

Unilever Food Solutions présente :

CIRQUE DE LA SAUCE

L'ANNÉE DE LA SAUCE



#Prepped for tomorrow



Unilever
Food
Solutions



Cirque de la Sauce



Cher cuisinier,

La cuisine professionnelle pourrait parfois être comparée à un spectacle de cirque, où les chefs jonglent avec les recettes, réalisant jour après jour des prouesses étonnantes, telles des acrobates maîtrisant parfaitement les coûts.

C'est dans cet esprit-là que j'ai le plaisir de vous présenter plusieurs recettes originales de salades mettant en avant les sauces froides de Hellmann's Dressings. Ces **produits prêts à l'emploi offrent une qualité remarquable**, servant de base solide pour créer des saveurs uniques et assurer que la magie opère sur chaque table. Je suis là pour vous aider à tirer le meilleur parti de ces ingrédients et à élever vos créations culinaires à de nouveaux sommets.

**‘Laissez votre magie opérer...
avec nos dressings et créez une saveur unique’**

Mais surtout, ces sauces facilitent considérablement votre travail et garantissent une qualité constante. **Considérez-les désormais comme un nouveau sous-chef compétent à vos côtés !**

Wesley Bay
Conseiller culinaire



Pour d'autres conseils
et astuces, suivez



chefwesley_





GAGNEZ



5X

DINNER ON THE LAKE

UN DÎNER INOUBLIABLE DANS UN CADRE HORS DU COMMUN

Roulement de tambour..., que va-t-on sortir de notre chapeau ? **5 dîners pour 5 chefs différents, accompagné chacun de 3 membres de son équipe.** Et ceci dans un cadre unique, entouré d'eau ! Vous souhaitez mettre en valeur les membres de votre équipe ? Dans ce cas, participez au plus vite et qui sait, peut-être prendrez-vous bientôt place à table dans un lieu féérique.

*Ce concours se tient du 10/03/2024 jusqu'au 30/06/2024 à minuit. Conditions : le règlement du concours est consultable en ligne.

La participation est simple* :

- 1 Remplissez vos coordonnées
- 2 Répondez aux 2 questions du concours et à la question subsidiaire
- 3 Envoyez vos réponses

Je tente ma chance



Aperçu

Hellmann's Yoghurt Style Dressing

Un spectacle haut en couleur avec notre dressing yaourt-thym à utiliser dans vos salades de courgettes grillées et poitrine de canard



Hellmann's César Dressing

Gambas, asperges, broccolinis, melon et un saisissant dressing César au pesto rouge



Hellmann's Classic Dressing

Un spectacle de salade de thon à l'asiatique



Hellmann's Fines Herbes-Ciboulette Dressing

Abracadabra : une salade d'asperges, petits pois, crevettes et dressing de crustacés



Hellmann's Thousand Island Dressing

Un mariage haut en couleur d'aubergine, tomates, rosbif, burrata et et le dressing Thousand Island



Hellmann's Miel-Moutarde Dressing

Salade de lentilles et de betteraves rouges, figes fraîches, fromage de chèvre et notre sensationel dressing Miel-Moutarde



Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise

Flamboyantes asperges vertes à la sauce maltaise by Wout Bru

Bar ardent aux coques et asperges vertes by Wout Bru





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Yoghurt Style Dressing

Ce dressing préparé à base de yaourt est très polyvalent et assure un goût riche et généreux. Grâce aux dressings, vous parviendrez à produire les sauces les plus variées en un tournemain. Abracadabra, hop!



COOK & SAVE
7
POINTS

DE LA VRAIE MAGIE !

Découvrez les recettes magiques avec
le Hellmann's Yoghurt Style Dressing!





Cirque de la Sauce



Un spectacle haut en couleur pour cette salade de courgettes grillées, poitrine de canard et le fameux dressing yaourt-thym

10 PERS

€3,⁶⁹/personne

INGRÉDIENTS

- 3 pcs de courgettes vertes
- 3 pcs de courgettes jaunes
- 400 ml de **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 10 g de **Knorr Primerba Thym**
- 15 ml de **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 10 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 400 g de magret de canard fumé, en lanières
- 50 g de pépins de grenade
- 50 g d'oignons grelots, émincés
- 50 g de pistaches, grillées



COOK & SAVE 11 POINTS



COOK & SAVE 14 POINTS



COOK & SAVE 13 POINTS

Cliquez ici pour la recette complète





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

ASSISTEZ À CE
SPECTACLE ET
VENEZ LE
DÉGUSTER.

Hellmann's César Dressing

Ce dressing harmonise subtilement tous les ingrédients nécessaires à la salade César : du fromage râpé italien à pâte dure, et une juste quantité d'ail et d'anchois. Mais cette sauce vous servira également à expérimenter de nouvelles saveurs. Tout bonnement sensationnelle !



