

## VEELGESTELDE VRAGEN OVER DE HELLMANN'S VINAIGRETTES

### **ALGEMEEN** ..... 2

Waarom mixen jullie groente en fruit in deze vinaigrettes?

Hoe kan ik de vinaigrettes gebruiken?

### **RECEPTUUR & CLAIMS** ..... 3

Zijn de vinaigrettes gluten of lactose vrij?

Zijn de vinaigrettes vegetarisch of veganistisch?

Is er een verschil in textuur tussen de verschillende varianten?

Wat zijn de allergenen van de vinaigrettes?

### **VERPAKKING & HOUDBAARHEID** ..... 4

Welke varianten worden toegevoegd aan het assortiment?

Wat is de houdbaarheid na opening van de producten?

Is het mogelijk om deze vinaigrettes in te vriezen?

Is de fles recyclebaar?

### **OVERIGE** ..... 5

Is er ook rekening gehouden met duurzaamheid?

Staan er ook Cook & Save punten op de nieuwe verpakkingen?

Zijn er (inspiratie)recepten voor de vinaigrettes beschikbaar?

Zijn de vinaigrettes bij alle groothandels verkrijgbaar?

Waar kan ik terecht met vragen, problemen en opmerkingen over deze nieuwe vinaigrettes?



**WAAROM MIXEN JULLIE GROENTE EN FRUIT IN DEZE VINAIGRETTES?**

Dankzij de combinatie van groente en fruit, leveren deze nieuwe vinaigrettes een verrassende smaakcombinatie. De smaken van deze vinaigrettes zullen ervoor zorgen dat jouw salades een boost krijgen. Salades zijn tegenwoordig hip en trendy en worden veel gegeten in verschillende sectoren. Salades passen namelijk goed bij de trend van gezonde en lichte voeding. Daarnaast eet een derde van de consumenten op dagelijkse basis een salade. Niet alleen als bijgerecht, maar ook als lunch- of avondmaaltijd. Door de dikkere consistentie van de vinaigrette hecht deze goed aan sla, granen en groenten. Ze vormen als het ware een laagje om de ingrediënten en zakken hierdoor niet naar de bodem.

**HOE KAN IK DE VINAIGRETTES GEBRUIKEN?**

Natuurlijk kunnen deze producten gebruikt worden in salades. Daarnaast kunnen deze vinaigrettes ook in warme bereidingen gebruikt worden; zoals het afblussen van groenten of vlees. Deze vinaigrettes kunnen gebruikt worden als dressing, maar ook als saus en marinade. Zie de verschillende gerechten op onze website voor inspiratie.



**ZIJN DE VINAIGRETTES GLUTEN- OF LACTOSEVRIJ?**

Alle vier de vinaigrettes zijn lactosevrij en glutenvrij.

**ZIJN DE VINAIGRETTES VEGETARISCH OF VEGANISTISCH?**

Alle vier de vinaigrettes zijn vegetarisch en veganistisch.

**IS ER EEN VERSCHIL IN TEXTUUR TUSSEN DE VERSCHILLENDE VARIANTEN?**

In deze vinaigrettes zitten onder andere puree en sappen. Deze kunnen variëren in textuur, wat vervolgens invloed kan hebben op de dikte van de verschillende vinaigrettes.

**WAT ZIJN DE ALLERGENEN VAN DE VINAIGRETTES?**

Voor de juiste allergenen per dressing verwijzen wij graag naar de verpakking van het product of de productinformatie op de website.



**WELKE VARIANTEN WORDEN TOEGEVOEGD AAN HET ASSORTIMENT?**

De varianten die worden toegevoegd aan het assortiment zijn als volgt:

- Hellmann's Vinaigrette Appel Avocado
- Hellmann's Vinaigrette Tomaat Aardbei
- Hellmann's Vinaigrette Ananas Kokos
- Hellmann's Vinaigrette Citrus Gember

**WAT IS DE HOUDBAARHEID NA OPENING VAN DE PRODUCTEN?**

Enmaal geopend, is het product twee weken op kamertemperatuur of 1 maand in de koelkast houdbaar. Het gekoeld bewaren wordt aangeraden ten opzichte van bewaring op kamertemperatuur. Daarnaast wordt ook aangeraden om het product in het donker te bewaren.

**IS HET MOGELIJK OM DEZE VINAIGRETTES IN TE VRIEZEN?**

Om de beste kwaliteit te garanderen, wordt het afgeraden om deze vinaigrettes in te vriezen.

**IS DE FLES RECYCLEBAAR?**

Zowel de fles als de dop zijn recyclebaar.



**IS ER OOK REKENING GEHOUDEN MET DUURZAAMHEID?**

Alle producten zijn voorzien van een 'please recycle'-claim achter op de verpakking. Hierin wordt de instructie gegeven hoe de producten zijn te scheiden. Ook staat er een verwijzing op de verpakking naar de website van Unilever Food Solutions waar je meer informatie kunt vinden over dit onderwerp en hoe wij hier mee omgaan. Daarnaast proberen wij zoveel als mogelijk ingrediënten te gebruiken die duurzaam geteeld zijn. Dit is onderdeel van ons duurzaamheidsplan: het Unilever Sustainable Living Plan dat je terug kunt vinden op onze website onder het kopje duurzaamheid. Zo proberen we duurzame ingrediënten toe te voegen in onze recepten.

**STAAN ER OOK COOK & SAVE PUNTEN OP DE NIEUWE VERPAKKINGEN?**

Nee op de verpakkingen staan geen extra Cook & Save punten. Wel kan je natuurlijk Cook & Save punten sparen bij al je aankopen in onze webshop en door het geven van productreviews op onze site.

**ZIJN ER (INSPIRATIE)RECEPTEN VOOR DE VINAIGRETTES BESCHIKBAAR?**

Ja, deze zijn te vinden op de website van Unilever Food Solutions.  
Ga naar [ufs.com/hellmanns](https://ufs.com/hellmanns)

**ZIJN DE VINAIGRETTES BIJ ALLE GROOTHANDELS VERKRIJGBAAR?**

Elke groothandel bepaalt zijn eigen assortiment. Vraag bij jouw groothandel op of deze vinaigrettes, en welke varianten, bij hun beschikbaar zijn.

**WAAR KAN IK TERECHT MET VRAGEN, PROBLEMEN EN OPMERKINGEN OVER DEZE NIEUWE VINAIGRETTES?**

Je kunt altijd terecht bij Unilever Food Solutions. Er zijn verschillende manieren waarop je contact met ons kunt opnemen.

Via onze website en UFS-app (ma t/m vr tussen 8.30 en 17.30) kun je met ons chatten. De chat-knop vind je onderaan deze pagina. Buiten kantooruren kun je een bericht achterlaten en zullen we per e-mail reageren.

Bel je liever met ons? Wij zijn tussen 8.30 en 17.00 telefonisch bereikbaar op 010 439 43 08 (lokaal tarief).

Uiteraard kun je ook met ons mailen via [info@unileverfoodsolutions.nl](mailto:info@unileverfoodsolutions.nl)

