

От професионалисти
за професионалисти



Продуктов Каталог 2024

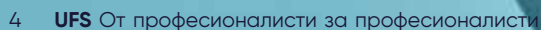


Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

” Има толкова много
ястия, които лесно
могат да бъдат адаптирани
или усъвършенствани.
Просто трябва да
проявите творчество. “







Изживяване без робуване на правила

Във всички аспекти на живота изискваме по-интензивни, по-добри, по-ярки изживявания, които няма да забравим – и защо по отношение на храната, която ядем, трябва да е различно?

Живеем в епоха на претоварване на сетивата и е време да се възползваме от него. Клиентите искат да видят, че готвачите разчупват правилата и експериментират по-смело. Те искат необуздан фюжън, хаотично готвене и авантюристичен подход към ястията, които виждат в менюто.

Бъдещето на ресторантьорството е свързано с възприемането на храната като форма на бягство – визия, която се постига чрез потребността да се изненадват и предизвикват посетителите със сетивни ястия, предназначени да доставят наслада.

МЕНЮТА С МАЛКО ХРАНИТЕЛНИ ОТПАДЪЦИ



A close-up photograph of kimchi, showing the translucent, layered texture of the fermented cabbage leaves coated in a vibrant red chili paste. The lighting highlights the glistening surface of the vegetables.

Максимално използване на креативността

Време е да разширите границите на кулинарната Ви креативност и да превърнете хранителните отпадъци във впечатляващо ястие.

Нарастващата цена на продуктите ни подтиква да бъдем изобретателни, за да намалим хранителните отпадъци, независимо дали става дума за използване на цялата съставка за създаване на повече компоненти или за споделяне на излишъците с други ресторанти. Намаляването на отпадъците вече не е само въпрос на устойчивост, а на максимално използване на потенциала на съставките и създаване на уникални истории за храна, които обединяват общностите.



**Полагате усилия всеки
детайл от ястието ви да е
добър, но ако съставките
ви не са достатъчно
добри, това се усеща.**

**Автентична, богата и
кремообразна майонеза,
която дава страхотни
результати във всички
ВАШИ ЯСТΙΑ.**





Богат вкус
и кремообразна
текстура, обичана
от готвачи и гости

Предимства



- Богат вкус и кремообразна текстура.
- Текстурата се запазва **идеална** и след комбиниране с други съставки.
- Разнообразна употреба в студени ястия и с добра устойчивост при нагряване.
- Направена с **истински, качествени съставки**, като яйца от свободно отглеждани кокошки и олио от устойчив произход.
- Без добавени консерванти, оцветители, лактоза и глутен.



Правилната майонеза за всяка кухня





HELLMANN'S

EST.1913



„Имам нужда от лесен начин за приготвяне на класически и модерни салати с дресинги и винегрети с високо качество, които отличават менюто ми и помагат на бизнеса ми да расте.“

Готови за употреба салатни дресинги с високо качество, които помагат на готвачите да приготвят класически и модерни салати с лекота.





Превъзходно
качество,
съставки и вкус

Предимства

- Готови за употреба и идеални за всички видове салати.
- Направени с рапично олио от устойчиви източници.
- Без глутен.
- С яйца от свободно отглеждани кокошки.
- Разнообразна употреба. Страхотни също за бургери, сандвичи, сьомга, пиле.





Имам нужда от кетчуп
със завършен вкус и
приятна текстура

Hellmann's кетчуп с вкус
на истински домати и
универсална употреба





**Отлична основа
за домати
сосове, дипове и
дресинги**

Предимства

- Автентичен вкус и цвят на домати
- Направен с троен концентрат на доматино пюре
- Универсална употреба





ТЕЧНИ БУЛЬОНИ | ПРОДУКТОВА ГАМА

Концентрирани универсални моно вкусове,
които подобряват ястията и ви позволяват да
готвите без ограничения.

