

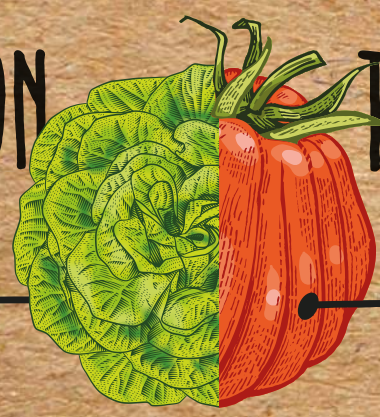
TRADITION

TRIFFT TREND



Moderne österreichische Küche

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Küche

Top-Thema 2022 PERSONAL- MANGEL



EFFIZIENZ

Nutze
Convenience-
Produkte

Optimaler Einsatz der knappen Personal-Ressourcen

Um den Personal-mangel in der österreichischen Gastronomie zu kompensieren, müssen Küchenprozesse und Speisenangebot auf den Prüfstand. In der Küche geht es um den Einsatz effizienter Produkte und die Convenience-Produkte von Unilever Food Solutions & Eskimo bieten beste Voraussetzungen:

- ▶ schnelle und einfache Zubereitung
- ▶ garantierte Gelingsicherheit und lange Stabilität
- ▶ einfach nach eigenen Ideen zu variieren

FLEXI- BILITÄT

Mit unseren Basis-Produkten
jederzeit flexibel sein

Wenn Personal in der Küche fehlt, können Abläufe mithilfe flexibler und gelingsicherer Convenience-Produkte von Unilever Food Solutions & Eskimo vereinfacht und beschleunigt werden.

- ▶ hochwertige Produkte für gleichbleibende Qualität
- ▶ authentischer Geschmack garantiert
- ▶ flexibler Einsatz für individuelle Zubereitung



Flexibel einsetzbar

Immer verfügbar



Sofort einsetzbar

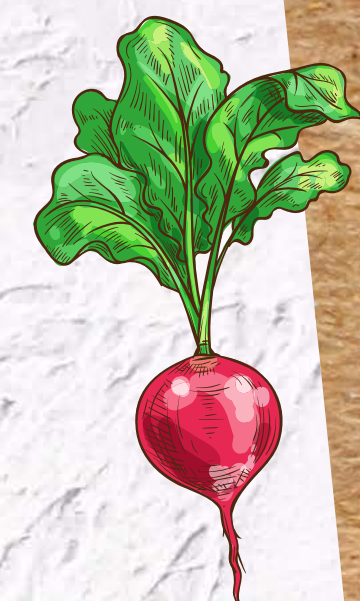
TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Küche

Erfolgreich
ins Frühjahr
2022

REGIONAL SAISONAL



ONE POT

Alles aus einem Topf liegt voll im Trend und ist äußerst lukrativ

Neue One-Pot und Ofengerichte aus der modernen österreichischen Küche zeigen in puncto Vor- und Zubereitung größtmögliche Effizienz und Flexibilität. Bei diesen Rezepten trifft Tradition auf Zeitgeist.



100%
natürliche
Zutaten

Eis & Sorbet
die Nr. 1* bei
Desserts



FRÜHJAHR'S ANLÄSSE

Ostern, Pfingsten & Muttertag

Zusammensein und gemeinsam genießen

Von Ostern über Muttertag bis hin zu Pfingsten gibt es im Frühjahr wieder wunderbare, festliche Anlässe für ein gemeinsames Essen und ein geselliges Zusammensein – vielleicht auch wieder in größerer Runde im Lieblingsrestaurant.

Trotzdem an einen „Plan B“ denken:

Wenn wegen der Pandemie kein Gastronomiebesuch möglich sein sollte, möchten trotzdem viele Gäste die Speisen gerne abholen.

Setze auf Gemüse wie Spargel & Co.

