



www.ufs.com



[/UnileverFoodSolutionsRomania](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsRomania)



[/bucatari](https://www.pinterest.com/bucatari)



[/UnileverUFSRomania](https://www.youtube.com/UnileverUFSRomania)



chefs.ro@unilever.com

Unilever South Central Europe

Baneasa Business & Technology Park SA,
Soseaua București - Ploiești nr. 42-44, clădirea B,
etaj 4, sector 1, 013696, București, România
Telefon: 04 021 303 48 00, Fax: 04 021 303 48 74

Acest catalog a fost tipărit în martie 2022, iar unele informații prezentate pot suferi modificări ulterioare. Imaginile produselor sunt cu titlu de prezentare.

Informațiile prezentate în catalog nu înlocuiesc informațiile de pe etichetele produselor. În cazul apariției unor discrepanțe între informațiile din acest catalog și cele de pe etichetele produselor, prevalează informația de pe etichetele produselor. Clientul trebuie să verifice întotdeauna informațiile de pe eticheta produsului înainte de orice achiziționare sau utilizare.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Catalog de produse 2022



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

EXPERIMENTEAZĂ NOUA "CARNE"!

Produsele The Vegetarian Butcher reprezintă o modalitate delicioasă de a vă încânta clienții cu preparate vegane și vegetariene senzaționale sau pentru cei care doresc pur și simplu să reducă consumul de carne.



Burger din proteine vegetale Raw NoBeef
2.26kg

Crochete vegane pe bază de soia cu pesmet
1.75kg

Produs vegan alternativ la bucăți de pui
1.75kg

Produs vegan alternativ la salam picant
2.1kg

Produs vegan alternativ la carne tocată
2kg

Produs vegetal alternativ la mini cârnați
1.9kg

Produs vegan alternativ la șnițel cu pesmet
2kg



Descoperă produsele The Vegetarian Butcher pe [ufs.com](https://www.ufs.com)

*Produs vegetal pe bază de soia cu gust și textură de carne

 Unilever
Food
Solutions



CUPRINS

UFS CHEFS RECOMANDĂ	2
THE VEGETARIAN BUTCHER	4
AROME INTENSE	7
CONCENTRATE	8
FONDURI	9
BULIOANE CONCENTRATE	9
BULIOANE LICHIDE CONCENTRATE	9
SOSURI	10
BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI	13
SOSURI DERIVATE	14
BUCĂTĂRIE ASIATICĂ	16
PIURE DE CARTOFI	18
INGREDIENTE	18
SUPE ȘI GARNITURI PENTRU SUPE	19
PRIMERBA - CONDIMENTE	20
CONDIMENTE PROFESIONALE PENTRU MARINARE ȘI GRILL	22
VINAIGRETTE ȘI DRESSING-URI	24
SOSURI RECI	26
PASTE FĂINOASE	30
ROȘII ȘI PASTĂ DE TOMATE	31
CONDIMENTE	32
MIX DE CONDIMENTE	33
DESERTURI	34
TOPPING-URI	35
ALERGENI	37
UFS ACADEMY	38
UNICHEF	39
NEWSLETTER	40
ECHIPA UFS	41

UFS CHEFS RECOMANDĂ

Delikat Legume

Delikat Legume este un amestec de ingrediente atent selecționate: legume deshidratate, condimente și sare.

- Un gust savuros de legume
- Conservat prin uscare și fără conservanți
- Poate fi folosit și pentru preparatele de post



Knorr Fulgi de Cartofi 4 Kg

Realizat din 20 kg de cartofi proaspeți, Knorr Fulgi de Cartofi 4 Kg se pregătește rapid, fiind excelent pentru toate preparatele tale pe bază de cartofi.

- Conține cartofi cultivați în mod sustenabil
- Preparare ușoară și rapidă
- Fără coloranți / Fără conservanți / Fără potențiatori de aromă / Fără gluten

Hellmann's Sos BBQ

Hellmann's Sos BBQ adaugă preparatelor la grătar un gust echilibrat, dulce, ușor afumat și un aspect lucios, care îi încântă pe clienți.

- Raport bun calitate/ preț: prepari 60 de porții de coaste de porc BBQ
- Textură și aromă de fum echilibrată
- Roșii provenite din culturi sustenabile



Sosurile reci porționate de la Hellmann's

Sosurile reci porționate de la Hellmann's sunt ideale atât pentru a fi servite în restaurant, cât și pentru a fi livrate la pachet. Vei avea control asupra costului datorită ambalajului individual.

- Ambalaj igienic, sigilat
- Fără gluten
- Control asupra costului și porțiilor



Hellmann's Sos de Maioneză Real

Hellmann's Sos de Maioneză Real are o calitate constantă și un gust deosebit.

- Ouă de la găini crescute în aer liber & ulei vegetal din surse sustenabile
- 78% conținut de grăsime
- Fără gluten



UFS CHEFS RECOMANDĂ

Sosul Knorr Demi Glace

Sosul Knorr Demi Glace este un clasic al gamei de bază, versatil, dar în același timp, robust și plin de savoare.

- Versatil - un sos de bază în bucătărie, din care se pot obține o mulțime de sosuri derivate
- Rapiditate - economisești timp
- Se poate menține la bain marie
- Se dozează ușor



Hellmann's Dressing Salată 1 L

Dressing-urile Hellmann's oferă salatelor același gust deosebit de fiecare dată.

- Gust deosebit
- Gata de utilizare
- Versatilitate (salate, aperitive reci, salate cu paste, sandvișuri)
- Fără gluten / Fără lactoză*

*Varianta cu Miere și Muștar

Knorr Sos de soia

Potrivit pentru a evidenția aromele complexe ale unui preparat, sosul de soia de la Knorr reprezintă o sursă de inspirație pentru bucătari. Diferit de varianta clasică, acesta este un sos de soia indonezian, cu gust dulce și o consistență ușor vâscoasă.

- Ideal ca dip pentru pachețele de primavară
- Potrivit ca bază pentru diferite sosuri
- Bază pentru multiple aplicații și derivate: asezonare carne, legume, orez.



Concentratele din gama Knorr Professional

Concentratele din gama Knorr Professional oferă preparatelor același gust bogat de fiecare dată.

- Versatilitate
- Rapiditate – economisești timp
- Se prezintă sub formă de pastă și este ușor de dozat
- Fără gluten / Fără lactoză / Fără conservanți

Sos Worcester de la Knorr Professional

Sosul Worcester de la Knorr Professional este o combinație de ingrediente bogată în arome orientale, oferind preparatelor tale o notă aparte.

- O gamă largă de aplicații, pentru mâncăruri și băuturi, precum tartar de vită sau cocktail bloody merry. De asemenea, se poate folosi în sosuri pentru asezonare, marinare, ingredient în alte sosuri, salate și legume.