БУЛЬОНИ



Knorr течен

Телешки бульон

Тегло 1 | Готов продукт 61 |



Knorr течен

Зеленчуков бульон

Тегло 1 | Готов продукт 61 |



Knorr течен

Пилешки бульон

Тегло 1 | Готов продукт 62 |



Knorr течен

Бульон от морски дарове

Тегло 1 | Готов продукт 30 |



Knorr течен

Рибен бульон

Тегло 1 | Готов продукт 30 |

Имам нужда от
по-интензивен и
дълготраен вкус,
който се постига
лесно

Knorr Професионални
течни бульони в
концентрирана формула –
бульони от ново поколение,
подходящи за всяко ястие



Налични в 5 основни вкуса



БУЛЬОНИ | ПРОДУКТОВА ГАМА

Професионалните бульони Knorr ви осигуряват постоянно качество на вкуса.

БУЛЬОНИ



Knorr пастообразен

Пилешки бульон

Тегло 1 kg Готов продукт 50 l



Knorr пастообразен

Телешки бульон

Тегло 1 kg Готов продукт 50 l



Knorr пастообразен

Зеленчуков бульон

Тегло 1 kg Готов продукт 50 l



Knorr пастообразен

Рибен бульон

Тегло 1 kg Готов продукт 25 l



Knorr желиран

Телешки бульон

Тегло 800 g Готов продукт 45 l



Knorr прахообразен

Пилешки бульон

Тегло 3,5 kg Готов продукт 44 l



Деликат

Пилешки гранули

Тегло 3 kg



Деликат

Универсална зеленчукова подправка

Тегло 20 kg



Деликат

Универсална зеленчукова подправка

Тегло 2 kg

ПРОДУКТИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ ПРОДУКТОВА ГАМА

Knorr
PROFESSIONAL

ПОДПРАВКИ



Knorr Primerba

Провансалски билки

Тегло 0,34 kg



Knorr Primerba

Босилеково песто

Тегло 0,34 kg



Knorr Primerba

Къри паста

Тегло 0,34 kg



Knorr Primerba

Червено песто

Тегло 0,34 kg



Knorr Primerba

Азиатско песто

Тегло 0,34 kg



Knorr

Универсална подправка за грил

Тегло 1 kg



Knorr

Подправка за риба и морски дарове

Тегло 0.75 kg



Knorr

Подправка за пилешко месо

Тегло 0.70 kg



Knorr

Подправка за телешко месо

Тегло 0.75 kg



Knorr

Шафранова паста

Тегло 800 g



Knorr

Подправка за пиле

Тегло 350 g





ИНТЕНЗИВНИ ТЕЧНИ ПОДПРАВКИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ ПРОДУКТОВА ГАМА

ТЕЧНИ ПОДПРАВКИ



Knorr Roast Umami

Наситен карамелен вкус на бавно изпечен лук и чесън. 100% естествени съставки, без глутен, подходящ за вегани.



