

HELLMANN'S

GUIDE DES SAUCES FROIDES

La marque de mayonnaise n° 1 au monde*



HELLMANN'S
EST. 1913



L'HISTOIRE HELLMANN'S



Un goût authentique depuis 1913

Richard Hellmann, émigré allemand arrivé en Amérique, ouvrit à **New York** une **petite épicerie fine** où il vendait des sandwiches préparés avec soin. Le secret de ses sandwiches légendaires résidait dans la **mayonnaise maison** de son épouse Margaret. Les clients du couple Hellmann furent tellement séduits par cette délicieuse mayonnaise que les ventes de mayonnaise dépassèrent bientôt celles des sandwiches. Tout le monde raffolait de l'unique et authentique mayonnaise Hellmann's. C'est ainsi que Richard Hellmann décida en **1913** de fermer son épicerie fine pour se consacrer entièrement au commerce de la mayonnaise. Il construisit sa première usine.



Richard Hellmann



La mayonnaise Hellmann's devint un véritable succès commercial et la mayonnaise au **ruban bleu** fut dès lors disponible dans presque tous les marchés sous le nom de « **Hellmann's Blue Ribbon Mayonnaise** ». Avec environ 450 millions d'amateurs dans 50 pays différents, la mayonnaise Hellmann's séduit aujourd'hui par son goût unique et sa consistance parfaite. La mayonnaise Hellmann's contient des **œufs de poules élevées en plein air**** (à l'exception de Hellmann's VEGAN qui ne contient pas d'œuf) et garantit une **qualité fiable**.

Laisse-toi convaincre par la **marque de mayonnaise n° 1 au monde*** !

* Source : Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, chiffre d'affaires du commerce de détail (RSP) en 2025

** Les œufs peuvent temporairement provenir d'élevage au sol pour protéger les poules pondeuses en raison d'une obligation de stabulation ordonnée par les autorités.



PERFORMANCE AU CUBE

Pour chaque défi dans ta cuisine qui nécessite la mayonnaise parfaite, nous te proposons une solution sur mesure, élaborée avec des ingrédients de qualité tels que des œufs de poules élevées en plein air** et des huiles issues de cultures durables. Quel que soit ton choix, une chose est sûre : le goût original Hellmann's.

GOÛT AUTHENTIQUE

plébiscité par les chefs et les convives

- Mayonnaise riche et crémeuse pour des résultats remarquables
- Pour les applications froides et chaudes
- Texture idéale même après mélange avec d'autres ingrédients
- Base parfaite pour sauces et dips

DÉCOUVRE-EN
PLUS SUR
UFS.COM



Laisse-toi inspirer !

DÉCOUVRE 32
DÉCLINAISONS
CRÉATIVES DE
SAUCES SUR
UFS.COM



PARFAITE POUR TOUS LES CONVIVES

idéale pour les plats végétains

- Recette végane – adaptée à tous les convives
- Goût original Hellmann's
- Idéale pour mixer, réduire en purée et tremper
- Maintient sa liaison jusqu'à 24 heures avec un léger dépôt de liquide
- Riche en acides gras oméga-3
- Sans allergènes à déclarer¹



¹s.a.d. : la recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information alimentaire (annexe 6, OIDA).

STABILITÉ MAXIMALE

dans toutes les applications

- Enrobage parfait et perte d'eau minimale jusqu'à 72 heures dans les salades liées
- Liaison et consistance durables dans les sauces et dips
- Résistante aux acides et au cisaillement
- Résistante à la chaleur au gril et au four
- Goût classique Hellmann's
- La base parfaite pour tes propres créations



* Source : Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, chiffre d'affaires du commerce de détail (RSP) en 2025

** Les œufs peuvent temporairement provenir d'élevage au sol pour protéger les poules pondeuses en raison d'une obligation de stabulation ordonnée par les autorités.

KETCHUP, MOUTARDE & BBQ

Tout d'un seul fournisseur

Pour te garantir une qualité premium constante qui fait la différence à chaque utilisation.

HELLMANN'S TOMATO KETCHUP

Élaboré avec des tomates mûries au soleil

- Goût fruité
- Base parfaite pour des créations de sauces personnalisées
- Consistance idéale pour tremper les frites
- Sans allergènes soumis à déclaration¹

DÉCOUVRE-EN
PLUS SUR
UFS.COM



HELLMANN'S MOUTARDE

Moutarde douce à texture lisse

- Utilisation variée aussi bien en cuisine que pour les convives
- Moutarde comme base pour sauces et marinades
- Utilisation comme condiment ou dip

DÉCOUVRE-EN
PLUS SUR
UFS.COM



DEMANDE ICI
LA POMPE
ADAPTÉE!



