

Näillä tuotteilla ja vinkeillä helpotusta ravintolasi arkeen syksyn ja talven sesongeissa

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

Hyvää syys- ja talvsesonkia sinulle toivottaa UFS:n väki!



Majoneesit ja Hellmann's-tuotteet

Tiesithän, että Hellmann's-majoneesi sopii tuomaan makua ja täyteläisyyttä melkein mihin tahansa. Käytä sitä täytettyihin leipiin, burgereihin, ranskalaisille dippinä, leivontaan ja salaatteihin sekä vaikkapa kuorrutukseen. Voit myös maustaa majoneesia haluamallasi tavalla.

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

8 720182 249913
Real Majoneesi 2 L

8 717163 854228
Vegaanimajoneesi 2,5 kg

8 712100 378676
Sinappi 3 kg sanko

5 601169 801818
Ketsuppi 5 kg sanko

100% Keitot

Lämpimät keitot ovat syksyn ja talven lounaspöytien suosikkeja. 100% keitot ovat täysin käyttövalmiita sellaisenaan ja vaivattomia tarjoilla: avaa vakuumpussi, lämmitä ja tarjoile.

Keitot säilyvät huoneenlämmössä avaamattomina, ovat helppoja ja tasalaatuisia sekä auttavat erityisesti ruuhkahuippuihin.

Vinkki: Oman keittiösi leiman keittoihin saat, kun lisäät niihin paahdettuja siemeniä, hienonnettuja yrttejä, creme fraichea tai vegaanisia vaihtoehtoja.



8 712566 657032
Paprika-tomaattikeitto 2,5 kg

8 712566 761388
Gulassikeitto 2,5 kg

Valmiskastikkeet

Nopeat ja helpot valmiskastikkeet ovat kiireisen keittiön luottotuotteita: purkki auki, lämmitys ja kastike on valmis tarjottavaksi.

Kaikki kastikkeemme on tehty parhaista raaka-aineista ja ne soveltuvat käyttöön sellaisenaan ilman aikaa vieviä esivalmisteluja.

Halutessasi voit kuitenkin myös maustaa ja jatkaa niitä haluamallasi tavalla.

Vinkki: Knorr-bechamelkastikkeen pohja toimii erinomaisesti myös padoissa ja laatikoissa. Kokeile ja sovelle makusi mukaan!



Béarnaisekastike 1 L



Hollandaisekastike 1 L



Pippurikastike 1 L



Maizena
maissitärkelys 700 g



Maizena
maissitärkelys 2,5 kg

Suurusteet

Monikäyttöiset suurusteet kuuluvat jokaiseen keittiöön. Niitä voidaan käyttää esimerkiksi kastikkeisiin, kiisseleihin ja keittoihin, mutta apuna myös moneen muuhun ruoanvalmistukseen.

Vegaaninen ja gluteeniton Maizena Maissitärkelys sopii erinomaisesti myös friteeraukseen.

Vinkki: Suurusteilla pystyt vaikuttamaan annoksien 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 yhä useampi asiakas haluaa korvata osan lihasta kasvisruoalla.

The Vegetarian Butcher tarjoaa käyttövalmiita, kasvispohjaisia tuotteita, joilla korvaat suosikki-reseptisi lihakomponentin muuttamatta itse reseptiä – ja mikä tärkeintä pitämällä kiinni ruoan hyvästä mausta ja tutusta rakenteesta. Halutessasi saat meiltä myös valmiita vegereseptejä käyttöösi.

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
Jari Tornikoski, Aluepäällikkö p. 050 597 3179



Unilever Food Solutions Suomi



@UnileverFoodSolutions_Suomi



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.