



# CATÁLOGO







# ÍNDICE

4

**¿Quiénes  
somos?**



6

**Contacto**



7

**Knorr®  
Professional**



17

**Hellmann's®**



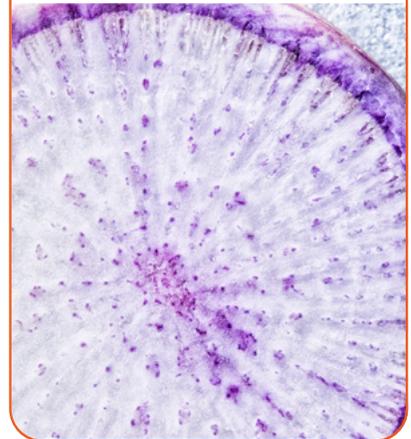
24

**Carte D'Or®**



26

**Menús  
del Futuro**





**Mariana Morales**  
UFS Chef Sr.  
 @chefmarianaufsmx



# ¿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 mercado gastronómico en México se destaca por su increíble diversidad. No solo tenemos algunas de las cocinas más aclamadas a nivel mundial, sino que nuestra industria abarca desde las grandes cadenas internacionales hasta pequeños establecimientos y negocios independientes que enriquecen cada rincón del país.

**Para Unilever Food Solutions**, es fundamental proporcionar una amplia gama de **opciones y soluciones adaptadas a las necesidades de todos los tipos de negocios** en su operación.

En este catálogo, descubrirás una variada selección de productos y formatos diseñados para tu operación, así como soluciones elaboradas por nuestros expertos para respaldarte en cada etapa.

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



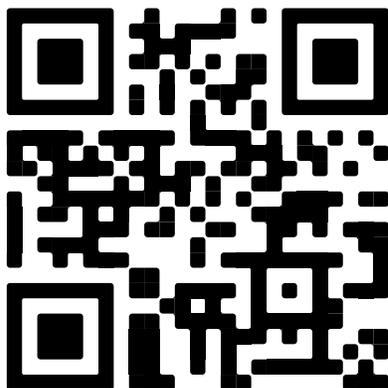
# Listos para hoy, Cocinando el mañana.

Equipo de Chefs UFS



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

**Escanea o da clic y descubre  
todo lo que UFS puede hacer  
por ti y por tu negocio.**



**Si estás interesado en alguno  
de nuestros productos,  
contacta a tu Consultor Gastronómico.**



# 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 mejor comida y más sabrosa a todas nuestras mesas.

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





Daryl Ruiz  
UFS Chef Hoteles  
 @chefdaryl03



*Knorr*<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

CONDIMIX<sup>®</sup>



Tamaño  
ideal para  
*tu negocio*

Rinde  
**416**  
Platillos\*

\*Rendimiento por paquete de acuerdo a instrucciones de uso.



### 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 y 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 y 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 y 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 y pastas.



### Knorr® Professional Condимix® Pollo

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



### Knorr® Professional Condимix® Pollo

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



### Knorr® Professional Condимix® Pollo

**10 Bolsas:** 1 kg c/u  
**Código SAP:** 64417696  
**Rendimiento:** 416 platillos p/pza.\*  
**Versatilidad:** Para sazonar arroces, caldos, sopas, guisados y proteínas.



### Knorr® Professional Condимix® Tomate

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



## Knorr® Professional Caldo de Tomate

**6 Tarros:** 1.6 kg c/u  
**Código SAP:** 32503603  
**Rendimiento:** 76 L p/pza.\*  
**Versatilidad:** Base para sopas, caldos, arroces, salsas, guisos y marinadas.



## Knorr® Professional Base de Tomate

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



## Knorr® Professional Rendidor y Sazonador de Carne Molida

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

# Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos en Polvo



*Con ingredientes  
tradicionales  
de un frijol refrito\**



\*Comparado con una receta tradicional.





### Knorr® Professional Salsa Blanca Bechamel

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



### Knorr® Professional Salsa Demiglace

**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 y adobos.



### Knorr® Professional Salsa Demiglace 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 y 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 y 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 y 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 y 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 y rellenos.