THE VEGETARIAN BUTCHER



Burger din proteine vegetale Raw NoBeef
2,26 kg



Crochete vegane pe bază de soia cu pesmet
1,75 kg



Produs vegan alternativ la bucăți de pui 1,75 kg



Produs vegetal alternativ la mini cârnați 1,9 kg

	Țara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

THE VEGETARIAN BUTCHER

Burger din proteine vegetale Raw NoBeef	NL	1 buc./bax	2,26	10 luni	-	-
Crochete vegane pe bază de soia cu pesmet	NL	1 buc./bax	1,75	10 luni	-	-
Produs vegan alternativ la bucăți de pui	NL	1 buc./bax	1,75	10 luni	-	-
Produs vegetal alternativ la mini cârnați	NL	1 buc./bax	1,90	10 luni	-	-
Produs vegan alternativ la carne tocată	NL	1 buc./bax	2	10 luni	-	-
Produs vegan alternativ la șnițel de pui	NL	1 buc./bax	1,80	10 luni	-	-
Produs vegan alternativ la salam picant	NL	1 buc./bax	3	10 luni	-	-



THE VEGETARIAN BUTCHER

NOU



**Produs vegan alternativ
la șnițel de pui 1,8 kg**

NOU



**Produs vegan alternativ
la salam picant 3 kg**



**Produs vegan alternativ
la carne tocată 2 kg**

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

~ 113 g	20	- 18 °C	861 kJ / 207 kcal					■	
~ 80 g	21	- 18 °C	936 kJ / 224 kcal					■	
80-100 g	17-21	- 18 °C	685 kJ / 164 kcal					■	■
~ 80 g	22	- 18 °C	683 kJ / 163 kcal					■	
80-100 g	20-25	- 18 °C	524 kJ / 125 kcal					■	■
90 g	20	- 18 °C	1186 kJ / 285 kcal					■	
40 g	75	- 18 °C	774 kJ / 185 kcal					■	

Un stil diversificat de gătit poate face diferența

Micile schimbări în ingrediente și în felurile de mâncare fac o mare diferență. Mai avantajos pentru bucătăria ta și comunitatea din care faci parte.



Schimbarea pe scară largă începe cu acțiuni mici

Descoperă sfaturi, rețete și tehnici de gătit pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

AROME INTENSE



Knorr Condiment lichid Deep Smoke 400 ml



Knorr Condiment lichid Citrus Fresh 400 ml



Knorr Condiment lichid Roast Umami 400 ml

	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Dozaj g/l (kg)

AROME INTENSE

Knorr Condiment lichid Deep Smoke	SE	6 buc./bax	0.40	12 luni	max. 25°C	-
Knorr Condiment lichid Citrus Fresh	SE	6 buc./bax	0.40	12 luni	max. 25°C	-
Knorr Condiment lichid Roast Umami	SE	6 buc./bax	0.40	12 luni	max. 25°C	-

	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

AROME INTENSE

Knorr Condiment lichid Deep Smoke	133 kj /562 kcal	■	■	■	■	■	
Knorr Condiment lichid Citrus Fresh	148 kj /627 kcal	■	■		■	■	
Knorr Condiment lichid Roast Umami	156 kj /656 kcal	■	■	■	■	■	

CONCENTRATE



Knorr Concentrat de Vită 1 kg



Knorr Concentrat de Ciuperci 1 kg



Knorr Concentrat de Pui 1 kg



Knorr Concentrat de Costiță afumată 1 kg



Knorr Concentrat de Legume 1 kg

	Țara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

CONCENTRATE

Knorr Concentrat de Vită	PT	6 buc./bax	1.00	18 luni	20	45.00
Knorr Concentrat de Pui	PT	6 buc./bax	1.00	18 luni	20	50.00
Knorr Concentrat de Costiță afumată	RO	6 buc./bax	1.00	18 luni	10	100.00
Knorr Concentrat de Ciuperci	HU	6 buc./bax	1.00	18 luni	20	50.00
Knorr Concentrat de Legume	PT	6 buc./bax	1.00	18 luni	20	50.00

BULIOANE CONCENTRATE

Knorr Professional Bulion de vită	DE	2 buc./bax	0.80	12 luni	40	20.00
-----------------------------------	----	------------	------	---------	----	-------

BULIOANE LICHIDE CONCENTRATE ■ FONDURI

Knorr Professional Bulion Lichid Vită	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	30	33
Knorr Professional Bulion Lichid Pui	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	30	33
Knorr Professional Bulion Lichid Legume	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	30	33
Knorr Professional Bulion Lichid Pește	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	30	33
Knorr Professional Bulion Lichid de Homar	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	30	33
Knorr Fond de pește	CH	6 buc./bax	1.00	12 luni	15	40.00

FONDURI BULIOANE CONCENTRATE



Fond de pește 1 kg



Knorr Professional
Bulion de Vită 0.80 kg



BULIOANE LICHIDE CONCENTRATE



Knorr Professional
Bulion Lichid Vită
1 l



Knorr Professional
Bulion Lichid Pui
1 l



Knorr Professional
Bulion Lichid Legume
1 l



Knorr Professional
Bulion Lichid Pește
1 l



Knorr Professional
Bulion Lichid de Homar
1 l



Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
250	182	max. 25°C	29 kj / 7 kcal				■		
250	200	max. 25°C	24 kj / 6 kcal	■					■
250	400	max. 25°C	150 kj / 35 kcal	■	■				■
250	200	max. 25°C	20 kj / 4 kcal	■	■		■	■	■
250	200	max. 25°C	26 kj / 6 kcal	■	■		■	■	■
250	80	max. 25°C	20 kj / 4 kcal		■		■		■
200	-	max. 25°C	17 kj / 4 kcal				■		■
200	-	max. 25°C	17 kj / 4 kcal	■					■
200	-	max. 25°C	17 kj / 4 kcal	■	■		■	■	■
200	-	max. 25°C	17 kj / 4 kcal				■		■
200	-	max. 25°C	17 kj / 4 kcal				■		■
250	100	max. 25°C	70 kj / 15 kcal	■	■		■	■	■

