



„Без глутен“ - не е нужно да бъде сложно.

Как да приготвим ястия без глутен?



Основни понятия



Какво представлява glutenът?

Глутенът е **най-трудно смилаемият протеин**, който се съдържа в пшеницата, ръжта, ечемика и овеса, както и в храни, които съдържат тези съставки – торти, кексове, хляб, паста и други.

Как законът третира глутена?

Регламент на Европейската Комисия № 828/2014 определя изискванията, на които трябва да отговарят храните, съдържащи глютен. Ако искате да отбележите дадено ястие като „**без глютен**“, то съдържанието на глютен трябва да бъде **не повече от 20 mg/kg**.



Например, ако предлагате хляб към основното ястие, 20mg/kg може да бъде 1 троха.

Внимавайте за **скритите източници на глютен**, например сос Уорчестър, соев сос, дресинги за салати, сосове, сос грейви, сгъстителни, бонбони/дъвки или шоколад. Знайте, че за тях съществуват вкусни заместители.

За кого са важни ястията без глютен?

Хората с вродена или впоследствие развита непоносимост към глутена трябва да изключат всички храни, съдържащи глютен от менюто си.

Какво представлява глутеновата непоносимост?

Глутеновата непоносимост е състояние, свързано с редица заболявания и неразположения, провокирани от консумацията на глутенови протеинови храни – пшеница, лимец, ръж, ечемик, овес, просо и т.н. Хората с непоносимост към глютен не са в състояние да преработват хранителни продукти от/със зърна на пшеница, овес, ръж, ечемик. **Цьолиакия (Целиакия)** е едно от най-сериозните заболявания, причинено от вродена непоносимост към глютен. Това заболяване не е просто алергия или непоносимост към храна. **Цьолиакия (Целиакия)** е аутоимунно нарушение, при което имунната система реагира на глутена и което може да възникне във всеки период от живота на човека.

Има ли лек?

До ден днешен не е измислен лек за цьолиакия. Единственото решение за хората, страдащи от това заболяване е да спазват стриктна диета.

Кои **храни** съдържат глютен и кои не?

Представяме ви групиране на храните в зависимост от това дали съдържат глютен или не.



Храни с естествена липса на глютен

- **Месо** без добавки (или продукти от 100 % месо), риба, яйца.
- **Бобови** растения и сурови **ядки**.
- Всички видове **царевица и ориз**.
- **Млечни продукти** (мляко, кисело мляко, масло, маргарин, сирене, различно от крема сирене или други пържени сирена или сирена с благородна плесен).
- Всички **плодове и зеленчуци** (пресни или замразени, както и сокове от тях).
- **Други:** билки, подправки, захар, мед, конфитюр, зехтин и т.н.

Храни, съдържащи глютен

Пшеница, ечемик, ръж, овес*, грис, кус-кус, бугур, малц, брашно от спелта, едрозърнест лимец, двузърнест лимец, грахам, мляна пшеница, зърнени храни, пшеница, мюсли.

* Поради замърсяване с глютен по време на етапите на жътва, транспортиране, съхранение и/или обработка.

