

Grilovací sezona zaciná

HELLMANN'S
EST. 1913

Knorr
PROFESSIONAL



Unilever
Food
Solutions



Úvod

Grilování mají rádi snad úplně všichni. Hlavně v létě, kdy není třeba být přímo šéfkuchařem, abyste se mu mohli věnovat naplno.

Obliba a rozšířenost však neznamená, že každý je hned mistrem grilu. Spousta mýtů panujících kolem grilování, nedostatek fantazie i začátečnické chyby při volbě surovin můžou výslednému pokrmu dost uškodit a to je velká škoda. Je tedy na restauracích, aby ukázaly, co všechno lze na grilu vykouzlit a jak využít jeho plný potenciál. Naši šéfkuchaři pro vás sestavili souhrn čtyř hlavních zásad, s jejichž pomocí se hravě vyhnete nejčastějším chybám. Díky jejich metodám, doporučením a speciálním trikům ovládnete gril jako skuteční mistři. Překvapte chuťové buňky svých zákazníků a získejte si jejich srdce!

Grilované pokrmy jsou obvykle jednoduché a bezprostřední. A právě to bývá pro dobré šéfkuchaře největší hodnota, protože to před nimi otvírá široké pole možností. Základem správného grilování je vždy příprava, podmínkou různorodost grilovaných surovin a jejich kvalita, zatímco třešničkou na dortu jsou dodatky.

Jenže čert se skrývá právě v detailech. Jestli něco dokáže změnit a povýšit chuť i těch nejklasičtějších receptů, jsou to marinády a omáčky. Při hledání kreativních pokrmů a variací pro naši publikaci využili šéfkuchaři přednosti omáček Hellmann's a dalších produktů Knorr. Receptury založené na mnohaletých zkušenostech šéfkuchařů se pro ně staly zdrojem inspirace a zárukou neopakovatelné chuti. Ať jsou inspirativní i pro vás!

Obsah

Čtyři zásady perfektního grilování	4	Krůtí křídla z grilu s medovo-hořčičnou omáčkou a Caesar salátem z pečených bruselských kapustiček	20
To nejlepší na gril	6	Bramborové domácí krokety s delikátní omáčkou	22
Grilovaná křídélka z kuřete s gochujang	8	Tuňákový wrap (bezlepkový)	24
Grilovaný lososový špíz na středomořský způsob	10	Pečený burger z červené řepy a sladkých brambor	26
Steak z vepřové pečeně s uzenou švestkovou majonézou	12	Brokolicový salát	28
Křupavý bůček, karamelizovaný pastinák, pikantní meruňky v zálivce z bílého vína a uzená majonéza s drceným pepřem	14	Varianty Hellmann's Professional omáček	30
Žebírka BBQ s medovo-pivní glazurou, pyré ze sladkých brambor, zelený hrášek	16	Varianty Hellmann's BBQ omáček	32
Řecký jehněčí burger se sýrem Halloumi	18	Produkty	34

Čtyři zásady perfektního grilování

NAŠI KUCHAŘI UNILEVER FOOD SOLUTIONS DOPORUČUJÍ

Příprava

Grilování vyžaduje čas a trpělivost. Většinu grilovaných pokrmů je potřeba marinovat, aby získaly chuť a současně se zabránilo jejich připalování. Proto stojí za to dát si pozor, aby všechny složky měly vhodnou teplotu, nejlépe co nejbližší pokojové teplotě, ve chvíli, kdy je ukládáte na gril. Příliš studené kousky se budou péci nejen déle, ale především nerovnoměrně, protože se nejdříve upeče kůže, zatímco vnitřek může zůstat syrový.

Před grilováním a také po něm je třeba gril potřít olejem. Díky tomu bude jednodušší udržet jeho povrch čistý a pokrmy se nebudou přichycovat. Stejně tak bychom neměli zapomenout gril dobře rozpálit dřív, než na něj suroviny položíme. U tradičního grilu by uhlí mělo být rozžhavené a na jeho povrchu by měl být vidět popel (minimálně po dobu 30 minut). Používáme-li plynový gril, je nutné ho nahřát také, jen doba bude kratší.

JURAJ DOHŇANSKÝ



Teplota a doba grilování

Abychom připravili ideální pokrm, je důležité sladit teplotu a dobu zpracování. Menší kousky masa a ryb, hotdogy a také některé druhy zeleniny se ideálně hodí k rychlému zpracování v tzv. horké zóně grilu. Tato příprava zabere nanejvýš 10–20 minut a obvykle v polovině času vyžaduje obrácení potraviny na druhou stranu. Nespoléhejte se však pouze na recept – vysoká teplota a různá tloušťka i druh suroviny způsobují, že se počítá každá půlminuta. Než obrátíte maso, vždy se přesvědčte, jestli má kůže zlatohnědou barvu a strany jsou ogrilované. Kromě toho byste při obrácení neměli cítit odpor. Abyste měli stoprocentní jistotu, že pokrm je uvnitř upečený, použijte teploměr a zkontrolujte vnitřní teplotu.

V případě barbecue, pro které se ideálně hodí větší kousky masa a ryb a také některé druhy zeleniny, pokrmy docházejí pomalu. Umístěním ne přímo nad žárem, ale v tzv. chladnější zóně grilu, proniká horký vzduch a kouř ze spalovaného dřeva pomaleji. Celý proces doplňuje víko přikrývající gril. Díky němu krouží teplo rovnoměrně a chrání pokrm před nadměrným přehřátím. Proto je tak důležité, abyste víko nezvedali příliš často a neztráceli tak stálou teplotu a kouř, který je v tomto procesu klíčový. Díky zpomalenému procesu pečení se pokrm připravuje rovnoměrně, což je obzvlášť důležité, jestliže je doba pečení delší než 25 minut (drůbež s kostí, žebírka, krkovice, kotlet ve větším kuse).

JAN WIESNER



Chuť

Proč grilujeme? Přece kvůli chuti! Nekuňte tedy produkty ke grilování, u nichž si nejste jisti složením, a které mohou být například zdrojem soli a dalších zbytečných složek. Ujistěte se, že maso a ryby jsou čerstvé. Zmrazené kousky se na grilování nehodí, protože ztrácejí vlhkost, a tedy i chuť, a přitom se na grilu rozpadají.

