

**SÆT
SÆSONENS**

SANDWICH PÅ MENUEN

**Lækre
håndholdte
to-go løsninger
- året rundt**



**Unilever
Food
Solutions**

HVAD SKAL DER I DAGENS SANDWICH?

I denne folder sætter vi fokus på sandwich (og andre **håndholdte serveringer**), der er tilpasset sæsonens fire årstider og de råvarer, smage og tendenser, som passer i hver enkelt årstid. Vi er klar med masser af inspiration til spændende sandwiches og andre håndholdte måltider: For hver sæson får du en oversigt med oplagte proteiner, topping og dressing, du kan kombinere, alt efter hvad der passer ind i dit køkken og dine gæsters behov.

Sandwich er relevant hos både takeaway, café, kantiner, til møder og konferencer samt på QSR-restauranter, bagere m.fl. Lad dig inspirere og se, om sandwich og andre håndholdte to-go løsninger skulle være din næste satsning.

SANDWICH: DEN TIDSLØSE KLASSIKER I EN MODERNE GRAB & GO VERDEN

Sandwich går aldrig af mode. Tværtimod vinder de frem, som især Gen Z vinder indpas som forbrugere på fødevarescenen. De spiser flere måltider på farten fordelt jævnt på hele døgnet. Det åbner op for mere potentiale på Grab & Go. Både som dagens første måltid, den solide frokost, eftermiddagssnack, aftensmad eller natmad at afslutte dagens strabadser med.

- ↑ **Convenience:** Sandwiches er nemme at spise "on the go", hvilket passer perfekt til den moderne livsstil med travle arbejdsdage og fleksible måltider.
- ↑ **Sundhed og klimabevidst måltid:** Sandwiches kan laves med friske, lokale og sæsonbetonede råvarer, hvilket appellerer til sundhedsbevidste forbrugere. Det er nemt at lave velsmagende og mættende plantebaserede varianter.
- ↑ **Stor kreativ frihed og fleksibilitet:** Sandwiches kan designes præcis efter kundens ønsker, smagspræferencer og diæt.
- ↑ **God økonomi og høj margin:** Relativt lave råvareomkostninger og hurtig tilberedning gør sandwiches til en profitabel kategori. De kan nemt sælges som del af meal deals, hvilket øger gennemsnitskøbsværdien.
- ↑ **Visuelt appellerende:** Smukt anrettede sandwiches med farverige ingredienser performer godt på sociale medier og kan drive organisk markedsføring.

Server en Bacon & Egg sandwich som morgenmad og brunch med en kaffe eller juice to go.



FORÅRS SANDWICHES

SPRING UD I FORÅRET MED FRISKE FARVER OG MASSER AF SMAG

Let, grønt og sprødt – foråret bringer friske farver, nye råvarer og en ny energi til dine sandwiches.



Protein

Serrano-skinke
Pulled chicken
Salsiccia
Cremet hønsesalat
Pepperoni
Røget bacon
Æg
Svinekød "Gyros style"
Marineret kylling
Diverse charcuteri
Tofu
Kikærter



Add-ons

Alle former for fast ost
Hummus
Romesco
Grillet peperfrugt
Soltørret tomat
Coleslaw
Alle former for råsyltet kål
Syltede og grillede asparges
Oliven
Kapers
Hytteost
Feta



Smagssættere og spreads

Estragon-mayo
Vinaigrette
BBQ sauce
Pesto
Tahini
Provence-mayo
Italian cream
Sauce verte
Røget mayo
Timian-/chili-ketchup

Lav en proteinrig æggesalat ved at blande æg, hytteost, karry, Maille Dijon-sennep, salt og peber. Fungerer godt i sandwich, wraps m.m.

Forårets farver springer ud, og det samme gør sig gældende i sandwiches. Gæsterne bevæger sig ud af deres vinterhi, og skal have en snert af forår med sig. **Plantebaserede** sandwiches med syltede og fermenterede råvarer passer godt til årstiden.