Saviez-vous que

50 % des chefs déclarent que les salades sont une source de profit en raison de leur faible coût.

Découvrez les recettes magiques avec
le Hellmann's César Dressing !





Gambas, asperges, broccolins, melon et un saisissant dressing César au pesto rouge

10 PERS

€4,³²/personne

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges vertes
- 500 g de bimi (ou bouquets de brocoli)
- 350 g de melon Cantaloup
- 350 g de melon de Cavailon
- 500 g de **Hellmann's César Dressing**
- 40 g de **Knorr Primerba Pesto Rouge**
- 750 g de (petites) gambas
- 30 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 10 g de **Conimex Sambal Oelek**



COOK & SAVE
14 POINTS



COOK & SAVE
6 POINTS



COOK & SAVE
13 POINTS

[Cliquez ici pour la recette complète](#) 



Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Classic Dressing

Un dressing à base de moutarde et d'herbes de Provence, très apprécié et hyper polyvalent, permettant toutes les audaces !

Nouveauté !

Une acclamation du public pour ce dressing classique en conditionnement de 1 litre.



Découvrez les recettes magiques avec
le Hellmann's Classic Dressing !





Cirque de la Sauce



Un spectacle de salade de thon à l'asiatique

10
PERS

€4,¹³/personne

INGRÉDIENTS

- 300 g de bouquets de brocoli
- 500 g de haricots verts, coupés en petits morceaux
- 500 g de carottes, en julienne
- 300 g de germes de soja
- 300 g d'oignons grelots, en julienne
- 600 g de filet de thon
- 500 ml de **Hellmann's Classic Dressing**
- 50 g de **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 25 g de **Conimex Sambal Oelek**
- 25 ml de sauce soja
- 25 ml de jus de lime

COOK & SAVE
6
POINTS



COOK & SAVE
13
POINTS



Cliquez ici pour la recette complète





Achetez et épargnez avec Cook & Save



Épargner facilement pour des cadeaux qui viendront équiper utilement votre cuisine professionnelle ? Cela coule de source avec Cook & Save ! **Chaque achat vous octroie des points**, à convertir ultérieurement avec facilité.

€1 = **1**
POINT

Aperçu de l'assortiment :



Vers Cook & Save



Calculez vos coûts grâce à notre Calculateur de coûts alimentaires

Pas de profit sans calcul préalable des **marges bénéficiaires**. C'est là que nous vous aidons. Utilisez notre Calculateur de coûts alimentaires sur **ufs.com**. Connectez-vous ou créez un compte, indiquez le nombre de portions et **calculez facilement le coût total ainsi que la marge par recette**. Rapide, efficace et rentable !

Accédez au Calculateur de coûts



* **Prix d'achat** : Avertissement : Les prix indiqués sont seulement une indication, basée sur les prix des grossistes et du marché. Ils sont soumis à des fluctuations dues aux changements saisonniers et à l'offre. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable des écarts par rapport à la réalité.



Des informations précises sur les allergènes et valeurs nutritionnelles de vos recettes.



Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

ABRACADABRA

Nouveauté!
Désormais en
conditionnement
de 1 litre

Hellmann's Fines Herbes- Ciboulette Dressing

Rehaussée par ce dressing tout terrain, n'importe quelle salade devient un régal! Il s'illustre par son mariage subtilement équilibré de persil et de ciboulette.



Découvrez les recettes magiques avec le
Hellmann's Fines Herbes-Ciboulette Dressing !





Cirque de la Sauce



Abracadabra : une salade d'asperges, petits pois, crevettes et dressing de crustacés

10
PERS

€3,²⁹/personne

INGRÉDIENTS

- 2 kg d'asperges blanches
- 500 g de petits pois
- 500 ml de **Hellmann's Fines Herbes-Ciboulette Dressing**
- 50 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 5 pcs œufs, durs
- 300 g de crevettes grises, décortiquées
- zeste de citron vert
- poivre noir du moulin



Cliquez ici pour la recette complète





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE



“Le grrrand
spectacle !”

Hellmann's Thousand Island Dressing

L'équilibre parfait entre un concentré de tomates, des tomates séchées, poivrons rouges et cornichons. Pour revisiter n'importe quelle salade de façon originale.



Découvrez les recettes magiques avec
le Hellmann's Thousand Island Dressing !





Cirque de la Sauce



Suggestion
de présentation

Un mariage haut en couleur d'aubergine, tomates, rosbif, burrata et Thousand Island Dressing

10
PERS

€3,⁷⁶/personne

INGRÉDIENTS

- 5 pcs d'aubergines
- 100 ml d'huile
- 30 g de **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 30 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 1 kg de tomates cerises
- 300 ml de **Hellmann's Thousand Island Dressing**
- 500 g de burrata
- 400 g de rôti de bœuf cuit
- 25 g de gomasio
- basilic
- poivre du moulin

COOK & SAVE
14
POINTS



COOK & SAVE
13
POINTS



Cliquez ici pour la recette complète





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Miel-Moutarde Dressing

Ce dressing incroyable est un vrai passe-partout : il accompagne du saumon, du poulet ou des légumes avec aisance et volupté. La moutarde en grains et la saveur du miel forment un duo irrésistible.