HELLMANN'S BBQ

Base fumée pour tes propres créations

- Goût fumé équilibré
- Idéale pour le BBQ, les spare ribs et le pulled pork
- Pure ou comme base pour des déclinaisons individuelles
- Pour mariner et tremper

DÉCOUVRE-EN
PLUS SUR
UFS.COM



¹s.a.d.: la recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information alimentaire (annexe 6, OIDA).

VARIETY

SAUCES

En matière de sauces froides, les trois classiques sont incontournables : Cocktail, Aïoli, Tartare. Mise sur une base solide en qualité premium Hellmann's – et complète-la avec tes propres créations.



SAUCE AÏOLI

- Goût équilibré avec un fin arôme d'ail
- Base délicatement assaisonnée pour burgers et dips
- Crémeuse, intense et polyvalente



SAUCE COCKTAIL

- Sauce relevée – prête à l'emploi
- Idéale pour les wraps, sandwiches et burgers
- Classique avec les crevettes et les entrées froides



SAUCE TARTARE

- Sauce acidulée et relevée avec des cornichons et des herbes fraîches
- Parfaite avec les beignets de poisson et le rosbif froid
- Harmonieuse, fraîche et équilibrée en goût

MERCHANDISING

Montre à tes convives combien ils comptent pour toi.

Pas seulement pratique, mais aussi très précieux. Avec la marque Hellmann's, tu t'adresses à tous, du globe-trotter au passionné local, au plus haut niveau. Ce n'est pas pour rien que Hellmann's est la marque de mayonnaise n°1 au monde**



Pompe métallique premium* compatible* avec les seaux de 3 L, 5 L et 10 L

* Disponible à partir d'un volume minimum de commande en accord avec le service extérieur Unilever.

** Source : Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, chiffre d'affaires du commerce de détail (RSP) en 2025

SACHETS & MINI BOCAUX

Petits et pratiques, mais avec un grand impact



Caddy porte-sachets* un véritable talent organisationnel



10 ml



20 ml



20 ml



120 x 20 ml



33 ml

Contacte-nous : nous personnalisons nos mini bocaux avec le logo de ton établissement !*



- Portionnement individuel pour une expérience client de qualité
- Contrôle des coûts grâce au portionnement individuel
- Mini bocaux en verre au design attrayant
- Expérience restaurant personnalisée

Présentoir en bois* pour mini bocaux



SQUEEZE & DISTRIBUTEUR

Ton image de marque parfaitement mise en scène



Exclusif et individuel : flacons squeeze Hellmann's personnalisés avec le logo de ton établissement !*

- Fermeture à membrane pour un dosage facile et propre
- Consistance idéale pour tremper et agrémenter
- Expérience restaurant personnalisée



Caddy pour flacons squeeze* en bois ou en métal



Distributeur Premium*

Distributeur Standard*

- Distributeur à vide pratique
- Portionnement simple, propre et hygiénique
- Moins de déchets d'emballage













































Seulement env. 1% de résidu dans la poche

Sauces froides Hellmann's : poches pour distributeur compatibles avec les distributeurs Premium et Standard

* Disponible à partir d'un volume minimum de commande en accord avec le service extérieur Unilever.

