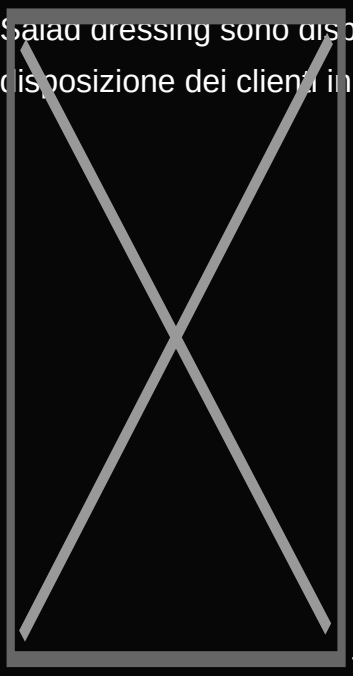
Le novità 2019 di Hellmann's

gamma-hellmanns-completa-3df22eb1

Hellmann's, il brand di dressing Unilever Food Solutions, proposto nei locali di maggior successo nel mondo, presenta alla ristorazione nuovi prodotti e formati. Le nuove Hellmann’s Salad dressing per creare con facilità insalate sempre diverse e gustose, in quattro varianti: Caesar, Yogurt, Honey & Mustard e Thousand Island. Prodotti solo con ingredienti di qualità, come le uova da allevamento all’aperto, i dressing sono pronti all’uso e facili da personalizzare con erbe e spezie. Le Hellmann’s Salad dressing sono disponibili in bottiglie da un litro e nei nuovi e comodi formati monodose, a disposizione dei clienti in sala per offrire eccellenza e un servizio distintivo.



Tra le novità di quest’anno anche la gamma Hellmann’s Street Food, pensata per il foodservice, in cinque diverse varianti per un’esperienza di gusto unica e inconfondibile: dalle tradizionali Mayo, Tomato Ketchup, Yellow Mustard, alle nuove Fries Deluxe e Sweet BBQ. Hellmann’s Street Food coniuga ingredienti eccellenti a un formato estremamente maneggiabile, che permette di tenere la bottiglia con una sola mano, mentre con l’altra si serve il cliente.

Le novità Hellmann’s si presentano alla ristorazione in un look totalmente rinnovato, espressione del rispetto per l’origine e l’autenticità degli ingredienti. L’accento è sulle materie prime delle ricette, sulla loro genuinità e sul loro gusto naturale. Sui pack all’inconfondibile blue ribbon dell’etichetta, garanzia della storia e della qualità Hellmann’s, si accompagnano le immagini illustrate dai toni caldi e naturali dei principali ingredienti delle ricette: uova, pomodori, limoni, cipolle, olive.