

**QUER CONQUISTAR NOVOS
CLIENTES NESTE VERÃO?**



**TRAGA NOVIDADES NO SEU MENU
COM OS NOSSOS PRODUTOS!**



**Unilever
Food
Solutions**

DICAS PARA CONQUISTAR E FIDELIZAR CLIENTES EM DIAS DE CALOR

#ÉBomEFazBem



OTIMIZAÇÃO E PADRONIZAÇÃO

Toda nossa linha Food Solutions te ajuda a manter o padrão dos preparos. Otimizam processos e reduzem tempo e gás durante o cozimento.



PLANEJAMENTO

Se planeje com antecedência, defina como vai atender seus clientes, produza materiais de comunicação e antecipe seus pedidos de estoque.



QUALIDADE

Nossos produtos podem agregar valor ao seu menu, à alta qualidade garantem a naturalidade, sabor e textura necessários para preparar pratos nutritivos e leves.



PREPAROS TRADICIONAIS

Lembre-se das tradições dessas datas comemorativas, algumas receitas clássicas não podem faltar.



PARA COMPARTILHAR

Disponibilize opções de pratos que possam ser partilhados em família.



MÍDIAS SOCIAIS

Use o Instagram e o Facebook como ferramenta de divulgação, aposte em fotos reais. Links patrocinados podem ajudar a captar novos clientes.





ÍNDICE

Salada fria de Penne com Legumes e Pesto	04
Salada Mexicana de Milho Tostado	05
Couscous Marroquino com Abóbora Assada e Romã	06
Salada Refrescante de Batatas com Salsão e Ovos	07
Salada de Batata com Peras	08
Coxa e Sobrecoxa de frango com Marinada Thai	09
Arroz de Polvo	10
Moqueca de Peixe com Caju	11
Camarão Crocante com Maionese de Pimentão Assado	12
Peixe Inteiro com Farofa de Camarão	13
Filé de Pescada Crocante	14





SALADA FRIA DE PENNE COM LEGUMES E PESTO

Rendimento: 3 a 5 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o Penne com água e metade do Tempero Cebola & Alho Knorr, quanto estiver ao dente, retire da água e reserve.
2. Em um processador ou liquidificar, adicione as folhas de 1 maço de manjericão, 60ml de azeite, os dentes de alho, o queijo Parmesão e as castanhas, bata até ficar um peso uniforme e granulado, adicione a Maionese Hellmann's e misture bem.
3. Corte as abobrinhas em fatias e grelhe rapidamente em uma chapa ou frigideira, tempere com pimenta do reino e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional.
4. Corte o pão de forma em cubos, regue com azeite e tempere com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr, leve ao forno até que fique dourado e crocante.
5. Em um recipiente fundo, adicione a massa cozida, os tomates cereja cortados ao meio, a muçarela de búfala bolinha, o pesto e misture bem. Inclua a chicória e o crouton.

INGREDIENTES

- 300g de Penne
- 180g de Muçarela de Búfala Bolinha
- 100g de Abobrinha
- 1 Maço de Manjericão
- 80ml de Azeite
- 100g de Parmesão
- 8 Castanhas
- 2 Dentes de Alho
- 70g de Maionese Hellmann's
- 150g de Tomate Cereja
- 70g de Chicória
- 10g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 2 Fatias de Pão de Forma



Salada Mexicana de Milho Tostado

Rendimento: 6
a 7 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Com uma frigideira ou chapa quente, adicione azeite e manteiga, doure as espigas de milho até ficarem um pouco tostado.
2. Corte o milho da espiga com uma faca, adicione o milho em um recipiente, inclua a cebola picada, salsinha picada, fatias de Jalapenho, pimenta do reino, Base Sabor Limão em Pó e Meu Tempero Cebola & Alho Knorr, misture tudo e inclua um fio de azeite.

Toque do Chef: Você pode incluir uma ricota temperada e esfarelada e deixar a preparação ainda mais saborosa e completa.

