

SUMMER'S COMING



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

KNAP IN ELKAAR GE'BOX'T

Surf mee op het succes van de maaltijdboxen met je eigen BBQ-box.
Hoe scoor je bij je klant?

Tip 1

Maak het je klant zo makkelijk mogelijk.

Verkoop niet alleen vlees. Steek in je BBQ-pakketten ook bijgerechten, salades, brood en sauzen.

Tip 2

Pas je BBQ-box regelmatig aan.

Wil je dat je klanten vaker een BBQ-pakket bij je bestellen? Pas de inhoud van je box dan regelmatig aan. Varieer volgens de seizoenen en speel in op feest- en themadagen.



Pas jij al cross-selling toe? Met bijpassende producten op ooghoogte laten je klanten zich makkelijk verleiden tot een extra aankoop.

Tip 3

Heb oog voor speciale diëten.

Stel een BBQ-box samen waarin iedereen zijn wensen vindt. Met onder andere vegetarische en glutenvrije gerechten.

HAAL MEER UIT HET BBQ-SEIZOEN

Maak je borst maar nat voor een seizoen vol lente- en communiefeesten, straatfeesten en zomerbarbecues. In kleine bubbels of met een grote groep: je klanten willen vooral genieten.

Met welk aanbod charmeer je je bestaande klanten en win je er heel wat nieuwe bij? Ga aan de slag met de ideeën in deze brochure.

GRILLMASTERS KLAAR? SCOREN MAAR!

- 4 Lang leve de zomerdip. Dips op basis van groenten en fruit
- 6 BBQ-geheide op een stokje
- 8 Hippe dips: 1 basis, 10 keer anders
- 10 Vlinderpastasalade met groene boontjes en een pesto-caesardressing
- 12 Krielaardappelsalade met erwtjes en parmezaan
- 14 Tabouleh met kikkererwten, komkommer en kerstomaten en een basilicumvinaigrette
- 16 Grilled kipstukjes Taco's
- 17 Pastasalade met tortellini, artisjok en zongedroogde tomaten
- 18 Veggie bijgerechten



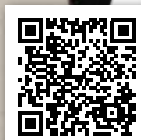
Spaar voor keukenmateriaal, etentjes en gadgets

Met ons Cook & Save-programma spaar je **SNEL EN EENVOUDIG** voor **MOOIE CADEAUS**.

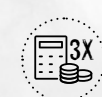
Hoe spaar je punten?

- In onze webshop krijg je voor **elke euro 1 punt**.
 - Draai elke dag aan ons virtuele rad om **punten te winnen**.
 - Scan de codes** op de Unilever Food Solutions-producten voor extra punten.
 - Ontvang het hele jaar door punten dankzij **promotiestunts**.
- Spaar je nog niet bij ons? Word nu lid en krijg meteen **50 punten als startkapitaal**.

Wat kun je sparen? Van koksessen en BBQ's tot waardebonnen voor een dagje uit. Onze prijzenpot start al bij 100 punten.



* **Aankooprijzen:** Disclaimer: De prijzen die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Deze zijn onderhevig aan fluctuaties door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.



Als indicatie voor de bepaling van de verkoopprijs van een product, kan je de aankooprijzen x 3 doen

LANG LEVE DE ZOMERDIP

Sauzen en dips op basis van groenten en fruit

3 verrassende dips om te serveren bij je aperitiefhapjes, op brood of als saus bij je BBQ-vlees en bijgerechten. Pikant, romig en exotisch: test ze allemaal uit!

Caesar-avocadodip

10 PERS. 3X AANKOOPPRIJS*: 0,23 €/PP

Ingrediënten

250 g diepvriesavocado
200 ml **Hellmann's Caesar Dressing**

Bereiding

- 1 Laat de diepgevroren avocado ontdooien.
- 2 Mix de ingrediënten in een cutter tot een homogene massa.



3 tips voor meer omzet van lente- en zomerfeesten

Door extra's aan te bieden bij je gerechten, maaltijdboxen samen te stellen en je voorbereiding efficiënter te maken, hou jij meer geld over op het einde van het BBQ-seizoen. Scan de code voor alle tips.