SOSURI



Sos Demi-Glace 1.1 kg



Bratenjus - Sos pentru friptură 1.4 kg



Sos Brun Spaniol 1 kg



Sos Olandez 1 kg



Sos Olandez 1 l

	Țara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

SOSURI

Sos Brun Spaniol	HU	6 buc./bax	1.00	18 luni	100	10.00
Sos Demi-Glace	FR	6 buc./bax	1.10	24 luni	95	11.60
Sos Olandez 1 Kg	HU	6 buc./bax	1.00	15 luni	170	5.80
Sos Olandez 1 L (Tetrapack)	PL	6 buc./bax	1.00	7 luni	-	1.00
Bratenjus - Sos pentru friptură		6 buc./bax	1.4	18 luni	100	15
Sos fin de brânză	CH	6 buc./bax	1.20	15 luni	180	6.60
Sos de Piper verde	FR	6 buc./bax	0.85	18 luni	130	6.50
Sos cu lămâie și unt	HU	6 buc./bax	0.80	18 luni	190	4.20
Sos Bolognese	HU	6 cut./bax	1.00	15 luni	200	8.50
Sos Carbonara	HU	6 cut./bax	1.00	15 luni	200	5.0
Sos Napoli	HU	6 cut./bax	0.90	15 luni	190	4.70

SOSURI



Sos Lemon Butter 0.8 kg



Sos fin de brânză 1.2 kg



Sos de Piper verde 0.85 kg



Sos Bolognese 1 kg



Sos Napoli 0.9 kg



Sos Carbonara 1 kg

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

60	166	max. 25°C	109 kJ / 26 kcal	■	■	■	■	■	■
60	193	max. 25°C	154 kJ/37 kcal	■	■	■	■	■	■
60	96	max. 25°C	850 kJ/200 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1900 kJ/460 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	190 kJ / 45 kcal	■	■	■	■	■	■
60	110	max. 25°C	400 kJ / 95 kcal	■	■	■	■	■	■
60	108	max. 25°C	200 kJ/50 kcal	■	■	■	■	■	■
60	70	max. 25°C	360 kJ/85 kcal	■	■	■	■	■	■
125	35	max. 25°C	520 kJ / 120 kcal	■	■	■	■	■	■
100	50	max. 25°C	470 kJ / 110 kcal	■	■	■	■	■	■
100	47	max. 25°C	270 kJ / 65 kcal	■	■	■	■	■	■



Rețete

Sos Barbeque 4.8 l



Sos Salsa 2.2 l



Sos Worcester 1.125 l



Reducție oțet balsamic 200 ml

	Țara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

SOSURI

Sos Barbeque	GR	3 cut./bax	4.80	9 luni	-	4.80
Sos Salsa	UK	2 buc./bax	2.20	12 luni	-	2.20
Sos Worcester	GR	6 cut./bax	1.13	36 luni	-	1.13
Reducție oțet balsamic	IT	6 buc./bax	0.20	24 luni	-	0.25

BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI

Delikat Borș Magic	RO	1 buc./bax	0.80	12 luni	2.80	285.70
Delikat Legume	RO	5 buc./bax	2.00	24 luni	12.00	166.60
Delikat Legume 10x500g	RO	1 buc./bax	5.00	24 luni	12.00	416.60



BAZĂ PENTRU MÂNCĂRURI



Delikat Legume 10 x 0.5 kg



Delikat Borș Magic 0.8 kg



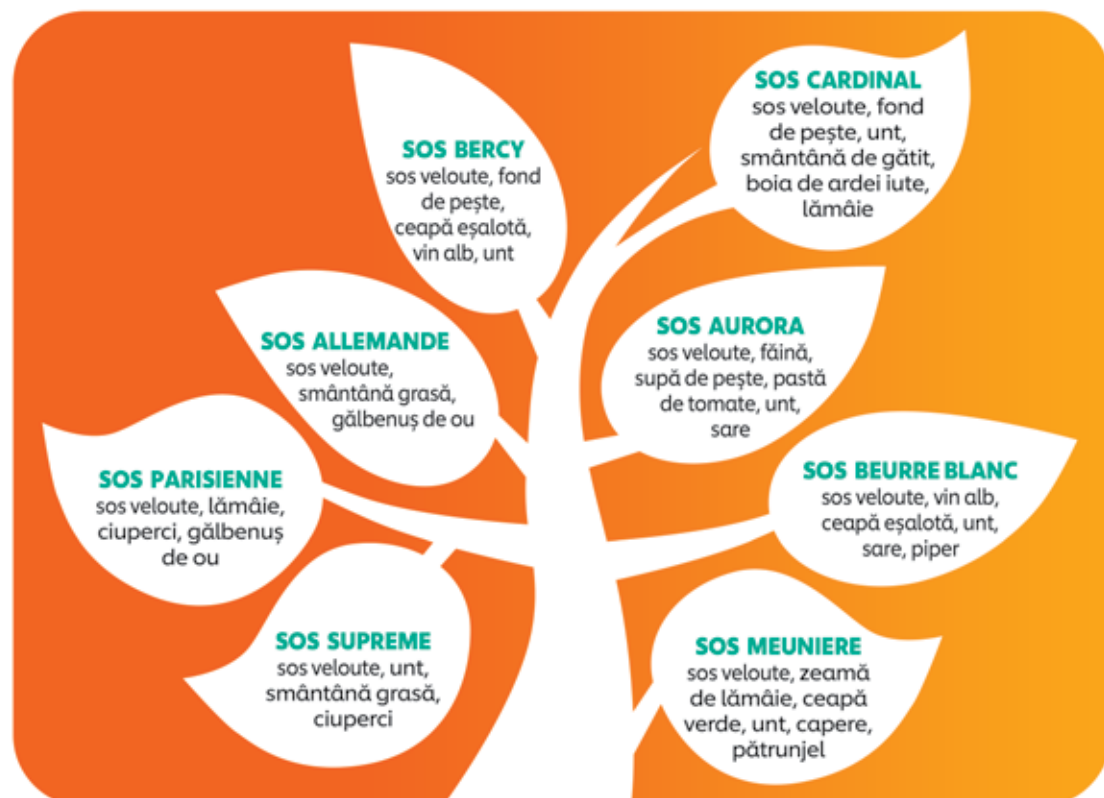
Delikat Legume 2 kg

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
-	-	max. 25°C	495 kJ / 118 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	250 kJ / 55 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	460 kJ / 110 kcal		■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	980 kJ / 230 kcal	■	■	■		■	
-	-	max. 25°C	1266 kJ/298 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	700 kJ / 170 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	700 kJ/170 kcal	■	■	■	■	■	

SOSURI DERIVATE

Sosurile pot fi aromatizate într-o varietate largă de moduri, atât în aplicații la rece, cât și la cald pentru a crește semnificativ gustul și valorile nutriționale ale alimentelor.

