

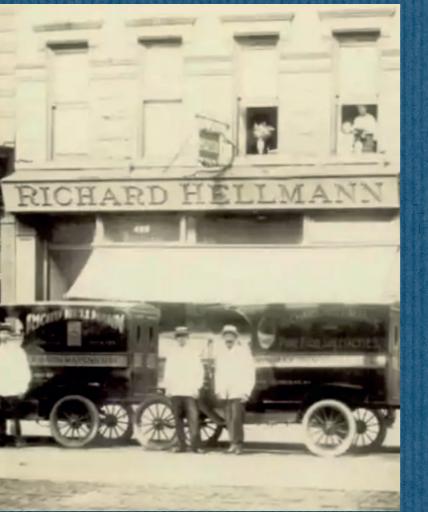
"THE BEST BURGERS DEMAND THE REAL MAYONNAISE..."

Richard Hellmann

Notre héritage

En 1913, le jeune Richard Hellmann lança la première épicerie fine Hellmann's avec son épouse, Margaret à New York.

C'est dans ce lieu que Richard et Margaret préparèrent leur mayonnaise légendaire pour la première fois - exclusivement avec les meilleurs ingrédients.



1925

Richard et Margaret n'eurent de cesse de perfectionner leur recette.

Fier de son produit, Richard attacha un ruban bleu sur les produits de la plus haute qualité.

De nos jours, le ruban bleu, caractéristique de Hellmann's est toujours garant de cette qualité et de cette assiduité.

2018

105 ans plus tard, devenue la plus grande marque de mayonnaise au monde, Hellmann's reste fidèle aux meilleurs ingrédients et aux saveurs les plus nobles.



Les burgers les plus délicieux sont fait avec des ingrédients de qualité. Faites ressortir le goût de vos plats avec Hellmann's.

HELLMANN'S REAL MAYONNAISE

- Une marque tendance, **de plus en plus populaire** auprès des consommateurs belges.
- Une marque différenciante pour votre restaurant, qui **créera le surprise** auprès de vos convives.
- Faite avec des **ingrédients de qualité** notamment de l'huile de colza (78%) et des oeufs de poules élevées en plein air.
- Une texture naturellement ferme, sans épaississant.



Bouteille de 430ml



Seau de 5l



Seau de 10l



Seau de 5l

ESSAYEZ ÉGALEMENT HELLMANN'S DELI

Parfaite pour tartiner des sandwiches, Hellmann's DELI a le goût de mayonnaise avec seulement 26 g de matières grasses (par 100 g).

Pour plus d'informations visitez ufs.com



DIFFÉRENTES 18 SAUCES FAITES À BASE DE MAYONNAISE



18

SAUCES ORIGINALES POUR BURGERS OU ACCOMPAGNEMENTS

UNE SEULE BASE – UNE INFINITÉ DE POSSIBILITÉS

La mayonnaise Hellmann's REAL est la base idéale pour toutes vos sauces. Assaisonnez selon votre goût avec des herbes et des épices et apportez à votre sauce une touche personnelle.

« C'EST UNE MAYONNAISE TRÈS SUBTILE, DONC IDÉALE COMME BASE POUR LES SAUCES »

Bjorn Joosen - Foodtruck "Cro-Magnon"



> MENTHE

- Hellmann's REAL mayonnaise
- feuilles de menthe fraîche
- sel & poivre
- herbes



> RAS EL HANOUT

- Hellmann's REAL mayonnaise
- huile d'olive
- épices ras el hanout
- jus de citron



> CHILI DOUX

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 25 g de moutarde
- 150 g sauce aux piments doux
- 10 g de Tabasco Red



> CHILI ET CITRON VERT

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- jus de citron vert
- poivre de cayenne
- 10 gousses d'ail
- coriandre



> PAPRIKA PIQUANT

- Hellmann's REAL mayonnaise
- Hellmann's Sauce Sandwich Poivron Rouge et Tabasco
- coriandre



> CITRON & BASILIC

- Hellmann's REAL mayonnaise
- citron
- basilic frais



> AÏL PIQUANT

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 50 g de Conimex sambal
- 25 g de Knorr Professional Purée d'Epices à l'Ail



> WASABI & GINGEMBRE

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 20 g de pâte de Wasabi
- 45 g de Knorr Professional Purée d'Epices au Gingembre
- sel & poivre



> AÏOLI

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 10 gousses d'ail
- jus de citron vert
- moutarde



> AÏL & CHILI

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 10 gousses d'ail
- flocons de chili séchés



> PESTO

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 15 g Knorr Primerba pesto
- poivre moulu



> VITELLO TONATO

- Hellmann's REAL mayonnaise
- câpres
- thon en boîte
- anchois
- jus de citron, zestes de citron
- persil



> MOUTARDE

- Hellmann's REAL mayonnaise
- moutarde
- sel & poivre



> OIGNONS FRITS & CURRY

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 50 g de Knorr Primerba Oignons au Lard
- 200 g de Knorr professional Purée d'Epices au Curry



> POIVRE & MOUTARDE

- 500 g Hellmann's REAL mayonnaise
- 110 g de ketchup
- 85 g Amora moutarde de Dijon
- 55 g de Knorr Professional Purée d'Epices au Poivre
- 110 g de cornichons, finement coupés
- sel & poivre



> CURRY VERT

- Hellmann's REAL mayonnaise
- pâte de curry vert