INGREDIENTES

- 5 Espigas de Milho Verde
- 70ml de Azeite
- 40g de Manteiga
- Pimenta do Reino
- 70g de Cebola Roxa
- 40g de Salsinha Picada
- Pimenta Jalapenho
- 4g Base Sabor Limão em Pó Knorr Profissional
- 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Profissional



Couscous Marroquino com Abóbora Assada e Romã

Rendimento: 6 a 8 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Tempere os cubos de frango com Caldo de Galinha Knorr Professional e pimenta do reino. Refogue em uma frigideira com azeite e cebola picada, após 10 minutos, desligue o fogo e reserve.
2. Corte a abóbora em cubos, regue com azeite e tempere com metade do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional e pimenta do reino, leve ao forno até que esteja levemente dourada e macia. Reserve para atingir temperatura ambiente.
3. Aqueça a água e misture com a outra metade do Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, misture com o couscous e desligue o fogo. Misture bem e deixe hidratar por 20 minutos.
4. Misture a Maionese Hellmann's com iogurte e refrigere.
5. Em um recipiente adicione o couscous marroquino, as folhas de hortelão, salsinha picada, raspas de limão siciliano, a Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional, a abóbora assada, os frango em cubos, as sementes de romã e gotas generosas do molho frio. Ajuste sabor com pimenta do reino e finalize com as sementes de girassol.

INGREDIENTES

- 500g de Peito de Frango em Cubos
- 500g de Abóbora em Cubos
- 150g de Couscous Marroquino.
- 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 8g de Caldo Galinha Knorr
- 50g de Sementes de Romã
- 20g de Sementes de Girassol
- 10 Folhas de Hortelã
- 30g de Salsinha Picada
- 150g de Maionese Hellmann's
- 60g de Iogurte Natural
- Raspas de Limão Siciliano
- 5g de Base Sabor Limão em Pó Knorr Professional
- 200ml de Água



Salada Refrescante de Batatas com Salsão e Ovos

Rendimento: 6 a 8 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Corte as batatas ao meio, regue com metade do azeite, tempere com Meu Tempero Cebola & Alho Professional e pimenta do reino e asse até que as batatas estejam ao dente.
2. Em um recipiente, com ajuda de um fouet (batedor aramado) misture de forma rápida a Maionese Hellmann's, a Mostarda Hellmann's, o restante do azeite, sumo de meio limão e um pouco de folhas do salsão picado.
3. Corte os ovos em 6 pedaços e reserve.
4. Corte os talos de salsão em cubos.
5. Em um recipiente fundo, misture as batatas com o molho já pronto anteriormente, adicione os talos de salsão e misture tudo, inclua os ovos, as folhas de manjeriço rasgadas e um toque de pimenta do reino.

INGREDIENTES

- 800g de Batata Aperitivo
- 4 Ovos Cozidos
- 200g de Salsão/Aipo
- 50g de Mostarda Hellmann's
- 150g de Maionese Hellmann's
- 90ml de Azeite
- Pimenta do Reino
- 6g de Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 10 Folhas de Manjeriço



Salada de Batata com Peras

Rendimento: 6 a 8 Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Corte as batatas em cubos grandes, tempere com Meu Tempero Cebola & Alho Knorr Professional, azeite e pimenta do reino. Leve ao forno até que fique ao dente. Deixe ficar em temperatura ambiente.
- 2.** Misture a Maionese Hellmann's com raspas de limão taiti, pimenta do reino e óleo de gergelim tostado.
- 3.** Envolve as batatas com a Maionese, inclua as peras fatiadas e a cebola em lâminas.
- 4.** Toste as avelãs em uma frigideira, mexendo sem parar até ficarem crocantes. Inclua na salada e sirva.

INGREDIENTES

- 1kg de Batata Inglesa
- 200g de Pera
- 50g de Cebola Roxa
- 300g de Maionese Hellmann's
- 50g de Talo de Salsão
- 60g de Avelãs Inteiras
- Raspas de Limão Taiti
- Pimenta do Reino
- 10ml de óleo de Gergelim Tostado.