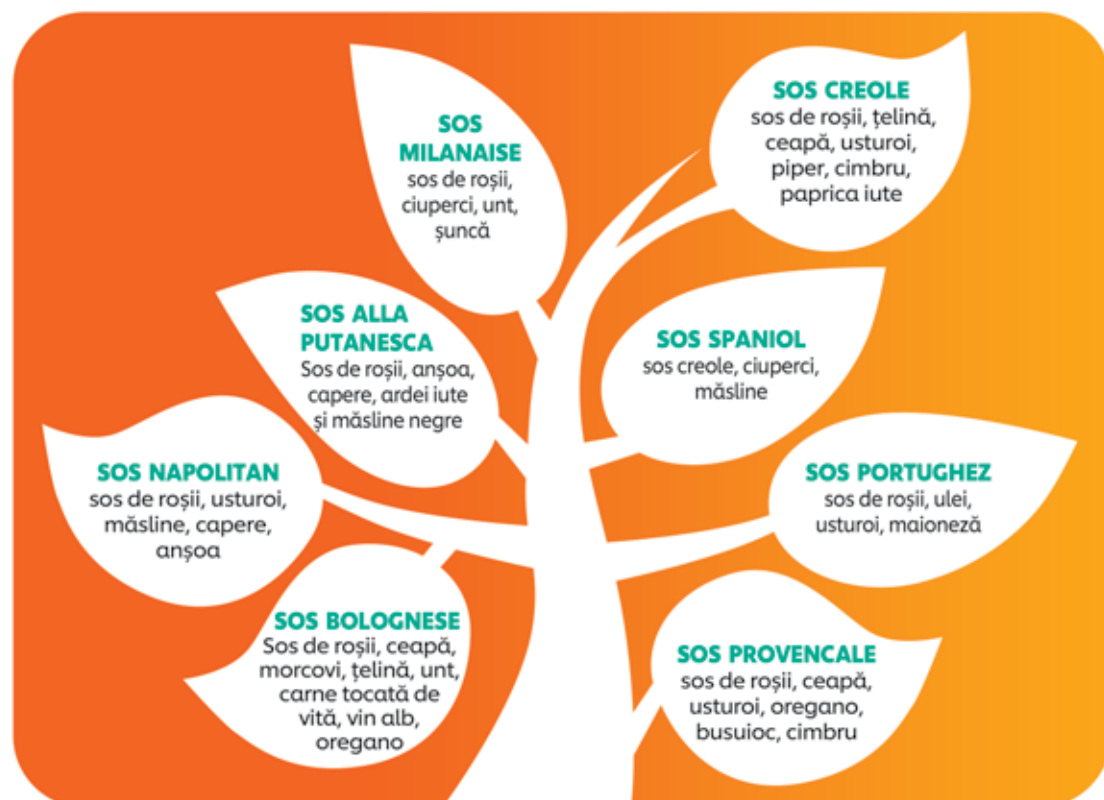
În bucătărie distingem o mulțime de sosuri, dar toată lumea cunoaște cele 5 sosuri de bază, fie că este vorba de sos bechamel, sos de roșii, sos olandez, sos brun sau sos veloute. Ingredientele noastre profesionale asigură baza pentru un sos simplu, ușor de preparat și de depozitat.



SOS VELOUTE (FOND & RÂNȚAȘ ALB)



1 cutie rântaș alb
1kg = 10 l sos



SOS DE ROȘII

Knorr Pastă de tomate 4.5 kg



Knorr Roșii cuburi în suc concentrat de roșii 2.55 kg

Knorr Roșii întregi decojite 2.5 kg

SOS OLANDEZ



1 cutie sos olandez
1kg = 5.8 l sos

1 cutie sos olandez 1l = 1l

SOS VALOIS
sos bearnaise,
pastă de tomate,
reducție vin alb

SOS BEARNAISE
sos olandez, supă
pui, gălbenuș de
ou, unt, tarhon,
oțet, ceapă șalotă

SOS PALOISE
sos olandez,
Ceapa salota,
menta, lamaie

SOS CHORON
sos bearnaise, roșii
pasate, smântână
grasă

SOS MOUSSELINE
sos olandez, unt,
oua, frisca, lamiaie,
smantana

SOS FOYOT
sos bearnaise, fond
de vițel

SOS MALTAISE
sos olandez, vin
alb, razatura coaja
de portocala,
suc de portocale,
foi dafin

SOS CHANTILLY
sos olandez, unt,
gălbenuș ou, frișcă
bătută, lămâie,
mărar

SOS BRUN SPANIOL



1 cutie sos brun spaniol
1kg = 10 l sos

SOS ROBERT
sos brun spaniol,
ceapă, muștar,
zahăr, unt

SOS BORDELAISE
sos brun spaniol,
vin roșu, ceapă
eșalotă, foi dafin,
cimbru

SOS DUXELLE
sos brun spaniol,
ceapă, ciuperci, vin
alb, roșii

SOS MADEIRA
sos brun spaniol, făină,
unt, vin madeira,
ciuperci

SOS BIGARADE
sos spaniol, suc de
portocale, răzătură
din lămâie, Julien
din coajă de
portocală, lămâie,
zahăr caramelizat

SOS CHAUSSEUR
sos brun spaniol,
ciuperci, ceapă
eșalotă, vin alb,
roșii cuburi

SOS CHARCUTIERE
sos brun spaniol,
ceapă, castraveți
murați, pătrunjel,
unt, vin alb

MAIONEZĂ SOSURI RECI



Hellmann's
Maioneză
Light 5 l

Hellmann's
Maioneză
Real 5 l

SOS CALYPSO
maioneză, ketchup,
coniac, hrean,
zahăr

SOS AIOLI
maionează,
usturoi, ulei de măsline,
sare grunjoasă

SOS REMOULADE
maioneză, anșoa,
castraveți murați, capere,
verdețuri aromate



**Knorr Sos picant
cu chili și roșii 1 l**



Knorr Sos Chili & Soia 1 l



Knorr Sos Chili & Usturoi 1 l

	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final
						

BUCĂTĂRIE ASIATICĂ

Knorr Sos picant cu chili și roșii	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	-	1.00
Knorr Sos Chili & soia	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	-	1.00
Knorr Sos de soia	NL	6 buc./bax	1.00	9 luni	-	1.30
Knorr Sos Teriyaki Japonez	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	200	-
Knorr Sos Chili & Usturoi	SE	6 buc./bax	1.00	12 luni	-	-

BUCĂTĂRIE ASIATICĂ



Knorr Sos Teriyaki Japonez 1 l



Knorr Sos de soia 1 l

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
-	-	max. 25°C	860 kJ/205 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	1060 kJ/253 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	963 kJ/227 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	959 kJ / 225 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	807 kJ / 193 kcal	■	■	■	■	■	