Pokud používáte tradiční gril, jemné chuťové odstíny můžete dodat ochucením samotného grilu. Přidejte do ohně třeba pomerančovou kůru, tyčinky skořice nebo semena fenyklu. Při posypávání pokrmu používejte bylinky odolné vůči vysoké teplotě, jako například šalvěj nebo rozmarýn, které vlivem tepla odevzdávají více chuti. Při solení nebo pepření ryby nebo masa dávejte pozor, abyste nekořenili příliš brzy. Vyhněte se tak příliš časnému odčerpání vlhkosti.

Nic tak nepřidá, ale také nezkaží chuť grilovaného pokrmu jako marináda nebo omáčka. Proto se spolehejte jen na ty nejlepší suroviny. V případě marinování přizpůsobte jeho dobu druhu pokrmu, aby aromatické složky měly čas proniknout dovnitř kousků. Pokud jde o omáčky, hlavní zásadou je nepolévat jimi nikdy maso na grilu. Právě to je častá chyba, která dokáže zničit celý pokrm. Omáčky dodávejte vždy až na samém konci grilování jen tak, aby se ohřály. Jakmile začíná jejich redukování, sejměte je z grilu a podávejte.

———— MARCIN SZACHOWICZ ————



Zdraví

V závislosti na „palivu“, které používáte v grilu, se mohou do pokrmů dostat i sloučeniny, které ve spojení s tukem a kouřem mohou mít rakovinotvorné účinky. Proto je tak důležité dodržovat některá pravidla. Nejbezpečnější jsou pokrmy z elektrického nebo plynového grilu. Při použití dřevného uhlí by se neměly používat jehličnaté druhy, které mohou obsahovat pryskyřici nebo éterické oleje. Pokud si nejste jisti složením, nejlepší je používat přírodní dřevo. Při rozpalování nikdy nepoužívejte podpalovač, naftu nebo alkohol. Také oblíbené složky marinády jako bylinky nebo alkohol omezují vznik rakovinotvorných sloučenin v produktech, které jsou vystaveny působení vysokých teplot. Nikdy negrilujte peklovaná masa.

Kromě toho by rozpouštějící se tuk neměl vytékat do uhlí v grilu, protože se mohou vylučovat škodlivé látky. Používáním hliníkových tácek nebo fólií se tomu nejen vyhneme, ale zajistíme také grilované pokrmy před spadnutím a sesunutím, takže zachováte jejich požadovaný tvar. A samozřejmě dodržování všech zásad je málo platné, pokud gril neudržíte čistý. Dbejte vždy na to, aby na grilu nezůstával starý tuk. Opatřete si profesionální prostředky na odmaštění a čištění grilu. Osvědčenou metodou, jak udržovat gril čistý, je potírat ho olejem (i za pomoci kartáče nebo hadříku) před a po grilování.

———— MARTINS PLOTNIEKS ————



To nejlepší na gril

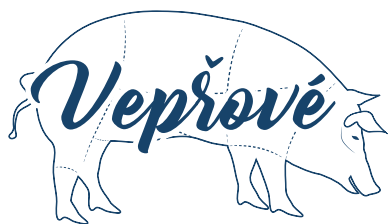
Grilovat lze každé maso – tmavé, bílé, hovězí, vepřové, drůbež, zvěřinu i ryby. Nejvhodnější je ovšem maso prorostlé. Díky rozpouštějícímu se tuku se totiž takové maso vlivem teploty stává neobvykle křehké a jemné.



Asi nejlepší je sezónní hovězí maso. Svíčková, roštěnec, T-Bone a Rib Eye. Ačkoliv je jednoduché na zpracování a ideální co do chuti, je také velmi drahé. Můžete proto zkusit i levnější kusy masa, jen počítejte s tím, že vyžadují mnohem více přípravy. Pokud jim ovšem potřebný čas věnujete, mohou vám přinést také větší zisk. Stojí za to sáhnout třeba po hovězím boku (tzv. London broil). Pokud ho marinujete přes noc v nálevu se solí (brain technika), dosáhnete velmi dobrých výsledků, protože nabízí výraznou chuť. Podobné je to s některými tvrdšími částmi hovězího, jako je vysoký roštěnec, hrudi nebo plec, které se v průběhu dlouhého procesu barbecue stávají křehké a šťavnaté. Pokud naopak dostanete chuť na nejdražší hovězí, poohlédněte se po mase japonských krav Wagyu, které jsou dnes už chovány také v jiných částech světa než jen v Japonsku.



K nejoblíbenějším druhům masa u nás tradičně patří krkovice, která však často bývá tvrdá a houževnatá. Proto při koupi masa sáhněte raději po menších kouscích, měkčích a nejlépe od strany kotlety, ty bývají jemnější. O čerstvosti a chuti svědčí světlé žilky tuku a barva vnitř, která by měla být stejná jako na povrchu.



Krkovice vyžaduje marinování: směs koření, kyselé složky nebo pivo výborně uvolňují strukturu masa. Důležité je také z masa rozpustit co největší množství tuku, ale současně je nepřesušit. Barbecue – pomalé pečení s uzením – je tu ideální způsob, jak získat krásně šťavnatý pokrm. Kouřovou chuť výborně doplní omáčka BBQ Hellmann's, kterou můžete využít jak v marinádě, tak i v podobě hotového dipu. Alternativou krkovice jsou v Americe žebra. Marinovaná, připravená metodou barbecue, se sladkou medově-sójovou chutí, jsou také skvělá.



Rovněž ryby se výborně hodí na gril. Jejich jemné maso má skvělou chuť a nevyžaduje příliš dlouhé zpracování. Při jejich přípravě je ovšem třeba dodržovat dvě hlavní zásady: hlídat kvalitu suroviny a metodu přizpůsobit různým druhům masa. Mezi ryby, které nejlépe snášejí vysokou teplotu, patří losos, mečoun, tuňák, mořský das nebo pražma. Jsou relativně nenáročné na přípravu a výborně se hodí ke grilování ve formě rybích steaků. Více schopností a opatrnosti pak vyžaduje platýs, treska nebo halibut, což souvisí s jejich jemnou strukturou. Jednou z nejlepších a nejjednodušších metod je příprava celé ryby. Tady lze sáhnout po druzích nevyžadujících mnoho příprav, jako je pstruh, sardinky, makrely, okoun nebo sled.