Tomatenchutney

10 PERS. 3X AANKOOPPRIJS*: 0,46 €/PP

Ingrediënten

20 ml olijfolie
60 g sjalot, fijngesnipperd
10 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
10 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**
6 g **Conimex Sambal Oelek**
700 g **Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus**
10 g platte peterselie, fijngesneden

Bereiding

- 1 Verhit de olijfolie en stoof er de fijngesnipperde sjalot in aan. Voeg er de Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, de Knorr Professional Specerijenpuree Gember en de Conimex Sambal Oelek bij en laat alles 1 minuut meestoven.
- 2 Doe er dan de Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus bij en laat het geheel nog 5 minuten sudderen.
- 3 Werk af met de gesneden platte peterselie en laat afkoelen.



NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK

Mangodip

10 PERS. 3X AANKOOPPRIJS*: 0,24 €/PP

Ingrediënten

500 g diepvries mango
10 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
25 g **Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
5 g **Conimex Sambal Oelek**
15 g pijpajuin, fijngesneden

Bereiding

- 1 Mix de ontdooide mango, de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, de Knorr Professional Specerijenpuree Paprika en de Conimex Sambal Oelek tot een homogene massa in de cutter.
- 2 Meng op het einde de fijngesneden pijpajuin onder de bekomen salsa.



BBQ- GEKHEID OP EEN STOKJE

Onweerstaanbaar op de BBQ: spiesjes. Met vis, vlees of groenten, smakelijk gemarineerd en tot de perfectie gegrild op je bakplaat of barbecue.

pikante varkensspiesjes

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
0,94 €/PP

Ingrediënten

- 1 kg varkensspiering, in blokjes
- 50 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 50 g **Knorr Professional Specerijepuree Gember**
- 50 g **Conimex Sambal Oelek**
- 10 satéstokjes

TIP

Mogen de satés traditioneel oosters zijn? Voeg dan aan de kruiden honing of suiker toe.

Gemarineerde runderspiesjes

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
1,15 €/PP

Ingrediënten

- 25 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Rund**
- 25 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
- 25 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 5 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Balsamico**
- 250 g **Knorr Professional Tomatino**
- 1 kg rundvlees, in blokjes
- 10 satéstokjes

Bereiding

- 1 Meng de blokjes varkensspiering met de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook, de Knorr Professional Specerijepuree Gember en de Conimex Sambal Oelek.
- 2 Verdeel de blokjes vlees over de spiesjes.
- 3 Bak of gril tot het varkensvlees gaar is.



NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK

Bereiding

- 1 Meng de Knorr Professional Liquid Concentrate Rund, Knorr Professional Specerijepuree Paprika, Knorr Professional Specerijepuree Knoflook, Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek, Hellmann's Vinaigrette Balsamico en Knorr Professional Tomatino tot een homogene massa.
- 2 Meng de marinade samen met de blokjes rundvlees.
- 3 Verdeel het vlees over de spiesjes.
- 4 Bak of gril tot de saté gaar is.

Brochettes van gemarineerde scampi's

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
1,44 €/PP

Ingrediënten

- 50 gepelde scampi's
- 20 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 5 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
- 10 g cajunkruidenmix
- 10 satéstokjes



Bereiding

- 1 Meng de scampi's met de Knorr Primerba Rode Pesto, de Knorr Professional Specerijepuree Paprika en de cajunkruiden.
- 2 Verdeel de scampi's over de spiesjes.
- 3 Bak of gril de spiesjes tot ze gaar zijn.

UFS ACADEMY

Training volgen wanneer het jou past? Log in op UFS Academy, kies uit tientallen korte, gratis opleidingen en volg ze waar en wanneer je wilt.



ACADEMY

NIEUW! ONLINE CURSUS
Art of grilling

Grillen, braden, bakken en koken: ontdek de veelzijdigheid van de BBQ tijdens de masterclass door en voor professionals.



Zet in geen tijd 10 verschillende sauzen op tafel

10 sauzen maken voor elke gelegenheid en elk lente- en zomerfeest vraagt tijd, te veel tijd. Maar met een beetje Knorr en Hellmann's- magie serveer jij er in 1 klap 10 verschillende op tafel.

Ons geheim?