PIURE DE CARTOFI



Fulgi de Cartofi 20 kg



Fulgi de Cartofi 4 kg



Piure de cartofi cu lapte 4 kg



INGREDIENTE



Pastă de sofran 0,8 kg



Aspic de porc 0.80 kg



Rântaş Alb 1 kg



Amidon de porumb 2.5 kg



	Țara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

PIURE DE CARTOFI ■ INGREDIENTE

Piure de cartofi cu lapte	DE	1 buc./bax	4.00	18 luni	200	26.00
Fulgi de Cartofi	DE	1 buc./bax	20.00	18 luni	200	200.00
Fulgi de Cartofi	FR	1 buc./bax	4.00	18 luni	200	26.00
Amidon de porumb	FR	4 buc./bax	2.50	36 luni	-	-
Rântaş alb	DE	6 buc./bax	1.00	18 luni	100	10.00
Aspic de porc	HU	6 buc./bax	0.80	24 luni	50	16.00
Pastă de sofran	IT	1 buc./bax	0.80	18 luni	20	40.00

SUPE ■ GARNITURI PENTRU SUPE

Supă Cremă cu ciuperci	HU	3 cut./bax	2.00	18 luni	90	22.20
Supă Cremă cu ciuperci	HU	6 cut./bax	1.30	12 luni	110	12.00
Găluște pentru supă	HU	3 cut./bax	1.50	18 luni	60	1.50
Crutoane natur	IT	4 cut./bax	0.70	12 luni	-	0.70
Supă Cremă roșii	HU	6 cut./bax	1.00	15 luni	90	11.10
Supă Cremă de Legume	DE	6 cut./bax	1.80	18 luni	120	15

SUPE



**Supă Cremă
cu ciuperci 2 kg**



**Supă Cremă
de roșii 1 kg**



**Supă Cremă
cu ciuperci 1.3 kg**

GARNITURI PENTRU SUPE



**Supă Cremă
de Legume 1.8 kg**



**Găluște pentru
supă 1.5 kg**



**Crutoane natur
0.7 kg**

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

200	130.00	max. 25°C	1500 kJ/360 kcal	■	■	■	■	■	■
200	800.00	max. 25°C	260 kJ/60 kcal	■	■	■	■	■	■
200	100.00	max. 25°C	260 kJ/60 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1500 kJ/360 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	2408 kJ/582 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	55 kJ/13 kcal	■	■	■	■	■	■
250	-	max. 25°C	2000 kJ/480 kcal	■	■	■	■	■	■

300	74.00	max. 25°C	143 kJ/34 kcal	■				■	
300	40.00	max. 25°C	220 kJ/55 kcal	■				■	
4-5 buc.	150.00	max. 25°C	1851 kJ/440 kcal	■		■		■	
-	-	max. 25°C	2253 kJ/540 kcal	■		■		■	
300	36	max. 25°C	121 kJ/28 kcal	■		■		■	■
200	75.00	max. 25°C	230 kJ/55 kcal					■	

PRIMERBA - CONDIMENTE



Primerba Ierburi de Provence 0.34 kg



Primerba Pesto Roșu 0.34 kg



Primerba Busuioc 0.34 kg



Primerba Pesto 0.34 kg

Țara de origine

Mod de disponere

Greutate (kg)

Termen de valabilitate

Dozaj g/l (kg)

Litri (kg) / preparat final



PRIMERBA ■ CONDIMENTE

Primerba Pesto Roșu	DE	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Ierburi de Provence	DE	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Busuioc	CH	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Ierburi de Grădină	CH	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Pesto	CH	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Creveți	CH	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Curry	CH	2 buc./bax	0.34	12 luni	-	-
Primerba Pesto Asiatic	CH	2 buc./bax	0.34	9 luni	-	-

PRIMERBA - CONDIMENTE



Primerba Ierburi de Grădină 0.34 kg



Primerba Pesto Asiatic 0.34 kg



Primerba Curry 0.34 kg



Primerba Creveți 0.34 kg



Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
-	-	max. 25°C	2100 kJ/520 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1700 kJ/420 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1750 kJ/420 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1800 kJ/430 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	2200 kJ/550 kcal	■		■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1900 kJ/370 kcal				■	■	■
-	-	max. 25°C	1900 kJ/460 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	2100 kJ/500 kcal	■	■	■	■	■	■

CONDIMENTE PROFESIONALE PENTRU MARINARE ȘI GRILL



Condimente pentru pește 0.7 kg



Condimente pentru pui 0.7 kg



Condimente pentru porc 0.75 kg



Condimente pentru vită 0.75 kg



Grill 1 kg

	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Temperatură, transport și depozitare	Dozaj g/l (kg)
CONDIMENTE PROFESIONALE PENTRU MARINARE ȘI GRILL						
Condimente pentru pește	NL	6 buc./bax	0.70	15 luni	max. 25°C	15.00
Condimente pentru vită	NL	6 buc./bax	0.75	15 luni	max. 25°C	15.00
Condimente pentru porc	NL	6 buc./bax	0.75	15 luni	max. 25°C	15.00
Condimente pentru pui	NL	6 buc./bax	0.70	15 luni	max. 25°C	15.00
Grill	DE	6 buc./bax	1.00	24 luni	max. 25°C	15.00

	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

CONDIMENTE PROFESIONALE PENTRU MARINARE ȘI GRILL	
Condimente pentru pește	1083 kJ/258 kcal
Condimente pentru vită	1033 kJ/247 kcal
Condimente pentru porc	928 kJ/221 kcal
Condimente pentru pui	972 kJ/232 kcal
Grill	660 kJ/60 kcal



**CALITATE
ÎN FIECARE
PORTIE**



Unilever
Food
Solutions



Support. Inspire. Progress.

VINAIGRETTE ȘI DRESSING-URI



Vinaigrette zmeură 1 l



Vinaigrette citrice 1 l



Dressing pentru Salată Caesar
1 l



Dressing pentru Salată 1000 Insule
1 l



Dressing pentru Salată cu Miere & Muștar
1 l

	Țara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

VINAIGRETTE

Vinaigrette citrice	DE	6 buc./bax	1.00	9 luni	-	-
Vinaigrette zmeură	DE	6 buc./bax	1.00	9 luni	-	-

DRESSING-URI

Dressing pentru Salată Caesar	FR	6 buc./bax	1.00	9 luni	-	-
Dressing pentru Salată 1000 Insule	FR	6 buc./bax	1.00	9 luni	-	-
Dressing pentru Salată cu Miere & Muștar	FR	6 buc./bax	1.00	9 luni	-	-
Dressing pentru Salată Caesar	PL	1 buc./bax	1,5	9 luni	30 ml	-
Dressing pentru Salată cu Miere & Muștar	PL	1 buc./bax	1,5	9 luni	30 ml	-
Dressing pentru Salată 1000 Insule	PL	1 buc./bax	1,5	9 luni	30 ml	-
Dressing Salată cu Iaurt & Lime	PL	1 buc./bax	1,5	9 luni	30 ml	-