70% der österreichischen Gäste erwarten ein gesünderes Speisenangebot von Restaurants*. Hinzu kommt auch noch der Wunsch nach Local Food**, d.h. Zutaten aus der Region, die gerade Saison haben und keine weiten Lieferwege hinter sich haben.

* Quelle: <https://www.food-service.de/management/news/edenred-oesterreich-umfrage-belegt-trend-zum-gesunden-50212>
** Quelle: Food Report 2022, Hanni Rützler



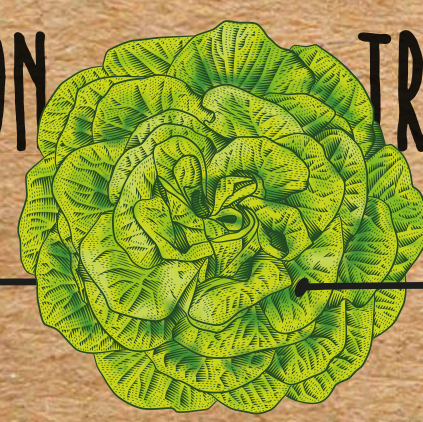
Sofort einsetzbar



* Quelle: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/576511/umfrage/umfrage-zu-den-beliebtesten-eissorten-in-oesterreich/>

VORSPEISEN

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Frühjahrsküche



RÄUCHERLACHS

mit Tomatenmuffin und Erdbeeren

Ein raffiniertes Spiel mit salzigen und süßen Komponenten.



ZUM REZEPT



HAFELÄIBCHEN

mit Zwiebel

Das goldbraun gebratene Hafeläibchen wird mit einem Wachtelspiegelei gekrönt.



ZUM REZEPT

LACHSTATAR

mit marinierten roten Zwiebeln

Ein feines Tatar kann auch mal als Hauptgang serviert werden.



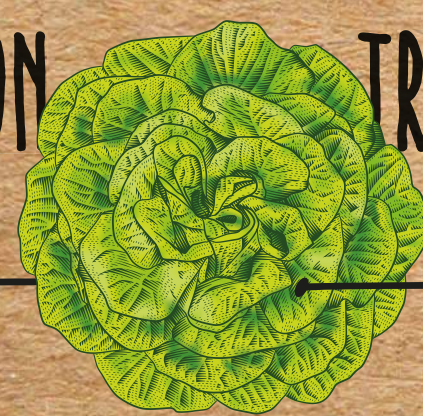
ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

FRÜHLING: VORSPEISE & SUPPE

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Frühjahrsküche



Vorspeise

GEFÜLLTE PASTETEN

mit Spargelragout

Feine Blätterteig-Pastetchen gefüllt mit Spargel in einer hellen Sauce, mit Morcheln und Weißwein abgeschmeckt.



→ ZUM REZEPT



Suppe

BÄRLAUCHSUPPE

mit Radieschenblättern

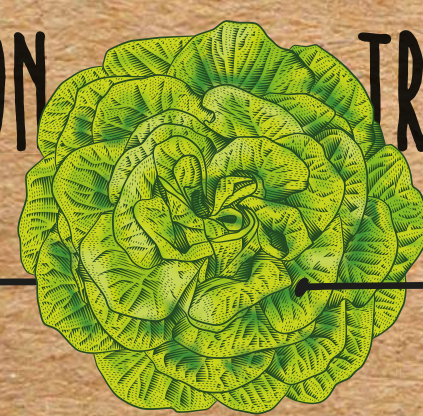
Nachhaltige Verwendung von Radieschen-Blättern als feine Cremesuppe mit Sauerrahm.



→ ZUM REZEPT

FRÜHLING: HAUPTGANG

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Frühjahrsküche



Warme Vorspeise

SPARGELRAVIOLI

mit Morcheln

Die cremige Morchelsauce gelingt besonders gut mit Lukull Sauce Hollandaise.



ZUM REZEPT

NR. 1
IN DER PROFIKÜCHE
IN ÖSTERREICH



*Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Buttersäuren flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, YTD Mai 2020.