Храни с естествено съдържание на глютен

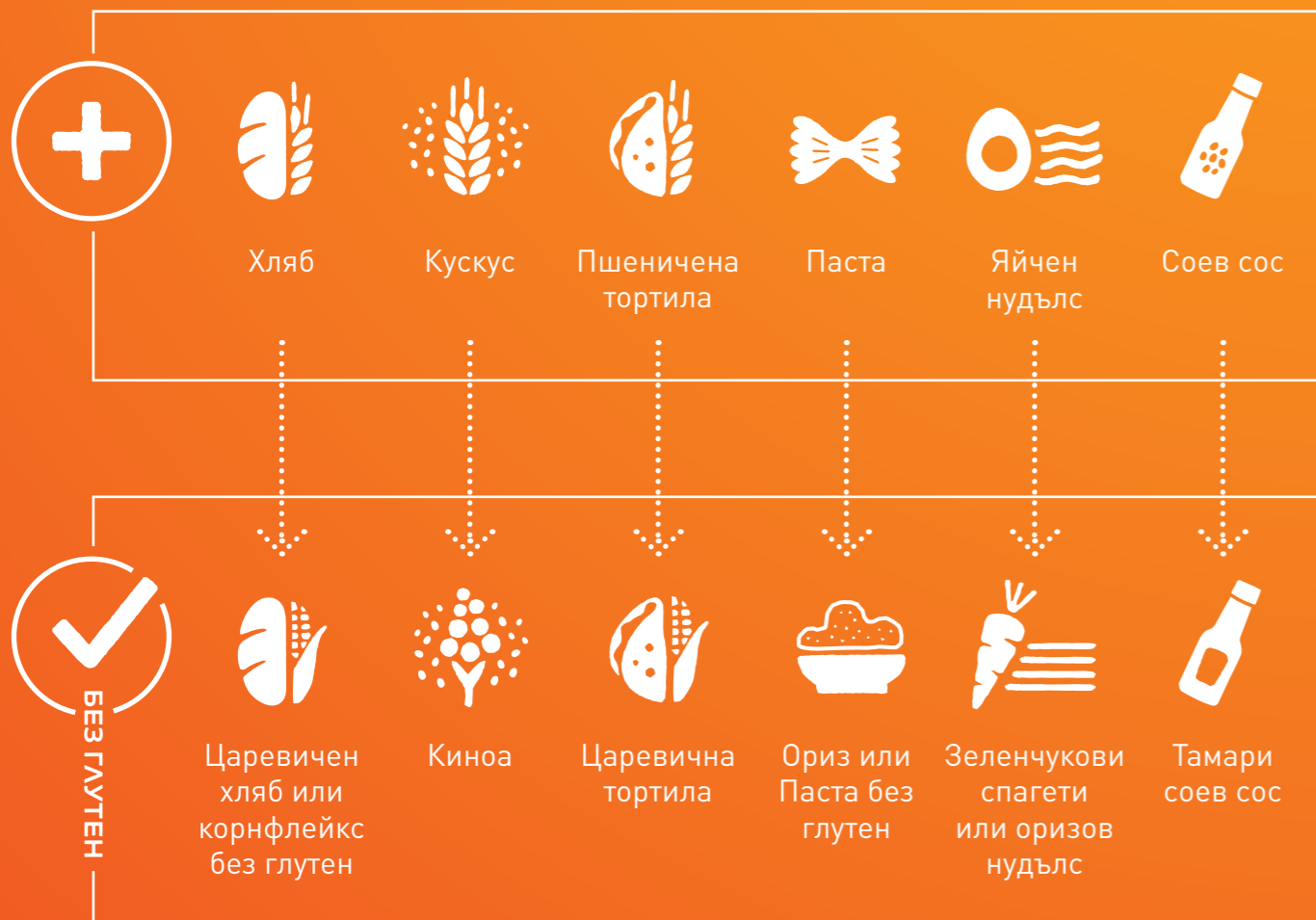
Хляб, сладки и солени хлебни изделия, паста от зърнени храни – например от някой от видовете брашно, изброени по-горе. Също така и недестилирани алкохолни напитки (например бира), кафе от ечемик.

* **ВИНАГИ** проверявайте списъка със съставките и декларацията за **без глютен** върху опаковката на продуктите.



Заместители на продукти с глютен в кухнята

Ето ги нашите препоръки за
заместители за ястия без глютен



Без глютен в кухнята: съхранение

За да предотвратите кръстосано замърсяване във вашата кухня, следвайте стъпките за правилно съхранение на съставките без глютен по-долу:

- **Отделете съставките** без глютен от тези, които съдържат глютен.
- Уверете се, че всички съставки са в **добре затворени, ясно етикетирани съдове**.
- Съхранявайте съставките, съдържащи глютен, **отделно от съставките** без глютен.
- Използвайте **цветни стикери или опаковки**, така че съставките без глютен да се виждат по-лесно.
- Редовно **проверявайте за рискове** от кръстосано замърсяване и **съставете план** за действие при евентуално разсипване.

НЕ ЗАБРАВЯЙТЕ да обучите служителите си, така че те да са наясно с промените, които ще трябва да въведете, и водете записки за тези обучения.



Подготовка на кухнята

Кръстосаното замърсяване се предотвратява с **чисти ръце, прибори и оборудване**. Не забравяйте да направите следното:



Измийте приборите преди употреба – стандартните миялни машини или препарати за съдове премахват глутена.



Измийте ръцете си, преди да започнете приготвянето на ястия без глутен.



Съхранявайте оборудването за приготвяне на ястия без глутен **отделно** от това за ястия с глутен.