Knorr Citrus Fresh

Свеж вкус на мандарина, лайм и юзу



Knorr Deep Smoke

Притежава плътна структура и изразен вкус на месо и бульон



Knorr

ИНТЕНЗИВНИ ПОДПРАВКИ



СЪСТАВКИ, КОИТО ТИ
ПОМАГАТ ДА ПРИГОТВИШ
ЗАБЕЛЕЖИТЕЛНИ ЯСТΙΑ



ПРОДУКТИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ ПРОДУКТОВА ГАМА

ГОТОВИ СОСОВЕ



Knorr

Балсасмова редукция

Тегло 250 ml



Knorr

Соев сос

Тегло 1l



Knorr

Уорчестър сос

Тегло 1,13 kg



Knorr

Японски терияки сос

Тегло 1l



Knorr

Пикантен сос с чили и чесън

Тегло 1l



Knorr

Пикантен сос с чили и соя

Тегло 1l





**Основни и ароматни
сосове, с които можете
да надградите и обогатите
ястията си.**



**Knorr**

Братен Джус

Тегло 1,5 kg Готов продукт 16,6 l**Knorr**

Деми Глас

Тегло 1,1 kg Готов продукт 11,6 l**Knorr**

Грейви за свинско

Тегло 1,4 kg Готов продукт 14 l**Knorr**

Тъмен кафяв сос

Тегло 1,0 kg Готов продукт 10 l



ТЕЧНИ СОСОВЕ ПРОДУКТОВА ГАМА

ТЕЧНИ СОСОВЕ



Knorr

Холандез

Тегло 1л



Knorr

Гъбен сос

Тегло 1л



Knorr

Демиглас сос

Тегло 1л



COCOBÉ

ИТАЛИАНСКА КОЛЕКЦИЯ



Knorr

Четири сирена

Тегло 1,2 kg Готов продукт 6,2 l



Knorr

Бял гъбен

Тегло 1 kg Готов продукт 4,2 l



Knorr

Карбонара

Тегло 1 kg Готов продукт 5 l



Knorr

Доматен

Тегло 1 kg Готов продукт 6 l

ДРУГИ



Knorr

Беарнез

Тегло 1 kg Готов продукт 7 l



Knorr

Пепър

Тегло 1 kg Готов продукт 10 l



Knorr

Маслен с лимон

Тегло 0,8 kg Готов продукт 4,2 l



Knorr

Ру (база за Бешамел)

Тегло 1 kg Готов продукт 10 l



Knorr

Холандез

Тегло 1 l Готов продукт 5,8 l



Maizena

Царевично нишесте

Тегло 2,5 kg





ГАРНИТУРИ ПРОДУКТОВА ГАМА

Knorr картофено пюре

Ароматно картофено пюре, приготвено от подбрани картофи и нискомаслено мляко.



Knorr Картофено пюре с мляко

Тегло 4 kg Готов продукт 25 kg

Knorr картофено пюре на люспи

Висококачествени картофи – събрани, сварени, изсушени и направени на люспи. 99% картофи, добити от устойчиво земеделие.



Knorr Картофено пюре на люспи

Тегло 4 kg Готов продукт 30 kg



Knorr

Доматена супа

Тегло 1 kg Готов продукт 11,1 l



Knorr

Зеленчукова крем супа

Тегло 1,8 kg Готов продукт 18,2 l



Knorr

Гъбена крем супа

Тегло 2 kg Готов продукт 22 l



ОБОГАТЕТЕ ВКУСА НА ВАШИТЕ САЛАТИ С НАШИТЕ НОВИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ



HELLMANN'S БАЛСАМОВ ВИНЕГРЕТ

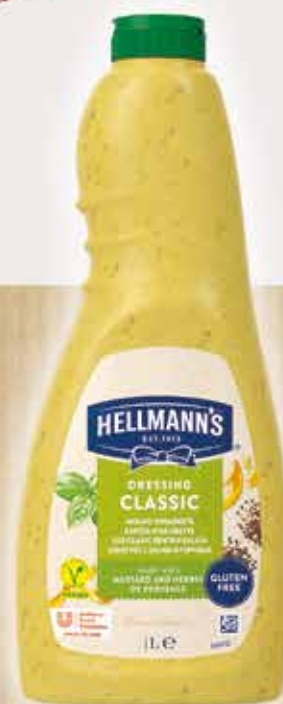
Приготвен с балсамов оцет
от Модена (IGP)

Без глютен и лактоза

Подходящ за вегани

Без добавени консерванти

ОПИТАЙТЕ НОВИТЕ HELLMANN'S ВКУСОВЕ



HELLMANN'S ВИНЕГРЕТ С БИЛКИ И ГОРЧИЦА

Приготвен с провансалски
билки и горчица

Без глютен и лактоза

Произведен от устойчиво земеделие

Без добавени консерванти



ПРОДУКТИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ | ПРОДУКТОВА ГАМА

Салатните дресинги Hellmann's са с автентичен вкус и без глутен.