Hauptgang

WEISSER SPARGEL

mit Hollandaise, Kartoffeln und Rohschinken

Der beliebte Frühjahrsklassiker wird erst mit der leckeren Lukull Sauce Hollandaise vollständig.



ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

GERICHTE FÜR OSTERN

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Frühjahrsküche

GESCHMORTE LAMMKEULE

mit geräucherter Polenta

Die kräftige Rotweinsauce dazu gelingt hervorragend mit Knorr Demi Glace.



→ ZUM REZEPT



SCHWEINSKOTELETTE

mit Rotkraut und Apfel

Rotkraut mit Preiselbeeren und gedünstete Apfelschnitze sorgen für Fruchtigkeit.



→ ZUM REZEPT

ONE-POTS

TRADITION TRIFFT TREND

Moderne österreichische Frühjahrsküche



QUINOA-ONE-POT

mit Bohnen

Ein schnell zubereitetes One-Pot-Gericht, mit Chili und Zitrone abgeschmeckt.



ZUM REZEPT



BELUGALINSEN-ONE-POT

mit Bratwürsten

Ein rustikaler und nahrhafter Eintopf aus Linsen, deftiger Schweinsbratwurst und mit Rotwein abgeschmeckt.



ZUM REZEPT



GEMÜSEINTOPF

mit Brotkrand

Ein leichtes und doch sättigendes One-Pot-Gericht mit knackigem Gemüse, das sein knuspriges Brot gleich mitbringt.

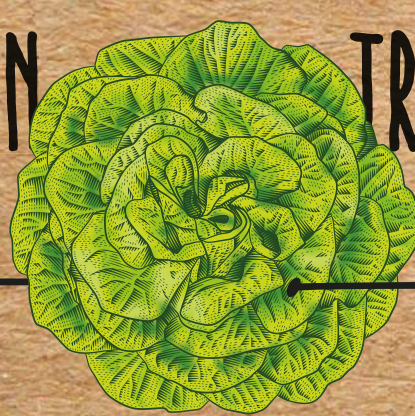


ZUM REZEPT

ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

SÜSSPEISEN

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Frühjahrsküche

GEFÜLLTER POLSTERZIFP

mit Mangosorbet

Frittierte Krapfen mit Ricotta-Mandel-Füllung werden mit fruchtig-süßem Sorbet erst vollkommen.



CARTE D'OR PROFESSIONAL

→ ZUM REZEPT

SÜSSES ZITONENGEBÄCK

mit Schokoladeneis

Goldgelb frittiertes Gebäck mit viel Schoko-Genuss: Carte D'Or Schokoladen Eis und Dessert Topping Schoko.



CARTE D'OR PROFESSIONAL

→ ZUM REZEPT

KNUSPRIGES SÜSSGEBÄCK

mit Vanilleeis

Traditionelles Gebäck, knusprig frittiert wird mit cremigem Eis serviert.



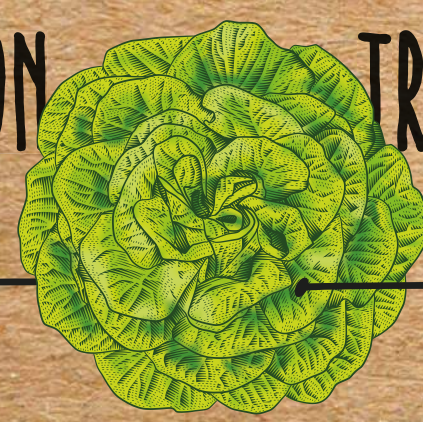
CARTE D'OR PROFESSIONAL

→ ZUM REZEPT

UFS.COM/OESTERREICHISCHE-KUECHE

DESSERT

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Frühjahrsküche



Effiziente Produkte für deine Eis- & Dessertkreationen!

ERDBEERTÖRTCHEN

mit Zitronentopfen

Frische Erdbeeren werden mit Grand Marnier und Carte D'Or Dessert Topping Erdbeer verfeinert.



