

Unilever Food Solutions stelt voor:

CIRQUE DE LA SAUCE

HET JAAR VAN DE SAUS



#Prepped for tomorrow



Unilever
Food
Solutions



Cirque de la Sauce



Beste chef,

Een professionele keuken is soms goed te vergelijken met een circus, we jongleren met recepturen, halen af en toe halsbrekende stunts uit en goochelen met kostenefficiëntie.

Daarom inspireer ik je graag met enkele receptideeën voor originele salades. Met als ster van de show de Hellmann's Dressings.

Deze kwalitatieve koude sauzen zijn dan wel kant-en-klaar te gebruiken, ze vormen ook een ideale basis om je eigen vleugje magie op los te laten, en een unieke smaak te creëren.

‘Laat jouw magie los... op onze dressings en creëer een unieke smaak’

Bovendien verlichten ze je werk aanzienlijk en kun je vertrouwen op een constante kwaliteit. **Kortom: met deze sauzen heb je de ideale sous-chef aan je zijde!**

Wesley Bay
Culinair adviseur



Voor meer tips &
recepten, volg



chefwesley_





Cirque de la Sauce

WIN



5X

DINNER ON THE LAKE

EEN ONVERGETELIJK DINER IN EEN UNIEKE SETTING

Tromgeroffel, want wat toveren we tevoorschijn uit onze hoge hoed? **5 diners voor telkens 1 chef met 3 van zijn of haar teamleden.** En dat in een unieke setting, midden op het water. Wil jij je teamleden eens in de bloemetjes zetten? Neem dan snel deel en wie weet schuiven jullie binnenkort aan tafel op een betoverende locatie.

*Deze actie loopt vanaf 10/03/2024 t.e.m. 30/06/2024 om middernacht. Voorwaarden: zie online wedstrijdreglement.

Zo eenvoudig is deelnemen*:

- 1 Vul je gegevens in
- 2 Beantwoord de 2 wedstrijd vragen en de schiftingsvraag
- 3 Verzend je antwoorden

Ik waag mijn kans



Overzicht

Hellmann's Yoghurt Style Dressing

Een saladespektakel van gegrilde courgette, eendenborst en yoghurt-tijmdressing



Hellmann's Caesar Dressing

Gamba's, asperge, bimi, meloen en een spannende rode pesto-caesardressing



Hellmann's Klassiek Dressing

Kort gebakken tonijn met een Aziatische salade



Hellmann's Fijne Kruiden-Bieslook Dressing

Abracadabra aspergesalade met erwt, garnaal en schaaldierendressing



Hellmann's Thousand Island Dressing

Kleurrijk samenspel van aubergine, tomaat, rosbief, burrata en Thousand Island Dressing



Hellmann's Honing-Mosterd Dressing

Rode bieten-linzen-salade met verse vijgen, geitenkaas met een 'spek-taculaire' honing-mosterddressing



Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus

Glorieuze groene asperges met maltaisesaus by Wout Bru

Zinderende zeebaars met kokkels en groene asperges by Wout Bru





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Yoghurt Style Dressing

Deze dressing op basis van yoghurt is de perfecte allrounder met een volle smaak. Hiermee tover je in een handomdraai de meest uiteenlopende sauzen tevoorschijn op je bord. Sausalabim, hocus pocus pats!

IT'S A KIND OF MAGIC!



Ontdek de magische recepten met
Hellmann's Yoghurt Style Dressing!





Cirque de la Sauce



Een saladespektakel van gegrilde courgette, eendenborst en yoghurt-tijmdressing

10 PERS

€3,⁶⁹/persoon

INGREDIËNTEN

- 3 stuks groene courgette
- 3 stuks gele courgette
- 400 ml **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
- 10 g **Knorr Primerba Tijn**
- 15 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 10 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 400 g gerookte eendenborst, in sneetjes
- 50 g granaatappelpitten
- 50 g pijpajuin, fijngesneden
- 50 g pistachenoten, geroosterd



COOK & SAVE
11 PUNTEN



COOK & SAVE
14 PUNTEN



COOK & SAVE
13 PUNTEN

Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Caesar Dressing

Deze dressing is een perfecte harmonie van alle ingrediënten van een Caesar salad: geraspte Italiaanse harde kaas en de juiste hoeveelheid knoflook en ansjovis. Toch vormt ze een solide basis om te experimenteren met andere smaken. Sensationeel!



Wist je datje
50% van de chefs
geeft aan dat salades
een winstbron zijn door
de lage kosten!

