

Caffeinspiration!

Läckra & lönsamma sallader, soppor, mackor och desserter.

Inspiration på menyn

Unilever Food Solutions har arbetat med mat sedan 1880-talet och har några av världens främsta varumärken. Vi hjälper kockar över hela världen att servera god och hälsosam mat som gör att deras gäster kommer tillbaka.

Vi förstår den viktiga balansen mellan att imponera på gästen och att tjäna pengar.

Du tjänar på
nöjda och glada
gäster.

Varsågod och smaka!

Nu har Unilever Food Solutions tagit fram ett helt nytt koncept för Sveriges caféer.

Våra läckra produkter hjälper dig att vinna gästens hjärta med goda sallader, soppor, mackor, teer och desserter.

Vi bjuder på en massa härliga recept för att hålla din meny fräsch och spännande. Det krävs varken extra tid, personal, lagringsutrymme eller pengar för att få igång merförsäljningen. Med vårt koncept är du både trendig och lönsam på samma gång.

Tycka till i köket!



Krispiga och goda sallader

De godaste salladerna görs med de bästa vinägretterna

Fräscha sallader med krispiga, nyskördade råvaror är perfekta att servera till dina medvetna gäster. De är enkla att variera – från klassiska sallader till nya spännande recept med nya smaker och nya kombinationer. Dessutom går de snabbt att göra med våra produkter. Hellmann´s vinägrett och majonnäs ger din sallad smak, färg och konsistens

Matvete med räkor



SALLAD MED MATVETE

INGREDIENSER:

matvete, räkor, dill, blomkål, kaprismajonnäs, fänkål, senapsdressing, gulbeta, äpple, bovete

Börja med matvete och salladen, toppa med räkor, kaprismajonnäs och hyvlad fänkål samt dill. Arrangera enligt bild.

KAPRISMAJONNÄS

- 200 g **Hellmann's Majonnäs**
- 10 g **Knorr Professional Vittökspuré**
- 5 g vitlök
- 30 g kapris, hackad
- 10 g dill, skuren
- 15 g citron juice

Blanda alla ingredienser.

Tips

Hellmann's Real Majonnäs blir inte rinnig när den används tillsammans med syrliga ingredienser eller i varma rätter.



Hellmann's Real Majonnäs

Kryddkokt bulgur, kyckling, feta, chilimajjo

KRYDDKOKT BULGURSALLAD

INGREDIENSER:

Citron, kyckling, fetaost, persilja, gulbeta och morot

Börja med bulgur och salladen. Toppa med kyckling, gulbeta, morot och fetaost. Arrangera enligt bild.

RÖKT CHILI MAJONNÄS

200 g **Hellmann's Majonnäs**
10 g **Knorr Professional Rökt Chili Kryddpuré**
5 g limejuice
salt & peppar
Blanda alla ingredienser.

Tips

Knorr Professional Rökt Chili Puré är ett lättare sätt att smaksätta. Ger dig omedelbar smak i såser och dressingar.



Knorr Professional
Rökt Chili Kryddpuré

Pärlecouscous med syltad tomat

PÄRLCOUSCOUS

INGREDIENSER:

kyckling, pärlcouscous, vattenkrasse, rostad blomkål, syltad tomat, chips på grönkål

Servera gärna extra syltade tomater i en skål bredvid. Arrangera enligt bild.

Tips

Hellmann's Vinaigrette kan användas till mer än salladsdressing – t ex sås, marinad, dekoration och dessert.



Hellmann's
Citrus Vinaigrette

Pastasallad med pesto, grillad zucchini

PASTASALLAD MED PESTO

INGREDIENSER:

Pesto, kyckling, mozzarella, grillad zucchini, picklad tomat

Dressa upp pastan med pesto, toppa med resten av grönsakerna.

PESTO

- 100 g basilika
 - 150 g solrosfrön
 - 100 g parmesan
 - 30 g **Knorr Professional Vitlökspuré**
 - 150 g **Hellmann's Citrus Vinaigrette**
- Mixa alla ingredienser.

Tips

Gör gärna en dubbelsats att ha i kylen.

Pesto håller ca en vecka och kan användas till mycket.



Knorr Professional Vitlökspuré

Nudlar, soymajis, lime och chiliflakes

NUDLAR MED LIME

INGREDIENSER:

Nudlar, limejuice, chili flakes, koriander, strimlade sockerärter, morot, svamp, torkade soja bönor,

Börja med nudlarna och toppa med grönsakerna och chiliflakes. Servera gärna i en djup tallrik.