→ ZUM REZEPT

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

ALLES AUS EINER HAND
FÜR DEIN DESSERT



Carte D'Or Dessert Topping

Schoko
Art.-Nr.: 18509
1 x 1 kg

Erdbeer
Art.-Nr.: 18424
1 x 1 kg

Waldfrucht
Art.-Nr.: 18421
1 x 1 kg



Carte D'Or Eis

Vanille
Art.-Nr.: 74740
2 x 2,4 l

Erdbeer
Art.-Nr.: 35890
2 x 2,4 l

Schokolade
Art.-Nr.: 33428
1 x 5 l



Carte D'Or Sorbet

Himbeer
Art.-Nr.: 39944
2 x 2,4 l

Mango
Art.-Nr.: 39802
2 x 2,4 l

Cassis
Art.-Nr.: 39248
2 x 2,4 l

ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche

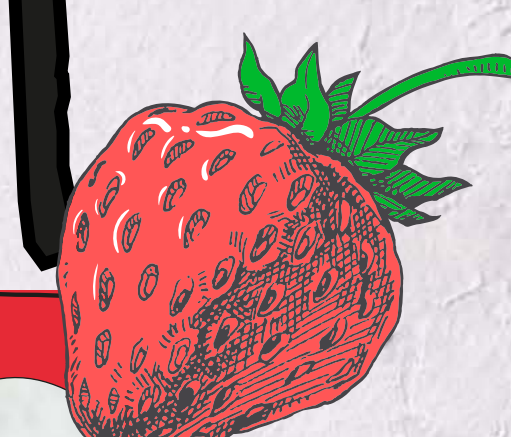
Erfolgreich
im Sommer

2022



Carte D'Or
Sorbet Himbeer

EIS & FRUCHT



SOMMER FRISCHE



Sommerliebliche

Einfach zubereitet, extrem angesagt!

Cremiges Eis, fruchtiges Sorbet und frische Früchte – wer kann da widerstehen? Einfach eine Kugel Eis, ein Coupe-Klassiker oder eine fruchtig-neue Dessertkreation – hier gibt es neue süße Schmankerl und **reichlich Zusatzgeschäft.**



Carte D'Or Vanille



Vielfältig einsetzbar

Die raffinierte Sommerküche für den großen und den kleinen Hunger

Endlich wieder draußen sein und den österreichischen Sommer am See, im Biergarten oder in den Bergen genießen. Das bedeutet aber auch, dass neue Inspirationen für die sommerliche Speisekarte gebraucht werden: **Leichte Gerichte & Salate für jede Gelegenheit!**



Intensiver Geschmack
Sofort einsetzbar

GRILLEN

MADE IN AUSTRIA

Abwechslungsreich in den Sommer

„BBQ made in Austria“ liegt ganz im Trend der modernen österreichischen Küche, denn Grillen bedeutet für viele Österreicher „kultiger Lifestyle mit Genussfaktor“*. Neue Grillgerichte locken ins Freie und die Gastronomie profitiert mit.