Coxa e Sobrecoxa de frango com Marinada Thai

Rendimento: 6 a 8
Pessoas

MODO DE PREPARO

- 1.** Em um processador ou liquidificador, comece a processar o sumo de laranja com o Caldo de Galinha Knorr Professional, um pedaço pequeno de gengibre, uma pimenta dedo de moça sem sementes e o amendoim. Bata até se tornar uma pasta cremosa.
- 2.** Use essa pasta para espalhar em todo o frango e deixar marinando por cerca de 2 horas em refrigeração.
- 3.** Corte as cebolas em fatias e os tomates ao meio e reserve.
- 4.** Leve o frango para uma assadeira e asse até que esteja cozida, inclua os legumes e regue os legumes com azeite, temperando com pimenta do reino, asse por mais 10 minutos, até que o frango esteja dourado.
- 5.** Finalize com coentro e sirva.

INGREDIENTES

- 1kg de Coxa e Sobrecoxa de Frango
- Gengibre Ralado
- 17g de Caldo de Galinha Knorr Professional
- 1 Pimenta Dedo de Moça
- Curry
- 20g de Amendoim Torrado
- Sumo de 2 Laranjas
- 2 Cebolas Roxa
- 150g de Tomate Cereja
- Coentro
- Pimenta do Reino
- 30ml de Azeite



Arroz de Polvo

Rendimento: 6 a 8
Porções de 100g

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela com 1,5L de água coloque o Tempero Meu Arroz Knorr Professional e metade do Caldo Delícias do Mar Knorr Professional. Inclua as folhas de louro e o polvo, cozinhe até que esteja macio, reserve.
2. Em uma panela, aqueça 250ml de água e ao ferver, inclua o Molho de Tomate Knorr Professional, cozinhe por 1 minuto e reserve.
3. Em outra panela, inclua o azeite e doure a cebola, acrescente o pimentão vermelho em cubos e refogue por 3 minutos, adicione o arroz e coloque uma parte de caldo do cozimento do polvo.
4. Cozinhe por 10 minutos e inclua metade do molho de tomate pronto.
5. Ajuste sabor ao longo do cozimento com o restante do Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.
6. Corte o polvo em pedaços e inclua ao arroz quando atingir 20 minutos de cozimento.
7. Cozinhe até que o arroz esteja ao dente e ao longo do cozimento inclua se necessário mais caldo do cozimento do polvo e mais um pouco de molho de tomate.

INGREDIENTES

- 800g de Polvo Fresco
- 1.750L de Água
- 30g de Base de Tomate Knorr Professional
- 120g de Pimentão Vermelho
- 120g de Tomate em Cubos
- 100g de Cebola Picada
- 40g de Salsinha Picada
- 15g de Meu Arroz Knorr Professional
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 50ml de Azeite



Moqueca de Peixe com Caju

Rendimento: 6 a 8
Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Corte as cebolas, pimentões e tomate em rodela, separe as pontas.
2. Em uma panela, acrescente azeite e azeite de dendê, doure as pontas das cebolas, pimentões, a pimenta de cheiro sem sementes e tomates, por cerca de 6 minutos.
3. Inclua a água e a base de Tomate Knorr e misture bem. Adicione o leite de coco, reduza o fogo e cozinhe por 5 minutos.
4. Processe essa base no liquidificador e reserve.
5. Tempere os filés de peixe com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.
6. Em uma panela funda, adicione o caldo processado, os filés de peixe e os caju inteiros sem a castanha, tampe a panela e com fogo baixo, cozinhe por cerca de 12/15 minutos.
7. Finalize com coentro picado e caso necessário, ajuste o sabor com um pouco mais de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.