K většině ryb se hodí marinády, které zvýrazňují chuť a aroma. Výborně ladí česnek, chilli, bazalka, nové koření, celer, petrželová nať a tymián. V případě citronu a limetky je však třeba předejít sražení bílkoviny, což zbytečně vysuší maso, proto je nejlepší přidat je až na konec. Je třeba hledat správné kombinace, které masu dodají nejen chuť, ale i šfavlnatost. Ke každé rybě se hodí klasika – jemná máslová omáčka *beurre blanc* či sladce pikantní španělská paprikově-rajčatová omáčka *romesco*. Steaky zase skvěle ožíví omáčka na bázi citronu, kopru a okurky. Tuňáka, jehož grilovaná chuť je neopakovatelná, je dobré vyzkoušet ve společnosti wasabi, balzamikového octu a sezamu. Na přelití nebo vyplnění ryb je příhodné také máslo, které je rovněž chuťově bohaté, třeba s přidáním estragonu, petržele nebo citronu. Obecně však dávejte pozor, abyste ne přehnali a jemnou chuť ryby nepřetloukli.



Pokud se rozhodnete použít levnější, a přitom také velmi oblíbené drůbeží nebo kuřecí maso, stojí za to sáhnout po tmavších partiích. Dolní stehno, maso s kostí, křídla nebo stehýnka se nevysuší tak jako prsa a vhodná marináda jim dodá příslušný charakter a chuť. Nebojte se hledat zajímavé chutě a inspirace. Ať už to bude verze asijská, se žlutým kari kořením, kokosovým mlékem a koriandrem, pikantní verze s chilli omáčkou, tradiční podoba na bylinkách nebo v hořčičné omáčce, či chuť získaná z kávy – pokaždé můžete vytvořit překvapivý pokrm.



V málokteré formě hosté zeleninu milují tak, jako když ji správně ogrilujete. Spojení sladkosti, kouřového aromatu a křupavé slupky – tomu prostě málokdo odolá, i když jde „jen“ o zeleninu. A přestože se ke grilování hodí mnoho druhů, některé si zaslouží zvláštní ocenění. Patří mezi ně kukuřice, kterou stojí za to vyzkoušet v mexické verzi. Ve společnosti sýru *cotija*, majonézy, smetany a chilli totiž představuje neopakovatelný chuťový zážitek. Další perlou je grilovaný lilek, který stejně jako brambory můžete podávat s tvarohem, zakysaným krémem nebo *crème fraîche* a pažitkou nebo servírovat s piniiovými oříšky. Chřest a fazolové lusky se ideálně hodí k masu. Můžete je grilovat jak obalené v parmské šunce nebo plátcích slaniny, tak jen dokončit přelitím máslem. Pokud chcete jejich chuť potlačit, přidejte k nim meruňky a piniiové oříšky. Další top zelenina, kterou rozhodně nezapomeňte na gril přidat, je paprika, cibule, cuketa, dýně a brambory.

Nic však nebrání tomu, vyzkoušet i některé méně využívané druhy, které také umožní zpestřit menu pro vegetariány. Jemný květák s omáčkou *tahini* nebo příchutí kari, křupavá brokolice se sýrem *ricotta* nebo třeba grilované avokádo s rajčaty a bylinkami, to jsou jen některé příklady širokých možností, jaké vám gril nabízí i v oblasti zeleniny.

Grilovaná křidélka

z kuřete & gochujang



Suroviny na 10 porcí

Příprava kuřecích křídel

- ◊ 3,5 kg Kuřecí křídla
- ◊ 30 ml Pasta Gochujang – korejská chilli pasta
- ◊ 480 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 5 g Chilli vločky
- ◊ Citronová šťáva a kůra z jednoho citronu
- ◊ 60 ml **Knorr Ketjap Manis – Sójová omáčka**
- ◊ 3 stroužky Česnek
- ◊ 2 cm Nastrouhaný zázvor
- ◊ 30 g Cibule nakrájená na kroužky
- ◊ 10 g Hnědý cukr
- ◊ **podle chuti** Sůl a pepř

Příprava farmářského dipu

- ◊ 360 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 60 g Zakysaná smetana
- ◊ 60 ml Podmáslí
- ◊ 1 pl Bílý vinný ocet
- ◊ Citronová šťáva
- ◊ 5 ml Worcestershire omáčka
- ◊ Nakrájená petržel
- ◊ Nakrájená pažitka
- ◊ 2 stroužky Prolisovaný česnek
- ◊ 5 g **Hellmann's Hořčice**
- ◊ Hnědý cukr
- ◊ **podle chuti** Sůl a pepř

Příprava zázvoro-limetkového dipu

- ◊ 360 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 5 g Nakrájený zázvor
- ◊ 8 ml Limetková šťáva
- ◊ 3 g Limetková kůra
- ◊ Cukr
- ◊ Chilli vločky
- ◊ **podle chuti** Sůl a pepř

Příprava Cheddar dipu

- ◊ 360 ml **Hellmann's Professional**
- ◊ 180 g Sýr cheddar, nastrouhaný
- ◊ 5 g Prolisovaný česnek
- ◊ 23 ml Citronová šťáva
- ◊ 5 g Dijonská hořčice

Příprava jídla s přílohami a ozdobami

- ◊ Grilovaná sladká kukuřice
- ◊ Oranžová rajčata
- ◊ Mikro bylinky
- ◊ Pražená sezamová semínka

Příprava

Příprava kuřecích křídel

- ◊ K přípravě marinády smíchejte všechny ingredience s Hellmann's majonézou v mixéru a vymixujte do hladka.
- ◊ Přidejte marinádu na kuřecí křídla, přikryjte a nechte přes noc marinovat v chladničce.
- ◊ Vymažte a předehejte gril.
- ◊ Před grilováním potřete kuřecí křídla marinádou, grilujte, dokud nebudou propečené.

Příprava farmářského dipu

- ◊ Smíchejte spolu všechny ingredience pro dip.

Příprava zázvoro-limetkového dipu

- ◊ Smíchejte spolu všechny ingredience pro dip.

Příprava Cheddar dipu

- ◊ Smíchejte spolu všechny ingredience pro cheddar dip.

Příprava jídla s přílohami a ozdobami

- ◊ Podávejte grilované kousky kuřete se zelenou ozdobou z lístků a bylinek, trojicí dipů a výběrem příloh.



Vyzkoušejte jednoduchou směs amerických a korejských chutí, která tento klasický recept přivede do současnosti. Kombinace Hellmann's Professional s korejskou pastou gochujang zajímavě promění tradiční celoroční americký trhák.