ПРОДУКТИ ЗА ОВКУСЯВАНЕ

САЛАТНИ ДРЕСИНГИ



Hellmann's

Дресинг Цезар

Тегло 1 l



Hellmann's

Дресинг Хиляда острова

Тегло 1 l



Hellmann's

Дресинг Мед и горчица

Тегло 1 l

САЛАТНИ ВИНЕГРЕТИ



Hellmann's

Балсамов винегрет

Тегло 1 l



Hellmann's

Винегрет с билки и горчица

Тегло 1 l



Hellmann's

Цитрусов винегрет

Тегло 1 l





Hellmann's майонеза

За перфектни бургери и сандвичи

Тегло 1 l



Hellmann's кетчуп

Произведен от домати, узрели под пряка слънчева светлина

Тегло 1 l



Hellmann's барбекю сос

С вкус на карамелизиран лук

Тегло 1 l



Hellmann's чеснов сос

С парченца чесън

Тегло 1 l





Hellmann's майонезен сос Fries

С билки и лимон

Тегло 850 ml



Hellmann's горчица

Произведена от жълто синапено семе

Тегло 1 l



Hellmann's пикантен сос салса

С люти чушки халапеньо и екстракт от чили

Тегло 910 ml





Hellmann's

Real майонеза

Тегло 4,7 kg



Hellmann's

Майонеза Декор

Тегло 2,8 kg



Hellmann's

Веган майонеза

Тегло 3 kg



Hellmann's

Майонеза Deli

Тегло 5 kg



Hellmann's

Горчица

Тегло 3 kg



Hellmann's

Кетчуп

Тегло 5 kg



Hellmann's

Кетчуп

Тегло 4,8 kg



Hellmann's

Барбекю

Тегло 4,8 kg



Hellmann's
майонеза

Терло 430 ml



Hellmann's
кетчуп

Терло 485 ml



Hellmann's
барбекю

Терло 250 ml



Hellmann's
горчица

Терло 250 ml





Hellmann's

Real майонеза

Тегло 10 ml 198 дози в кутия



Hellmann's

Майонеза Light

Тегло 10 ml 198 дози в кутия



Hellmann's

Кетчуп

Тегло 10 ml 198 дози в кутия

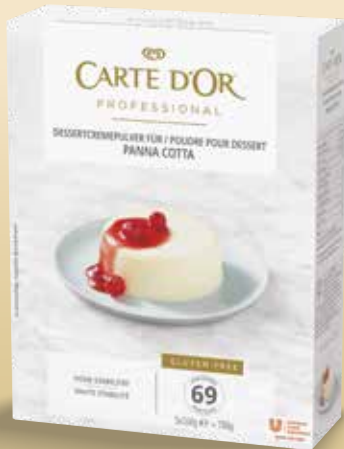


Hellmann's

Горчица

Тегло 10 ml 198 дози в кутия





Carte D'Or
Крем Панакота

Тегло 0,78 kg Готов продукт 6,81 l



Carte D'Or
Крем Брюле / Крем Карамел

Тегло 1,25 kg Готов продукт 11,35 l



ПРОДУКТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул

Тегло

Брой в
кашон

Срок на
годност

Дозирание

Готов
продукт

kg, l

бр.

м.

g/l,
g/kg

l, kg

Бульони

Knorr Бульони

(Течни)

Пилешки бульон	1 kg	6	12	20 g/l	62 l
Телешки бульон	1 kg	6	12	20 g/l	61 l
Зеленчуков бульон	1 kg	6	12	20 g/l	61 l
Течен Рибен бульон	1 kg	6	12	30 g/l	30 l
Течен бульон от морски дарове	1 kg	6	12	30 g/l	30 l
Желиран телешки бульон	800 gr	12	12	30 g/l	27 l

Knorr Бульони

(Пастообразни)

Пилешки бульон	1 kg	6	18	20 g/l	50 l
Телешки бульон	1 kg	6	18	22 g/l	45 l
Зеленчуков бульон	1 kg	6	18	20 g/l	50 l
Рибен фонд	1 kg	6	15	20 g/l	25 l

Knorr Бульони

(Прахообразни)

Пилешки бульон	3.5 kg	1	15	15 g/l	233 l
----------------	--------	---	----	--------	-------

Продукти за овкусяване

Knorr Подправки

(Пастообразни, Прахообразни)

Шафранова паста	0.8 kg	2	18	20 g/l	4 l
Течна подправка за овкусяване Roast Umami	0.4 kg	6	12		
Течна подправка за овкусяване Citrus fresh	0.4 kg	6	12		
Течна подправка за овкусяване Deep smoke	0.4 kg	6	12		
Универсална подправка за грил	1 kg	6	24		
Primerba Провансалски билки	0.34 kg	2	12		
Primerba Босилеково песто	0.34 kg	2	12		
Primerba Червено песто	0.34 kg	2	12		
Primerba Къри паста	0.34 kg	2	12		
Primerba Азиатско песто	0.34 kg	2	9		
Деликат Универсална зеленчукова подправка	2 kg	6	24		
Деликат Универсална зеленчукова подправка	20 kg	1	24		
Деликат Пилешки гранули	3 kg	1	18	10g/l	300 l
Подправка за риба и морски дарове	0.75 kg	6	15	15 g/kg	
Подправка за телешко месо	0.75 kg	6	15	15 g/kg	
Подправка за пилешко месо	0.7 kg	6	15	15 g/kg	

ПРОДУКТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стойност на хранителни вещества				Специални символи					
Енергийна стойност	Белтъци	Въгле-хидрати	Мазнини	Без глутен	Без мононатриев глутамат	Без изкуствени оцветители	Без изкуствени консерванти	Подходящо за вегетарианци	
kj/kcal	g	g	g						

за 100 g готов продукт

530/130	10	12	4.0	•	•	•	•		
285/68	8.2	4.7	1.7	•	•	•	•		
280/65	4	11	<0.5	•	•	•	•	•	
				•					
289/68	5.2	11	0.5	•					
312/74	12	4	0.7	•					

за 100 g готов продукт

1207/296	7,4	21	21	•			•		
1308/327	14	15	24	•		•	•		
1281/319	13	19	22	•			•	•	
1800/430	11	44	24		•	•			

за 100 g готов продукт

690/170	10	22	4			•			
---------	----	----	---	--	--	---	--	--	--

за 100 g готов продукт

2000/480	2	62	25	•	•				
1560/656	1.60	33	11	•		•	•	•	
1480/627	0.60	34	<0.50			•	•	•	
1330/563	0.60	28	1.30	•			•	•	
660/160	9	23	2			•	•		
1700/420	5	8	40					•	
2200/550	5.8	7	55					•	
2100/520	5	10	51		•			•	
1900/460	6	11	43			•	•	•	
2100/500	3.5	8	50	•		•	•	•	
474/112	4.8	21	<0.5				•	•	
474/112	4.8	21	0.5				•	•	
600/145	-	25	0.9				•		
1083/258	4.9	45	3.2		•	•	•		
1033/247	7.6	38	6.4		•	•	•	•	
972/232	5.8	36	5.7		•	•	•	•	

ПРОДУКТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул

Тегло

Брой в
кашон

Срок на
годност

Дозирание

Готов
продукт

kg, l

бр.

м.

g/l,
g/kg

l, kg

Сосове



Hellmann's & Knorr Готови сосове (Течни)

Hellmann's Дресинг Хиляда острова	1 l	6	9		1 l
Hellmann's Дресинг Цезар	1 l	6	9		1 l
Hellmann's Дресинг Мед и горчица	1 l	6	9		1 l
Hellmann's Цитрусов винегрет	1 l	6	9		1 l
Hellmann's Балсамов винегрет	1 l	6	11		1 l
Hellmann's Винегрет с билки и горчица	1 l	6	8		1 l
Knorr Балсамова редуция	0.25 kg	6	60		0.25 l
Knorr Соев сос	1.3 kg	6	24		1.3 l
Knorr Уорчестър сос	1.13 kg	6	36		1.1 l
Knorr Японски терияки сос	1 kg	6			
Hellmann's Real Майонеза	4.7 kg	1	8		4.7 kg
Hellmann's Майонеза Декор	2.8 kg	1	9		2.8 kg
Hellmann's Майонеза Deli	5 kg	1	9		5 kg
Hellmann's Веган майонеза	3 kg	1	8		3 kg
Hellmann's Кетчуп	5 kg	1	10		5.0 l
Hellmann's Горчица	3 kg	1	9		3.0 l
Hellmann's Барбекю	4.8 kg	3	9		4.8 l
Hellmann's Кетчуп	4.8 kg	3	9		4.8 kg
Hellmann's Майонеза	0.43 ml	12	12		
Hellmann's Кетчуп	0.485 ml	8	12		
Hellmann's Горчица	0.25 ml	8	12		
Hellmann's Барбекю	0.25 ml	8	18		
Hellmann's Горчица	0.950 kg	6	12		
Hellmann's Барбекю сос	0.860 kg	6	12		
Hellmann's Чеснов сос	0.850 kg	6	12		
Hellmann's Майонеза	0.950 kg	6	12		
Hellmann's Кетчуп	0.819 kg	6	12		
Hellmann's Майонезен сос Fries	0.850 kg	6	12		
Hellmann's Майонеза Real доза	0.10 ml	198	9		
Hellmann's Майонеза Light доза	0.10 ml	198	9		
Hellmann's Кетчуп доза	0.10 ml	198	12		
Hellmann's Горчица доза	0.10 ml	198	9		



