

Salad Dressing Hellmann's, pensate per dare più gusto alle insalate estive



Tre le referenze disponibili per il mondo della ristorazione per **dare più gusto alle insalate estive**: Salsa Caesar, Salsa Yogurt, Salsa Senape e Miele.

Si tratta di condimenti premium, con ingredienti di alta qualità, dai sapori contemporanei e con la giusta cremosità. Subito pronti all'uso, ma anche facili da ricettare con erbe e spezie, permettono al professionista della ristorazione di **diversificare la propria proposta di insalate classiche e di tendenza**.

La **Salsa Caesar**, gluten free, con formaggio italiano, aglio e acciughe, è pensata per la Caesar Salad ma è ottima anche per i wrap e con gli asparagi verdi.

La **Salsa Yogurt**, gluten free e adatta ai vegetariani (EVU logo), è una base estremamente versatile, ottima per accompagnare verdure, insalate di pasta, per ricettare sandwich e in abbinamento alle patate.

La **Salsa Senape e Miele**, gluten free, senza lattosio e adatta ai vegetariani (EVU logo), con grani interi di senape, è ideale per accompagnare insalate originali e gustose ma anche in abbinamento

a pasta, pollo, salmone affumicato e sandwich.

Tutti i prodotti sono gluten free, hanno un'etichetta sempre più pulita e sono **disponibili in confezioni da 1 litro**, semplici da usare e da conservare.