Hellmann's Professional 5 l

Obsahuje jen 29 % oleje. Je ideální do omáček, dipů a salátů. S vysokým obsahem Omega 3 mastných kyselin.



Grilovaný lososový špíz

na středomořský způsob



Suroviny na 10 porcí

Ryba

- ◊ **1,7 kg** Losos, filet b. k.
- ◊ **300 g** Citron (3–4 plátky na porci)

Marináda

- ◊ **2 g** Oregano
- ◊ **4 g** Římský kmín, mletý
- ◊ **2 g** Sušené chilli vločky
- ◊ **30 g** Sezam
- ◊ **15 g** Žlutá kari pasta
- ◊ **10 g** Česnek, drcený
- ◊ **20 g** **Knorr Professional Primerba All'Italiana**
- ◊ **15 g** Hnědý cukr
- ◊ **40 g** Olivový olej
- ◊ **podle chuti** Mořská sůl

Omáčka

- ◊ **400 g** **Hellmann's Professional**
- ◊ **20 g** **Knorr Professional Primerba Zahradní bylinky**
- ◊ **100 g** **Knorr Sušená rajčata v oleji, drobně pokrájená**
- ◊ **200 g** **Hellmann's Kečup**
- ◊ **100 ml** Rama Cremefine Profi Na vaření
- ◊ **podle chuti** Limetky (šťáva + kůra)

Servírování

- ◊ **na zdobení** Polníček
- ◊ **dle potřeby** Limetka

Příprava

Marináda

- ◊ V míse smíchejte všechny ingredience na marinádu. Pokud nebudete mít k dispozici sušené chilli vločky, můžete je vynechat.

Ryba

- ◊ Očištěný rybí filet zbavený kůže a kostí nakrájejte na kostky (cca 4 kostky na porci).
- ◊ Lososové kostky potřete marinádou a nechte minimálně ½ hodiny marinovat.
- ◊ Poté rybí kostky napichujte na zdvojené špízy, přičemž jednotlivé kousky ryby prokládejte nakrájenými plátky citronu.
- ◊ Jednotlivé lososové špízy položte na rozpálený gril a pečte, dokud nebudou hotové.

Omáčka

- ◊ Na přípravu omáčky smíchejte uvedené ingredience a případně dochuťte podle potřeby limetkou.



Můžete podávat například s grilovanou limetkou a salátem.



Místo lososa můžete použít jinou oblíbenou rybu nebo i drůbeží maso. Klasické špejle lze nahradit například citronovou trávou.



Hellmann's Kečup 5 kg

Příjemná sladkokyselá chuť. Speciální balení a unikátní systém dávkování zaručují vysokou hygieničnost i po otevření balení.



Steak z vepřové pečeně

s uzenou švestkovou majonézou



Suroviny na 10 porcí

Steak

- ◊ 10 ks Vepřové žebírko/krkovice (á 200–400 g)

Marináda

- ◊ 25 g **Knorr Professional Marináda na vepřové**
- ◊ 200 g Med
- ◊ 250 g **Hellmann's BBQ omáčka**
- ◊ 200 g Švestková povidla

Uzená švestková majonéza

- ◊ 200 g **Hellmann's Professional**
- ◊ 150 g Švestková povidla
- ◊ 1 g Sušené chilli vločky (možno vynechat)
- ◊ **podle chuti** Limetková šťáva
- ◊ 10 g Tekuté udírenské aroma

Příloha

- ◊ 10 ks Sladká kukuřice, celá (á 200 g)
- ◊ 100 g Máslo

Příprava

Marináda

- ◊ Smíchejte jednotlivé suroviny na marinádu.

Steaky

- ◊ Jednotlivé steaky potřete směsí a nechte alespoň ½ hodiny marinovat.
- ◊ Poté maso opečte na rozpáleném grilu na požadovaný stupeň propečení. V průběhu grilování maso ještě potřete marinádou.

Uzená švestková majonéza

- ◊ Majonézu promíchejte s povidly a udírenským aroma.
- ◊ Podle potřeby dochuťte chilli nebo limetkovou šťávou.



Marinádou potřené steak podávejte s grilovanou kukuřicí a uzenou švestkovou majonézou.



Do švestkové uzené majonézy můžete přidat nakrájené sušené švestky marinované ve whisky.

Hellmann's BBQ omáčka 4,8 kg

Perfektně vyvážená sladká chuť. Ideální na přípravu BBQ žeber, trhaného masa, kuřecích křidel a dalších pokrmů. Omáčku můžete použít na marinování a potírání pokrmů nebo jako dip.



Křupavý bůček,

*karamelizovaný pastinák, pikantní meruňky v zálivce
z bílého vína a uzená majonéza s drceným pepřem*



Suroviny na 10 porcí

Bůček

- ◊ 3 000 g Syrová slanina s kůží
- ◊ 2,5 l Voda
- ◊ 60 g Sůl
- ◊ 15 g **Knorr Professional Marináda na vepřové**
- ◊ 10 ml Rama Culinesse Profi

Pastinák

- ◊ 3 000 g Pastinák (10 ks)
- ◊ 20 g Mořská sůl
- ◊ 50 ml Olej

Karamelizované meruňky

- ◊ 300 g Sušené meruňky
- ◊ 150 ml Suché bílé víno
- ◊ 60 g Med
- ◊ 50 g Šalotka (drobné kostičky)
- ◊ 20 ml Bílý vinný ocet
- ◊ 40 g Cukr
- ◊ 10 g Chilli
- ◊ 5 g Lístky tymiánu

Uzená majonéza

- ◊ 350 g **Hellmann's Decorative majonéza**
- ◊ **podle chuti** Tekuté udírenské aroma
- ◊ 20 g Drcený pepř (převařený ve vodě)
- ◊ 5 g Worcesterská omáčka
- ◊ **podle chuti** Sůl

Příprava

Slaný nálev - bůček

- ◊ Studenou vodu rozmíchejte se solí, vložte slaninu a odstavte do lednice na 24 hodin.
- ◊ Potom vyjměte z nálevu, opláchněte a osušte.
- ◊ Posypte kořenící směsí, vložte do plastového sáčku a zavakuujte, vložte do sous vide vany o teplotě 80 °C na 5 hodin. Po vyjmutí zatížte něčím těžkým a nechte vystydnout.