SOJAMAJONNÄS

10 g soja

10 g **Knorr Professional Ingefära Kryddpuré**

200 g **Hellmann's Majonnäs**

Blanda alla ingredienser.

Tipps

Prova Knorr Professional Ingefära Kryddpuré - ypperlig som smaksättare till alla typer av asiatiska maträtter.



Knorr Professional Ingefära Kryddpuré

Wrap med rökt lax, citron, fänkål, morötter och saffransmajonnäs

WRAP MED LAX

INGREDIENSER:

Hellmann's Citron dressing, rökt lax, picklad tomat, tunt hyvlad morot & fänkål, dill.

Servera saffransdippen bredvid.

SAFFRANSMAJONNÄS

- 0,5 paket saffran
- 5 g citronjuice
- 200 g Hellmann's Majonnäs
- 10 g Knorr Professional Curry Kryddpuré

salt & peppar
Blanda alla ingredienser.

Tips

Tillsätt 1 matsked (50 g) till 1 l vätska. Professional puréer kan läggas till sent i tillagningsprocessen, strax före servering eller i kalla rätter, till skillnad från torra örter och kryddor som behöver tid för att återfukta och mjukna.



Knorr Professional Curry Kryddpuré

Soppa är trendigt

**Kryddpuréer
är ett snabbare
sätt att krydda**

Soppa är bland det godaste som finns. Det ligger i tiden och är ofta billig mat. Soppa kan du svänga ihop på nästan allt. Laga efter säsong och experimentera med topping och tillbehör. Crème Bonjour och Knorr Kryddpuréer ger dig snabbt en hög och fyllig smak på din soppa.

Paprika-Tomatsoppa med krasse och semitorkade tomater

PAPRIKA-TOMATSOPPA

INGREDIENSER:

Knorr Paprika-Tomatsoppa

krasse

semitorkade tomater

Arrangera enligt bild.

Tips

Våra soppor är perfekta som bas. Snabba och enkla att laga, tillsätt bara önskat tillbehör för en god smakupplevelse.



Knorr Paprika-Tomatsoppa

För mer inspiration besök [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever
Food
Solutions

Majssoppa med rostad majs och gräslök

MAJSSOPPA

INGREDIENSER:

2 lökar, skalade, hackade, 3 msk **Milda Kockens Val**, 5 g **Knorr Professional Vitlökspuré**, 800 g majs, 10 dl **Knorr Kycklingfond**, 4 dl **Rama Professional Visp laktosfri**, Salt och peppar

Fräs lök och vitlök i Milda, håll i majs, slå över Knorr Kycklingbuljong och Rama Professional Visp, sjud i 20 min, smaksätt och mixa slät. Garnera med rostad majs, Rama Professional Fraiche och gräslök.

TILL SERVERING

1 dl rostad majs
1 msk hackad gräslök
5 msk **Rama Professional Fraiche 24 %**

Tips

Använd som crème fraiche. Klarar höga temperaturer och passar till all varm matlagning. Fungerar med syrliga ingredienser. Perfekt för kalla såser, dressingar och smörgåsar.



Rama Professional
Fraiche 24 %

Soppa på morrot och currykräm

MOROTSOPPA

INGREDIENSER:

1 gul lök skalad och skivad, 8 stora morötter skalade och skivade, 1 msk **Knorr Professional Ingefärspure**, 1 dl **Milda Kockens Val**, 10 dl **Knorr Grönsaksbuljong**

Fräs lök, ingefära och morötter i Milda Flytande Margarin, slå över buljongen och låt sjuda i ca 15 minuter, mixa och servera.

GARNERING:

1 tsk curry, **Rama Professional Fraiche**, solroskärnor och curry till garnering,

Tips

En mångsidig fond med traditionell smakprofil som är en lättanvänd smaksättare i din matlagning.



Knorr Grönsaksbuljong, koncentrerad

Pho på kyckling

PHO MED KYCKLING

INGREDIENSER:

- 2,5 l vatten
- 50 g **Knorr Kycklingfond, koncentrerad**
- 200 g gul lök, finhackad
- 25 g strösocker
- 2 kanelstänger
- 4 st stjärnanis
- 5 st nejlikor
- 40 g **Knorr Professional, Ingefärapuré**
- 15 g **Knorr Professional, Vitlökspuré**

TILL SERVERING:

- 800 g risnudlar
- 750 g tillagat kycklingkött, strimlat
- 150 g färsk lök, strimlad
- 200 g böngroddar

GARNITYR:

- 20 g thaibasilika
- 100 g rostad lök

1. Häll vatten, fond och lök i en kastrull. Tillsätt socker, kanel, stjärnanis och nejlikor. Klicka ner kryddpuréerna. Koka upp, sänk värmen till låg och låt sjuda 30 minuter.
2. Sila ner buljongen, koka upp och fortsätt att sjuda. Tillaga risnudlarna efter anvisning på förpackningen.
3. Arrangera nudlar, böngroddar, färsk lök och kycklingkött i skålar. Häll den heta buljongen över nudlarna och kycklingen. Servera rostad lök och thaibasilika i skålar att toppa med.

