas.



Knorr® Professional Caldo de Camarón

6 Tarros: 1.6 kg c/u
Código SAP: 32503654
Rendimiento: 66 L p/pza.*
Versatilidad: Caldos, sopas, pastas, para sazonar ceviches, coctéles y preparaciones a base de pescados y mariscos.



Knorr® Professional Caldo de Tomate

6 Tarros: 3.6 kg c/u
Código SAP: 69689070
Rendimiento: 171 L p/pza.*
Versatilidad: Base para sopas, caldos, arroces, salsas, guisos y marinadas.



Knorr® Professional Caldo de Tomate

6 Tarros: 1.6 kg c/u
Código SAP: 32503603
Rendimiento: 76 L p/pza.*
Versatilidad: Base para sopas, caldos, arroces, salsas, guisos y marinadas.



Knorr® Professional Base de Tomate

6 Bolsas: 500 g c/u
Código SAP: 69688980
Rendimiento: 4 L p/pza.*
Versatilidad: Salsas, sopas, guisos y salsas para pasta.



Knorr® Professional Rendidor y Sazonador de Carne Molida

1 Saco: 25 kg c/u
Código SAP: 69689090
Versatilidad: Hamburguesas, albóndigas, pastel de carne, bolognesa, picadillo.



Knorr
PROFESSIONAL

Con Knorr® Professional Salsa Verde y Roja podrás preparar la base de salsa para tus platillos en tan solo 7 minutos.





Knorr® Professional Salsa Blanca Bechamel

2 Cubetas: 4 kg c/u
Código SAP: 69688976
Rendimiento: 33 L p/pza.*
Versatilidad: Cremas, salsas blancas, croquetas y espumas.



Knorr® Professional Salsa Clásica Blanca Bechamel

1 Saco: 21 kg c/u
Código SAP: 69689072
Rendimiento: 75 L p/pza.*
Versatilidad: Cremas, salsas blancas, croquetas y espumas.



Knorr® Professional Salsa Demiglace

2 Cubetas: 4 kg c/u
Código SAP: 69688970
Rendimiento: 66 L p/pza.*
Versatilidad: Salsas, para incrementar el sabor a res en preparaciones como guisos, jugo de carne y adobos.



Knorr® Professional Salsa Demiglace Gourmet

6 Tarros: 1.2 kg c/u
Código SAP: 69689071
Rendimiento: 20 L p/pza.*
Versatilidad: Salsas, para incrementar el sabor a res en preparaciones como guisos, jugo de carne y adobos.



Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa

6 Bolsas: 800 g c/u
Código SAP: 69688967
Rendimiento: 4 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, croquetas, rellenos y cremas.



Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 69688973
Rendimiento: 15 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, croquetas, rellenos y cremas.



Knorr® Professional Base Salsa Verde

6 Bolsas: 500 g c/u
Código SAP: 64899077
Rendimiento: 3.5 L p/pza.*
Versatilidad: Salsas de mesa, chilaquiles, enchiladas y guisados.



Knorr® Professional Base Salsa Roja

6 Bolsas: 500 g c/u
Código SAP: 64899081
Rendimiento: 4.7 L p/pza.*
Versatilidad: Salsas de mesa, chilaquiles, enchiladas y guisados.





Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 69700030
Rendimiento: 9-10.5 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 69700029
Rendimiento: 9-10.5 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos

1 Saco: 18 kg c/u
Código SAP: 69688982
Rendimiento: 54-63 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros

1 Saco: 18 kg c/u
Código SAP: 68760035
Rendimiento: 54-63 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos en Polvo

1 Saco: 18 kg c/u
Código SAP: 64808882
Rendimiento: 72 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



Knorr® Professional Frijoles Refritos Negros en Polvo

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 64864449
Rendimiento: 15 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos en Polvo

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 64864450
Rendimiento: 15 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, cremas, salsas y rellenos.

Knorr® Professional Frijoles Refritos en Polvo



*Con los ingredientes
tradicionales de
unos frijoles refritos.**



*Comparado con una receta tradicional.



