

FAITES-EN PLUS AVEC MOINS

Mettez la main à la pâte (à pizza)

Ajoutez variété et créativité à votre menu sans le compliquer.



Quelles sont les nouvelles tendances du secteur ?



La variété est le deuxième critère le plus recherché par les clients*



L'aspect le plus problématique de la livraison est le choix limité/réduit au menu*



Les exploitants se tournent vers des **aliments peu périssables et simples à préparer** pour limiter le gaspillage



Les **aliments prêts à l'emploi** sont particulièrement appréciés quand vient le temps de simplifier la préparation et de réduire la charge de travail*

Unilever Food Solutions peut vous aider :

- **Ingrédients polyvalents** : Proposez plus de variété sans couper dans le menu
- **Longue durée de conservation et préparation réduite** : Économisez sur les coûts de main-d'œuvre en simplifiant la préparation et en limitant le gaspillage alimentaire
- **Produits haut de gamme** : Qualité et saveur uniformes à tout coup.



TAZO



Unilever
Food
Solutions



Des arômes dont les clients redemandent.

Nos vinaigrettes originales sont inspirées des grandes tendances et des ingrédients les plus branchés.

Bien plus que des salades!

- Sans arômes artificiels
- Colorants de source naturelle
- Sans gluten
- Sans MSG ajouté ni sirop de maïs à haute teneur en fructose



Poulet épicé au piment hatch

1 tasse de vinaigrette Hellmann's au piment hatch épicé
1 lb de filets de poulet

1. Mélanger le poulet et la vinaigrette dans un plat inoxydable. Couvrir et réfrigérer pour un minimum de 1 heure et un maximum de 4 heures.
2. Bien éponger et faire cuire selon la méthode de votre choix. Si vous faites rôtir ou griller le poulet, réserver la marinade pour le badigeonner.

Tomates confites

1 tasse de vinaigrette Hellmann's à la tomate rôtie et ail
1 lb de tomates Roma, coupées en deux dans le sens de la longueur, épépinées et pelées

1. Déposer les tomates dans la vinaigrette et remuer.
2. Mettre les tomates coupées sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier parchemin légèrement huilé. Verser le reste de la vinaigrette sur les tomates.
3. Mettre au four à convection toute la nuit en réglant le ventilateur à faible intensité ou au four préchauffé à 250 °F pendant de 4 à 6 heures. Conserver au réfrigérateur.

Vinaigrette à la pêche fumée

Poivre noir et cayenne, saveurs sucrées salées bien dosées et arômes de fumée persistants.



+ tranches de pêche
+ lanières de chou

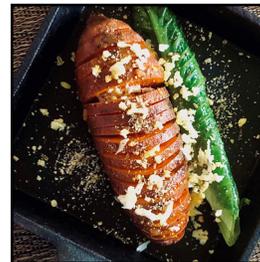
Vinaigrette au piment hatch épicé

Mélange de piment hatch et de tomates pour un léger goût piquant qui gagne en puissance, agrémenté de coriandre ciselée.



+ maïs grillé +
+ poivron rouge rôti
+ haricots noirs +
cotija + coriandre

Vinaigrette au citron et au za'atar
Vive saveur de citron, équilibrée par une légère touche sucrée, le tout relevé de za'atar.



+ patates douces
façon Hasselback
+ laitue romaine
+ œuf à la coque
+ dukkah

Vinaigrette à la tomate rôtie et ail
Saveur de tomate rôtie à la flamme, d'ail et de vinaigre de xérès, additionnée de morceaux de tomate.



+ melon d'eau
+ tomates anciennes
+ pain + basilic