

# Unilever Food Solutionsilta haluamme toivottaa oikein hyvää alkanutta kesää!

Monet ravintola-asiakkaamme kamppailevat nyt työvoimapulan kanssa. Tämä ongelma koskettaa niin pieniä kuin suuriakin yrityksiä, mutta erityisesti kesäravintoloita. Olemme koonneet alle muutamia arkea helpottavia tuotteita sekä vinkkejä, jotta **voit luoda enemmän vähemmällä resursseilla**. Säästät myös **aikaa, työvaiheita** sekä voit **vähentää ruokahävikkiä** ja parantaa **liiketoimintasi kannattavuutta**.

Aurinkoisin terveisin, UFS:n väki!



Sitruunavinegretti 1 L



Vadelmavinegretti 1 L



Vegaanimajoneesi 2,5 kg



Real Majoneesi 2 L

## Majoneesit ja Hellmann's-tuotteet

Majoneesia pystyy käyttämään leivontaan, leivän täytteinä, kuorrutukseen tai leivityksessä apuna kananmunien asemasta.

**Majoneesi sopii melkein mihin tahansa.**

**Vinkki:** Jäikö lounaaltasi esim. perunoita, pastaa tms. yli? Voit helposti tehdä niistä salaatin käyttämällä laadukasta majoneesia (esim. Hellmann's). Näin pystytään **minimoimaan ruokahävikkiä**.

## Valmiskastikkeet

Sopivat erityisesti kesäravintoloille, koska ne ovat nopeita ja helppoja valmistaa: purkki auki ja lämmitys. Esimerkiksi béchamelkastikkeen pohjaa pystyy soveltamaan laajasti padoissa ja laatikoissa.

Myös **Knorr** béarnaise-, hollandaise-, pippuri- ja juustokastikkeet soveltuvat käyttöön **suoraan ilman aikaa vieviä alkuvaiheita**.

**Vinkki:** Vaikka kastikkeet soveltuvat käyttöön sellaisenaan, voit maustaa niitä ja jatkaa haluamallasi tavalla.



Béarnaisekastike 1 L



Hollandaisekastike 1 L



Pippurikastike 1 L



# 100% Keitot

**Ovat täysin käyttövalmiita sellaisenaan** ja ne voidaan tarjoilla asiakkaille vaivattomasti. Avaa vaakuumpussi, lämmitä ja tarjoile. Ne säilyvät huoneenlämmössä avaamattomina, ovat helppoja sekä talsalaatuksia ja auttavat erityisesti ruuhkahuippuihin.

**Vinkki:** Kuumenna pussit avaamattomana kuumahauteessa vähentääksesi tiskin määrää. Vaikka keitot voidaan tarjota sellaisenaan, voit myös maustaa niitä oman maun mukaan. Lisää paahdettuja siemeniä, hienonnettuja yrttejä, crème fraîchea tai vegaanista vaihtoehtoa.



Paprika-tomaattikeitto 2,5 kg Gulassikeitto 2,5 kg Thai Kasviskeitto 4 x 2,5 kg



Kylmäliukoinen  
tärkkelys/suuruste 4 kg

## Suurusteet

Kuuluvat jokaiseen keittiöön. Niitä voi käyttää kastikkeisiin, kiisseleihin, keittoihin yms.

**Monikäyttöisyytensä takia ne ovat jokaisen kokin salainen ase.**

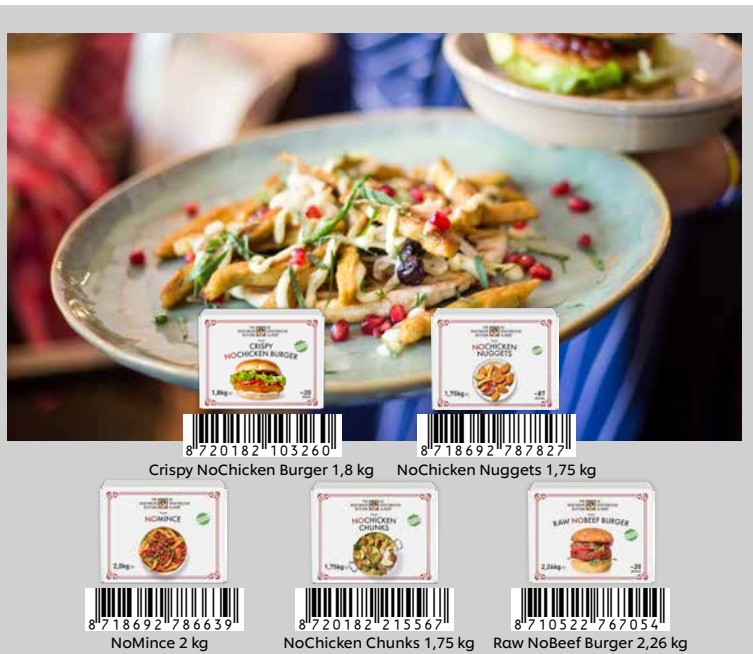
**Vinkki:** Suurusteilla pystyt vaikuttamaan annoksen ulkonäköön ja rakenteeseen, esimerkkinä toast skagen tai coleslaw-salaatti. Suuruste sitoo nesteen, jolloin se ei valu ikävästi tai kostuta leipää. Annoksen rakenne pysyy paremmin kasassa ja ulkoasu kauniimpana esillepanossa.

## The Vegetarian Butcher -lihankorvikkeet

**"Fleksaaminen"** on Suomessa pohjoismaiden nopeimmin kasvava trendi ja siksi et halua menettää asiakkaita kun ovesta sisään astelee joku, joka pyytää kasvisruokaa. The Vegetarian Butcher -tuotteet ovat helppokäyttöisiä, käyttövalmiita ja voit korvata vain suosikkireseptisi lihakomponentin muuttamalla itse reseptiä.

Meillä on myös laaja osaaminen vegeresepteissä ja autamme sinua mielellämme tarpeen vaatiessa.

**Vinkki:** Tuotteet säilyvät pakkasessa ja koska ne ovat yksittäispakattuja, voit ottaa esim. vain yhden hampurilaispihvin kerrallaan, sulattamatta muita. **Tämä on erittäin hyödyllistä, kun ravintolaasi saapuu seurue, jossa on vain jokunen kasvissyöjä.**



Crispy NoChicken Burger 1,8 kg NoChicken Nuggets 1,75 kg  
NoMince 2 kg NoChicken Chunks 1,75 kg Raw NoBeef Burger 2,26 kg

**Löydä lähin tukkurisi täältä**



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.