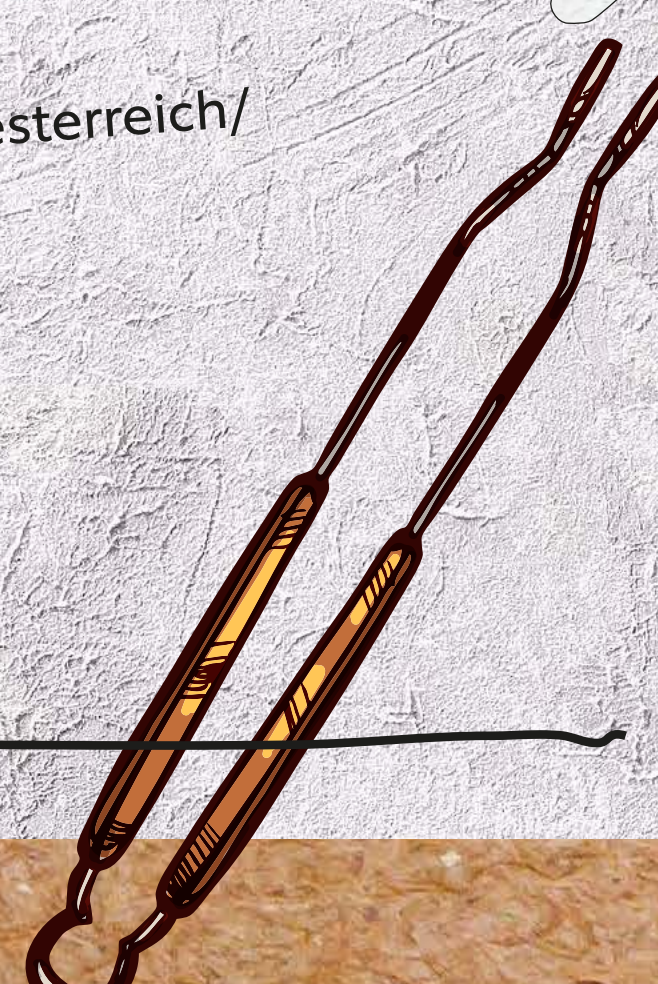
*Quelle: <https://www.falstaff.at/nd/wie-grillt-oesterreich/>



Grill-Kult



Perfekt dosierbar



UFS.COM/OESTERREICHISCHE-KUECHE

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche



Mit 100 % nachhaltig angebauten Tomaten



ZUM REZEPT

BLOODY MARY

Der erfrischend andere Sommerdrink – voller Tomate und appetitanregend.



SOMMER: SALATE & VORSPEISEN

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche

WEISSES BOHNENPÜREE

Eine Kombi, die auf der Zunge zergeht, abgerundet mit einem fruchtig knackigen Extra.



→ ZUM REZEPT



BULGURSALAT

Wenn zwei aus fernen Ländern so gut harmonieren, treffen sie sich bestimmt in Österreich.



→ ZUM REZEPT



MEDITERRANER BROTSALAT

Raffinesse macht aus einfacher Tradition ein exzellentes Sommergericht.



→ ZUM REZEPT



TOMATENGERICHTE

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche



TOMATEN-RICOTTA-HAFERTEIG-TARTE mit fruchtiger Salsa

Rot Weiß Rot – das herzhaft fruchtige Geschmackserlebnis passt perfekt zu einem modernen österreichischen Sommer.



ZUM REZEPT



1,5 kg italienische Tomaten für 1 kg Tomato Pronto.

ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

TOMATENGERICHTE

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche



KIMCHI RÖSTI

mit Chili-Ei und Chicken Wings

Ein Potpourri internationaler Zutaten, pikant abgeschmeckt und eine Hommage an den bunten Tourismus in unserer Heimat.



→ ZUM REZEPT

GERÖSTETE ARTISCHOCKEN

mit Tomatenvinaigrette
und Kartoffel im Tonteig

Mediterran trifft rustikal: Die Artischocke mit der feinsäuerlichen Note gibt dem deftigen Sattmacher-Rezept die leichte Frische.



→ ZUM REZEPT



SOMMERZEIT - GRILLZEIT

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche

STUBENKÜKEN

mit Bergheu gegart

Rauchiges Aroma vom Almwiesenheu, gemischt mit einer fruchtigen Note im Salat.



→ ZUM REZEPT



ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

SOMMERZEIT – GRILLZEIT

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche



SCHWEINSKOTELETTE VOM GRILL

mit Fisolensalat

Für alle Gäste, die ein großes Stück Fleisch auch richtig groß serviert haben wollen.



→ ZUM REZEPT

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche



GEGRILLTER LAMMSPIESS

*mit Wassermelone
und Schafskäse*

Und dann die Wassermelone vom Grill – mehr Sommer geht wirklich nicht.