2 EENVOUDIGE BASISINGREDIËNTEN: HELLMANN'S YOGHURT DRESSING EN HELLMANN'S REAL MAYONAISE

+ DE BESTE KRUIDEN- EN SPECERIJENMENGSELS UIT HET KNORR PROFESSIONAL-ASSORTIMENT

= EEN REEKS FANTASTISCHE DIPS EN SAUZEN VOOR BIJ DE BBQ

Basissaus

150 g **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
200 g **Hellmann's Real Mayonaise**
(Alternatief voor veganisten: gebruik de Hellmann's Vegan Mayo)

Meng beide ingrediënten tot een homogene massa.



Yoghurtdip met ui en spek

350 g basis-saus

+



20 g
Knorr Primerba
Gefruite Ui met Spek

AANKOOPPRIJS*:
0,19 €/PP



Yoghurtdip met pesto

350 g basis-saus

+



20 g
Knorr Primerba
Pesto

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP



Champignon-yoghurtdip

350 g basis-saus

+



20 g
Knorr Primerba
Champignon



3 ml Knorr
Professional
Intense
Flavours
Deep Smoke

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP



HIPPE DIPS: 1 BASIS, 10 KEER ANDERS

Citrusdip

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g basis-saus

+



20 g
Knorr
Professional
Specerijpuree
3 Peper

+



10 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours
Citrus Fresh



Aziatische dipsaus met rode curry

AANKOOPPRIJS*:
0,23 €/PP

350 g basis-saus

+



25 g
Knorr Primerba
Asian Pesto

+



7 g rode curry
pasta



Dragon-yoghurtsaus

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g basis-saus

+



10 g
Knorr Primerba
Dragon

+



10 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours Roast
Umami



Italiaanse dipsaus

AANKOOPPRIJS*:
0,21 €/PP

350 g basis-saus

+



25 g
Knorr Primerba
Bouquet
all'Italiana



Provençalse dipsaus

AANKOOPPRIJS*:
0,21 €/PP

350 g basis-saus

+



15 g
Knorr Primerba
Bouquet de
Provence

+



10 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours Roast
Umami



Yoghurt-mayonaisedip met mierikswortel en dille

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g basis-saus

+



15 g
Knorr Primerba
Mierikswortel

+



5 g
Knorr Primerba
Dille





VLINDERPASTASALADE MET GROENE BOONTJES EN EEN PESTO-GAESARDRESSING

10
PERS.

3X
AANKOOPPRIJS*

0,73 €/PP

Een zomerse pastasalade voor bij de barbecue,
in de Italiaanse kleuren.

Ingrediënten

- 500 g **Knorr Professional Farfalle Kookstabiël Deegwaren**
- 250 ml **Hellmann's Caesar Dressing**
- 30 g **Knorr Primerba Pesto**
- 300 g groene boontjes, voorgekookt en in 2 gesneden
- 150 g tomaat, in blokjes
- 100 g parmezaanschilfers
- 5 eitjes, hardgekookt

Bereiding

- 1 Kook de Knorr Professional Farfalle Kookstabiël Deegwaren gaar in ruim gezouten water.
- 2 Giet de pasta af en laat snel afkoelen.
- 3 Meng de Hellmann's Caesar Dressing met de Knorr Primerba Pesto.
- 4 Voeg daaraan de afgekoelde farfalle, de groene boontjes, tomatenblokjes, parmezaanschilfers en in grove stukken gesneden hardgekookte eitjes toe.
- 5 Meng het geheel.

NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK



7 tips voor je toonbank om je klanten meer te laten kopen



Je klanten kopen met hun ogen. Maak van je toonbank daarom een culinair pretpark. Scan de code voor een artikel vol toonbanktips om je omzet te verhogen.