Tips

Pho, som uttalas fuh, är en nudelsoppa som många anser vara Vietnams nationalrätt. Hemligheten bakom soppan är alltid den smakrika buljongen. Soppan serveras som frukost, lunch eller middag, och ofta som gatumat.



Knorr Kycklingfond, koncentrerad

Ramen med ägg och svamp

RAMEN MED ÄGG OCH SVAMP

INGREDIENSER:

5 st	ägg
25 g	olja
15 g	Knorr Professional, Vitlök Kryddpuré
50 g	Knorr Professional, Ingefära Kryddpuré
75 g	go chu jang, koreansk chilipasta
200 g	lök, fint hackad
30 g	Milda Flytande Margarin
2,5 l	vatten
50 g	Knorr Kycklingfond, koncentrerad
800 g	ramen nudlar, tillagade
250 g	shiitake, skivade
250 g	enoki
300 g	kimchi, koreansk kålsallad, i bitar
150 g	böngroddar
250 g	kinakål, strimlad
50 g	salladslök, strimlad
30 g	rostad lök
20 g	färsk koriander, hackad
30 g	sesamfrön, rostade

1. Koka upp vattnet till äggen. När vattnet kokar, lägg ner äggen och låt dem koka i exakt 6 minuter och 20 sekunder. Ta upp dem genast och skölj dem kalla snabbt.
2. Sautera vitlök, ingefära, chilipasta och lök i Milda ca 2 minuter. Häll sedan på vatten och fond, och koka upp.
3. Skala äggen och dela dem med en vass kniv. Fördela nudlar, svamp, kimchi, böngroddar, kinakål, salladslök och äggskalor i serveringskålar.
4. Servering: Häll den heta buljongen över nudlarna och grönsakerna i skålarna. Toppa med rostad lök, koriander och sesamfrön.

Tips

Ramen, härlig buljong-soppa med nudlar, finns i massor av olika varianter i såväl Kina, Japan och Korea. Den här soppan, som är en koreansk variant, är både kryddstark och otroligt mättade.



Knorr Kycklingfond, koncentrerad



Mackor är alltid rätt

Våga
experimentera
med olika
smaker!

Syrliga, heta, kladdiga, krispiga, goda, fräscha. Mackor är trendigare än någonsin och går att variera i all oändlighet med olika pålägg och bröd. Du kan servera mackor till frukost, lunch och middag. Det är alltid rätt med mackor! Crème Bonjour och Hellmann´s Majonnäs är några av våra produkter som hjälper dig att skapa fantastiska smörgåsar på nolltid.

Pulled pork bricoche med blomkålsbuketter

PULLED PORK BRIOCHE

INGREDIENSER:

blomkålsbuketter
Crème Bonjour Gräslök
pulled pork eller oumph
picklad rödlök
grönkålschips
sallad

Bre Crème Bonjour Gräslök på brödet,
toppa med resterande ingredienser.

Tips

Brioche är en fransk klassiker, luftig och god med massor av möjligheter. Passar även utmärkt för att skapa desserter.



Crème Bonjour
Gräslök

Päron och ädelost

PÄRON OCH ÄDELOST

INGREDIENSER:

Crème Bonjour Naturell
1 skiva italiensk skinka
blomkål, hyllad
maché hela blad
skivat päron
hackade valnötter

Blanda ädelosten med Crème Bonjour, bre det på brödet. Lägg på övriga ingredienser, avsluta med tunt hyllat päron och rostade valnötter.

Tips

Crème Bonjour är perfekt som smaksättning i både varm och kall matlagning och som pålägg på bröd.



Crème Bonjour Naturell

American sandwich med soltorkad tomat

AMERICAN SANDWICH

INGREDIENSER:

kycklingfilé
2 skivor bacon
tomat
rödkök
sallad

Crème Bonjour Soltorkad Tomat
soltorkade tomater strimlade

Bre Crème Bonjour Soltorkad Tomat
på brödet, arrangerar du den andra enligt
bilden, toppa med bacon och hyvlad
rödlök.

Tips

Tänk också på de
goda tillbehören
som lyfter smak-
erna på Crème Bonjour färskosten
till nya höjder!