DRESSING-URI



**Hellmann's Dressing pentru
Salată Ceașar**
1,51 kg (50 x 30 ml)



**Hellmann's Dressing pentru
Salată cu Miere & Muștar**
1,53 kg (50 x 30 ml)



Gama de dressing-uri



**Hellmann's Dressing pentru
Salată 1000 Insule**
1,54 kg (50 x 30 ml)



**Hellmann's Dressing pentru
Salată cu Iaurt & Lime**
1,53 kg (50 x 30 ml)



Delivery

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
-	-	max. 25°C	2100 kJ/510 kcal				■	■	■
-	-	max. 25°C	2100 kJ/480 kcal	■			■	■	■
-	-	max. 25°C	1137 kJ/273 kcal	■					■
-	-	max. 25°C	1114 kJ/268 kcal	■			■	■	■
-	-	max. 25°C	1487 kJ/357 kcal				■	■	■
-	-	max. 25°C	987 kJ/ 236 kcal	■				■	■
-	-	max. 25°C	1009 kJ/ 241 kcal				■	■	■
-	-	max. 25°C	988 kJ/239 kcal	■			■	■	■
-	-	max. 25°C	1023 kJ/ 247 kcal	■				■	■

SOSURI RECI



Hellmann's Maioneză real 5 kg



Hellmann's Maioneză light 5 kg



Hellmann's Muștar clasic 3 kg



Hellmann's Ketchup 5 kg



Hellmann's sos de maioneză fără ou 2,5 kg

	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

SOSURI RECI

Hellmann's Maioneză Real	ES	1 buc./bax	5.00	8 luni	-	-
Hellmann's Maioneză Light	ES	1 buc./bax	5.00	9 luni	-	-
Hellmann's Muștar Clasic	GR	1 buc./bax	3.00	9 luni	-	-
Hellmann's Ketchup	PL	1 buc./bax	5.00	9 luni	-	-
Hellmann's Sos de Maioneză Vegan	NEE	1 buc./bax	2.50	8 luni	-	-
Hellmann's Sos de Muștar	PT	6 buc./bax	0.850	12 luni	-	-
Hellmann's Sos Barbecue	PT	6 buc./bax	0.826	12 luni	-	-
Hellmann's Sos cu Usturoi	AT	6 buc./bax	0.850	9 luni	-	-
Hellmann's Sos de Maioneză	PT	6 buc./bax	0.850	9 luni	-	-
Hellmann's Ketchup	AT	6 buc./bax	0.856	12 luni	-	-
Hellmann's Sos Salsa Iute	PL	6 buc./bax	0.850	12 luni	-	-
Hellmann's Sos de Maioneză cu Suc de Lămâie	AT	6 buc./bax	0.850	9 luni	-	-

SOSURI RECI



Hellmann's Ketchup 0.85 l



Hellmann's Sos de Muștar 0.85 l



Hellmann's Sos cu Usturoi 0.85 l



Hellmann's Sos de Maioneză 0.85 l



Hellmann's Sos Barbecue 0.82 l



Hellmann's Sos Salsa iute 0.85 l



Hellmann's Sos de maioneză cu suc de lămâie 0.85 l

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

-	-	5 - 15°C	2986 kJ/714 kcal	■		■	■	■	
-	-	5 - 15°C	1300 kJ/320 kcal	■		■	■	■	
-	-	5 - 25°C	480 kJ/110 kcal	■	■	■	■		
-	-	5 - 25°C	474 kJ/112 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	max. 25°C	2740 kJ/655 kcal						■
-	-	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal	■	■	■	■		
-	-	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	5 - 25°C	1514 kJ/362 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal	■		■	■	■	
-	-	5 - 25°C	390 kJ/93 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	5 - 25°C	248 kJ/59 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	5 - 25°C	1346 kJ/322 kcal	■		■	■	■	

SOSURI RECI



**Hellmann's
Maioneză Real 0.43 l**



**Hellmann's
Sos Barbecue 0.25 l**



**Hellmann's Sos de
muștar 0.26 l**



**Hellmann's
Ketchup 0.48 l**



	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

SOSURI RECI

Hellmann's Muștar	PL	1 buc./bax	1.98	9 luni	10 ml/plic	-
Hellmann's Ketchup	PL	1 buc./bax	1.98	12 luni	10 ml/plic	-
Hellmann's Maioneză light	PL	1 buc./bax	1.98	9 luni	10 ml/plic	-
Hellmann's Sos Barbecue	PL	1 buc./bax	1.98	9 luni	10 ml/plic	-
Hellmann's Barbecue	PL	8 buc./bax	0.25	18 luni	-	0.29
Hellmann's Sos de muștar	ES	8 buc./bax	0.26	12 luni	-	0.26
Hellmann's Ketchup	PL	12 buc./bax	0.48	12 luni	-	-
Hellmann's Maioneză real	ES	8 buc./bax	0.43	12 luni	-	0.40

SOSURI RECI



**Hellmann's
Muștar 1,98 l**
(198 x 10 ml)









**Hellmann's
Ketchup 1,98 l**
(198 x 10 ml)



**Hellmann's
Sos de Maioneză light 1,98 l**
(198 x 10 ml)



**Hellmann's
Sos Barbecue 1,98 l**
(198 x 10 ml)

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
									
-	198.00	5 - 15°C	425 kJ/102 kcal	■	■	■	■		
-	198.00	5 - 15°C	465 kJ/ 111 kcal	■	■	■	■	■	
-	198.00	5 - 25°C	1144 kJ/273 kcal	■		■	■	■	
-	200	5 - 25°C	657 kJ/ 157 kcal						
-	-	5 - 25°C	669 kJ/159 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	5 - 25°C	1153 kJ/272 kcal	■	■	■	■		
-	-	5 - 25°C	456 kJ/107 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	5 - 25°C	2806 kJ/682 kcal	■		■	■	■	

PASTE FĂINOASE



Lasagna 5 kg



Penne rigate 3 kg



Spaghetti 3 kg



Tagliatelle verdi 3 kg

	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final
						

PASTE FĂINOASE

Knorr spaghetti	IT	4 buc./bax	3.00	36 luni	-	3.00
Knorr Penne Rigate	IT	4 buc./bax	3.00	36 luni	-	3.00
Knorr Tagliatelle Verdi	IT	1 buc./bax	3.00	36 luni	-	3.00
Knorr Lasagna	IT	1 buc./bax	5.00	36 luni	-	5.00

PASTĂ DE TOMATE ■ ROȘII

Knorr Pasta de tomate	IT	3 buc./bax	4.50	24 luni	-	-
Roșii cuburi în suc concentrat de roșii	IT	6 buc./bax	2.55	36 luni	-	-
Knorr Roșii întregi decojite	IT	6 buc./bax	2.50	24 luni	-	-
Knorr Pasta de tomate	IT	12 buc./bax	0.80	24 luni	-	-
Knorr Roșii Uscate în Ulei	IT	12 buc./bax	0.75	36 luni	-	-
Knorr Peperonata	IT	6 buc./bax	2.60	24 luni	-	-
Knorr Sos de Roșii Napoletana	IT	6 buc./bax	2.00	24 luni	-	-