Karamelizovaný pastinák

- ◊ Pastinák vydrhněte a osušte, potřete olejem, posypte solí a zabalte do alobalu. Pečte do měkka při teplotě 180 °C.

Karamelizované meruňky

- ◊ Meruňky nakrájejte na proužky.
- ◊ Víno a med vložte do kastrolu, přidejte šalotku a krátce redukujte, přidejte meruňky a znovu redukujte, přidejte zbývající složky a krátce povařte.

Uzená majonéza

- ◊ Všechny suroviny na majonézu promíchejte a dochuťte.



Bůček nakrájejte na plátky o tloušťce 2–3 centimetry, ogrilujte ze všech stran.

Pastinák vyjměte z alobalu a rozkrojte podélně, polovinu na porci. Všechny složky rozložte na talíři nebo servírovacím podkladu.



Pokud nemáte přístup k tekutému udírenskému aroma, přidejte do majonézy Hellmann's BBQ omáčku.



Hellmann's Decorative 3 l

Hellmann's Decorative majonéza určená k dekoraci je produktem vytvořeným pro potřeby profesionální gastronomie, kde estetický vzhled a servírování pokrmů je stejně důležité jako jejich vynikající chuť. Její receptura je tvořena ze 79 % rostlinným olejem a z 6,9 % žloutky ze slepičích vajec.



Žebírka BBQ

s medovo-pivní glazurou, pyré ze sladkých
brambor, zelený hrášek



Suroviny na 10 porcí

Žebírka

- ◊ 5 000 g Vepřová žebírka (šířka alespoň 10 cm)
- ◊ 25 g Peklovací sůl
- ◊ 40 g **Knorr Professional Marináda na vepřové**

Glazura

- ◊ 200 ml Pivo Birell (bez alkoholu)
- ◊ 100 g Med
- ◊ 300 g **Hellmann's BBQ omáčka**

Pyré

- ◊ 3 000 g Sladké brambory
- ◊ 30 g Mořská sůl
- ◊ 50 ml Olej
- ◊ ½ stroužku Pečený česnek
- ◊ podle chuti Římský kmín, sůl
- ◊ 100 g Šalotka (nakrájená na kolečka a zesklvatělá)

Zelený hrášek

- ◊ 1 300 g Zelený hrášek
- ◊ 50 g Máslo
- ◊ 100 g Šalotka (nasekaná)
- ◊ 30 g Med
- ◊ 1 ks Chilli paprika (nasekaná)
- ◊ 20 g Máta (nakrájená nahrubo)
- ◊ podle chuti Sůl

Příprava

Žebírka

- ◊ Žebírka posypte ze dvou stran peklovací solí a na 2 hodiny odstavte.
- ◊ Potom posypte kořenící směsí a uzavřete do vakuovacího sáčku.
- ◊ Vložte do sous vide vany o teplotě 85 °C na 8 hodin, po této době vložte do studené vody.

Glazura a žebírka

- ◊ Pivo redukuje s medem na polovinu a promíchejte s omáčkou BBQ.
- ◊ Žebírka vyjměte z vakuovacího sáčku, potřete glazurou a grilujte, v průběhu grilování potřete glazurou.

Pyré

- ◊ Brambory potřete olejem a posypte solí, zabalte do alobalu a pečte při teplotě 170 °C do měkka.
- ◊ Potom brambory oloupejte a rozmačkejte vidličkou spolu s upečeným česnekem, dochuťte římským kmínem a solí.

Zelený hrášek

- ◊ Hrášek vložte do vařící vody a vařte cca 3 minuty, ochlaďte a sceďte.
- ◊ Na másle nechte zesklvatět šalotku, přidejte med, chilli a hrášek, restujte cca 2 minuty.
- ◊ Potom přidejte mátu a dochuťte.



Jednotlivé složky pokrmu rozložte na talíř, rozmačkané brambory posypte orestovanou šalotkou.



Z části předvařeného hrášku připravte jemné pyré a rozetřete je na talíři. Na pyré dejte připravený glazovaný hrášek a vedle můžete přidat koktejlová rajčátka.

Hellmann's BBQ omáčka 4,8 kg

Perfektně vyvážená sladká chuť. Ideální na přípravu BBQ žeber, trhaného masa, kuřecích křídel a dalších pokrmů. Omáčku můžete použít na marinování a potírání pokrmů nebo jako dip.



Řecký jehněčí burger

se sýrem Halloumi



Suroviny na 10 porcí

Jehněčí karbanátky

- ◊ **1,2 kg** Jehněčí, mleté
- ◊ **50 g** **Hellmann's Hořčice**
Mletý černý pepř

Náplň hamburgeru

- ◊ **400 g** Sýr Halloumi
- ◊ **150 g** Červená cibule, na kolečka
- ◊ **20 ml** Vinný ocet, červený
- ◊ **300 g** **Knorr Sušená rajčata v oleji**

Podávání

- ◊ **10 ks** Hamburgerové bulky
- ◊ **400 ml** **Hellmann's Yofresh**
- ◊ **200 g** Rukola
- ◊ **1 kg** Hranolky smažené

Příprava

Jehněčí karbanátky

- ◊ Smíchejte jehněčí maso shořčicí a pepřem.
- ◊ Vytvarujte 10 ks karbanátků.
- ◊ Opečte maso na grilu nebo pánvi. Ujistěte se, že je uvnitř šťavnaté.

Náplň hamburgeru

- ◊ Sýr Halloumi nakrájejte na plátky a opečte po obou stranách.
- ◊ Nakrájenou červenou cibuli naložte do vinného octa a nechte několik minut odležet.
- ◊ Sušená rajčata nakrájejte na kousky.

Podávání

- ◊ Bulky opečte.
- ◊ Namažte je Yofresh, na který položte opláchnutou a osušenou rukolu.
- ◊ Dále vršte jehněčí karbanátek, sýr Haloumi, cibuli a sušená rajčata.
- ◊ Podávejte sčerstvě připravenými hranolkami.



Šťavnatý jehněčí burger doprovázený jedinečnou chutí sýru Haloumi je příkladem využití tradičních řeckých surovin s inovativním přístupem.

Hellmann's Yofresh 5 l

Hellmann's Yofresh je majonézová omáčka s jemným jogurtem vhodná pro odlehčená jídla. Je ideální jako pojivo do lahůdkových a zeleninových salátů, je výborná jako složka studených omáček, dipů či marinád.