KOM DAT ZIEN!
EN PROEVEN.

Ontdek de magische recepten
met Hellmann's Caesar Dressing!





Gamba's, asperge, bimi, meloen en een spannende rode pesto-caesardressing

10 PERS €4,³²/persoon

INGREDIËNTEN

- 1 kg groene asperges
- 500 g bimi (of broccoliroosjes)
- 350 g cantaloupe meloen
- 350 g cavaillonmeloen
- 500 g **Hellmann's Caesar Dressing**
- 40 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 750 g gamba's (klein)
- 30 g **Knorr Professional Knoflook Specerijpuree**
- 10 g **Conimex Sambal Oelek**



Klik hier voor het volledige recept! 



Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Klassiek Dressing

Met deze geliefde en veelzijdige dressing op basis van mosterd en Provençaalse kruiden kun je werkelijk alle kanten uit!

Nieuw!
Staande ovatie
voor deze
klassieker in 1 L



Ontdek de magische recepten
met Hellmann's Klassiek Dressing!





Cirque de la Sauce



Kort gebakken tonijn met een Aziatische salade

10
PERS

€4,¹³ /persoon

INGREDIËNTEN

- 300 g broccoliroosjes
- 500 g snijbonen, fijngesneden
- 500 g wortel, in julienne
- 300 g pijpajuin, in julienne
- 300 g sojascheuten
- 600 g tonijnfilet
- 500 ml **Hellmann's Klassiek Dressing**
- 50 g **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 25 g **Conimex Sambal Oelek**
- 25 ml sojasaus
- 25 ml limoensap

COOK & SAVE
6
PUNTEN



COOK & SAVE
13
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

Koop & krijg met Cook & Save

Moeiteloos sparen voor geschenken die altijd van pas komen in je professionele keuken? Da's een fluitje van een cent met Cook & Save! Want **bij elke aankoop spaar je automatisch punten**, die je achteraf makkelijk kunt verzilveren.



€1 = **1**
PUNT

Een greep uit ons aanbod:



Naar Cook & Save 

Bereken je kosten met onze Food Cost Calculator

Winst maken = de **juiste marges** hanteren. En wij helpen je graag een handje. Maak gebruik van onze Food Cost Calculator op **ufs.com**. Log in of registreer, geef het aantal porties in, en **bereken eenvoudig je kosten en marge per recept**. Snel en kostenefficiënt!

Naar de Food Cost Calculator 



* **Aankooprijzen:** Disclaimer: De prijzen die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Deze zijn onderhevig aan fluctuatie door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.



• Correcte informatie over allergenen en voedingswaarden op basis van jouw recepten.



Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

ABRACADABRA

Nieuw!
Omgetoverd
naar 1 L

COOK
& SAVE
7
PUNTEN



Hellmann's Fijne Kruiden-Bieslook Dressing

Welke salade je ook voor ogen hebt, met deze allemansvriend wordt het een succes! Deze dressing heeft een gebalanceerde samenstelling met peterselie en bieslook.

Ontdek de magische recepten met
Hellmann's Fijne Kruiden-Bieslook Dressing!





Cirque de la Sauce



Abracadabra aspergesalade met erwt, garnaal en schaaldierendressing

10 PERS

€3,²⁹/persoon

INGREDIËNTEN

- 2 kg witte asperges
- 500 g erwten
- 500 ml **Hellmann's Fijne Kruiden Bieslook Dressing**
- 50 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 5 stuks ei, hardgekookt
- 300 g grijze garnalen, gepeld
- rasp van limoen
- zwarte peper, versgemalen



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE



“Le grrrand
spectacle!”

Hellmann's Thousand Island Dressing

De perfecte balans tussen
tomatenpuree, zongerijpte
tomaten, rode paprika en
augurken geeft een
unieke twist aan
je salade.



Ontdek de magische recepten met
Hellmann's Thousand Island Dressing!





Cirque de la Sauce



Server
suggestie

Kleurrijk samenspel van aubergine, tomaat, rosbief, burrata en Thousand Island Dressing

10
PERS

€3,⁷⁶/persoon

INGREDIËNTEN

- 5 stuks aubergine
- 100 ml olie
- 30 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence**
- 30 g **Knorr Professional Knoflook Specerijepuree**
- 1 kg kerstomaten
- 300 ml **Hellmann's Thousand Island Dressing**
- 500 g burrata
- 400 g gebraden rosbief
- 25 g gomasio
- basilicum
- peper van de molen

COOK & SAVE
14
PUNTEN



COOK & SAVE
13
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

CIRQUE DE LA SAUCE

Hellmann's Honing-Mosterd Dressing

Deze multi-inzetbare krachtpatser past perfect met zowat alles: van zalm of kip tot groenten. De graanmosterd en de zoete honing vormen een heerlijk duo.



