Unilever Food Solutions sera présent sur Europain dans l'espace Snacking - stand G77

A cette occasion UFS présentera son catalogue Spécial Snacking, une source d'inspiration regroupant tendances et recettes spécialement élaborées pour les acteurs du snacking, notamment les boulangeries souhaitant développer et valoriser leur offre de restauration.

Ce sera l'occasion également de dévoiler deux nouvelles références de la gamme de sauces de variété Hellmann's®, avec Gyros et Taco, deux sauces polyvalentes, utilisables à chaud comme à froid, disponibles dès le 1er janvier 2024.

La Sauce Taco Hellmann's® est élaborée avec de la purée de tomates et du piment oiseau. Cette sauce onctueuse et légèrement épicée apportera un peu de piment et d'originalité aux plats en un clin d'œil ! Elle convient aux régimes végétariens et sans gluten, et s'utilise à chaud comme à froid. Les applications sont nombreuses en accompagnement (de poulet frit ou de frites) mais aussi dans les plats (tacos, wraps, burgers) ou encore comme condiment original pour les woks. Son emballage est recyclable, la bouteille est ergonomique et dotée d'un bouchon hygiénique pour plus de praticité.

Pour la marque Knorr®, la gamme Saveurs Intenses fera l'objet de démonstrations pour explorer les nombreuses applications, en salé et en sucré de ces trois assaisonnements aux saveurs différenciantes. Et notamment, **Saveurs Intenses Agrumes**, très inspirante pour des créations sucrées avec sa note d'exotisme mêlant le goût corsé de la mandarine avec celui du citron vert et du yuzu. La bouteille de 400 ml présente un bec verseur facilitant son utilisation, et une forme ronde et cintrée sécurisant sa prise en main.

Les alternatives végétales seront également à l'honneur avec Le Boucher Végétarien® et sa dernière innovation, **l'Émincé saveur grillée**. Un produit versatile et prêt à l'emploi, utilisable à chaud comme à froid. A froid, il pourra agrémenter une salade gourmande, des wraps ou des nouilles. A chaud, à déguster dans des sandwichs ou sur des pizzas.

Unilever Food Solutions propose des produits professionnels innovants ainsi que des solutions créés par des chefs pour des chefs, à travers les marques Knorr® Professional, Hellmann's®, Le Boucher Végétarien®, Amora® et Maille®.

En savoir plus, trouver des recettes : https://www.unileverfoodsolutions.fr/