APERÇU DES SAUCES FROIDES

Produit	Unité de commande	N° d'art.	Code EAN							
Mayonnaises et alternatives										
Hellmann's REAL 	10 l seau	75735		8720182757357	•	•	•	•	•	•
	5 l seau	75905		8720182759054	•	•	•	•	•	•
	3 × 2,25 l poche	82118		8717163821183	•	•	•	•	•	•
	8 × 430 ml flacon	76483		8710447764831	•	•	•	•	•	•
	80 × 33 ml bocaux	94954		8710447949542	•	•	•	•	•	•
	120 × 20 ml portion	99641		8710522996416	•	•	•	•	•	•
Hellmann's Professional 	10 l seau	78081		8720182780812	•	•	•	•	•	•
Hellmann's VEGAN 	3 l seau	79063		8720182790637	•	•	•	•	•	•
	8 × 430 ml flacon	29020		8720182902092	•	•	•	•	•	•
	120 × 20 ml portion	36208		8720182362087	•	•	•	•	•	•
Ketchup										
Hellmann's Tomato Ketchup 	5 kg seau	68550		8714100685501	•	•	•	•	•	•
	4,8 kg bidon	21209		5201080212092	•	•	•	•	•	•
	3 × 2,5 l poche	82119		8717163821190	•	•	•	•	•	•
	12 × 430 ml flacon	84488		8710447844885	•	•	•	•	•	•
	80 × 33 ml bocaux	94860		8710447948606	•	•	•	•	•	•
	120 × 20 ml portion	99639		8710522996393	•	•	•	•	•	•
Moutarde										
Hellmann's Moutarde 	3 kg seau	37867		8712100378676	•	•	•	•	•	•
	3 × 2,5 l poche	82120		8717163821206	•	•	•	•	•	•
	8 × 250 ml flacon	24461		8720182446176	•	•	•	•	•	•
	80 × 33 ml bocaux	94859		8710447948590	•	•	•	•	•	•
	198 × 10 ml portion	44973		8711200449736	•	•	•	•	•	•
BBQ										
Hellmann's BBQ 	4,8 kg bidon	94704		8711200470495	•	•	•	•	•	•
	8 × 250 ml flacon	40558		8711200405589	•	•	•	•	•	•
Autres sauces froides										
Hellmann's Sauce Tartare 	3 l seau	98176		8721201981760	•	•	•	•	•	•
Hellmann's Sauce Aïoli 	2,95 l seau	98922		8721201989223	•	•	•	•	•	•
Hellmann's Sauce Cocktail 	3 l seau	21102		5201080211026	•	•	•	•	•	•

APERÇU DES SAUCES FROIDES



Produit	Unité de commande	N° d'art.	Code EAN	 1	 2	 3	 4			 5
Mayonnaises										
Knorr Professional Mayonnaise à la Française 	5 kg seau	78947	 8 720182 789471		•	•	•		•	•
Knorr Professional Mayonnaise du Patron 	9,3 kg seau	78559	 8 720182 785596		•	•	•		•	•
	4,7 kg seau	78679	 8 720182 786791		•	•	•		•	•
Knorr Professional Patronaise (Mayonnaise) 	10 kg seau	78680	 8 720182 786807		•	•	•		•	•
Ketchup										
Knorr Professional Tomato Ketchup 	5 kg seau	44799	 7 611100 447997	•	•	•	•	•	•	•

- 1 s.a.d. : la recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information alimentaire (annexe 6, OIDA).
- 2 Sans GMS selon la recette : sans ajout du rehausseur de goût glutamate monosodique (angl. : MonoSodium Glutamate = MSG).
- 3 | 4 La recette ne contient aucun ingrédient contenant du gluten ou du lactose conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information alimentaire (annexe 6, OIDA). Des traces technologiquement inévitables ne peuvent pas être exclues.
- 5 Sans huile de palme selon la liste des ingrédients.



LA SAVOUREUSE :
**MAYONNAISE
 À LA FRANÇAISE**

- Consistance particulièrement crémeuse
- Goût finement équilibré
- **Utilisation :** servir directement avec les classiques comme les beignets de poisson, les frites ou les burgers



LA FERME :
PATRONAISE

- Extra stable et ferme
- Couleur claire
- Optimale en cas de variations de température (utilisation en buffet)
- **Utilisation :** pour dresser et décorer les amuse-bouches et canapés



 DÉCOUVRE-EN PLUS SUR [UFS.COM](https://www.ufs.com)

LA POLYVALENTE :
**MAYONNAISE
 DU PATRON**

- Idéale comme base pour tes propres créations de sauces
- Couleur claire
- **Utilisation :** pour la préparation de tes garnitures à sandwiches, sauces à salade ou dips



LE CLASSIQUE :
KETCHUP

- Ketchup classique, à utiliser pur ou comme base pour tes propres créations de sauces
- Convient aux plats véganes
- **Utilisation :** pour tremper et pour assaisonner ou affiner les sauces, vinaigrettes et marinades



KNORRLI : GARANT DE QUALITÉ ET DE TRADITION SUISSE



Knorr Professional est synonyme de tradition et, avec notre Knorrli, de qualité garantie. Pas étonnant que notre Knorrli soit l'une des figures publicitaires suisses les plus célèbres et qu'il représente les valeurs de Knorr Professional comme nul autre.

Les produits alimentaires régionaux sont en plein essor et sont associés à un haut niveau de qualité. Près de 90 % des consommateurs suisses préfèrent les produits alimentaires fabriqués en Suisse.¹ Et effectivement – dans la mesure du possible, les produits Knorr Professional destinés au marché suisse sont fabriqués régionalement. Sois donc attentif à notre Knorrli et à la mention² « Fabriqué en Suisse ».