Conoce UFS ACADEMY

Erika Gutiérrez
UFS Chef Cadenas
 @cheferikaufsmx

**Descubre todos los cursos
gratuitos que tenemos para ti
y tus colaboradores.**

*Técnicas, recetas y tips
impartidas por chefs reconocidos.*



Escanea o
da clic en el
código QR.





Knorr® Professional Arroz Blanco

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 69662462
Rendimiento: 10 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición, arroz como base para paella, currys, a la poblana, etc.



Knorr® Professional Arroz con Tomate

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 69662463
Rendimiento: 10 kg p/pza.*
Versatilidad: Guarnición.



Knorr® Professional Empanizador

6 Bolsas: 1 kg c/u
Código SAP: 69689060
Rendimiento: 7-8 kg p/pza.*
Versatilidad: Para empanizar todo tipo de carnes, vegetales, croquetas, etc.



Knorr® Professional Empanizador

1 Saco: 5 kg c/u
Código SAP: 69688968
Rendimiento: 35-40 kg p/pza.*
Versatilidad: Para empanizar todo tipo de carnes, vegetales, croquetas, etc.



Knorr® Professional Mezcla en Polvo Capeador

6 Tarros: 1.1 kg c/u
Código SAP: 69689057
Rendimiento: 4.7 kg p/pza.*
Versatilidad: Para capear pescados, mariscos, pollo, vegetales, etc.



HELLMANN'S®

Hace más de 100 años, Richard Hellmann abrió una tienda de delicatessen en Nueva York y colocó su nombre sobre la puerta.

Richard Hellmann fue el fundador de la marca Hellmann's®, en 1913, en la ciudad de New York, y empezó con la venta de mayonesa preparada por su esposa.

Hellmann's® llegó a Costa Rica y empezó a hacer parte de las recetas locales y desde entonces la oferta de productos se extendió, contando ahora con un amplio portafolio de aderezos como mayonesas, cátsup, cheddar, entre otros.





Hellmann's® Mayonesa Espesa

4 Tarros: 3.8 L c/u
Código SAP: 67302714
Versatilidad: Aderezos,
ensaladas frías y para untar.



Hellmann's® Mayonesa Espesa

1 Cubeta: 13 kg c/u
Código SAP: 68904320
Versatilidad: Aderezos,
ensaladas frías y para untar.



Hellmann's® Mayonesa Real

4 Tarros: 3.8 L c/u
Código SAP: 67302721
Versatilidad: Aderezos,
ensaladas frías, para untar,
y en aplicaciones calientes.



Hellmann's® Mayonesa Real

1 Cubeta: 13 kg c/u
Código SAP: 68458692
Versatilidad: Aderezos,
ensaladas frías, para untar,
y en aplicaciones calientes.



Hellmann's® Mayonesa Real

4 Tarros: 1.9 L c/u
Código SAP: 64377271
Versatilidad: Aderezos,
ensaladas frías, para untar,
y en aplicaciones calientes.



Hellmann's® Aderezo de Mayonesa

4 Tarros: 3.98 L c/u
Código SAP: 64772953
Versatilidad: Base para
aderezos y untar.



Hellmann's® con Jugo de Limón

4 Tarros: 3.5 kg c/u
Código SAP: 64387087
Versatilidad: Aderezos,
ensaladas frías, para untar,
y en aplicaciones calientes.







ADEREZO DE QUESO CHEDDAR

CREMOSIDAD Y SABOR IDEAL EN TUS PREPARACIONES



Ahora con tapa
*al mismo precio**

Reduce
DERRAMES, MERMAS,
GOTEOS Y DESPERDICIOS

CON AUTÉNTICO
queso cheddar

*Precio sugerido de venta al público.





