

MARKT & PRODUKTE

Authentischer Mayo-Geschmack



Die Hellmann's Vegan Mayo wird auf Rapsölbasis und ohne künstliche Aromen hergestellt / Foto: Unilever Food Solutions

Unilever Food Solutions richtet sich ab Januar 2020 mit der neuen Hellmann's Vegan Mayo an Gastronomen, die nach einer Lösung für ethisch, gesundheits- oder umweltbewusste Gäste suchen.

Die Hellmann's Vegan Mayo ist auf Rapsölbasis hergestellt und kommt ohne künstliche Aromen aus. Sie hat eine cremige Textur und eignet sich für alle, die Lust auf den originalen Hellmann's Mayo-Geschmack haben. Die Vegan Mayo ist ideal für vielerlei Gerichte, wie zum Beispiel einen würzigen Burger, als Basis für einen mit Kräutern oder Gewürzen verfeinerten Pommes-Dip oder kreative Salate. Sie überzeugt sowohl Veganer als auch Fleischesser und gibt Gastronomen die Möglichkeit, mit einem Produkt die Wünsche unterschiedlicher Gäste zu bedienen, so Thomas Gollnow, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland. Nach dem Öffnen ist der 2,5-Kilogramm-Eimer gekühlt bis zu drei Monate haltbar und damit auch für den gelegentlichen Gebrauch ideal. Online dienen Rezeptideen der Inspiration.