TIP:

Lad kikærter trække i Hellmann's Sesame Soy vinaigrette for et nyt smagelement, der overrasker og tilfredsstiller.



Se gode opskrifter på hjemmerørt dressing på side 16.



SMAGEN AF SOMMER

I sommermånederne er friturestegte proteiner, såsom kylling i forskellige formater og indbagte rejer, populære.

Dristige smage balancerer de rige proteiner. **Smagen af BBQ** er også ekstra populært på en sommermenu.

TIP: Ønsker du plante-baseret protein, så kan du med fordel bruge The Vegetarian Butcher. Crispy NoChicken Burger er sprød og saftig og passer godt i dine håndholdte serveringer – både burgers, sandwiches, wraps og salater.

SÆT SMAG PÅ SOMMEREN MED SÆSONENS BEDSTE RÅVARER

Fyld dine sandwiches med solmodne råvarer og saftige smage, der gør hver bid til en lille sommerferie på farten.



Protein

Rejer og skaldyr
Grillet steak
Salsiccia
Røget og braiseret svinekød
Kyllingebryst
Tun
Deep fried chicken
Sorte bønner
Prosciutto
Cremet krabbesalat
Pulled pork
Salami



Add-ons

Avocado/Guacamole
Grillet majs
Syltet rødløg
Frisk mozzarella
Agurk (syltet eller rå)
Tomat
Spæde salater
Grillet squash
Bagt peberfrugt
Grillet/marineret sommerkål
Syltet asparges
Jordbær i balsamico



Smagssættere og spreads:

Spicy BBQ
Citrus vinaigrette
Urtepesto
Aioli
Ranchdressing
Chipotle
Røget Chili Honey Mustard
Black garlic/tomat salsa
Grillet fersken-salsa
Dijon-/timiancrème

Lav din egen Røget Chili Honey Mustard

Bland lidt Knorr Røget Chilipuré i Hellmann's Honey Mustard dressing. Gør evt. konsistensen lidt mere fast ved at tilsætte lidt Hellmann's Professional, som binder væsken.



HYGGELIGE EFTERÅRS- SANDWICHES

Efteråret **byder på enkelthed** og solide smage som smør, hvidløg og peber – og det bliver stadig mere populært med særlige limited edition smage op til højtider, især mod Halloween og juletid.

SAML ALT DET GODE FRA EFTERÅRETS HØST I INDBYDENDE SANDWICHES

Med varme toner, dybe smage og årstidens høst skaber efteråret komfort og hygge i hver eneste mundfuld.



Protein

Kalkunbryst
And
Pulled chicken
Græske kødboller
Æblerøget bacon
Marineret kylling
Skovsvampe
Røget laks
Grillet skinke



Add-ons

Æble-/løgsalsa
Bagt græskar
Kraftig lagret ost
Nøddepesto
Blommekompot
Syltede rodfrugter
Syltet grønkål
Grillet kål
Kartoffel-røsti
Rosenkål i vinaigrette
Flækærte-hummus
Ratatouille



Smagssættere og spreads

Græskar-mayo med honning
Røget ahornsirup
Røget honey mustard
Dijonnaise
Æble BBQ
Ingefær-mayo
Svampecrème
Karamelliseret løg-vinaigrette
Sort pebersauce
Persille-/timianpesto
Kartoffelrouille

Sweet & Sour Honey Ginger Mayo

Mix 300 g Hellmann's Professional Mayonnaise med 25 g Knorr Ingefærpuré, 20 g flydende honning og 15 g Maille æblecidereddike. Smag til med salt og peber.



TIP:

Tilføj den røgede smag ved at tilsætte lidt Knorr Intense Flavours Deep Smoke i din dressing. Bland den f.eks. med mayonnaise eller tilsæt nogle dråber til Hellmann's Honey Mustard dressing.

