



# CATÁLOGO

## UFS 2023



Unilever  
Food  
Solutions



Unilever  
Food  
Solutions

4

¿QUIENES SOMOS?



ÍN

6

CONTACTO

7

KNORR®  
PROFESSIONAL



DI

16

HELLMANN'S®



CE

21

CARTE  
D'Or®



Unilever  
Food  
Solutions

## ¿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 contexto actual y el retorno de las actividades comerciales e industriales se encuentra en un momento de cambio que obliga adaptarse a las tendencias del mercado de servicios de alimentos y prepararlos para la recuperación gradual del sector.

Hay algunos mercados que todavía están preocupados por la supervivencia de sus restaurantes, que han sufrido muchos impactos desde el comienzo de la pandemia del Covid-19, otros están saliendo del modo de supervivencia y pensando en estrategias a largo plazo para preparar sus negocios para el futuro.

**Andrés Cardona**  
UFS Chef Manager NOLA  
 @andres\_chef\_ufs



# VERSATILIDAD EFICIENCIA INNOVACIÓN

Equipo de Chefs UFS



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

# **DA CLIC** para vivir la **EXPERIENCIA UFS.**



[www.youtube.com/@UFSMx](http://www.youtube.com/@UFSMx)

 **Unilever Food Solutions México**

 **foodsolutionsmx**

[www.unileverfoodsolutions.com.mx](http://www.unileverfoodsolutions.com.mx)



# 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 comida mejor y más sabrosa a todas nuestras mesas.

Usando su experiencia desde el comercio de café, Knorr comenzó a experimentar con el secado y 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 para sopas y caldos llenos de sabor y bondad naturales, que eran más rápidos y fáciles de cocinar.

# AÑADE UN DELICIOSO E INTENSO SABOR A POLLO.



\*Por sus ingredientes deshidratados.





**Knorr**  
PROFESSIONAL



### **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, 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, 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, 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, pastas.



### **Knorr® Professional Condimix® Pollo**

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



### **Knorr® Professional Condimix® Pollo**

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



### Knorr® Professional Condimix® Tomate

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



### Knorr® Professional Base de Tomate

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



### Knorr® Professional Salsa Blanca Bechamel

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

# KNORR® PROFESSIONAL BASE DE TOMATE



1. Sin conservadores.\*
2. Listo en 1 minuto a partir de agua hirviendo.\*\*
3. Reduce hasta un 37% de la merma.\*\*\*
4. Hecho con tomates cuidadosamente seleccionados.



\*Por sus ingredientes deshidratados.

\*\* Total del paquete de acuerdo con instrucciones de preparación.

\*\*\*Comparado con una receta tradicional.



### Knorr® Professional Salsa Demiglase

**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, adobos.



### Knorr® Professional Salsa Demiglase 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, 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, 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, cremas.



### 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, 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, 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, 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, rellenos.



# KNORR® PROFESSIONAL RENDIDOR Y SAZONADOR DE CARNE MOLIDA.

1. Ayuda a rendir hasta 30% más tus preparaciones.\*
2. Hasta 17% menos costo comparado VS una receta tradicional.\*\*
3. Rápido y fácil.
4. Estandarización.



\*Con 1 kg de carne molida + 260 ml de agua + 85 gr de rendidor obtienes 1.3 kg de carne preparada siguiendo instrucciones de preparación.

\*\*Siguiendo instrucciones de preparación.



## Knorr® Professional Rendidor y Sazonador de Carne Molida

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



## Knorr® Professional Rendidor y Sazonador de Carne Molida

**6 Tarros:** 1.1 kg c/u  
**Código SAP:** 69689089  
**Rendimiento:**  
**Versatilidad:** Hamburguesas, albóndigas, pastel de carne, bolognesa, picadillo.