Knorr сосове (Течни)

Сос Холандез	1 l	6	7		1 l
Демис глас	1 l	6	12		1 l
Гъбен сос	1 l	6	12		1 l



Knorr Основни (Прахообразни)

Демис Глас	1.1 kg	6	24	95 g/l	11.6
Братен Джус	1.5 kg	6	18	90 g/l	16.6
Грейви за свинско	1.4 kg	6	15	100 g/l	14
Холандез	1 kg	6	15	170 g/l	5.8
Тъмен кафяв сос	1 kg	6	18	100 g/l	10

ПРОДУКТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стойност на хранителни вещества				Специални символи					
Енергийна стойност	Белтъци	Въгле-хидрати	Мазнини	Без глутен	Без мононатриев глутамат	Без изкуствени оцветители	Без изкуствени консерванти	Подходящо за вегетарианци	
kJ/kcal	g	g	g						

за 100 g готов продукт

1455/360	1.5	11	34		•	•	•	•	
1255/303	2.6	11	27		•	•			
1492/361	1.3	14	33		•	•	•	•	
2095/608	<0.5	12	50		•	•	•	•	
356/85	<0.5	19	<0.5	•	•	•	•	•	
1355/324	0.8	4.5	33	•	•	•	•	•	
870/250	0.61	47.58	0		•			•	
1243/293	3.39	69	0.14		•	•		•	
460/110	0.3	0.2	0.2		•		•	•	
				•	•				
2968/714	1.2	1.3	79	•	•		•		
3000/740	1.5	3.5	80	•	•	•	•	•	
1109/265	<0.5	6	26	•	•	•		•	
460/110	0.9	25	0.1	•	•	•		•	
2740/655	<0.5	4	72	•	•	•		•	
480/110	5	9	6		•	•	•	•	
527/125	0.5	28.27	0.05		•			•	
254/60	<0.5	14	<0.1		•	•		•	
2985/726	1.1	1.3	79					•	
397/93	1.4	21	0.5			•	•		
1113/269	1.7	4.3	25					•	
669/159	0.9	33	0.7		•				
390/93	3.20	9.70	3.80						
1514/362	1.20	13	33						
390/93	3.20	9.70	3.80						
2986/714	1.20	1.40	79						
1100/280	0.70	7	27						
450/106	0.90	25	<0.50						
410/95	5	4	6						

за 100 g готов продукт

1900/460	1.50	2.00	50.00		•	•		•	
190/45	2	6	1.5		•		•		
380/91	0.7	5.3	7.1	•	•	•	•	•	

за 100 g готов продукт

1500/370	8	58	12		•		•		•
1500/360	12	42	16				•		•
1600/380	7	57	13		•		•		•
2200/540	6	40	38		•	•	•	•	•
109/26	0.7	4.2	0.7						

ПРОДУКТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Артикул

Тегло

Брой в
кашон

Срок на
годност

Дозирание

Готов
продукт

kg / l

бр.

м.

g/l

l



Knorr Италианска колекция (Прахообразни)

Четири сирена	1.2 kg	6	12	195 g/l	6.2
Карбонара	1 kg	6	15	200 g/l	5
Бял гъбен	1 kg	6	12	240 g/l	4.2
Доматен (база за Болонезе)	1 kg	6	15	200 g/l	6



Knorr & Maizena Др (Прахообразни)

Беарнез	1 kg	3	18	150 g/l	7
Пепър	1 kg	6	18	120 g/l	10
Маслен с лимон	0.8 kg	6	18	190 g/l	4.2
Ру (база за Бешамел)	1 kg	6	18	100 g/l	10
Maizena Царевично нишесте	2.5 kg	4	36		



Knorr Азиатски

(Течни, Пастообразни, Прахообразни)

Пикантен сос с чили и соя	1 l	6	12		
Пикантен сос с чили и чесън	1 l	6	12		

Подправки със 100% естествени съставки



Knorr Подправки със 100% естествени съставки (Прахообразни)

Подправка за пиле	350 г	20	15		
-------------------	-------	----	----	--	--

Гарнитури



Knorr Гарнитури (Прахообразни)