Crème Bonjour
Soltorkad Tomat

Goda mackor

VEGETARISK

INGREDIENSER:

Crème Bonjour Pepparmix
ruccola
fetaost
oliver
soltorkade strimlade tomater
oregano

KÖTT

INGREDIENSER:

Crème Bonjour Soltorkad Tomat
bresola
kronärtskockor örtmarinerade
grillad paprika
olivolja

FISK

INGREDIENSER:

Crème Bonjour Naturell
sallad
varmrökt Lax
balsamvinäger
pesto
körbärstomater

Tips

Att servera fler och mindre mackor skapar en spännande och smakrik upplevelse och ger nyfikenhet.



Crème Bonjour Naturell

Levain vitello tonnato med sardeller och kapris

LEVAIN VITELLO TONNATO

INGREDIENSER:

Crème Bonjour Vitlök, tonfisk, sardeller, skivad kalvrostbiff, kapris stora, körsbärstomater, MAILLE Senap Dijon Original, citron.

Grilla brödet och arrangeras som på bilden, toppa med kapris och torkade tomater

TONFISKKRÄM

Crème Bonjour Vitlök
MAILLE Senap Dijon Original
tonfisk på burk
citronsaft
Mixa till en smet.

Tips

Presentation och bra smaker ger en total upplevelse.

Servera på spännande tallrikar/brickor för att överraska.



MAILLE Senap Dijon Original

Får det lov att vara en dessert?

**Snabbt,
enkelt och
lönsamt!**

En läcker dessert är den perfekta avrundningen på en god måltid. Det är den snabbaste vägen till dina gästers hjärtan. Byt ut den torra kakan och få igång merförsäljningen med en läcker mousse, panna cotta eller crème caramel. Med Carte d'Or skapar du lönsamma frestelser som dina gäster inte kan tacka nej till.

Hallonsorbet med hallonmacaron och vit chokladmousse

VIT CHOKKLAD- MOUSSE

INGREDIENSER:

Carte Dór Vit chokladmousse, körvel,
hallonsorbet, hallonmacaron, hallon.

Blanda ihop Carte Dór Vit choklad-
mousse enligt förpackning. Lägg till
hallonsorbet och hallonmacaron.

Toppa med körvel. Arrangera
enligt bild.

Tips

Våra Carte Dór
produkter är tacksa-
ma, vispa bara upp
en sats och servera med lite färska
bär. Snabbt, gott och enkelt.



Carte Dór
Vit chokladmousse

Pannacotta med björnbär, maräng och salta frön

PANNACOTTA

INGREDIENSER:

Carte Dór Pannacotta, björnbär, maräng och salta frön.

Blanda ihop Carte Dór Pannacotta enligt förpackning. Toppa med björnbär och salta frön. Arrangera enligt bild.

Tips

För den lilla extra touchen addera lite riven vit chocklad över Pannacottan, serverad med färska bär i en liten äggkopp.



Carte d'Or Pannacotta

Pannacotta med blåbär och chokladbiscotti

PANNACOTTA

INGREDIENSER:

Carte Dór Pannacotta, blåbär, chokladbiscotti.

Blanda ihop Carte Dór Pannacotta enligt förpackning. Toppa med blåbär och chokladbiscotti. Arrangera enligt bild.

Tips

När du adderar små mervärden till teet kan du ta ut ett högre pris. Det kan exempelvis vara eleganta glas och koppar.



Lipton Earl Grey

Crème caramel



CREME CARMEL

INGREDIENSER:

Carte D'Or Crème Brûlée, socker, vatten

Blanda ihop Carte D'Or Crème Brûlée enligt förpackning. Arrangera enligt bild.

KARAMELLSÅS

4 dl strösocker
2 d vatten

Tips

Variera din dessertmeny! Om du har återkommande gäster, så är det bra att växla dessert några gånger i veckan.



Carte d'Or
Crème Brûlée

Crème brûlée med sommARBÄR och biscotti

CRÈME BRÛLÉE

INGREDIENSER:

Carte D'Or Crème Brûlée, Rama Professional
Visp 31 %, mjölk, hallon, blåbär, chockladbiscotti,
rörsocker

Blanda ihop Carte D'Or Crème
Brûlée enligt förpackning. Toppa
med färska bär och chocklad-
biscotti. Arrangera enligt bild.

Tips

Toppa med
säsongens bär och
variera din dessert
från vecka till vecka med små medel.
Snabbt, kreativt och lönsamt.



Carte d'Or
Crème Brûlée

Semla med mandel och jordgubbs sylt

SEMLOR MED SYLT

INGREDIENSER:

Rama Professional Visp 31 %, jordgubbs sylt,
mandel, vaniljpulver, färska bär, florsocker.