Hellmann's® Aderezo Cesar Regular

4 Tarros: 3.8 kg c/u
Código SAP: 68458695
Versatilidad: Ensaladas, dips, sandwiches y pastas.



Hellmann's® Aderezo Mil Islas

4 Tarros: 3.8 kg c/u
Código SAP: 69689084
Versatilidad: Ensaladas, dips y sandwiches.



Hellmann's® Aderezo Ranch Regular

4 Tarros: 3.7 kg c/u
Código SAP: 69689079
Versatilidad: Ensaladas, dips, sandwiches y pastas.



Hellmann's® Aderezo Blue Cheese

4 Tarros: 3.8 kg c/u
Código SAP: 69689083
Versatilidad: Ensaladas, dips, sandwiches y pastas.



Hellmann's® Aderezo Cesar Economy

4 Tarros: 3.8 kg c/u
Código SAP: 67313560
Versatilidad: Ensaladas, dips y como base para aderezos.



Hellmann's® Aderezo Ranch Economy

4 Tarros: 3.8 kg c/u
Código SAP: 69689080
Versatilidad: Ensaladas, dips y como base para aderezos.



Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar

12 Cajas: 1 L c/u
Código SAP: 62746718
Versatilidad: Dips, snacks, cremas, salsas y pastas.



Hellmann's® Mayonesa Clásica BLS C/VALV

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 64773063
Versatilidad: Aderezos, ensaladas frías, para untar, y en aplicaciones calientes.





Hellmann's® Salsa de Tomate tipo Ketchup

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 64983831
Versatilidad: Aderezos, cócteles, sándwiches.



Hellmann's® Aderezo de Mostaza

4 Bolsas: 3 kg c/u
Código SAP: 64981441
Versatilidad: Aderezos, ensaladas frías, para untar, y en aplicaciones calientes.

DESCUBRE LA NUEVA TRIADA HELLMANN'S®



Unilever
Food
Solutions

NUEVA
.....
DISPONIBLE
AHORA

HELLMANN'S
EST.1913



CON
JUGO DE LIMÓN

**FÁCIL DE UNTAR Y
RESISTENTE AL CALOR**

**CONSISTENCIA QUE NO
SE ABSORBE EN EL PAN**

**SABOR EQUILIBRADO
CON JUGO DE LIMÓN**




CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

CARTE D'Or[®]

Carte D'Or[®] se lanzó en 1978 en la cuna de la gastronomía, Francia. La misión era crear helados de una calidad pionera que los chefs estuvieran orgullosos de servir con confianza a sus clientes más exigentes. Hoy, Carte d'Or[®] es una marca deliciosa y auténtica que ofrece momentos de postre memorables.





**Carte D'Or®
Gelatina de Fresa**

12 Bolsas: 600 g c/u
Código SAP: 69688971
Rendimiento: 10 L p/pza,
 80 porciones.*
Versatilidad: Mousses y espumas.



**Carte D'Or®
Gelatina de Uva**

12 Bolsas: 600 g c/u
Código SAP: 69688978
Rendimiento: 10 L p/pza,
 80 porciones.*
Versatilidad: Mousses y espumas.



**Carte D'Or®
Gelatina de Piña**

12 Bolsas: 600 g c/u
Código SAP: 69688975
Rendimiento: 10 L p/pza,
 80 porciones.*
Versatilidad: Mousses y espumas.



**Carte D'Or®
Gelatina de Naranja**

12 Bolsas: 600 g c/u
Código SAP: 69688979
Rendimiento: 10 L p/pza,
 80 porciones.*
Versatilidad: Mousses y espumas.



**Carte D'Or®
Gelatina de Limón**

12 Bolsas: 600 g c/u
Código SAP: 69688974
Rendimiento: 10 L p/pza,
 80 porciones.*
Versatilidad: Mousses y espumas.



**Carte D'Or® Gelatina
de Vainilla con Leche**

12 Bolsas: 600 g c/u
Código SAP: 69688977
Rendimiento: 10 L p/pza,
 80 porciones.*
Versatilidad: Mousses y espumas.



**Carte D'Or®
Flan de Vainilla**

12 Bolsas: 700 g c/u
Código SAP: 69688981
Rendimiento: 9 L p/pza,
 72 porciones.*
Versatilidad: Base para flanes
 saborizados.



**Carte D'Or® Hotcakes
Fórmula Completa**

1 Saco: 5 kg c/u
Código SAP: 69688966
Rendimiento: 165 porciones p/pza.**
Versatilidad: Waffles, planchas
 para pastel, brownies, muffins, etc.