INGREDIENTES

- 1kg de Filé de Pescada Amarela/Dourado
- 250g de Pimentão Amarelo
- 250g de Pimentão Vermelho
- 250g de Tomate
- 65g de Base de Tomate Knorr Professional
- 500ml de Água
- 500ml de Leite de Coco
- 15ml de Azeite de Dendê
- 1 Pimenta de Cheiro
- 150g de Coentro
- 200g de Cebola
- 50ml de Azeite
- 300g de Caju



Camarão Crocante com Maionese de Pimentão Assado

Rendimento: 3 Porções

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente adicione os camarões limpos, tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e pimenta do reino.
2. Em outro recipiente, inclua o Preparo Milanesa Knorr Professional e empane os camarões.
3. Aqueça o óleo e quando ficar quente, frite os camarões empanados até dourar.
4. Retire o excesso de óleo em papel absorvente e reserve.
5. Asse o pimentão vermelho passando a pele dele pela chama de um maçarico ou do fogão, assim que a pele estiver escura, deixe esfriar e retire essa parte com ajuda de uma faca.
6. Leve para o liquidificador o pimentão assado sem a pele e sem sementes, com a Maionese Hellmann's, processe tudo até ficar liso e refrigere por alguns minutos.
7. Sirva junto aos camarões.

INGREDIENTES

- 1kg de Camarão Limpo
- 17g de Caldo Delícias de Mar Knorr Professional
- 250g de Preparo à Milanesa Knorr Professional
- 400g de Maionese Hellmann's
- 180g de Pimentão Vermelho
- Pimenta do Reino
- Óleo para Fritura



Peixe Inteiro com Farofa de Camarão

Rendimento: 4 a 5 Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Tempere o peixe com pimenta do reino, metade do Caldo Delícias do Mar Knorr Professional e limão, por dentro e por fora.
2. Leve as batatas em uma assadeira para o forno, regue com 30 ml de azeite e o tempero Cebola & Alho Knorr Professional e um toque de pimenta do reino, asse até que estejam macias e douradas, corte os tomates cereja ao meio e junte com as batatas.
3. Em um frigideira, adicione um pouco de azeite e doure a cebola picada, inclua o pimentão picado e refogue por 4 minutos. Adicione os camarões e tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr Professional.
4. Após 3 minutos, adicione manteiga e coentro picado, misture a farinha de mandioca e torre a farofa por 3 minutos mexendo sem parar.
5. Use a farofa para rechear o peixe e feche com palito de dente e barbante culinário.
6. Leve para uma assadeira em forno pré-aquecido e asse por cerca de 20 minutos.

INGREDIENTES

- 1 Peixe Inteiro de 2kg
- 30g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 1 Limão Taiti
- 80ml de Azeite
- 200g de Farinha de Mandioca
- 50g de Pimentão Vermelho
- 40g de Cebola
- 100g de Camarão Limpo
- Pimenta do Reino
- 300g de Batata Inglesa
- Aperitivo
- 120g de Tomate Cereja
- 5g de Tempero Cebola & Alho Knorr Professional
- 50g de Manteiga
- 20g de Coentro Picado



Filé de Pescada Crocante Com Coco.

Rendimento: 4 a 5
Pessoas

MODO DE PREPARO

1. Pincele leite de coco nos filés de pescada e em seguida tempere com Caldo Delícias do Mar Knorr e pimenta do reino.
2. Misture o Preparo Milanesa com o coco e empane os filés.
3. Frite em óleo quente até que fiquem dourados e crocantes.

INGREDIENTES

- 1kg de Filé de Pescada
- 17g de Caldo Delícias do Mar Knorr Professional
- Pimenta do Reino
- 350g de Preparo Milanesa Knorr Professional
- 150ml de Leite de Coco
- 50g de Coco Ralado Fino



#ÉBomEFazBem



**PARA MAIS SOLUÇÕES PARA O SEU
NEGÓCIO, ACESSE:**

WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.COM.BR



**Unilever
Food
Solutions**

**NOS SIGA NAS NOSSAS REDES SOCIAIS
PARA MAIS DICAS:**