# Conoce UFS ACADEMY

Erika Gutierrez  
UFS Chef Cadenas  
 @cheferikaufsmx

**Descubre todos los cursos  
gratuitos que tenemos para ti  
y tus colaboradores.**

*Técnicas, recetas y tips  
impartidas por chefs reconocidos.*



Escanea o  
da clic en el  
código QR.





### Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos

**1 Saco:** 18 kg c/u  
**Código SAP:** 69688982  
**Rendimiento:** 54-63 kg p/pza.\*  
**Versatilidad:** Guarnición, cremas, salsas y 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 y rellenos.



### Knorr® Professional Frijoles Refritos Bayos en Polvo

**1 Saco:** 18 kg c/u  
**Código SAP:** 64808882  
**Rendimiento:** 72 kg p/pza.\*  
**Versatilidad:** Guarnición, cremas, salsas y rellenos.



### 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, etc.



### 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, etc.



### 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, etc.



# 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 y para untar.



### Hellmann's® Mayonesa Espesa

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



### Hellmann's® Mayonesa Real

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



### Hellmann's® Mayonesa Real

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



### Hellmann's® Mayonesa Real

**4 Tarros:** 1.9 L c/u  
**Código SAP:** 64377271  
**Versatilidad:** Aderezos,  
ensaladas frías, para untar,  
y en aplicaciones calientes.



### Hellmann's® Mayonesa Real c/válvula

**4 Bolsas:** 3 L c/u  
**Código SAP:** 67302715  
**Versatilidad:** derezos,  
ensaladas frías, para untar,  
y en aplicaciones calientes.



### Hellmann's® Aderezo de Mayonesa

**4 Tarros:** 3.98 L c/u  
**Código SAP:** 64772953  
**Versatilidad:** Base para  
aderezos y untar.



### Hellmann's® con Jugo de Limón

**4 Tarros:** 3.5 kg c/u  
**Código SAP:** 64387087  
**Versatilidad:** Aderezos,  
ensaladas frías, para untar,  
y en aplicaciones calientes.







# ADEREZO DE QUESO CHEDDAR

## CREMOSIDAD Y SABOR IDEAL EN TUS PREPARACIONES



Ahora con tapa  
*al mismo precio\**

*Reduce*  
DERRAMES, MERMAS,  
GOTEOS Y DESPERDICIOS

CON AUTÉNTICO  
*queso cheddar*

\*Precio sugerido de venta al público.





## Hellmann's® Mostaza

---

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



## Hellmann's® Aderezo de Queso Cheddar

---

**12 Cajas:** 1 L c/u  
**Código SAP:** 62746718  
**Versatilidad:** Dips, snacks,  
cremas, salsas y pastas.



## Hellmann's® Aderezo Cesar Regular

---

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



## Hellmann's® Aderezo Mil Islas

---

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



## Hellmann's® Aderezo Ranch Regular

---

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



## Hellmann's® Aderezo Blue Cheese

---

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



## Hellmann's® Aderezo Cesar Economy

---

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



## Hellmann's® Aderezo Ranch Economy

---

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

HELLMANN'S  
EST. 1913



**NUEVA**  
.....  
**DISPONIBLE**  
**AHORA**

**HELLMANN'S**  
EST.1913



CON  
**JUGO DE LIMÓN**

**FÁCIL DE UNTAR Y**  
**RESISTENTE AL CALOR**

**CONSISTENCIA QUE NO**  
**SE ABSORBE EN EL PAN**

**SABOR EQUILIBRADO**  
**CON JUGO DE LIMÓN**



  
CARTE D'OR<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

# CARTE D'Or<sup>®</sup>

Carte D'Or<sup>®</sup> 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<sup>®</sup> 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:** 10 L p/pza,  
 80 porciones.\*  
**Versatilidad:** Mousses y espumas.



### Carte D'Or® Gelatina de Uva

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



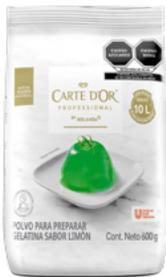
### Carte D'Or® Gelatina de Piña

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



### Carte D'Or® Gelatina de Naranja

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



### Carte D'Or® Gelatina de Limón

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



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

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



### Carte D'Or® Flan de Vainilla

**12 Bolsas:** 700 g c/u  
**Código SAP:** 69688981  
**Rendimiento:** 9 L p/pza,  
 72 porciones.\*  
**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, brownies, muffins, etc.