→ ZUM REZEPT

SOMMERLIEBLINGE - DESSERTS

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche

WAFFELN

mit heißen Beeren und Vanilleeis

Vanilleeis und Beeren – das Evergreen wird durch die Waffel noch mal aufgewertet.



→ ZUM REZEPT

MARILLEN TARTE

mit Baiserhaube und Ananas Sorbet

Die Meringue macht dieses Dessert zum absolut angesagten Hingucker.



→ ZUM REZEPT

CLAFOUTIS

mit Feigen

Pistazieneis rundet dieses Dessert optisch und geschmacklich sehr gut ab.



→ ZUM REZEPT

RICOTTA-MUFFIN

mit Karamelleis

Muffin mal anders, gut vorzubereiten und mit Eis avanciert er zum echten Sommerhit.



→ ZUM REZEPT

SOMMERLIEBLINGE – EISCOUPES

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Sommerküche



COUPE ROMANOFF

Fruchtig saisonaler Klassiker, der auf keiner Karte fehlen darf.



→ ZUM REZEPT

SCHOKOLADEN-FRAPPÉ

Funktioniert auch sehr gut mit anderen Carte D'Or Eis-Sorten und Toppings.



→ ZUM REZEPT

COUPE DÄNEMARK

Gerade weil dieser Klassiker so einfach ist, müssen die Zutaten besonders gut sein.



→ ZUM REZEPT

HIMBEERSORBET

mit Moscato d'Asti



Dieses feine Sorbet kann auch gerne als raffinierter Zwischen-gang serviert werden.

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



→ ZUM REZEPT

ALLE REZEPTE FINDEST DU AUF UFS.COM

Umsetzung nachhaltiger Konzepte
2022

NACHHALTIGKEIT

Wir streben danach, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen!

Wir wissen, welche globalen Herausforderungen auf uns zukommen und wollen unseren Einfluss nutzen, um diesen entgegen zu wirken. Denn nur gemeinsam können wir Themen wie Lebensmittelverschwendung, Ressourcenknappheit und auch gesunde Ernährung meistern. Auch die Gastronomie steht vor diesen Herausforderungen, weshalb wir dich dabei unterstützen, dein Angebot nachhaltiger zu gestalten! Verlass dich auf uns:

- ▶ **98% der 13 wichtigsten Gemüse und Kräuter stammen bereits aus nachhaltigem Anbau**
- ▶ **Am Thema pflanzenbasierte Ernährung führt heute kein Weg mehr vorbei: Plantmade**
- ▶ **Nachhaltige Konzepte bei unseren Eismarken garantieren unbeschwertem Genuss**

Mehr Infos zu unserem Nachhaltigkeitsversprechen findest du hier

Unsere Tomatenprodukte, die jetzt übrigens eine neu gestaltete Verpackung haben, sind ein Paradebeispiel für unser Nachhaltigkeitsversprechen:

Bisher



Neues Design ab 2022



Das zeichnet unsere Knorr Professional Tomatenprodukte aus:

- Mit **100% nachhaltig** angebauten und italienischen Tomaten
- Im perfekten Reifestadium geerntet und in **24 Stunden vom Strauch in die Verpackung**

Tomato Pronto Facts:

- Für **1 kg Tomato Pronto Napoletana** werden **1,5 kg italienische Tomaten** verarbeitet
- Natürlich, intensiver Tomatengeschmack durch **77% Tomaten und 18% Tomatenmark**
- Dank der milden Grundgewürze kann **Tomato Pronto 1:1 verwendet** werden