ROȘII



Knorr Roșii întregi decojite 2.5 kg



Knorr Roșii Uscate în Ulei 0.75 kg

NOU



Knorr Peperonata 2.6 kg

NOU



Knorr Sos de Roșii Napoletana 2.0 kg

PASTĂ DE TOMATE



Knorr Roșii cuburi în suc concentrat de roșii 2.55 kg



Knorr Pastă de tomate 4.5 kg



Knorr Pastă de tomate 0.80 kg

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

-	-	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	1500 kJ/350 kcal	■	■	■	■	■	■

-	-	max. 25°C	347 kJ/81 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	118 kJ/28 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	126 kJ/30 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	347 kJ/81 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	554 kJ/ 133 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	276 kJ/ 66 kcal	■	■	■	■	■	■
-	-	max. 25°C	191 kJ/ 46 kcal	■	■	■	■	■	■

CONDIMENTE



Knorr
Boia de Ardei Dulce
220 g



Knorr
Boia de Ardei lute
220 g



Knorr
Boabe de Piper Negru
500 g



Knorr
Piper Negru
500 g

	Țara de origine	Mod de dispunere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

CONDIMENTE

Knorr Boabe de Piper Negru	VN	20 buc./bax	500	36 luni	-	-
Knorr Boia de Ardei Dulce	SP	20 buc./bax	220	36 luni	-	-
Knorr Boia de Ardei lute	SP	20 buc./bax	220	36 luni	-	-
Knorr Piper Negru	VN	20 buc./bax	500	36 luni	-	-

MIX DE CONDIMENTE

Knorr Condimente pentru carne de pui	RO	20 buc./bax	350	18 luni	15	-
Knorr Condimente pentru carne	RO	20 buc./bax	350	18 luni	20	-
Knorr Condimente pentru cartofi	RO	20 buc./ bac	350	18 luni	-	-

MIX DE CONDIMENTE



Knorr
Condimente pentru carne de pui
350 g



Knorr
Condimente pentru carne
350 g



Knorr Condimente pentru cartofi
350 g

Gramaj recomandat/ porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					
-	-	5 - 25°C	-	■	■	■	■	■	■
-	-	5 - 25°C	-	■	■	■		■	■
-	-	5 - 25°C	-	■	■	■		■	■
-	-	5 - 25°C	-	■	■	■	■	■	■
-	-	5 - 25°C	713 kJ/ 170 kcal	■					
-	-	5 - 25°C	902 kJ/ 214 kcal	■	■	■	■	■	
-	-	5 - 25 C	953 kJ / 227 kcal	■	■	■		■	

DESERTURI



Crème Caramel 1,25 kg



Panna Cotta 0,78 kg



Mousse cu Ciocolată 1,44 kg



Prăjitură cu Ciocolată 0.52 kg



	Tara de origine	Mod de disponere	Greutate (kg)	Termen de valabilitate	Dozaj g/l (kg)	Litri (kg) / preparat final

DESERTURI

Prajitură cu Ciocolată	FR	6 buc./bax	0.52	10 luni	2.600	0.72
Crème Caramel	FR	6 buc./bax	1.25	18 luni	135	11.35
Panna Cotta	FR	6 buc./bax	0.78	24 luni	420	6.84
Mousse cu Ciocolată	FR	6 buc./bax	1.44	12 luni	160	4.50

TOPPING-URI

Topping Fructe de pădure	ES	6 buc./bax	1.00	18 luni	-	1.00
Topping Cacao	ES	6 buc./bax	1.00	24 luni	-	1.00
Topping Caramel	ES	6 buc./bax	1.00	24 luni	-	1.00

TOPPING-URI



Topping Fructe de pădure 1 kg



Topping Cacao 1 kg



Topping Caramel 1 kg

Gramaj recomandat/porție preparată (g)	Nr. porții preparate	Temperatură, transport și depozitare	Valoare energetică / 100 g	Tipuri de preparate					

060	12.00	max. 25°C	2300 kJ/540 kcal						
100	113.00	max. 25°C	1700 kJ/400 kcal						
095	72.00	max. 25°C	850 kJ/200 kcal						
050	90.00	max. 25°C	710 kJ/170 kcal						

-	-	max. 25°C	1226 kJ / 293 kcal						
-	-	max. 25°C	1128 kJ/ 270 kcal						
-	-	max. 25°C	1326 kJ/ 317 kcal						


CARTE D'OR
PROFESSIONAL

**Deserturile sunt o
combinație inedită
de gust, textură și
forme, gata de a fi
fotografiate de către
oaspeți**

**Carte d'Or Professional
evoluează odată cu
tine și-ți oferă o gamă
de soluții pentru
prepararea unor
deserturi creative**



Pentru mai multe informații și rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

14 GRUPE MARI DE ALERGENI ȘI INGREDIENTELE LOR ALTERNATIVE



OU ȘI DERIVATE DIN OU

(poate fi găsit în prăjituri, maioneză, mousse, paste, sosuri)

Se poate înlocui cu:

la coacere: piure de banane, amidon de porumb, făină de soia*, făină din semințe de carruba; **la panetare:** lapte de orez, lapte condensat* **desert:** gelatină, agar



LAPTE ȘI DERIVATE DIN LAPTE

(lactoză)

Se poate înlocui cu:

lapte de orez, lapte de migdale, lapte din soia



CRUSTACEE ȘI DERIVATE DIN CRUSTACEE

(raci, homari, creveți)

Se poate înlocui cu:

nu se pot înlocui



MOLUȘTE ȘI DERIVATE DIN MOLUȘTE

(midii, sepii)

Se poate înlocui cu:

nu se pot înlocui



PEȘTE ȘI DERIVATE DIN PEȘTE

(se găsește în sosuri de pește, pizza, dressing-uri pentru salate, supă concentrată, sos worchester)

Se poate înlocui cu:

nu se pot înlocui



ARAHIDE ȘI DERIVATE DIN ARAHIDE

(pot fi găsite în biscuiți, prăjituri, curry, deserturi)

Se poate înlocui cu:

semințe de in, semințe de dovleac, semințe de pin, semințe de floarea soarelui, nucă de cocos rasă, ulei de dovleac, hrișcă, mac



SOIA ȘI DERIVATE DIN SOIA

(poate fi prezent în preparate din carne, tofu, condimente)

Se poate înlocui cu:

ulei rafinat de soia, ulei de măsline, ulei de rapiță



SUSAN ȘI DERIVATE DIN SUSAN

(poate fi găsit în humus, pâine, ulei de susan și tahini)