### Carte D'Or® Arroz con Leche

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



# MENÚS *del* FUTURO

Los menús siguen evolucionando, por eso Menús del Futuro te ayuda a responder a las preferencias gastronómicas de la Gen Z y de los millennials para crear experiencias culinarias únicas.

En Unilever Food Solutions (UFS), nuestro compromiso es ayudar a mantenerte a la vanguardia culinaria. Esta nueva edición del reporte está llena de soluciones para los retos más grandes a los que se enfrenta nuestra industria, desde los cambios en el comportamiento de los comensales y la escasez de mano de obra calificada, hasta el aumento de los costos de los alimentos y el impacto medioambiental en la cadena de suministro a nivel mundial.

En el reporte de Menús del Futuro encontrarás consejos de los mejores chefs de UFS sobre cómo crear platillos deliciosos y modernos que no solo se verán bien en el plato, sino también en tus finanzas. También hay historias interesantes sobre el flexitarianismo, la optimización de menús, y el uso de la inteligencia artificial en restaurantes.

Entendemos que, para muchos chefs y restauranteros, las próximas temporalidades son impredecibles. Pero con Menús del Futuro descubrirás nuevas formas de inspirarte, desarrollar estrategias y prosperar. Junto con más de 250 chefs profesionales de UFS de todo el mundo, podemos ayudar a prepararte para cocinar el mañana.

Palabras del  
**Chef Kees van Erp,**  
chef ejecutivo global,  
Unilever Food Solutions

**Carlos Venegas**  
UFS Chef Marketing  
 @chefcarlosvenegas

*“Los menús siguen evolucionando, por eso Menús del Futuro te ayuda a responder a las preferencias gastronómicas de la Gen Z y de los Millennials para crear experiencias culinarias únicas.”*

# IDEAS DE SALSAS MEXICANAS

PARA MODERNIZAR, PASTA, POLLO HAMBURGUESAS Y MÁS.

Por  
Chef Carlos Venegas, México

**MENÚS DEL FUTURO**

CONTRASTES INESPERADOS

## Encacahuatado

Similar a un mole, sus ingredientes principales son el cacahuete y las pepitas. El picor lo añaden los chiles guajillo y chipotle.

## Mole rosa

Chile chipotle seco, pétalos de rosa y especias, como clavo, comino y canela. Esta salsa es perfecta para acompañar cerdo, pollo, pescado o pulpo.

## Salsa roja

Esta salsa se usa para los chilaquiles, un desayuno popular que consiste en tortillas fritas, pero también puede utilizarse para los tacos.

## Salsa verde

Los ingredientes clave para esta salsa son ajo, cebolla, chile serrano y cilantro.

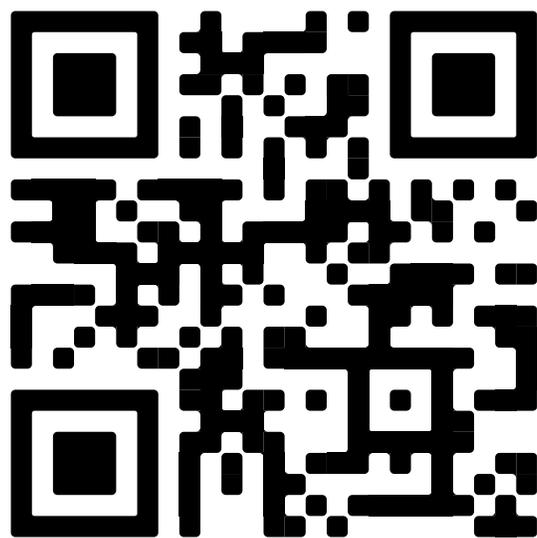
## Salsa poblana

El chile poblano, originalmente cultivado en el estado mexicano de Puebla, se asa o fríe para lograr esta salsa, que es perfecta para acompañar pollo o pasta.

# MENÚS *del* FUTURO

#Cocinando el mañana

Escanea o da clic en el código QR y descarga nuestro reporte Menús del Futuro, para conocer más de las tendencias gastronómicas y cómo aprovecharlas en tu negocio.







Unilever  
Food  
Solutions