**Carte D'Or®
Arroz con Leche**

12 Bolsas: 575 g c/u
Código SAP: 69688983
Rendimiento: 2 kg, 15 porciones p/pza.*
Versatilidad: Rellenos y como base
 para arroces saborizados.



MENÚS *del* FUTURO

#Cocinando el mañana

Los menús siguen evolucionando, por eso Menús del Futuro te ayuda a responder a las preferencias gastronómicas de la Gen Z y de los millennials para crear experiencias culinarias únicas.

En Unilever Food Solutions (UFS), nuestro compromiso es ayudar a mantenerte a la vanguardia culinaria. Esta nueva edición del reporte está llena de soluciones para los retos más grandes a los que se enfrenta nuestra industria, desde los cambios en el comportamiento de los comensales y la escasez de mano de obra calificada, hasta el aumento de los costos de los alimentos y el impacto medioambiental en la cadena de suministro a nivel mundial.

En el reporte de Menús del Futuro encontrarás consejos de los mejores chefs de UFS sobre cómo crear platillos deliciosos y modernos que no solo se verán bien en el plato, sino también en tus finanzas. También hay historias interesantes sobre el flexitarianismo, la optimización de menús, y el uso de la inteligencia artificial en restaurantes.

Entendemos que, para muchos chefs y restauranteros, las próximas temporalidades son impredecibles. Pero con Menús del Futuro descubrirás nuevas formas de inspirarte, desarrollar estrategias y prosperar. Junto con más de 250 chefs profesionales de UFS de todo el mundo, podemos ayudar a prepararte para cocinar el mañana.

Palabras del
Chef Kees van Erp,
chef ejecutivo global,
Unilever Food Solutions

PERSONALIZACIÓN GULINARIA



Impulsado por el hecho de que la Generación Z es nativa digital y exige experiencias y contenidos seleccionados, vemos el creciente surgimiento de experiencias personalizadas e inmersivas, facilitadas por la participación práctica de los comensales para experimentar comidas que reflejen sus gustos y preferencias únicas.

RAÍCES GULINARIAS



Impulsados por el deseo de obtener un conocimiento más profundo y experiencias auténticas, los chefs están recuperando y celebrando recetas y técnicas tradicionales y microregionales como una forma de preservar el auténtico patrimonio culinario.

CULTURA DE COMIDA GALLEJERA

Impulsada por una crisis del costo de vida, sumada al deseo de la Generación Z y experiencias valiosas, vemos cómo la comida callejera se ha convertido en opciones intrigantes, más saludables e interesantes. Experiencias gastronómicas que ofrecen un lujo accesible- Icono de validad por la comunidad.



COCINA SIN FRONTERAS

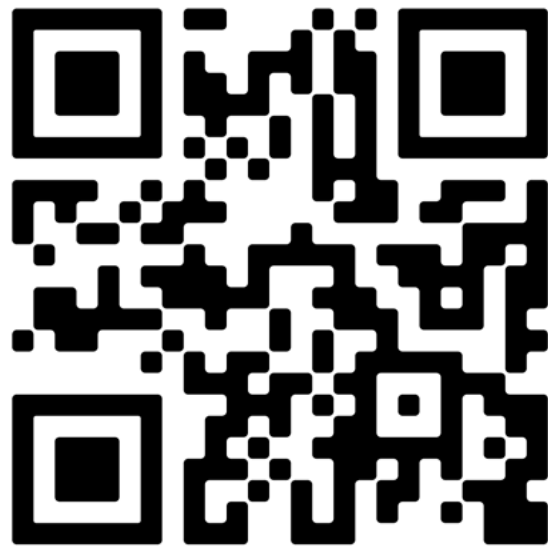
Impulsado por la creciente globalización y migración, vemos el surgimiento de una fusión creativa de estilos de cocina y sabores de diferentes culturas y cocinas para crear nuevos platos que respetan sus distintivos orígenes.



MENÚS *del* FUTURO

#Cocinando el mañana

Escanea o da clic en el código QR y descarga nuestro reporte "Menús del Futuro", para conocer más de las tendencias gastronómicas y cómo aprovecharlas en tu negocio.







Unilever
Food
Solutions



Unilever
Food
Solutions