Křítí křídla z grilu

*s medovo-hořčičnou omáčkou a Caesar salátem
z pečených bruselských kapustiček*



Suroviny na 10 porcí

Křídla

- ◊ 10 ks (á 100 g) Krůtí křídla (případně kuřecí)

Marináda

- ◊ 25 g Česnek, drcený
- ◊ 4 g Sušené chilli vločky (možno vynechat)
- ◊ 20 g Med
- ◊ 25 g **Hellmann's Professional**
- ◊ 60 g **Knorr Sambal Manis – Omáčka chilli a sója**
- ◊ 50 g **Hellmann's Hořčice**
- ◊ 6 g Vinný ocet
- ◊ 15 g **Knorr Professional Primerba Tymián**
- ◊ 15 g **Knorr Professional Primerba Rozmarýn**
- ◊ 10 g Olej
- ◊ 5 g Cukr

Salát na 10 porcí

- ◊ 150 g Bílý chléb, větší kostky
- ◊ 100 g Snídaňová slanina, křupavé plátky
- ◊ 15 g Česnek, plátky
- ◊ 60 g Olivový olej
- ◊ 600 g Růžičková kapusta (čerstvá nebo mražená)
- ◊ 150 g Červená cibule, hrubší nudličky
- ◊ 120 ml **Hellmann's Dresink Caesar**
- ◊ 60 g Parmazán, hobliny

Příprava

Marináda

- ◊ Smíchejte suroviny na marinádu. V případě potřeby můžete vynechat sušené chilli vločky.

Křídla

- ◊ Očištěná křídla potřete marinádou. Nechte působit alespoň 1/2 hodiny.
- ◊ Poté vložte křídla na rozpálený rošt a grilujte při teplotě 160 °C asi 30–40 minut.

Salát

- ◊ Chlebové kostky opečte do zlatavé barvy a dejte stranou.
- ◊ Čerstvé kapustičky (nejprve povařené) nebo vařené mražené kapustové hlavičky rozpujte a řeznou stranou dolů opečte, přidejte česnek a červenou cibuli.
- ◊ Ještě teplý salát rozmístěte na talíř, přidejte opečené krutony, nalámanou křupavou slaninu, pokapejte Caesar dresinkem a doplňte hoblinami sýra.



Naaranžovaný salát z růžičkové kapusty doplňte grilovanými drůbežími křídly.



Krůtí křídla můžete velmi snadno grilovat na litinovém nebo teflonovém grilovacím GN roštu v konvektomatu.

Hellmann's Hořčice 3 kg

Má krémovou a hustou konzistenci. Skvělý doplněk k jakémukoliv grilovanému masu. Lze využít jako základ pro hořčičný dip.



Bramborové domácí krokety

& delikátní omáčkou



Suroviny na 10 porcí

Krokety

- ◊ 5,7 kg **Knorr Bramborová kaše s mlékem**
- ◊ 350 g Hrubá mouka
- ◊ 1 l Voda
- ◊ 5 ks Vejce
- ◊ 300 g Tvrdý sýr (30% tuku)
- ◊ 200 g Panko strouhanka

Omáčka

- ◊ 600 g **Hellmann's Decorative majonéza**
- ◊ 100 g Okurky sterilované kyselé
- ◊ 100 g Žampiony sterilované (drobné kostičky)
- Kopr, černý pepř, sůl
- ◊ **Dle Chuti** Strouhaný Křen

Podávání

- ◊ 300 g Salát mix
- ◊ 120 g Ředkvičky, čerstvé

Příprava

Krokety

- ◊ Směs na bramborovou kaši spojte s moukou, zalijte teplou vodou, promíchejte a nechte vystydnout.
- ◊ Potom přidejte 3 vejce, uhněťte těsto, utvořte krokety naplněné sýrem.
- ◊ Krokety obalte ve vejci, panko strouhance a usmažte ve vyšší vrstvě tuku nebo ve fritéze v teplotě 150 °C.

Omáčka

- ◊ Všechny složky na omáčku nakrájejte na drobné kostičky, kopr nasekejte. Vše spojte s majonézou a ochuťte dle vlastní potřeby.

Podávání

- ◊ Krokety podávejte s kyticou salátů a porcí omáčky.



Seznamte se s receptem na domácí bramborové krokety. Plňte je libovolnou náplní nebo je podávejte bez nádivky, ale nikdy nezapomeňte na studenou omáčku. Krokety lze podávat jako hlavní jídlo nebo přílohu, v bufetu tak ideálně nahrazují klasické hranolky.

Hellmann's Decorative 3 l

Hellmann's Decorative majonéza určená k dekoraci je produktem vytvořeným pro potřeby profesionální gastronomie, kde estetický vzhled a servírování pokrmů je stejně důležité jako jejich vynikající chuť. Její receptura je tvořena ze 79 % rostlinným olejem a z 6,9 % žloutky ze slepičích vajec.



Tuňákový wrap

(bezlepkový)



Suroviny na 10 porcí

Náplň

- ◊ 150 g Quinoa, připravená dle návodu
- ◊ 300 g Tuňák, konzerva
- ◊ 300 g Bílé fazole, konzerva
- ◊ 80 g Červená cibule
- ◊ 140 g Okurka hadovka
- ◊ 250 g Rajčata
- ◊ 20 g Citron (šťáva)
- ◊ 40 g Olivový olej
- ◊ 20 g Čerstvá máta

Dresink do wrapu

- ◊ 50 g Krémové balsamico
- ◊ 400 g **Hellmann's Professional**

Tortilly

- ◊ 10 ks Bezlepkové tortilly
- ◊ 50 g Rukola

Příprava

Náplň

- ◊ Smíchejte uvařenou a vychladlou quinou s fazolemi, nadrobeným tuňákem, nudličkami červené cibule, nakrájenými proužky okurky a nakrájenými rajčaty.
- ◊ Ochuťte citronovou šťávou, olivovým olejem a nasekanými mátovými lístky.

Dresink do wrapu

- ◊ Smíchejte Hellmann's Professional s krémovým balsamikem.

Tortilly

- ◊ Placky potřete balsamickou majonézou, do jedné třetiny navršte náplň z tuňáka, položte rukolové listy a wrap pevně zatočte.



Wrap podávejte překrojený, doplněný nejlépe zeleným salátem, ovocem nebo např. Waldorf salátem (recept naleznete na www.unileverfoodsolutions.cz)



Pro větší křupavost použijte více listového salátu, například ledového nebo římského. Wrap můžete podávat překrájený jako finger food nebo v celku v papírovém ubrousku jako street food.