Използвайте **отделни престилки** за приготвяне на ястия без глутен.



Винаги **почиствайте** старателно всички **повърхности**.



Използвайте **специални ножове и дъски** за рязане или ги почиствайте добре преди употреба.



Първо пригответе храните без глутен.



Редовно почиствайте **престилките и униформите си**.



Готвене

Не е необходимо да имате отделна кухня за приготвянето на храни без глутен

Тези лесни стъпки ще ви помогнат да **избегнете кръстосано замърсяване**:



Използвайте **чиста вода** при приготвянето на храни без глутен. Врящата вода не премахва глутена. Както не го премахват и високите температури във фурните, тиганите и т.н.



Използвайте **отделен тостер** за препечени филийки, за да предпазите хляба без глутен.



Уверете се, че **фритюрникът** ви е чист и в него има прясно олио. Най-добрият вариант е да използвате отделен фритюрник специално за готвене без глутен.



Използвайте **отделни четки** за мазане и олио за намазване и им поставете видими етикети.



Използвайте **специален грил** или отделна част от грила за приготвяне на храни без глутен – уверете се, че се намира над, а не под мястото, където приготвяте храни с глутен.



Някои често използвани съставки, като например сол и масло, може да съдържат трохи хляб, така че се старайте да използвате **отделни съставки** за двата вида готвене.



Винаги поставяйте храните без глутен в **чисти тави** за печене, а не върху решетките на фурната.



Когато използвате **конвектомат**, уверете се, че няма разсипване на съдържащи глутен брашна или панировки, които се готвят по същото време.



Ако имате малка кухня, **най-напред** пригответе ястията от менюто, които са **без глутен**, след това ги покрийте и затворете, преди да започнете приготвянето на ястията с глутен.



За храни без глутен, **пригответи извън ресторанта**, се уверете, че етикетирването е видимо до достигане на мястото на продажба или консумация.



Уверете се, че **екипите са обучени** за тези процеси. Може да е полезно да имате в кухнята нещо, което да ви напомня за тях.

ТОП СЪВЕТ: Ако трябва да готвите за един човек с целиакия, обмислете варианта всички ястия без глутен да бъдат пригответи на едно място, след което да бъдат транспортирани до указаното местоположение.





ДА

Поставяйте ястията без gluten **първи на плотовете** за сервиране.

Сигнализирайте коя храна е без gluten, като поставите **етикети, цветове или флагчета**.

Сложете **етикет на лъжиците** за сервиране на храни **без gluten** или използвайте различен цвят.

Уверете клиента, че **разбирате нуждите му**.



НЕ

Не сервирайте сладолед във **вафлена кутийка**.

Не използвайте **една и съща лъжица** за сервиране на храни с и без gluten.

Не слагайте **хляб или крутони** в супите и салатите.

Не използвайте **едни и същи съдове за масло** за хора, които се хранят безглютеново. Може да са замърсени с трохи хляб.

Преглед клиентите



Познанията и комуникацията с клиентите са от изключителна важност що се отнася до сервирането на храни без gluten. И то не само в кухнята!

Целият персонал в ресторанта трябва да:

- Знаят, че има **Европейски регламент**, дефиниращ понятието „без gluten“.
- Могат **да кажат на клиентите** кои ястия **съдържат или не** съдържат gluten.
- Са в течение с всякакви **промени в менюто**.
- **Питат** дали някой от групата има **специално диетично изискване**.
- Преминават **обучение** относно безглютеиновите храни.
- **Записват** всички **клиентски оплаквания** при възникване на проблем.
- Имат достъп до **инструкции** за сервиране на безглютеинов храни и **визуални помощни средства**.

Брашното в кухнята

Брашното може да бъде голям риск, що се отнася до безопасното приготвяне на храни без gluten. То може да остане във въздуха с часове и да се разнесе на много дълги разстояния. Но използването на брашно не трябва да ви отказва от сервирането на храни без gluten.

Трябват ви само няколко стъпки за справяне с проблема:

- Оставете **разстояние от поне два метра** между зоните за приготвяне на ястия.
- Използвайте **бариири между зоните за приготвяне**, особено когато те са близо една до друга и има дълго време на експозиция.
- **Не разчитайте на екстракцията** за премахване на частиците брашно.
- Опитвайте се да използвате **брашно без gluten** във вашите ястия.
- Пригответе ястията с gluten и тези **без gluten по различно време**. Първо пригответе ястията без gluten или използвайте брашно с gluten, а след това почистете кухнята изцяло и приберете брашното за остатъка от процедурата по приготвяне.