Dela släta bullarna på mitten
och vispa upp Rama Professional
Visp. Arrangera enligt bild.

Tips

Smaksätt era
semlor på tusen
olika sätt.

Chocklad, vanilj, sylt. Bara
din fantasi sätter gränserna.



Rama Professional
Visp 31 %



**Hellmann´s Majonnäs
Real 79%, 1 x 2 L**

UFS, art nr: 11490803
Martin & Servera, art nr: 565325
Menigo, art nr: 201555



**Hellmann´s Citrus
Vinaigrette, 6 x 1L**

UFS, art nr: 15573012
Martin & Servera, art nr: 182881
Menigo, art nr: 103263



**Knorr Professional
Vitlök kryddpuré
2 x 0,75 kg**

UFS, art nr: 16704301
Martin & Servera, art nr: 160259
Menigo, art nr: 102631



**Knorr Professional Rökt
Chili kryddpuré
2 x 0,75 kg**

UFS, art nr: 26182701
Martin & Servera, art nr: 207662
Menigo, art nr: 104011



**Knorr Professional
Ingefära kryddpuré
2 x 0,75 kg**

UFS, art nr: 19743101
Martin & Servera, art nr: 160218
Menigo, art nr: 102627



**Knorr Professional
Curry kryddpuré
2 x 0,75 kg**

UFS, art nr: 19743601
Martin & Servera, art nr: 160341
Menigo, art nr: 102626



**Knorr Kycklingfond,
koncentrerad 6 x 1L**

UFS, art nr: 49026101
Martin & Servera, art nr: 352286
Menigo, art nr: 117524



**Knorr Grönsaksfond,
koncentrerad 6 x 1 L**

UFS, art nr: 39026001
Martin & Servera, art nr: 275412
Menigo, art nr: 116861



**Knorr 100% Soup
Paprika-Tomatsoppa
4 x 2,4 L**

UFS, art nr: 16570301
Martin & Servera, art nr: 387019
Menigo, art nr: 775837



**Rama Professional Visp
30%, Laktosfri 8 x 1 L**

UFS, art nr: 12476801
Martin & Servera, art nr: 505248
Menigo, art nr: 209209



**Rama Professional
Fraiche 24% 8 x 1 L**

UFS, art nr: 10415902
Martin & Servera, art nr: 383778
Menigo, art nr: 209120



**Rama Professional Visp
31%, Låglaktos 8 x 1 L**

UFS, art nr: 17469502
Martin & Servera, art nr: 237362
Menigo, art nr: 209118



**MILDA Kockens Val
12 x 0,5 L**

UFS, art nr: F98414
Martin & Servera, art nr: 435511
Menigo, art nr: 207944



**MILDA Flytande
Margarin 4 x 2,5 L**

UFS, art nr: 303927
Martin & Servera, art nr: 609230
Menigo, art nr: 720360



**Crème Bonjour
Softspread Gräslök
1 x 1,5 kg**

UFS, art nr: 39167201
Martin & Servera, art nr: 345439
Menigo, art nr: 210229



**Crème Bonjour
Softspread Naturell
1 x 1,5 kg**

UFS, art nr: 29166901
Martin & Servera, art nr: 340679
Menigo, art nr: 210227



**Crème Bonjour
Softspread Soltorkad
Tomat 1 x 1,5 kg**

UFS, art nr: 59167001
Martin & Servera, art nr: 345025
Menigo, art nr: 210232



**Crème Bonjour
Softspread Pepparmix
1 x 1,5 kg**

UFS, art nr: 29169801
Martin & Servera, art nr: 345124
Menigo, art nr: 210230



**MAILLE Senap Dijon
Original 6 x 865 g**

UFS, art nr: 12017601
Martin & Servera, art nr: 583583
Menigo, art nr: 732184



**Carte D'Or Vit choklad-
mousse 1 x 1,6 kg**

UFS, art nr: 17959901
Martin & Servera, art nr: 606889
Menigo, art nr: 16358



**Carte D'Or Pannacotta
2 x 0,26 kg**

UFS, art nr: F41558
Martin & Servera, art nr: 888941
Menigo, art nr: 108031



**Carte D'Or Crème
Brûlée 1 x 1,08 kg**

UFS, art nr: 17959301
Martin & Servera, art nr: 605170
Menigo, art nr: 116354



**Lipton Classic Earl Grey
6 x 25 påsar**

UFS, art nr: 25879301
Martin & Servera, art nr: 589275
Menigo, art nr: 100169