Hellmann's Professional 5 l

Obsahuje jen 29 % oleje. Je ideální do omáček, dipů a salátů. S vysokým obsahem Omega 3 mastných kyselin.



Pečený burger z červené řepy

a sladkých brambor



Suroviny na 10 porcí

Příprava placičky

- ◊ 500 g Sladké brambory, vařené
- ◊ 250 g Červená řepa, vařená
- ◊ 250 g Cizrna
- ◊ 125 g Ovesná mouka
- ◊ 45 ml Mleté lněné semínko
- ◊ 30 ml Tahini pasta
- ◊ 15 g Cibulový prášek
- ◊ 2 ks Stroužky česneku
- ◊ 30 g **Knorr Professional Kuřecí bujón**

Sestavení burgeru

- ◊ 4 ks Velké Portobello houby, grilované/krájené
- ◊ 1 ks Hlávka římského salátu
- ◊ 2 ks Rajčata masitá, krájená
- ◊ 250 ml **Hellmann's Vegan**
- ◊ dle potřeby Maille Dijon Hořčice
- ◊ 10 ks Veganské bráskové housky

Příprava

Příprava placičky

- ◊ Použijte mixér na česnek a následně přerušovaně posekejte zbylé ingredience, ale nepřemixujte je příliš.
- ◊ Použijte porcovačku o váze 120 g na odměření a vytvoření placiček a rozprostřete je na GN plech na pečení s použitím pečicího papíru nebo kuchyňské fólie. Nechte je minimálně 1 hodinu vychladit v lednici a poté je grilujte podle potřeby (po obou stranách).

Sestavení burgeru

- ◊ Smíchejte hořčici a majonézu a dejte stranou.
- ◊ Opečte housky a potřete trochou veganské majonézy, sestavte burgery s hlávkovým salátem, rajčaty, žampiony a omáčkou z hořčice/majonézy.
- ◊ Podávejte s omáčkou v malé misce, pokud je to žádoucí.



Hledáte vegetariánskou verzi klasického hamburgeru? Vyzkoušejte tento červený řepový a sladký batátový burger s Knorr zeleninovým ochucením!

Hellmann's Veganská majonéza 2 l

Hellmann's Vegan je úžasně jemná omáčka bez vajec. Je alternativou tradiční majonézy, má krémovou a hladkou konzistenci. Ideálně zdůrazní chuť pokrmů rostlinného původu v každé kuchyni.



Brokolicový šalát



Suroviny na 10 porcí

- ◊ 2,5 kg Růžičky brokolice
- ◊ 600 g Mrkev
- ◊ 100 g Červená cibule – proužky
- ◊ 300 g Anglická slanina v plátcích – vypečená
- ◊ 200 g Sušené brusinky
- ◊ 200 g Mandle
- ◊ 500 g **Hellmann's Koktejlová omáčka**

Příprava

- ◊ Připravenou zeleninu smícháme s brusinkami, nalámanou křupavou slatinou, posypeme mandlemi a pokapeme Hellmann's koktejlovou omáčkou.



Hellmann's Koktejlová omáčka 3 l

Nový přírůstek do rodiny Hellmann's omáček. Vyvážená chuť na bázi majonézy, koncentrovaných rajčat a koření. Autentická chuť Hellmann's. To je nová koktejlová omáčka od Hellmann's v praktickém 3l balení. Po naředění je ideální zálivkou do nejrůznějších druhů salátů od listových přes těstovinové, ale ozvláštňí i například salát bramborový. Lze skvěle párovat nejen s krevetami, ale i grilovaným masem či chobotnicí. Její chuť se hodí i k bramborovým hranolkám nebo smaženým sýrovým tyčinkám. Neuděláte chybu, ani když ji použijte místo klasické majonézy do sendviče.

Složení: sójový olej, pitná voda, ocet kvasný vinný bílý, glukózo-fruktózový sirup, vejce nosnic ve volném výběhu (4,5%), cukr, rajčatový protlak (3,5%), vaječné žloutky z chovu ve volném výběhu (1,4%), jedlá mořská sůl, modifikovaný škrob, jedlá sůl, kyselina (kyselina citronová), aroma, konzervant (sorban draselný), koncentrovaná citronová šťáva, paprikový extrakt, stabilizátor (xanthan), koření, antioxidant (kalcium-dinatrium edta).



Hellmann's Professional

Jeden základ - nekonečné možnosti

AVOKÁDO & PEČENÁ PAPRIKA

Hellmann's Professional	550 g
Grilované papriky, nasekané	160 g
Jalapeños, nasekané	45 g
Koriandr, čerstvý, nasekaný	45 g
Avokádo, rozmačkané	200 g
Sůl a pepř	

PESTO

Hellmann's Professional	690 g
Piniové oříšky, opečené, nasekané	30 g
Knorr Primerba Pesto	180 g
Knorr Sušená rajčata, nasekaná	100 g
Sůl a pepř	

BBQ SE SLANINOU

Hellmann's Professional	665 g
Smetana	50 g
Hellmann's BBQ omáčka OHB	185 g
Snídaňová slanina, vypražená, nasekaná	100 g
Sůl a pepř	

WASABI & ZÁZVOR

Hellmann's Professional	880 g
Wasabi, pasta	40 g
Zázvorová pasta	80 g
Sůl a pepř	

PIKANTNÍ BRUSINKY

Hellmann's Professional	675 g
Brusinky	300 g
Zelený pepř, bez nálevu	25 g
Sůl a pepř	

LANÝŽOVÝ OLEJ & MODRÝ SÝR

Hellmann's Professional	750 g
Sýr Roquefort	220 g
Lanýžový olej	30 g
Sůl a pepř	

HOŘČICE & MED

Hellmann's Professional	740 g
Hellmann's Hořčice	190 g
Dijonská hořčice, hrubá	30 g
Med	70 g
Sůl a pepř	



**Hellmann's Professional se používá na všechny omáčky jako základ.
S bylinkami a kořením pro rafinované variace.**

Příprava: Všechny přísady v misce intenzivně promíchejte.
Dochuťte solí a pepřem. Před podáváním 30 minut chlad'te.