Mehr Infos findest du hier



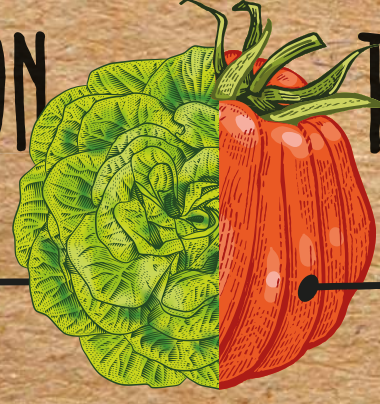
WASTE REDUCTION

Gut für die Umwelt, gut für Österreich
Die Verschwendung von Lebensmitteln ist ein großes Problem in der Gastronomie und es gibt viele Möglichkeiten, sie zu vermeiden. Dabei spielt die bedarfsgerechte Planung eine entscheidende Rolle:

- **gründliche Planung beim Einkauf der Zutaten**
- **Menüplanung**
- **Vorbereitung**
- **Portionsgrößen**
- **Lagerung und Inventur**
- **Rezepte, die alles verwerten**



TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Küche



PRODUKTÜBERSICHT MODERNE ÖSTERREICHISCHE FRÜHJAHR- UND SOMMERKÜCHE



TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Küche

BOUILLONS



Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich
Art-Nr.: 71270
12 x 1 kg

Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe
Art-Nr.: 71200
12 x 1 kg

Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse
Art-Nr.: 11878
6 x 1 kg

SUPPE



Knorr Bärlauch Cremesuppe
Art-Nr.: 41896
1 x 2,4 kg

SAUCEN & BINDEMittel



Knorr Velouté O.D.A. Weiße Grundsauce
Art-Nr.: 07456
1 x 2 kg

LUKULL Sauce Hollandaise
Art-Nr.: 50373
10 x 1 l

Maizena Reine Maisstärke
Art-Nr.: 08014
4 x 2,5 kg

TOMATENPRODUKTE



Knorr Professional Tomatenmark Püree
Art-Nr.: 51686
12 x 800 g

Knorr Professional Polparicca geschälte Tomaten
Art-Nr.: 96868
6 x 2,55 kg

Knorr Professional Tomaten Pronto Neapolitana Tomatensauce stückig
Art-Nr.: 80175 4 x 3 kg
Art-Nr.: 33215 6 x 2 kg
Art-Nr.: 87920 3 x 4,15 kg

KNORR SALATKRÖNUNG DRESSINGS



Knorr Salatkrönung Gartenkräuter
Art-Nr.: 00751 1 x 5 kg
Art-Nr.: 00791 6 x 500 g

Knorr Salatkrönung Italienische Art
Art-Nr.: 43030 1 x 1 kg

Knorr Salatkrönung Balsamico-Kräuter
Art-Nr.: 43000 1 x 1 kg

Knorr Salatkrönung Zwiebel-Kräuter
Art-Nr.: 43020 1 x 1 kg

Knorr Salatkrönung Speck-Kräuter
Art-Nr.: 43010 1 x 1 kg

Knorr Salatkrönung Knoblauch-Kräuter
Art-Nr.: 43160 1 x 1 kg

KUNER SALATDRESSINGS & MAYONNAISE



Kuner French Dressing
Art-Nr.: 04471 4 x 3 l

Kuner 1000 Islands Dressing
Art-Nr.: 04475 4 x 3 l

Kuner Kräuter Provençale Dressing
Art-Nr.: 04472 4 x 3 l

Kuner Balsamico Dressing
Art-Nr.: 04480 4 x 3 l

Kuner Joghurt Dressing
Art-Nr.: 04470 4 x 3 l

Kuner Knoblauch-Joghurt Dressing
Art-Nr.: 04477 4 x 3 l

Kuner Mayonnaise
Art-Nr.: 04448 1 x 5 kg

KNORR DRESSING AND MORE



Knorr Dressing and More Tomato & Strawberry
Art-Nr.: 64741 6 x 1 l

Knorr Dressing and More Pineapple & Coconut
Art-Nr.: 64751 6 x 1 l

Knorr Dressing and More Citrus & Ginger
Art-Nr.: 64743 6 x 1 l

Knorr Dressing and More Apple & Avocado
Art-Nr.: 64761 6 x 1 l

BEILAGEN



Knorr Professional Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven und Kapern
Art-Nr.: 17766 4 x 548 g