KRIELAARDAPPELSALADE MET ERWTJES EN PARMEZAAN

10
PERS



AANKOOPPRIJS*:
0,48 €/PP

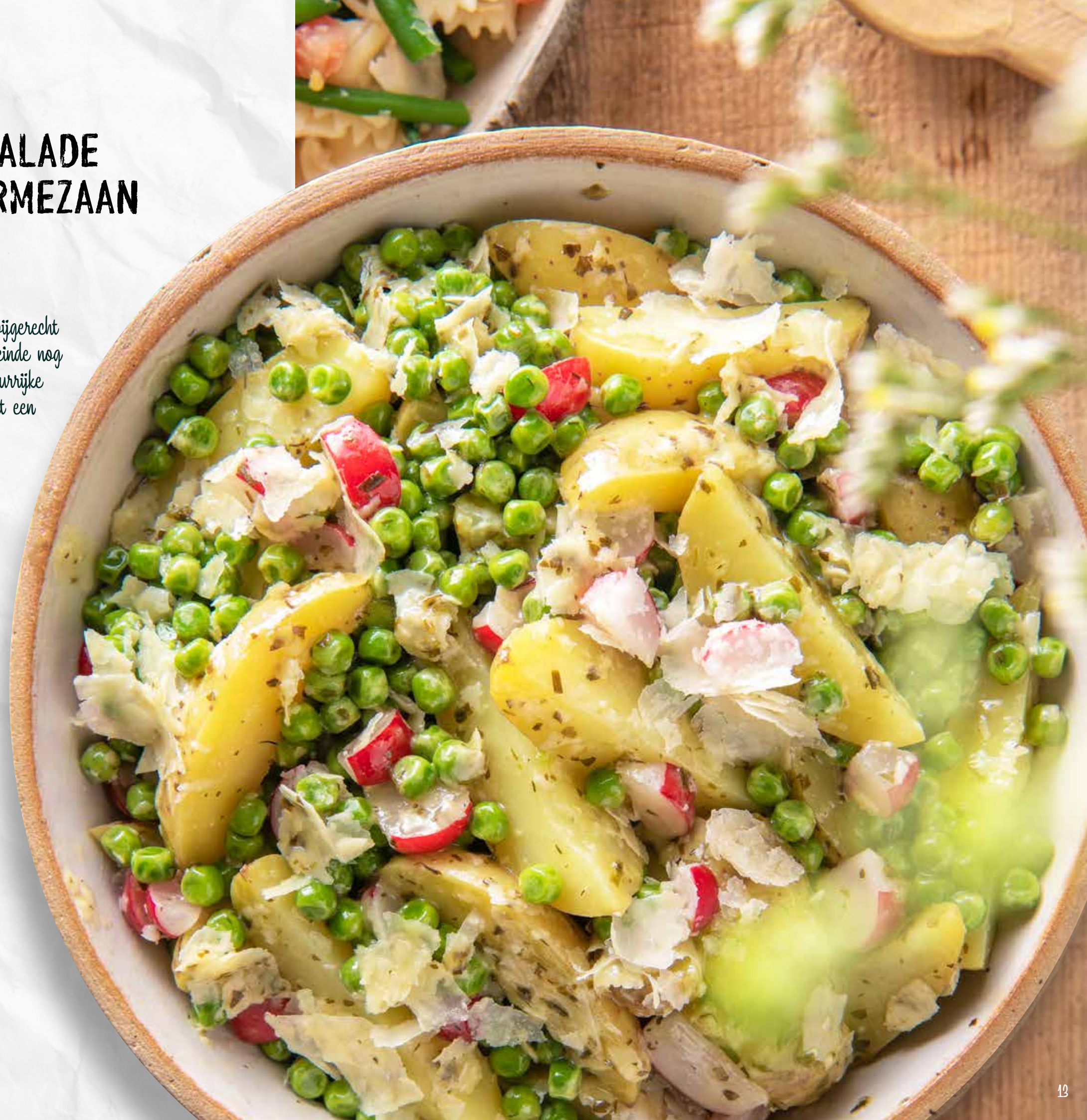
Een van onze favoriete salades als bijgerecht bij de BBQ. Strooi helemaal op het einde nog enkele korrels zeezout op deze kleurrijke en smaakvolle salade en je creëert een zomers feestje in de mond.

Ingrediënten

- 100 ml **Hellmann's Vinaigrette Basilicum**
- 40 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 1 kg krielaardappelen, voorgekookt (opnieuw gekoeld)
- 300 g diepvrieserwtjes, voorgeblancheerd
- 70 g parmezaanshilfers
- 100 g radijs, in stukjes gesneden

Bereiding

- 1 Meng de Hellmann's Vinaigrette Basilicum met de Knorr Primerba Tuinkruiden tot een homogene massa.
- 2 Voeg de voorgekookte krielaardappelen, de erwten, de radijsjes en de parmezaanshilfers toe.
- 3 Meng de salade.