MÆTTENDE VINTER- FAVORITTER

Vinter byder ofte på selvforkælelse, varme og **hyggelige serveringer**, hvor sundhed ikke står øverst på bestillings-sedlen (lige bortset fra første halvdel af januar måske). Her kan med fordel tænkes i ekstra topping som sprøde tortilla-chips eller mac & cheese.

MÆTTENDE OG RIGE SANDWICHES TIL VINTERENS HYGGESTUNDER

Når kulden bider, giver vinterens sandwiches et varmt kram af smag, dybde og velbehag.



Protein

Braiseret oksekød
Pulled beef eller pork
Dybstegt fisk
Røget kalkun
Krydrede pølser
Honningglaseret skinke
Røget quinoa
Sorte bønner



Add-ons

Ostecréme
Kartoffel-/peberfrugtpuré
Mac & cheese
Stegte løg
Stegt/syltet kål
Krydret brødpanade
Majschips
Jalapeños
Syltede/stegte svampe



Smagssættere og spreads

Salvie-/umamimayo
Hot Honey
Peberrodscrème
Bacon-marmelade
Spicy tomatkompot
Røget Dijoncrème
Tapanade
Rosmarin-mayo
Trøffelcrème
Lun oksesky
Grønkålspesto

Mac & Cheese spread (Til kold og varm tilberedning)

Mix 300 g Knorr Serveringsklar Oste-sauce, 150 g Hellmann's Professional Mayonnaise, 5 g Knorr Umamikrydderi og 15 g Knorr Hvidløgsuré. Giver en dejlig, rig ostecréme til dine serveringer. Tilsæt 15 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke, hvis du ønsker en røget smag.





SPRING GODDESS SANDWICH

I takt med at flere søger sunde, bæredygtige og Instagram-venlige måltider, er Green Goddess blevet et hit blandt foodies og livsstilsbevidste. Den kombinerer alt det moderne: grønne superfoods, plantebaseret nydelse og en visuel wow-effekt, der gør den perfekt til både café-menuer og sociale medier. Green Goddess er inspireret af klassisk Californisk køkken med et moderne twist. Den er plantebaseret, fuld af næring og et grønt valg i en bæredygtig livsstil.

Lav en kikærtesalat ved at blande kikærter, friskhakket persille og dild, Hellmann's Vegan, Maille grovkornet sennep og lidt salt og peber.

Smør lidt Maille grovkornet sennep på brødet og top med grøn salat, kikærtesalat, agurk, gulerødder, radiser og avocado. Garner med spirer.

CAPRESE QUESADILLA

Caprese Quesadilla er en herlig fusion af italiensk og mexicansk køkken, perfekt til en let frokost, middag eller som anretning på en stående buffet. Denne ret kombinerer de klassiske smage af en Caprese-salat: frisk mozzarella, tomater, basilikum og pesto med den sprøde tekstur af en quesadilla.

Smør et tyndt lag Knorr Basilikum Krydderpasta på en tortilla. Top med tomater i skiver, basilikumblade og bøfmozzarella på den ene halvdel af tortillaen. Tilføj lidt salt og crema de balsamico. Fold tortillaen i halve og bag til osten smelter og tortillaen bliver gylden og sprød. Fold herefter tortillaen en gang mere for at skabe en "buket" form.



TACOS DER TAGER KEGLER!

Det mexicanske køkken er et af de mest populære på madscenen – af god grund. Kombinationen af kontrastfyldte smage, teksturer og greasiness falder i god smag hos de fleste. Og så er det nemt at sammensætte lige præcis efter den enkeltes smagspræferencer.

Idéerne virker også for:

FAJITAS

QUESADILLAS

MEXICAN
BOWLS

MEXICAN
PIZZA

TACO
SALADS

NACHOS



GIV ET EKSTRA SPARK AF SMAG I PROTEINERNE

Tilføj et smagsboost for at skabe en mindeværdig servering, der får mundvandet til at løbe.