- Avec des œufs de poules élevées en plein air
- Avec des ingrédients soigneusement sélectionnés
- Le produit adapté à chaque plat

KNORR PROFESSIONAL MAYONNAISES

Parfaitement adaptées aux besoins de ta cuisine professionnelle, nos mayonnaises offrent une combinaison exceptionnelle de goût, de texture et de qualité. Que ce soit comme dip classique, vinaigrette ou déclinaison créative de sauce – avec les mayonnaises Knorr Professional, tu élèves tes plats à un nouveau niveau !

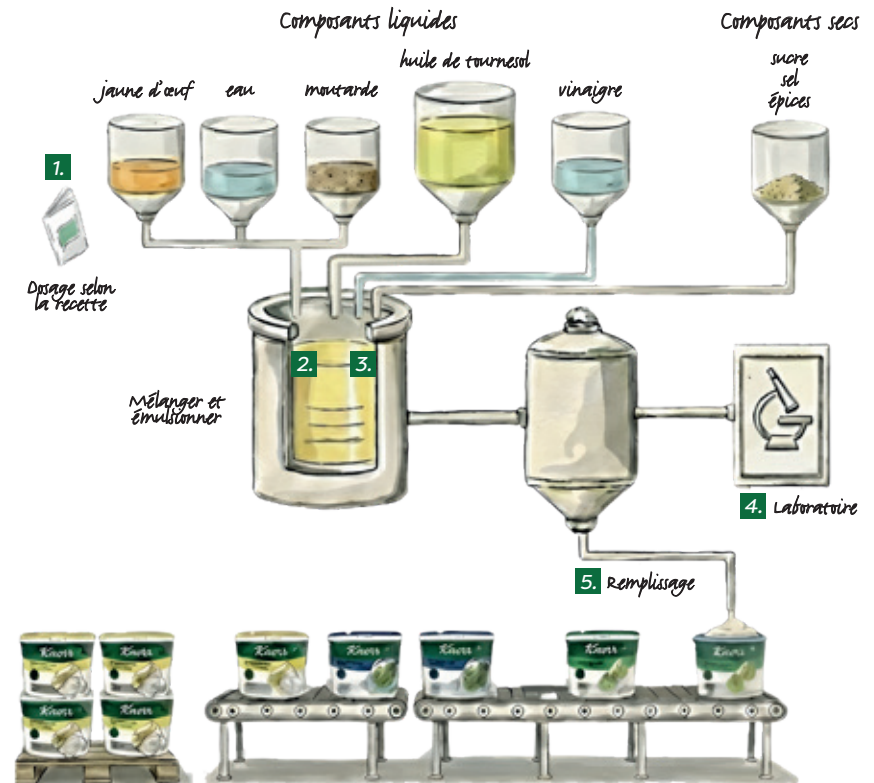


¹ Source : Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche : Importance de la provenance des produits agricoles 2023.

² Mention obligatoire conformément à l'ordonnance sur l'information alimentaire (OIDAI).

MAYONNAISE

Nos mayonnaises sont fabriquées en Suisse selon des méthodes classiques, en principe comme le fait chaque chef. Naturellement sous un contrôle qualité strict dans une installation de mélange permettant de plus grandes quantités. L'ensemble du processus se déroule sous vide, ce qui empêche l'incorporation inutile d'oxygène et influence positivement l'émulsion en termes d'apparence et de durée de conservation. Ainsi, pour chaque geste culinaire – de la garniture ferme à la liaison crémeuse de salade jusqu'à l'accompagnement parfait des frites – la consistance optimale en meilleure qualité est toujours à ta disposition.



- 1. Préparation :** les composants secs et liquides stockés sont acheminés vers le mélangeur conformément à la recette et par lot.
- 2. Processus de mélange :** sous vide, l'eau, le jaune d'œuf et la moutarde sont d'abord aspirés dans l'installation, puis les matières sèches y sont mélangées.
- 3. Émulsion :** l'huile est ensuite dosée lentement dans le mélange. Après l'huile, le vinaigre est ajouté.
- 4. Laboratoire :** analyses de laboratoire pour la libération du lot concerné.
- 5. Conditionnement :** les seaux sont remplis directement à partir de l'installation de production. Ils sont ensuite scellés et palettisés via un convoyeur.



GUIDE DES SAUCES FROIDES

LE PRODUIT ADAPTÉ À CHAQUE PLAT

