



CUANDO EL ÉXITO ESTÁ EN MANOS DE UNA SALSAS

Un 70 por ciento de los comensales asocian las salsas en la mesa con la calidad del restaurante. Por este motivo, el hostelero tiene que poner mucha atención a la hora de elegir este producto. Y es que el nivel de calidad de un bar, un restaurante o un hotel también se ve reflejado en las salsas que ofrece.

El hostelero siempre tiene que buscar el formato de producto que mejor se ajuste a sus necesidades. Así no es lo mismo tener un bar, un restaurante, una hamburguesería, un frankfurt o un hotel



Cualquier hostelero es conocedor de la importancia que tienen las salsas en cada uno de sus platos. Muy a menudo el secreto no está solo en utilizar la salsa correcta, sino en escoger una buena marca. De hecho, un 69% de los comensales tienen una mejor impresión de un restaurante si les gustan las marcas que el restaurante utiliza.

Según el Kadence International Research 2015, el 66% de los comensales prefiere aplicar las salsas ellos mismos, por lo que las salsas que se dispongan en la mesa son muy importantes, y también lo es el formato en que se presenten. Tanto si los comensales quieren untar unas patatas fritas, como si quieren aderezar con un sabor extra sus hamburguesas, actualmente las salsas son protagonistas en cualquier comida.

El hostelero siempre tiene que buscar el formato de producto que mejor se

ajuste a sus necesidades. Así no es lo mismo tener un bar, un restaurante, una hamburguesería, un frankfurt o un hotel.

Formatos para cada necesidad

Habitualmente para la cocina el hostelero apostará por el formato de grandes tarros, para la mesa usará el formato bocabajo o, si desea dar un toque exclusivo, adquirirá los mini tarros de cristal. Por otro lado, los *take away* ofrecerán a sus clientes las monoporciones transportables y fáciles de abrir. Y, finalmente, en un hotel vacacional, como una de las necesidades básicas es servir a la mayoría de huéspedes a la vez, se usarán preferiblemente los formatos grandes de dosificación controlada.

Actualmente la marca Hellmann's es la elegida en primer lugar por los chefs de nuestro país dentro del grupo de ma-



yonesas y salsas frías. A parte de la tradicional mayonesa, Hellmann's también comercializa, entre otros productos, la salsa ketchup, la salsa mostaza, la mostaza americana, la salsa barbacoa, la salsa deluxe, la salsa brava, la salsa brava y la salsa kebab. Para todas ellas, el formato bocabajo con válvula limpia que no gotea es el que tiene una mejor acogida por parte del sector de la restauración.

Después de la mayonesa, las salsas picantes son también muy solicitadas por los comensales, que las usan directamente en los platos para dar un toque picante. En concreto, la salsa picante Hellmann's está elabora-

da con chiles de la variedad Azatli, cultivados y producidos en Turquía, y los chiles han sido seleccionados y recolectados a mano en su nivel óptimo de maduración.

Para usar en la barra y en la cocina, Hellmann's comercializa las denominadas salsas especiales *casual food*: salsa deluxe, salsa BBQ dulce, salsa toque a ajo, salsa mostaza, salsa brava y salsa kebab. Todas ellas se presentan en formato botella fácil de usar y dosificar, y están pensadas para ser usadas en múltiples recetas, ya sean tapas, burgers, perritos, o simplemente para dippear. Las salsas presentadas en monoporciones también están teniendo una gran



La presentación del producto es un plus

Conscientes de que la presentación aporta también valor al producto, Hellmann's pone a disposición del hostelero material exclusivo para disfrutar de sus salsas, como por ejemplo un porta bocabajos de madera, diperas de cerámica, porta monoporciones de madera y banderillas y papeles hamburguesa.



Club Hellmann's

Si eres un bar o restaurante atrevido con ganas de innovar, ganar más clientes y fidelizarlos, ahora puedes empezar a formar parte de nuestra comunidad. En el Club Hellmann's podrás encontrar inspiración y consejos a tu alcance que te permitan crecer profesionalmente. Además, tendrás acceso a formaciones exclusivas y promociones que atraigan a nuevos clientes. De momento, pertenecen al grupo más de 3.000 locales de todo el territorio español. Si deseas formar parte del Club Hellmann's lo puedes hacer a través de: <https://www.clubhellmanns.com/registro>.



aceptación por parte del sector de la restauración ya que permiten controlar los costes, al mismo tiempo que es una opción muy práctica e higiénica de cara al consumidor. Además en los últimos años los formatos se han perfeccionado ofreciendo sistemas de fácil apertura cada vez mejores. Actualmente, Hellmann's comercializa las monoporciones de las salsa clásicas de mayonesa, ketchup y mostaza, junto a otro grupo de salsa, pensadas para aderezar las ensaladas: la salsa yogur, la salsa miel y mostaza, y la salsa César. Todas estas salsas presentadas en for-

mato monoporción no necesitan refrigeración. Otro formato que tiene una buena aceptación e ideal para entregar en el servicio de habitaciones se trata el de minitarros de cristal, fabricados con un 74% de material reciclable. Su uso se limita a las siguientes salsas: mayonesa, ketchup y mostaza. También para hoteles existe el formato dispensador, ideal para los servicios de buffet. Utiliza un sistema con bolsa de relleno para reducir mermas y se acaba aprovechando el 99% del producto. Además, es fácil de montar, reemplazar y no necesita limpieza.