Wist je datje
33% van de
Europeanen eten
dagelijks salades!



Ontdek de magische recepten met
Hellmann's Honing-Mosterd Dressing!





Cirque de la Sauce



Rode bieten-linzensalade met verse vijgen, geitenkaas met een 'spek-taculaire' honing-mosterddressing

10
PERS

€1,95 /persoon

INGREDIËNTEN

- 1500 g rode biet in kwartjes, gekookt
- 300 g groene linzen, gekookt
- 400 g jonge spinazie
- 500 g verse vijgen, in kwartjes
- 500 g **Hellmann's Honing-Mosterd Dressing**
- 20 g **Knorr Primerba Gefruite Ui en Spek**
- 400 g studentenhaver
- 400 g geitenkaas

COOK
& SAVE
14
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept!





Waarom Hellmann's Dressings gebruiken?

- ☆ Qua smaak en structuur leunen ze dicht aan bij zelfgemaakte dressings, gemaakt met authentieke ingrediënten van hoge kwaliteit zoals **duurzame oliën en scharreleieren**
- ☆ Te gebruiken als basis of kant-en-klare dressing voor zowel klassieke als trendy salades
- ☆ **Stabiel**, voor eenvoudige personalisatie en zorgeloze mise-en-place
- ☆ Vrij van toegevoegde conserveermiddelen
- ☆ Na opening 1 maand houdbaar in de koelkast
- ☆ Inhoud 1 l



Hellmann's Dressing
NIEUW IN 1 L

Tadaa! Voortaan zijn de publieksfavorieten van Hellmann's verkrijgbaar in een handige 1 liter-versie!



Fijne Kruiden-Bieslook

Klassiek

Yoghurt Style

Caesar

Honing-Mosterd

Thousand Island



Cirque de la Sauce



“Met de **Knorr Professional Garde d’Or Sauzen** tover je in een vingerknip de perfecte basissaus tevoorschijn voor je spectaculairste culinaire creaties.”

Wout Bru



Glorieuze groene asperges met maltaisesaus BY WOUT BRU

10
PERS

€4,⁴⁶ /persoon

INGREDIËNTEN

- 1,25 l **Knorr Professional Garde d’Or Hollandaise Saus**
- 12,5 cl sinaasappeljus
- scheutje room
- 20 st groene asperges
- 10 eitjes, gepocheerd
- 10 st gegaard buikspek
- chips van peterseliewortel
- 1,5 zeste appelsien

25 g lakkage

- 50 g honing
- 12,5 g sojasaus
- 5 g sesamzaadjes
- 12,5 g ketchup



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce



Zinderende zeebaars met kokkels en groene asperges BY WOUT BRU

10
PERS

€5,⁴⁹/persoon

INGREDIËNTEN

- | | |
|--------------|---|
| 10 st | zeebaars van 70 g |
| 10 schijfjes | brood |
| 375 | verse kokkels |
| scheutje | room |
| 1,25 l | Knorr Professional Garde d'Or
Hollandaise Saus |
| 20 st | gekonfijte tomaten |
| 10 st | asperges, gegaard |



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

VLIJMSCHERPE SAUZENACTIE!



1 GRATIS JAPANS MES

bij aankoop van min.

€ 250

€ 350



aan Knorr Professional en/of Hellmann's sauzen*



KAI Santuko mes t.w.v.
€67,50

KAI Koksmes t.w.v.
€79,95



Koop de producten & neem deel!



* Actie geldig vanaf 8/03/2024 t.e.m. 11/08/2024, zolang de voorraad strekt. Minimale bestelwaarde van € 250 of € 350 excl. BTW. Deelnemende producten uit de Unilever Food Solutions-gamma: Hellmann's Dressings & Vinaigrettes, Knorr Garde d'Or, Knorr Gourmet, Knorr Professional Demi-Glace, Knorr Professional Authentic Fonds, Visfumet en Gebonden Kalfsjuis, Knorr Mixen, Knorr Professional Tomatino & Napoletana. De messen worden na aankoop geleverd door onze leverancier Smidt-Imex. Voorwaarden: zie online wedstrijdreglement.



Unilever Food Solutions



#Prepped for tomorrow

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