Силата на брашното без глутен

Няколко неща, които е добре да знаете.



Оризово брашно

Брашно за всякакви ястия, с мек вкус, което остава светло на цвят след изпичане. Използвайте за панировка или сгъстяване, за изпичане на пайове с коричка или лека темпура. Можете да го смесите с други видове брашно, като например брашно от кафяв ориз, за да му придадете повече характер.



Брашно от тапиока

Тапиоката се прави от маниока (да не се бърка с брашно от маниока, което е различно). Това брашно е подходящо за приготвяне на най-различни храни и понеже е богато на нишесте, е идеално за мусове, пудинг и желе, но може също така да се използва за курабийки и палачинки (палачинките с брашно от тапиока са голям хит в Бразилия).



Брашно от елда

Идеално е за палачинки, гофрети, торти и гризини. Пълнозърнестото брашно от житни растения, като това от елда, има богат вкус и цвят на карамел. Това означава, че дава по-наситен краен резултат, отколкото оризовото брашно например.



Царевичен грис и царевично брашно

Грубият царевичен грис или т.нар. „полента“ притежава зърнеста текстура, идеално е за придаване на хрупкавина в бисквити, приготвяне на ронлива торта от полента или пудинг. Обикновеният царевичен грис е по-фин и може да се използва за приготвяне на хляб. Това брашно е идеално за торти. Не бива да се бъркат с царевичното нишесте, което представлява брашното без мазнините и белтъчините – чисто нишесте. Поради това то не се използва за печене, а за спойка между съставките (сосове, пудинг и т.н.).



Кокосово брашно

Кокосовото брашно абсорбира бързо и е доста сухо, което го прави идеално за приготвяне на хрупкави, ароматни корички. Може обаче да бъде доста ронливо! Когато го използвате при приготвяне на торти, уверете се, че използвате повече влажни съставки, като например яйца или масло. Като алтернатива можете да добавите пюрирани или намачкани плодове или зеленчуци към печивата, за да увеличите влажността и да предотвратите изсъхване.



Едро и стандартно брашно от ядки

Използвайте по-финото бадемово брашно при кремообразни пълнежи (като франджипан и бадемов крем), торти или туиля. Едрото брашно от белени бадеми, което има неутрален вкус, е подходящо за много видове ястия и е идеално за пайове с хрупкава коричка. Брашното от лешници е подобно, въпреки че е по-богато на вкус и с по-изразен аромат на ядки и съдържа повече масла. При приготвянето на торти тези брашна придават по-рохкава консистенция.



Брашна от варива

Брашното от нахут (наричан още леблебия) се използва в сладки рецепти с гранола, за да се добавят белтъчини. Поради леко тръпчивия му вкус често се използва за солени ястия, като например палачинка от нахут, но върши добра работа и при приготвяне на десерти, ако се комбинира с други видове брашно. Тъй като варивата са богати на нишесте, могат да осигурят повече сочност. Използвайте при приготвянето на пудинг или сочни кексове (като се комбинира с други видове брашно), като например шоколадово суфле.



UFS продукти без глутен



Knorr течен
Пилешки бульон
Артикулен No. 11176905
Тегло 1 л Готов продукт 62 л



Knorr течен
Телешки бульон
Артикулен No. 11169704
Тегло 1 л Готов продукт 61 л



Knorr течен
Зеленчуков бульон
Артикулен No. 11187803
Тегло 1 л Готов продукт 61 л



Rama
Cremefine 15%
Артикулен No. 15381608
Тегло 1 kg Готов продукт 1 л



Rama
Cremefine 31%
Артикулен No. 27049901
Тегло 1 kg Готов продукт 2.8 л



Rama
Combi Profi
Артикулен No. 19756601
Тегло 3.7 л



Maizena
Царевично нишесте
Артикулен No. 18014002
Тегло 2.5 kg



Knorr
Картофено пюре с мляко
Артикулен No. 29089001
Тегло 4 kg Готов продукт 25.6 л



Knorr Primerba
Азиатско песто
Артикулен No. 26068401
Тегло 0.34 kg



Hellmann's
Real Майонеза
Артикулен No. 12879801
Тегло 4,6 kg



Hellmann's
Майонеза
Артикулен No. 19817205
Тегло 2.79 kg



Hellmann's
Кетчуп
Артикулен No. 15485610
Тегло 5 kg



Carte D'or
Мус черен шоколад
Артикулен No. 18717801
Тегло 1.44 kg Готов продукт 4.4 л



Carte D'or
Крем Панакота
Артикулен No. 27213102
Тегло 0.78 kg Готов продукт 6.8 л



Knorr бульони без алергени*

Изискванията към храни, съдържащи алергени и търсенето на качествени съставки никога не са били толкова високи. С **Knorr бульони без алергени** бързо и лесно се справяте с тези изисквания.