Knorr flydende koncentreret fond tilsætter øjeblikkelig en dyb og autentisk smag til dine proteiner. Du kan også nemt smagssætte med Knorr Krydderipuré eller granuleret bouillon som krydderi og rub.



SLUT PÅ TOPPEN MED MODIGE SMAGE

Rør en krydret mayo af Hellmann's mayonnaise ved at tilføje f.eks. Knorr røget chili puré eller Knorr Krydderpasta Hvidløg. Du kan også tilføje gochujang eller agave for et koreansk twist.



TANDOORI-BRAISERET SVINEBRYST TIL TACOS OG WRAPS

- Rub dit svinebryst med tørret tandoori-krydderi på begge sider. Du skal bruge et svinebryst på ca. 2-3 kg uden ben og uden svær. Lad det hvile på køl i 2-3 timer – allerhelst til dagen efter.
- Brun det godt af i ovnen i en gastrobakke. Tilsæt 2 liter Knorr Professional Kyllingefond og 50 g Knorr Granuleret Svinebouillon. Lad svinebrystet braise under låg til det er helt mørt. Giv det et ordentligt skud uden låg de sidste 10 min, så det bliver glaseret.
- Reducer braiseringslagen ca. 30% og sigt den. Køl den af og blend den med 150 g Hellmann's ketchup og 100 g brun farin. Så har du en formidabel Pork BBQ-base til din taco med plukket tandoori-svinebryst.
- Ønsker du en cremet og lidt mere spicy BBQ, så blend med yderligere 100 g Hellmann's Professional Mayo og 25 g Knorr Røget Chili Puré.



RØR DIN EGEN DRESSING

Brug Knorrs varianter af krydderpasta og krydderipuré til at smagssætte Hellmann's mayonnaise. Addér med Knorr Intense Flavours for røgsmag, karamelliseret umami og citrus til dine dressinger og spreads.

SPICY CAESAR

Mix 300 g Hellmann's Caesar dressing med 15 g Knorr Professional Røget Chilipuré og 10 g Knorr Krydderpasta Hvidløg.

EASY PORKY BBQ

Mix 300 g Hellmann's Ketchup, 60 g brun farin, 15 g Knorr Krydderpasta Hvidløg, 15 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke og 10 g Knorr Granuleret Svinebouillon.

BLACK GARLIC & TRUFFLE CREAM

Mix 300 g Hellmann's Professional Mayonnaise, 150 g Hellmann's Caesar dressing, 10 g black garlic og 10 g trøffelolie. Smag evt. til med salt og peber.

SWEET & SOUR HONEY GINGER MAYO

Mix 300 g Hellmann's Professional Mayonnaise med 25 g Knorr Professional Ingefærpuré, 20 g flydende honning og 15 g Maille æblecidereddike. Smag til med salt og peber.

CREAMY ITALIANO

Mix 250 g Hellmann's Professional Mayonnaise, 150 g Hellmann's Caesar dressing og 25 g Knorr Bouquet All Italiana Krydderpasta.

JALAPENO/ PARMESAN CRÉME

Mix 300 g Hellmann's Professional Mayonnaise, 300 g Hellmann's Caesar dressing, 40 g syltede jalapeños og 40 g revet parmesan.

SMOKEY HONEY MUSTARD

Mix 300 g Hellmann's Honey Mustard dressing med 25 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke. Smag evt. til med lidt salt og peber.

MAC & CHEESE SPREAD

(TIL KOLD OG VARM TILBEREDNING)

Mix 300 g Knorr Serveringsklar Ostesauce, 150 g Hellmann's Professional Mayonnaise, 5 g Knorr Umamikrydderi og 15 g Knorr Hvidløgspuré. Giver en dejlig, rig ostecrème til dine serveringer. Tilsæt 15 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke, hvis du ønsker en røget smag.