## 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.



## 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.



## 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.



# 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, ketchup, cheddar, entre otros.







## Hellmann's® Mayonesa Espesa

---

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



## Hellmann's® Mayonesa Espesa

---

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



## Hellmann's® Mayonesa Real

---

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



## Hellmann's® Mayonesa Real

---

**4 Tarros:** 1.7 l c/u  
**Código SAP:** 67302722  
**Versatilidad:** Aderezos,  
ensaladas frías, para untar,  
aplicaciones calientes.



## Hellmann's® Mayonesa Real

---

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



## Hellmann's® Mayonesa Real c/válvula

---

**4 Bolsas:** 3 l c/u  
**Código SAP:** 67302715  
**Versatilidad:** Aderezos,  
ensaladas frías, para untar,  
aplicaciones calientes.



## Hellmann's® Aderezo de Mayonesa

---

**4 Tarros:** 3.8 l c/u  
**Código SAP:** 35510  
**Versatilidad:** Base para  
aderezos, untar.



## Bon Sabor® Mayonesa Cocineros

---

**4 Tarros:** 3.8 l c/u  
**Código SAP:** 67817091  
**Versatilidad:** Aderezos,  
ensaladas frías, para untar,  
aplicaciones calientes.

LA MARCA #1  
DE MAYONESA  
EN EL MUNDO<sup>◇</sup>

HELLMANN'S<sup>®</sup>  
EST.1913



## Hellmann's<sup>®</sup> Espesa te entrega la consistencia que tú buscas.



- Consistencia ideal que entrega un gran rendimiento, excelente recubrimiento.\*
- Sabor que no opaca tus preparaciones.
- No se oxida\*\*, resistente al paso del tiempo en exposición.\*\*\*
- Ideal para ensaladas de vegetales, pastas, etc.
- Resistente al calor.

◇Fuente Euromonitor International Limited alimentos envasados edición 2022, ventas al detalle en valor de clasificación de marca paraguas (incluye las ventas de todas las marcas de Hellmann's<sup>®</sup> y Best Foods), datos del 2021.

\*Basado en reporte culinario

\*\*Basado en evaluación de producto manteniendo a temperatura ambiente durante 1h.

\*\*\*Basado en reporte culinario.



## Hellmann's® Mostaza

---

**4 Tarros:** 3.78 kg c/u  
**Código SAP:** 127886  
**Versatilidad:** Para untar,  
marinar, condimentar.



## Hellmann's® Aderezo Cheddar

---

**12 Cajas:** 1 l c/u  
**Código SAP:** 68697192  
**Versatilidad:** Dips, snacks,  
cremas, salsas, pastas.



## Hellmann's® Aderezo Cesar

---

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



## Hellmann's® Aderezo Mil Islas

---

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



## Hellmann's® Aderezo Ranch Regular

---

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



## Hellmann's® Aderezo Blue Cheese

---

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



## Hellmann's® Aderezo Cesar Economy

---

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



## Hellmann's® Aderezo Ranch Economy

---

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



# 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.





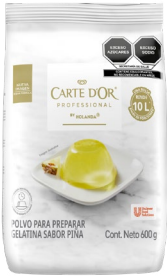
### Carte D'Or® Gelatina de Fresa

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



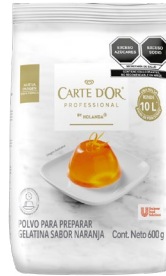
### Carte D'Or® Gelatina de Uva

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



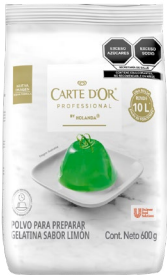
### Carte D'Or® Gelatina de Piña

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



### Carte D'Or® Gelatina de Naranja

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



### Carte D'Or® Gelatina de Limón

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



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

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



### Carte D'Or® Flan de Vainilla

**12 Bolsas:** 700 g c/u  
**Código SAP:** 69688981  
**Rendimiento:** 80 porciones  
10 l p/pza.  
**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, brownie, muffin.



### Carte D'Or® Arroz con Leche

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