3 КГ = 300 Л
ГОТОВ БУЛЪОН



БЕЗ МОНО-НАТРИЕВ
ГЛУТАМАТ



С ПРОСТИ СЪСТАВКИ



БЕЗ ПОДОБРИТЕЛИ
НА ВКУСА



БЕЗ АЛЕРГЕНИ



БЕЗ ИЗКУСТВЕНИ
ОЦВЕТИТЕЛИ



БЕЗ ГЛУТЕН



БЕЗ КОНСЕРВАНТИ



БЕЗ ЛАКТОЗА

* Не съдържа алергенни съставки, за които се изисква декларация съгласно Регламент на ЕС 1169/2011 (Приложение II)



Knorr Телешки бульон

Артикулен No. 67423963
Тегло 3 kg



Knorr Пилешки бульон

Артикулен No. 67423964
Тегло 3 kg



Knorr Зеленчуков бульон

Артикулен No. 67423962
Тегло 3 kg



Салата с киноа

с круши, целина, орехи и карпачо от осолено месо

Продукти: (10 порции)

ЗА КИНОАТА:

- 500 г Киноа микс
- 15 г **Клогг телешки бульон без алергени**
- 1,5 л Вода
- 250 г Моркови
- 250 г Селари
- 100 г Лук
- 5 бр Круши

ЗА КАРПАЧОТО:

- 150 г Орехи
- 300 г Селари



- 10 бр Аншо филета
- 200 г Зелени салати микс
- 200 г Карпачо от осолено телешко бонфиле



Начин на приготвяне:

КИНОАТА:

1. Изплакнете киноата под течаща вода.
2. В тенджера задушете селарито, морковите и лука със зехтин. След като зеленчуците омекнат, добавете киноата и разбъркайте хубаво.
3. Разтворете бульона в 1,5 л топла вода, оставете да заври и да къкри за 2 минути. Добавете готовия **бульон** към киноата и зеленчуците и гответе като ризото.
4. Отстранете от огъня и добавете нарязаните круши.

КАРПАЧОТО:

5. Измийте селарито и го нарежете на тънки ивици. Поставете го в студена вода.
6. Нарежете осоленото карпачо на тънки слайсове и добавете по 1 филе аншоа на порция.
7. Подправете салатния микс със сол и зехтин.
8. Сервирайте киноата с круши в центъра и гарнирайте с няколко парчета осолено карпачо, орехите и накъдрената целина.

Шишче от риба меч

в портокалова панировка с майонеза с черен пипер и босилек

Продукти: (10 порции)

ЗА ШИШЧЕТАТА:

- 1 кг Филе риба меч
- Слънчогледово олио за пържене
- 400 г Бейби тиквички

ЗА ПАНИРОВКАТА:

- 200 г Царевично нишесте Maizena
- 200 г Оризово брашно
- 100 мл Портокалов сок
- 100 мл Газирана вода
- 5 куб. Лед
- 1 с.л. Мед



ЗА МАЙОНЕЗАТА:

- 500 г **Hellmann's майонеза Real**
- 25 г Босилек



Начин на приготвяне:

ШИШЧЕТАТА:

1. Нарежете рибата меч на квадратни парчета, нарязаните на колелца тиквички и нанижете на шишчетата.
2. Охладете за няколко минути и след това панирайте предварително смесените продукти за панировката.

ПАНИРОВКАТА:

3. Разбъркайте всички съставки с тел за разбиване/миксер и поставете панировката с хладилник за половин час.

МАЙОНЕЗАТА:

4. Смесете **майонезата Hellmann's Real** със смян пипер и босилек, нарязан на ивици.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

5. Сервирайте шишчетата в плитка чиния, заедно със сосиерка с **майонеза** с пипер и босилек.