TABOULEH MET KIKKERERWTEN, KOMKOMMER EN KERSTOMATEN EN EEN BASILICUMVINAIGRETTE

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
2,20 €/PP

Tabouleh is een Libanese salade. Traditioneel met veel peterselie, munt en koriander. In dit BBQ-bijgerecht spelen paprika en basilicum de hoofdrol.

Ingrediënten

- 625 g **Knorr Taboulé**
- 1 l water
- 100 ml olijfolie
- 100 ml **Hellmann's Vinaigrette Basilicum**
- 60 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
- 20 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 500 g komkommer, in blokjes
- 500 g gele en rode kerstomaat, in 2 gesneden
- 500 g kikkererwten, uit blik (gespoeld en uitgelekt)
- 100 g rode ui, fijngesneden
- koriander of bieslook



Bereiding

- 1 Meng de Knorr Taboulé met het water en de olijfolie.
- 2 Laat de tabouleh gedurende 1 uur wellen in de koelkast.
- 3 Meng de Hellmann's Vinaigrette Basilicum met de Knorr Professional Specerijepuree Paprika en de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook tot een homogene massa.
- 4 Meng de klaargemaakte tabouleh hieronder samen met de komkommerblokjes, de kerstomaatjes en de kikkererwten.
- 5 Meng de bekomen salade en werk af met de fijngesneden rode ui en de kruiden naar keuze.

GRILLED KIPSTUKJES TACO'S

Ingrediënten

- 320 g **De Vegetarische Slager™ NoChicken Veganistische Kipstukjes**
- 3 el zonnebloemolie
- 2 el cajunkruiden
- 8 gordita's (kleine taco's)
- 2 kropjes little gem (of 1 krop ijsbergsla), fijngesneden
- 50 g pompoenpitten (geroosterd)
- 3 el korianderblaadjes
- 1 limoen, in partjes

Gegrilde ananassalsa

- ½ ananas
- 1 el zonnebloemolie
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 1 verse jalapeño peper, zaadjes verwijderd, fijngesnipperd
- 1 el fijngehakte koriander

Limoencrema

- 100 g (vegan) yoghurt
- 3 el **Hellmann's (Vegan) Mayonaise**
- sap en geraspte schil van 2 limoenen
- zout en versgemalen peper naar smaak



Bereiding

- 1 Bereid een BBQ of grill voor op direct grillen en verhit deze tot 200°C.
- 2 Voor de ananassalsa; schil de ananas, snijd in plakken van ± 6 mm dik en bestrijk licht met olie. Gril de plakken aan beide kanten tot de ananas net zacht is en grillstrepen heeft. Haal van de BBQ, laat even afkoelen en snijd in kleine blokjes.
- 3 Meng met de rode ui, jalapeño peper en koriander en breng op smaak met zout en peper.
- 4 Meng voor de crema de (vegan) yoghurt met de Hellmann's (Vegan) Mayonaise, sap en schil van 2 limoenen en breng op smaak met zout en peper.
- 5 Meng de De Vegetarische Slager™ NoChicken Veganistische Kipstukjes met olie en cajunkruiden. Rijg de Kipstukjes losjes op satéprikkers. Rooster de spiesjes enkele minuten rondom op de BBQ tot de Kipstukjes bruin en goed warm zijn. Rooster de gordita's kort aan beide kanten en beleg ze met little gem, salsa, crema, pompoenpitten en koriander. Trek de Kipstukjes van het spiesje en leg erop. Besprenkel met limoensap.

PASTASALADE MET TORTELLINI, ARTISJOK EN ZONGEDROOGDE TOMATEN

10 PERS. 3X AANKOOPPRIJS* 1,09 €/PP

8 PERS. 3X AANKOOPPRIJS* 1,41 €/PP

Ingrediënten

- 500 g **Knorr Professional Tortellini Al Fromaggio Deegwaren**
- 200 ml **Hellmann's Dressing Klassiek**
- 15 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 200 g zongedroogde tomaten
- 150 g artisjok, ingemaakt en in 4 gesneden
- 150 g mozzarella, in blokjes gesneden
- 50 g rucola

Bereiding

- 1 Kook de Knorr Professional Tortellini Al Fromaggio Deegwaren gaar in ruim gezouten water. Giet ze af en koel snel.
- 2 Meng de Hellmann's Dressing Klassiek met de Knorr Primerba Rode Pesto.
- 3 Voeg er de afgekoelde tortellini, de zongedroogde tomaten, de artisjok en de mozzarella aan toe.
- 4 Meng het geheel.