Se poate înlocui cu:

linte, sămburi de floarea soarelui, sămburi de dovleac, mac



DIOXID DE SULF ȘI SULFIȚI

(în concentrație mai mare de 10mg/kg(l), în produsul preparat)

Se poate înlocui cu:

suc de lămâie



FRUCTE CU COAJĂ LEMNOASĂ

(fistic, migdale, alune, nuci macadamia, nuci pecan, caju)

Se poate înlocui cu:

suc de lămâie



CEREALE CARE CONȚIN GLUTEN

(grâu, secară, orz, ovăz)

Se poate înlocui cu:

orez, făină de porumb, quinoa, tapioca, hrișcă



ȚELINĂ ȘI DERIVATE DIN ȚELINĂ

(poate fi găsită în supe, supe deshidratate și dressing-uri)

Se poate înlocui cu:

lămâie, rădăcină de pătrunjel, alte mirodenii*



MUȘTAR ȘI DERIVATE DIN MUȘTAR

(poate fi găsit în pâine, curry, marinate, dressing-uri)

Se poate înlocui cu:

hrean, chilli, mirodenii și amestecuri pe bază de plante*



LUPIN SAU DERIVATE DIN LUPIN

(poate fi găsit în unele tipuri de pâine, paste)

Se poate înlocui cu:

leguminoase, soia*, grâu*, ou*, produse lactate*

ÎNLOCUIEȘTE SIMPLU, ÎN MENU:

→ Tortilla din făină albă **cu** tortilla de porumb, fără gluten
→ Tăiței cu ou **cu** paste de orez, legume

→ Couscous **cu** quinoa, couscous din mei
→ Tagliatele **cu** paste fără gluten și fără ou, orez
→ Făină pentru pane-uri **cu** fulgi de cartofi/porumb, fără gluten

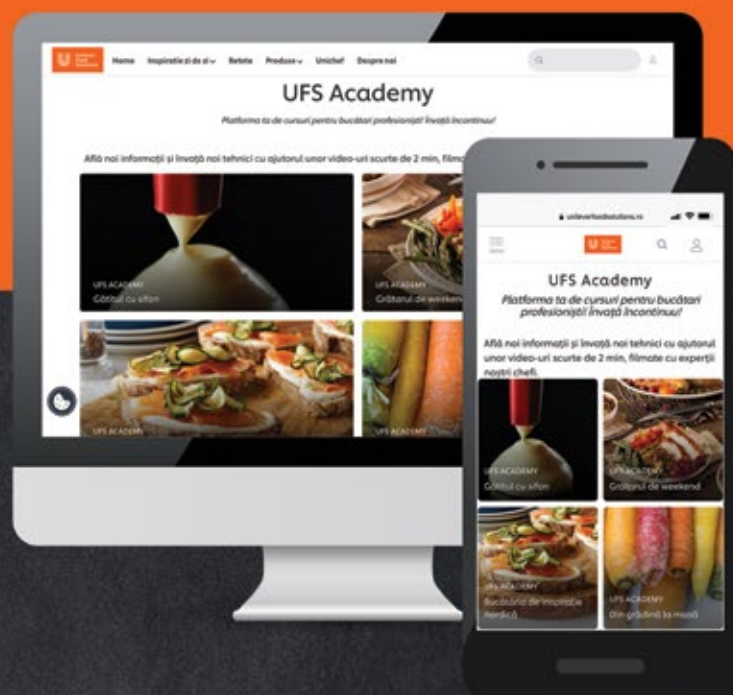
*Unele din alternativele arătate aici, pot aparține, în unele situații, unei alte grupe de alergeni, dintre cele 14. Când într-un preparat, ar trebui scos un alergen anume, trebuie verificat dacă poate fi folosită alternativa.

UFS ACADEMY



**CURSURI PENTRU
BUCĂTARI
PROFESIONIȘTI.
ÎNVAȚĂ
ÎNCONTINUU!**

**DOBÂNDEȘTE
NOI ABILITĂȚI
CU AJUTORUL UNOR
VIDEO-URI SCURTE
DE 2 MINUTE!**



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.



**Conectează-te la
experiența #UniChef!**

Un proiect de la #bucataripentrubucatori

UniChef este un **proiect educațional** prin care **bucătarii învață, în mod practic, de la Chefi traineri experimentați**, acumulează cunoștințe și informații din domeniul HoRe pentru a deveni adevărați artiști în gastronomie!

DEZVOLTĂ-ȚI 12 COMPETENȚE PROFESIONALE
intrând cel puțin o dată pe săptămână în aplicația UniChef!



Ai acces la conținutul oferit de **22 bucătari traineri** recunoscuți la nivel național și internațional: **28 cursuri, 2 workshop-uri, 1 incubator delivery, 129 rețete, sfaturi, poze, video și alte materiale.** Iar numerele sunt în continuă creștere!



Faci parte dintr-o comunitate cu peste 1500 de bucătari din toate colțurile țării, afli constant informații utile din piața HoReCa și poți să adresezi întrebări bucatarilor traineri.



Poți accesa aplicația de oriunde, direct **de pe telefon sau de pe tabletă!**



Participi la concursurile organizate în aplicație și **poți câștiga cursuri la școlile de profil din România!**



Unilever
Food
Solutions

Creează-ți cont pe ufs.com pentru:

**Acces la cursuri gratuite pentru bucătari
Rețete și ponturi de la chefi din întreaga lume
Cele mai recente trenduri culinare**

**Prin abonarea la newsletter
vei fi la curent cu toate
noutățile UFS!**

A black smartphone is shown vertically, displaying the UFS website's newsletter sign-up page. The browser address bar shows 'unileverfoodsolutions.ro'. The page features a header with a menu icon, the UFS logo, a search icon, and a user profile icon. Below the header is a banner image of chefs in a kitchen with the text 'Aboneaza-te la newsletter'. The main content area is titled 'Aboneaza-te la Newsletter' and contains four input fields: 'PRENUME *', 'NUME *', 'ADRESA DE EMAIL *', and 'TIPUL LOCATIEI *' with a dropdown arrow.

**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu CD Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Florentina Matei KA & Distributive Manager	0726.244.677 florentina.matei@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassitto Area Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Andreea Constantin Chain Account Executive	0723.293.124 valentina-andreea.constantin@unilever.com
București sect 2, 3, 4, 5 și 6, Sud Ilfov, Teleorman, Giurgiu	Cosmin Pantea Sales Representative	0726.703.175 cosmin.pantea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj, Vâlcea, Argeș	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
București sect 1, Nord Ilfov, Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Sud Litoral Constanța, Ialomița, Călărași	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Tulcea, Galați, Brăila, Buzău și Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Suceava, Botoșani, Iași, Neamț, Bacău și Vaslui	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Sales Representative	0723.298.278
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 casba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0722.275.441 andrei.seres@unilever.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.