Knorr Professional Bulgur mit Hanfsamen und Apfel
Art-Nr.: 77663 4 x 650 g

Knorr Professional Couscous mit Zucchini und Karotten
Art-Nr.: 37766 4 x 610 g

WÜRZMITTEL



Knorr Würzmix für Fleisch
Art-Nr.: 33143 6 x 1,6 kg

Knorr Aromat
Art-Nr.: 07551 6 x 1,5 kg

Knorr Professional Gewürzpaste Knoblauch
Art-Nr.: 66761 2 x 750 g

HELLMANN'S



Hellmann's BBQ Marinade
Art-Nr.: 49191 1 x 4,8 kg

Hellmann's Ketchup
Art-Nr.: 68550 1 x 5 kg

Hellmann's REAL Mayonnaise
Art-Nr.: 84511 1 x 5 l

Hellmann's Vegan Mayo
Art-Nr.: 76022 1 x 2,5 kg

CARTE D'OR PROFESSIONAL CARTE D'OR EIS



Carte D'Or Schokolade
Art-Nr.: 33428 1 x 5 l

Carte D'Or Vanille
Art-Nr.: 74740 1 x 2,4 l

Carte D'Or Erdbeer
Art-Nr.: 35890 1 x 2,4 l

Gelateria CARTE D'OR GELATERIA EIS



Carte D'Or Gelateria Milchkaramell
Art-Nr.: 81308 1 x 5,5 l

Carte D'Or Gelateria Pistazie
Art-Nr.: 75983 1 x 5,5 l

CARTE D'OR PROFESSIONAL CARTE D'OR SORBETS



Carte D'Or Sorbet Ananas
Art-Nr.: 35708 1 x 2,4 l

Carte D'Or Sorbet Mango Vegan
Art-Nr.: 39802 1 x 2,4 l

Carte D'Or Sorbet Himbeer Vegan
Art-Nr.: 39944 1 x 2,4 l

Carte D'Or Sorbet Cassis Vegan
Art-Nr.: 39248 1 x 2,4 l

CARTE D'OR PROFESSIONAL CARTE D'OR TOPPINGES



Carte D'Or Dessert Topping Schoko
Art-Nr.: 18509 6 x 1 kg

Carte D'Or Dessert Topping Waldfrucht
Art-Nr.: 18421 6 x 1 kg

Carte D'Or Dessert Topping Erdbeer
Art-Nr.: 18424 6 x 1 kg

Carte D'Or Dessert Topping Toffee
Art-Nr.: 18606 6 x 1 kg



ALLE PRODUKTE FINDEST DU AUF UFS.COM

TRADITION TRIFFT TREND



Moderne österreichische Küche

„WIR SIND FÜR DICH DA!“



DEINE UFS CULINARY
FACHBERATER VOR ORT!
HERZLICHE GRÜSSE
AUS WIEN!

THEMEN-WORKSHOPS

Jetzt für unsere Workshops anmelden.

Hier findest du mehr Infos

VERKOSTUNG, SCHULUNG UND BERATUNG

Die Culinary Fachberatung bei dir vor Ort! Melde dich bei deinem Unilever Food Solutions & Lusso Ansprechpartner und vereinbare einen Termin.

UND ZU JEDERZEIT:



Folge uns auf Instagram:

- [ufs_langnese_lusso_eskimo](#)
- [chefs2follow](#)



Folge uns auf Facebook: facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo



Abonniere unseren Newsletter

Mit dem Newsletter von UFS erhältst Du regelmäßig Rezeptideen, Informationen zu neuen Trends und Produktmustern, Gewinnspielen und vieles mehr.

Unilever Austria GmbH

Unilever Food Solutions & Eskimo

Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien

Tel.: +43 160 5350

ufsservice@unilever.com · www.ufs.com



Unilever
Food
Solutions



ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.