

## Características:

- Rentável
- Sem desperdício
- Versátil: múltiplas combinações com ingredientes frios

## Sugestões de aplicação:

- Saladas, massas frias e wraps



# 5 Inspirações para saladas deliciosas

### SALADA DE MASSA COM TOMATE SECO

- 650 g massa em conchas
- 400 g camarão
- 300 g tomate cherry
- 20 g sementes de girassol tostadas
- 2 g estragão
- 2 g funcho
- 100 g chicória
- 300 ml Hellmann's molho para saladas Mil Ilhas



### SALADA DE SALMÃO GRELHADO

- 600 g salmão
- 200 g abacate
- 300 g pepino
- 250 g vagens de ervilha
- 1 un limas em gomos
- 20 g menta
- 20 g funcho
- 10 g pimenta rosa
- 300 ml Hellmann's molho para saladas logurte



### SALADA DE FRANGO COM BACON

- 600 g alface Iceberg
- 600 g frango cozido e desfiado
- 300 g tomate cherry
- 200 g bacon em cubos
- 30 g miolo de pinhão
- 10 g manjeriço picado
- 500 ml Hellmann's molho para saladas Cesar



### SALADA DE VERDURAS COM NOZES PECAN

- 400 g alface frisada
- 400 g espinafres
- 120 g cebola roxa rodela fina
- 400 g alface lisa
- 10 g cerefólio picado
- 30 g salsa picada
- 10 g sementes de girassol tostadas
- 20 g rebentos de ervilha
- 20 g rebentos de espargo
- 20 g nozes pecan
- 300 ml Hellmann's Molho para saladas Vinagrete



### SALADA DE FRANGO E ABACATE

- 300 g peito de frango
- 3 fatias de bacon
- 1 alface
- 1 xícara de tomate-uva
- 2 abacates
- 1 lata de milho
- 300 ml Hellmann's molho para saladas Mostrada e Mel





THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™



### Características:



Sabor e textura semelhantes à salsicha de origem animal



Preparado vegetal à base de soja, enriquecido com vitamina B12 e ferro, ultracongelado



Versatilidade de confecção: preparação em água, no forno ou na frigideira

### Sugestões de aplicação:

No pão (cachorro), no prato (pizzas, massas, arroz, francesinha e folhado)



## Folhado de Salsicha

2,25 € | custo indicativo por pessoa para 10 pessoas

#### INGREDIENTES

1 kg massa folhada  
750 g TVB Salsichas Vegan  
500 g espinafres  
100 ml Azeite Gallo  
400 ml Hellmann's Molho para Saladas Mostarda e Mel  
e Mel  
q.b. sal e pimenta

#### MODO DE PREPARAÇÃO

Saltear os espinafres em **Azeite Gallo** e temperar com sal e pimenta a gosto. Reservar. Esticar a massa folhada e cortar em 10 retângulos com a largura da salsicha. Colocar os espinafres sobre a massa e de seguida **TVB Salsicha Vegan**. Deitar um pouco de **Hellmann's Molho para Saladas Mostarda e Mel** por cima da salsicha e fechar o folhado. Levar ao forno durante 20 min. a 180 °C. Servir com uma salada verde temperada com **Hellmann's Molho para Saladas Mostarda e Mel**.