



PRESSEMITTEILUNG

Doppel-Launch: Hellmann's erweitert sein Sortiment um neue Dressings und Vinaigrettes

Unilever Food Solutions & Langnese bringt mit Hellmann's gleich zwei neue Produktsortimente auf den Markt. Die Dressing-Allrounder in den Geschmacksrichtungen Thousand Islands, Joghurt, Caesar, Balsamico und Essig-Öl lassen sich nicht nur klassisch für Salate, sondern auch kreativ als Sauce für Sandwiches oder als Dip für Fingerfood einsetzen. Ebenso einfach in der Handhabung und schnell zubereitet sind die vier neuen Vinaigrettes von Hellmann's, die nicht nur eine praktische Ergänzung fürs Salatbuffet sind, sondern auch in der warmen Küche eingesetzt werden können.

Hamburg, April 2024. Hellmann's ist seit über 100 Jahren die weltweite Nummer eins auf dem Mayonnaise-Markt und zeigt, dass sie sich mit innovativen Produkten auf die Nachfrage der Gastronomie einstellt. „Bei der Entwicklung unserer neuen Dressings und Vinaigrettes war es uns wichtig, mit praktischen Produkten auf die Bedürfnisse der Gastronomie einzugehen, um in Zeiten von Personalmangel für Entlastung zu sorgen“, erklärt Thomas Gollnow, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Langnese. „Unsere Dressings beispielsweise sind nicht nur als Salatsaucen gedacht, sie finden als Allrounder in den unterschiedlichsten Gerichten Verwendung“, so Gollnow weiter. „Auch bei den neuen Vinaigrettes setzen wir auf eine breite Geschmackspalette, damit für jede Küche etwas dabei ist.“

Drei neue Dressings: von frisch bis pikant

Das neue Thousand-Islands-Dressing eignet sich durch die Zutaten Gurke, Paprika und Tomate besonders gut für kalte Vorspeisen wie Garnelencocktails oder Rohkost-Variationen, passt aber durch seine pikante Komponente auch hervorragend zu Fischgerichten. Der Klassiker Caesar wird durch italienischen Käse,



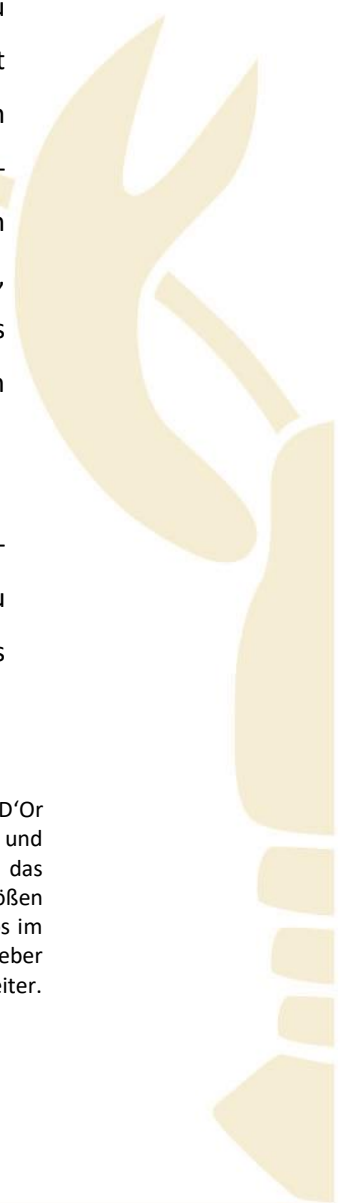
Sardellen und Knoblauch zum perfekten Begleiter von Salaten. Um Speisen einen Frischekick zu geben, bietet sich die Dressing-Variante mit Joghurt an, im Rote-Bete-Salat mit Feta oder als Basis für eigene Kreationen wie Sandwiches und Wraps gibt es viele Kombinationsmöglichkeiten.

Vier neue Vinaigrettes: von mediterran bis asiatisch

Unter den vier neuen Vinaigrettes findet sich eine klassische Variante mit echtem Aceto Balsamico di Modena IGP. Sie wird durch natives Olivenöl und Erdbeer- und Himbeersaft geschmacklich abgerundet und bietet nicht nur für typisch mediterrane Salate, sondern auch für eine moderne Variante mit Melone und Feta die ideale Ergänzung. Die Citrus-Vinaigrette aus Zitronen- und Mandarinsaft verleiht Blattsalaten eine säuerliche Frische und lässt sich auch hervorragend zu Fischgerichten kombinieren, beispielsweise als sommerliche Rainbow-Bowl mit geräuchertem Lachs und Reis. Die Sesam-Soja-Vinaigrette bereichert Gerichte um ein asiatisches Aroma und passt damit zum Beispiel zu einem Ananas-Sojasprossen-Salat mit Hühnchen-Spießen. Die Sorte Red Onion ist mit dem Geschmack von roten Zwiebeln und Schalotten vielseitig einsetzbar, beispielsweise in grünen Salaten, aber auch für gebratenes Gemüse oder als Dip für knackiges Brot. Die Vinaigrettes sind nach kurzem Schütteln sofort einsatzbereit und bleiben nach dem Emulgieren mit einem Stabmixer 24 Stunden lang perfekt gebunden.

Die Vinaigrettes und die neuen flüssigen Dressings sind in praktischen 1-Liter-Flaschen erhältlich. Weitere Informationen sowie spannende neue Rezeptideen zu den Dressings gibt es [hier](#) und nähere Informationen zu den Vinaigrettes gibt es [hier](#).

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or Professional und Langnese unterstützt Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.



Kontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 – 28 / -19
a.kampe@gourmet-connection.de
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de