PEPŘ & HOŘČICE

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Kečup OHB	130 g
Hellmann's Hořčice	100 g
Zelený pepř, bez nálevu	65 g
Nakládané okurky, nasekané	130 g
Sůl a pepř	

BBQ & WHISKY

Hellmann's Professional	660 g
Hellmann's BBQ omáčka	200 g
Hellmann's Pikantní omáčka	40 g
Jack Daniel's	100 g
Sůl a pepř	

PEPŘ & LIMETKA

Hellmann's Professional	930 g
Zelený pepř, bez nálevu	50 g
Limetky, strouhaná kůra	3 ks
Limetkový olej	20 g
Sůl a pepř	

AIOLI & JARNÍ CIBULE

Hellmann's Professional	575 g
Hellmann's Česneková omáčka	340 g
Jarní cibule, jemně nasekaná	85 g
Sůl & pepř	

AVOKÁDO & JALAPEÑOS

Hellmann's Professional	550 g
Avokádo, rozmačkané	330 g
Jalapeños, nasekané	100 g
Koriandr, čerstvý, nasekaný	20 g
Sůl a pepř	

MODRÝ SÝR & CHILI

Hellmann's Professional	510 g
Sýr Roquefort	230 g
Hellmann's Pikantní omáčka	255 g
Harissa	5 g
Sůl a pepř	

MOJITO

Hellmann's Professional	620 g
Jalapeños, nasekané	180 g
Bílý rum	20 g
Máta, nasekaná	50 g
Hellmann's Fries Deluxe	100 g
Limetková šťáva a kůra	2 ks
Pažitka, jemně nasekaná	30 g
Sůl a pepř	



Příprava na 1 l omáčky

Hellmann's BBQ omáčka

Jeden základ - nekonečné možnosti

1. TERIYAKI BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Teriyaki omáčka
Chilli pasta
Knorr Ketjap Manis

2. CURRY - APRICOT BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Broskve, kompot (rozmixované)
Citrusová šťáva
Knorr Žlutá kari pasta

3. MUSTARD BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Rajský protlak
Hellmann's Hořčice
Celozrnná hořčice
Dijon hořčice
Knorr Essence Kuřecí bujón
Worcester

4. FLORIDA BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Kečup
Pomerančová šťáva
Med
Citrusová šťáva
Kůra z pomeranče, limetky a citronu
Chilli vločky

5. SPICY MANGO JALAPEÑO BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Pikantní omáčka
Knorr Rajský protlak
Uzená paprika
Citrusová šťáva
Mango kostky, mražené (rozmixované)

6. RED WINE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Mletý hřebíček
Redukce z červeného vína
Hellmann's Kečup

7. BERRY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Ostružiny, mražené (rozmixované)
Borůvky, mražené (rozmixované)
Hnědý cukr

8. CRANBERRY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Klikva, kompot/mražená (rozmixovaná)
Mletá skořice
Hellmann's Pikantní omáčka
Hnědý cukr

9. RASPBERRY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Maliny, mražené (rozmixované)
Hnědý cukr
Třtinová melasa
Citrusová šťáva
Hellmann's Pikantní omáčka
Balasamikový ocet



10. COLA – COFFEE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Coca-Cola koncentrát
Silná černá káva (espresso)/instant
Hellmann's Kečup
Třtinová melasa

11. COFFEE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Silná černá káva (espresso)/instant
Hnědý cukr
Mletý římský kmín
Hellmann's Kečup
Hellmann's Pikantní omáčka

12. CHERRY CHIPOTLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Višně, kompot/mražené (rozmixované)
Chipotle paprička
Med
Višňovka/Griotka likér

13. BOURBON BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Polparicca di Pomodoro
Jim Beam
Hnědý cukr
Vanilkový extrakt

14. EL SANCHO BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Kečup
Knorr Rajský protlak
Med
Hellmann's Pikantní omáčka
Knorr Esence Kouřová

15. SWEET PEPPER-PEANUT BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Sunshine omáčka
Arašídová pasta/krém
Sezamový olej
Citrusová šťáva
Zázvor, pasta
Knorr Ketjap Manis

16. MOLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Mole omáčka
Čerstvý koriandr
Citrusová šťáva

17. DARK BEER BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Redukce tmavého piva
Sladový ocet
Hnědý cukr

18. WHISKY MAPLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Kečup
Javorový sirup
Jack Daniels
Hellmann's Pikantní omáčka
Hnědý cukr

19. GINGER BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Redukce zázvorového piva
Zázvor, pasta
Hnědý cukr

20. HONEY BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Hellmann's Kečup
Med
Citrusová šťáva

21. TAMARIND CHIPOTLE BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Tamarindová pasta
Chipotle paprička
Hellmann's Kečup
Mleté nové koření

22. SPICY HONEY-LIME BARBECUE OMÁČKA

Hellmann's BBQ omáčka
Knorr Sunshine omáčka
Med
Limetková šťáva + kůra
Hellmann's Pikantní omáčka



Produkty



Jedinečná BBQ omáčka
od světoznámé značky Hellmann's

Perfektní na přípravu BBQ žeber, trhaného
masa, kuřecích křídel a dalších pokrmů.

- ◆ Z každého balení připravíte až 60 porcí žeber
- ◆ Trvanlivost 9 měsíců
- ◆ Možnost použití omáčky na
 - ◆ marinování pokrmu
 - ◆ potírání pokrmu
 - ◆ dipy



Naše produkty



Hellmann's Professional
5 l



Hellmann's Yofresh
5 l



Hellmann's Ketchup
5 kg



Hellmann's Hořčice
3 kg



Hellmann's Koktejlová omáčka 3 l



Hellmann's Decorative
3 l



Hellmann's Veganská majonéza 2 l



Hellmann's Dressing Caesar
1 l



Knorr Professional
Kůřecí bujón 5 kg



Knorr Professional Marináda
na vepřové 750 g



Knorr Sušená rajčata
v oleji 750 g



Knorr Ketchup Manis
– Sójová omáčka 1 l



Knorr Sambal Manis
– Omáčka chilli a sója 1 l



Knorr Professional Primerba
Tymián 340 g



Knorr Professional Primerba
Rozmarýn 340 g



Knorr Professional Primerba
All'Italiana 340 g



Knorr Professional Primerba
Zahradní bylinky 340 g

#Prepped for tomorrow

*Více profesionálních tipů
najdete na www.unileverfoodsolutions.cz*

KONTAKT NA OBCHODNÍ TÝM