NIEUWE VERPAKKING, VERTROUWDE SMAAK



SALADE VAN COURGETTE, TOMAAT EN MOZZARELLA

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,51 €/PP



Ingrediënten

- 1,3 kg courgette, in repen gesneden
- 30 g olie
- 150 g **Hellmann's Vinaigrette Balsamico**
- 30 g **Knorr Primerba Bouquet All'Italiana**
- 20 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 1 kg tomaten, in grote stukken
- 500 g mozzarella, in stukken geplukt
- 50 g pijnboompitjes

Bereiding

- 1 Vermeng de courgettes met de olie in een gastro, rooster op 230°C gedurende 10 minuten in een voorverwarmde heteluchtoven. Koel daarna terug.
- 2 Vermeng de Hellmann's Vinaigrette Balsamico met de Knorr Primerba Bouquet All'Italiana en Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh.
- 3 Doe de courgettes, tomaten en mozzarella in een kom, overgiet met de vinaigrette en meng.
- 4 Doe het geheel in een kom en werk af met de pijnboompitten.



KIMCHISALADE

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
0,47 €/PP

Ingrediënten

- 1 kg Chinese kool, grof gesneden
- 250 g wortel, in balkjes gesneden
- 50 g zout
- 35 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 25 g **Knorr Professional Specerijepuree Gember**
- 15 g **Conimex Sambal Oelek**
- 50 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**

Bereiding

- 1 Meng de grof gesneden Chinese kool en de wortelbalkjes met het zout.
- 2 Plaats het geheel gedurende minstens 2 uur in de koelkast.
- 3 Spoel het kool-wortelmengsel goed af. Zwier het mengsel droog in een slazwierder.
- 4 Meng de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook, de Knorr Professional Specerijepuree Gember, de Conimex Sambal Oelek, de Knorr Specerijepuree Paprika samen met de Hellmann's Vinaigrette Citrus.
- 5 Meng daarna de wortel en kool eronder.

VENKEL-COURGETTESALADE

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
0,40 €/PP

Ingrediënten

- 150 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
- 20 g **Knorr Primerba Dille**
- 10 g **Knorr Professional Specerijepuree 3 Peppers**
- 300 g venkel, fijngesneden
- 100 g rode ui, in fijne schijfjes
- 300 g courgette, in linten
- 150 g studentenhaver
- 75 g granaatappelpitten



Bereiding

- 1 Meng de Hellmann's Vinaigrette Citrus met de Knorr Primerba Dille en de Knorr Professional Specerijepuree 3 Peppers tot een homogene massa.
- 2 Voeg de fijngesneden venkel, de schijfjes rode ui, courgettelinten en studentenhaver toe.
- 3 Meng de salade en verdeel de granaatappelpitten over de salade.



Knorr
PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL TOMATENPRODUCTEN EN DEEGWAREN

**NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK**



Authentiek Italiaans –
**Van de Povlakte in
Emilia-Romagna**



Van het veld tot in de verpakking
in minder dan 24 uur



Geschikt voor afhaalgerechten en thuislevering



Ideaal voor plantaardige gerechten



Kant-en-klaar, dus tijdbesparend – werk af met
jouw signatuursmaken.



In elke verpakking van 2 kg verwerkten we 3 kg
Italiaanse tomaten.

Veelzijdig te gebruiken in ratatouille,
soepen, spaghetti bolognese en stoofpotjes

Authentiek Italiaans –
**Uit Toscane, Campanië
en Veneto**



Blijft stevig bij au bain-marie



100% durumtarwe



Geschikt voor afhaalgerechten en
thuislevering



Plantaardig product

Kies uit verschillende pastasoorten zoals
penne, spaghetti en spirelli



Meer info op **ufs.com**



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.