GENOPDAG KLASSIKERE

Klassikere vil altid være det sikre valg. Men hvorfor ikke vove dig ud i nyfortolkninger, som meget vel kan blive et viralt hit og tiltrække både nye og eksisterende kunder? Her kommer nogle forslag til klassiske, håndholdte serveringer i en opdateret version, hvor vi hilser på flere verdenskøkkener og kombinerer smage og serveringer på nye måder.

PULLED PORK DOG

Prøv at erstatte pølsen i din brioche hotdog med mørt pulled pork toppet med jalapeños og asiatiske nudler. Det er en fusion af mange verdenskøkkener, som er uventet, men fungerer rigtig godt.



LEMON ZA'ATAR FRIED CHICKEN BAO

Giv din fried chicken et twist. Her fylder vi de fluffy dampede bao-boller med sprødt friturestegt kylling vendt i en lemon za'atar gochujang glaze. Top med syltede radiser, agurker, koriander og sesamfrø.

MEDITERRANEAN CHICK- PEA SALAD SANDWICH

Denne kikærtesalat-sandwich er en vegansk udgave af en tunsalat, som er fyldt med fibre og protein fra let moste kikært-er blandet med en cremet mayo af Hellmann's Vegan, selleri, rødløg, peberfrugt, citronsaft, salt og peber. Fyld brødet med salat og sprøde grøntsager efter kundens eget valg.



HOT HONEY

Giv dine retter et løft med den perfekte balance mellem sødt og stærkt. Hot Honey er ikke bare en trend – det er en smagsrevolution. Hot Honey tilføjer varme, dybde og kompleksitet. Det fungerer perfekt som topping, glaze eller dip. Prøv den i sandwiches, wraps, bowls – eller til crispy chicken og pizza.

HOT SUNSHINE CHILI HONEY

100 g	Flydende honning
50 g	Knorr Sunshine Chili
15 g	Maille Æblecidereddike

Alle ingredienser lunes op og bruges som marinade eller dressing.

HOT TIMIAN/ CITRUS HONEY

100 g	Flydende honning
5 g	Knorr Krydderpasta Timian
10 g	Knorr Intense Flavours Citrus Fresh

Alle ingredienser lunes op og bruges som marinade eller dressing.



FÅ SMAGEN FREM

Smagen er det, der gør en servering til noget særligt. Her finder du det fulde overblik over de anvendte produkter i denne folder, der alle er med til at skabe de helt særlige oplevelser.

MAYONNAISE, KETCHUP OG SENNEP



Hellmann's Vegan
Hellmann's Real Mayonnaise
Hellmann's Professional Mayonnaise
Hellmann's Ketchup 5 kg
Maille Dijon 1 kg
Maille Grovkornet sennep 1 kg

DRESSING



Hellmann's Honey Mustard dressing
Hellmann's Caesar dressing
Hellmann's Sesame Soy Vinaigrette
Hellmann's Citrus Vinaigrette

KRYDDERPASTA



Knorr Basilikum
Knorr Hvidløg
Knorr Timian
Knorr Bouquet all Italiana
Knorr Bouquet de Provence

KRYDDERIPURÉ



Knorr Røget Chili puré
Knorr Hvidløgs-puré
Knorr Ingefær-puré
Knorr Karry-puré
Knorr Paprika/Peberfrugt

FLYDENDE SMAG



Knorr Intense Flavours Deep Smoke
Knorr Intense Flavours Caramelized Umami
Knorr Intense Flavours Citrus Fresh
Knorr Flydende Koncentreret Løgfond
Knorr Flydende Koncentreret Svampefond
Knorr Professional Kyllingefond



Knorr Sunshine Chili
Maille Æblecidereddike
Knorr Serveringsklar Ostesauce

GRANULERET KRYDDERI



Knorr granuleret Svinebouillon
Knorr Umami krydderi 1 kg



APPETIT PÅ MERE INSPIRATION?



Få brugbare
takeaway tips
til at komme godt
i gang og øg din
omsætning



Unilever
Food
Solutions