Saviez-vous que
33 % des
Européens mangent
des salades tous
les jours



Découvrez les recettes magiques avec le
Hellmann's Miel-Moutarde Dressing !





Cirque de la Sauce



Salade de lentilles et de betteraves rouges, figes fraîches, fromage de chèvre et notre sensationnel dressing Miel-Moutarde

10
PERS

€1,95 /personne

INGRÉDIENTS

- 1500 g de betterave rouge en quartiers, cuite
- 300 g de lentilles vertes, cuites
- 400 g de pousse d'épinards
- 500 g de figes fraîches, en quartiers
- 500 g de **Hellmann's Miel-Moutarde Dressing**
- 20 g de **Knorr Primerba Oignons au Lard**
- 400 g de fruits secs
- 400 g de fromage de chèvre

COOK
& SAVE
14
POINTS



Cliquez ici pour la recette complète





Pourquoi faire confiance aux Dressings Hellmann's ?

- ★ Leur structure et leur goût sont similaires aux dressings maison, car ils sont préparés à base d'ingrédients de haute qualité tels que **des œufs de poules élevés au sol et des huiles respectueuses du développement durable**
- ★ Ils peuvent convenir comme dressing prêts à l'emploi ou comme base pour des salades classiques ou revisités
- ★ Ces dressings sont stables, pour une personnalisation et une mise en place aisées
- ★ Ils ne contiennent pas d'agents conservateurs
- ★ Ils se conservent au réfrigérateur environ un mois après ouverture
- ★ Contenance : 1 litre



NOUVEAU
EN 1 L
Hellmann's
Dressing

Encore mieux ! Désormais, vos recettes préférées de Hellmann's sont disponibles dans des contenants pratiques d'1 litre, facilitant leur utilisation.

COOK & SAVE
7
POINTS



Fines Herbes-Ciboulette

COOK & SAVE
7
POINTS



Classic

COOK & SAVE
7
POINTS



Yoghurt Style

COOK & SAVE
7
POINTS



César

COOK & SAVE
7
POINTS



Miel-Moutarde

COOK & SAVE
8
POINTS



Thousand Island



Cirque de la Sauce



“Avec **les sauces Knorr Professional Garde d’Or**, vous obtenez en un tournemain la base parfaite pour de spectaculaires créations culinaires.”

Wout Bru



Flamboyantes asperges vertes à la sauce maltaise BY WOUT BRU

10
PERS

€4,⁴⁶/personne

INGRÉDIENTS

1,25 l de **Knorr Professional Garde d’Or Sauce Hollandaise**

12,5 cl de jus d’orange

un trait de crème fraîche

20 pcs d’asperges vertes

10 d’œufs pochés

10 pcs de lard de poitrine cuit

-- pousses de persil

1,5 de zeste d’orange

25 g laquage

50 g de miel

12,5 g de sauce soja

5 g de graines de sésame

12,5 g de ketchup



Cliquez ici pour la recette complète





Cirque de la Sauce



Bar ardent aux coques et asperges vertes BY Wout Bru

10
PERS

€5,⁴⁹/personne

INGRÉDIENTS

- 10 pcs de bar de 70 g
- 10 tr de pain
- 375 coques fraîches
- un trait de crème
- 1,25 l de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise**
- 20 pcs de tomates confites
- 10 pcs d'asperges, cuites



Cliquez ici pour la recette complète





Cirque de la Sauce

ACTION TRANCHANTE AVEC NOS SAUCES !



1 COUTEAU JAPONAIS GRATUIT

à l'achat de min.

€ 250

€ 350



de sauces Knorr Professional
et/ou Hellmann's*



couteau KAI Santuko
d'une valeur de
€67,50

couteau de chef KAI
d'une valeur de
€79,95



Achetez
les produits
& participez !



* Action valable du 08/03/2024 au 11/08/2024, dans la limite des stocks disponibles. Montant minimum de commande de € 250 ou € 350 HT. Produits participants de la gamme Unilever Food Solutions : Hellmann's Dressings & Vinaigrettes, Knorr Garde d'Or, Knorr Gourmet, Knorr Professional Demi-Glace, Knorr Professional Authentic Fonds, Fumet de Poisson, Jus de Veau Lié, Knorr Mixes, Knorr Professional Tomatino & Napoletana. Les couteaux sont fournis après l'achat par notre fournisseur Smidt-Imex. Conditions : le règlement du concours est consultable en ligne.



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



#Prepped for tomorrow

at [ufs.com](https://www.ufs.com)