Картофено пюре с мляко	4.00 kg	1	18	180 g/l	25.6
Доматена Картофи на люспи	4 kg	1	18	100 gr	30 kg

Крем супи



Knorr Крем Супи (Прахообразни)

Гъбена	2 kg	3	18	90 g/l	22.2
Доматена	1 kg	3	6	90 g/l	11.1
Зеленчукова	1.8 kg	6	18	110 g/l	18.2

Десерти



Carte d'Or Десерти (Прахообразни)

Крем Брюле/Карамел	1.25 kg	6	18	135 g/l	11,35 l
Крем Панакота	0.78 kg	6	24	130 g/l	6,8 l

ПРОДУКТОВИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Стойност на хранителни вещества				Специални символи					cook + chill
Енергийна стойност	Белтъци	Въглехидрати	Мазнини	Без глутен	Без мононатриев глутамат	Без изкуствени оцветители	Без изкуствени консерванти	Подходящо за вегетарианци	
kJ/kcal	g	g	g	БЕЗ ГЛУТЕН	БЕЗ ГЛУТАМАТ	БЕЗ ОЦВЕТТЕЛИ	БЕЗ КОНСЕРВАНТИ	ВЕГЕТАРИАНЦИ	
за 100 g готов продукт									
2500/540	10	39	38		•	•	•	•	•
2400/570	12	34	42		•	•	•	•	•
2200/520	8	47	32		•	•	•	•	•
520/120	7	8	7		•	•	•	•	•
за 100 g готов продукт									
760/180	0.5	10	16		•			•	•
1300/280	5.5	27.5	13		•	•	•		•
1800/450	5	59	20		•	•	•	•	•
2408/582	6.4	46	40		•	•	•	•	•
1500/350	0.6	87	0.1	•	•	•	•	•	•
за 100 g готов продукт									
1060/253	1.5	62	0.12						
807/193	0.46	48	0.12		•				
за 100 g готов продукт									
713/170	6.2	19	6.7	•	•	•	•	•	
за 100 g готов продукт									
230/55	1.5	9	1	•	•	•	•	•	•
260/363	2.10	9.90	1.10	•	•	•	•		
за 100 g готов продукт									
1600/380	12	57	11			•	•	•	•
1400/340	8	64	4.5		•	•	•	•	•
1800/440	8	41	25		•	•	•	•	•
за 100 g готов продукт									
1700/400	1.5	94	1		•	•	•	•	
1700/400	8	89	0	•	•	•	•	•	



#Prepped for tomorrow

За повече информация относно нашите продукти и заявка за професионални презентации се обърнете към кулинарните ни консултанти и представители.

**Дико Томчев**

Кулинарен консултант
Западна и Централна България

☎ 0882 760 434

Diko.Tomchev@unilever.com

**Александър Кузев**

Кулинарен консултант
Източна и Централна България

☎ 0886 398 610

Alexander.Kouzev@unilever.com

**Марияна Деянова**

Регионален мениджър продажби
Източна и Централна България

☎ 0886 738 774

Mariyana.Deyanova@unilever.com

**Никола Чобанов**

Мениджър ключови клиенти

☎ 0886 801 757

Nikola.Chobanov@unilever.com

**Спас Горанов**

Експерт регионални продажби
и кулинарен експерт за
Югозападна България

☎ 0889 438 175

Spas.Goranov@unilever.com

**Антоанета Николова**

Търговски представител
София и Северозападна България

☎ 0882 700 355

Antoaneta.Nikolova@unilever.com

**Иванка Терзиева**

Търговски представител
Регион Бургас

☎ 0882 528 558

Ivanka.Terzieva@unilever.com

**Александър Александров**

Търговски и кулинарен експерт,
Централна и Северна България

☎ 0884 123 922

Aleksandar.Aleksandrov@unilever.com

Научете повече за нашите специални предложения, рецепти и
идейни приложения на официалната ни страница.

www.unileverfoodsolutions.bg



БЪДЕЩИ МЕНЮТА

ВОДЕЩИ СВЕТОВНИ ТЕНДЕНЦИИ 2024



**Unilever
Food
Solutions**



Разбери
повече за
Бъдещи менюта
2024 и свали
безплатно
брошурата тук



Юниливър България ЕООД,
Бизнеспарк София, сгр. 4, ет.5; тел.: 02 / 965 40 11