Шеф Съвет: За разнообразие към шишчетата може да добавите скариди.





Черен ориз с миди, зелени домати и захаросан лимон

Продукти: (10 порции)

ЗА МИДИТЕ:

- 600 г Миди микс
- 200 мл Бяло вино
- 10 г Чесън
- 10 г Мащерка
- 200 мл Зехтин екстравърджин
- 5 г Бял пипер
- 1 вр. Магданоз

ЗА ОРИЗА:

- 800 г Кафяв ориз
- 50 г Масло
- 50 г Пармезан
- 40 мл **Кнопг течен зеленчуков бульон**
- 2 л Вода
- 10 г Черен млян пипер
- 600 г Зелени домати

ЗА ЗАХАРОСАНИЯ ЛИМОН:

- 300 г Лимонови кори
- 300 мл Вода
- 300 г Захар



Начин на приготвяне:

МИДИТЕ:

1. Измийте всички миди под вода и ги почистете.
2. В тенджера задушете в зехтин чесъна, мащерката.
3. Добавете мидите с черупките, добавете виното и ги оставете да се отворят бавно.
4. Подправете с черен пипер и магданоз и покрийте с капак.

ЗАХАРОСАНИЯ ЛИМОН:

5. Нарезете на ивици лимоновите кори. Кипнете ги 3 пъти и ги охладете.
6. В тенджерка изсипете водата, захарта и лимоновите кори.
7. Оставете да ври няколко минути и дръпнете от огъня.

ЧЕРНИЯ ОРИЗ:

8. В тенджера загрейте мазнината. Прибавете черния ориз и разбъркайте.
9. След като се загорее, полейте със **Кнопг течен зеленчуков бульон**.
10. Гответе, като добавите и черупковите с техния бульон.
11. Добавете зелените домати, нарязани на кубчета.
12. Отстранете от огъня и разбъркайте с масло, пармезан и пипер.
13. Сервирайте в чиния и гарнирайте със захаросан лимон.



Телешко с винен сос върху картофено пюре, гъби шийтаке и ябълки

Продукти: (10 порции)

ЗА ГОВЕЖДОТО МЕСО:

- 2 кг Говеждо бон филе
- 200 г Масло
- 200 г **Maizena** царевично нишесте

ЗА ВИНЕНИЯ СОС:

- 500 мл Вино
- 100 г Шалот
- 30 мл **Кнопг Течен телешки бульон**
- 100 мл Зехтин екстравърджин

ЗА КАРТОФЕНОТО ПЮРЕ:

- 1 л Вода
- 185 г **Кнопг Картофено пюре с мляко**
- 15 г Сол
- 10г Пипер
- 50 мл **Rama Cremefine 31%**



- 50г Краве масло

ЗА ПРЕЗЕНТАЦИЯТА:

- 400 г Гъби шийтаке (консерва или буркан)
- 4 бр Зелени ябълки
- 5 бр Мариновани бейби лукчетата



Начин на приготвяне:

ФИЛЕТО:

1. Нарезете филето на порции. Овкусете филето със сол и пипер и овалайте в **нишестето**.
2. Разтопете маслото в тиган и добавете месото.
3. Запечатайте от двете страни за по 2 минути от всяка страна.
4. Изпечете филето в предварително загрят на 180°C конвектомат за 8-10 минути.

ВИНЕНИЯ СОС:

5. В тигана от месото добавете зехтина и задушете нарязания на ситно шалот. Добавете виното и **течния бульон** и оставете да се редуцира.

КАРТОФЕНОТО ПЮРЕ:

6. Оставете 700 ml вода да заври.
7. Добавете 300 ml студена вода, за да получите необходимата температура от 80-85°C.
8. Добавете **Кнопг Картофено пюре с мляко**, като бъркате енергично до получаване на хомогенна смес.
9. Оставете пюре то да набъбне за 2-3 минути, разбъркайте и подправете със сол и пипер, масло и няколко капки **Rama Cremefine 31%**.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

10. Нарезете гъбите шийтаке на ивици, както и зелената ябълка.
11. Сложете картофено пюре в чинията, поставете до него филето със соса и гарнирайте с гъбите, лукчетата в червено вино и ябълката.





Червена риба тон, маринована с цитрусови плодове и босилек с глазирани моркови, мед и шамфъстък

Продукти: (10 порции)

ЗА РИБАТА ТОН:

- 1,5 кг Червена риба тон
- 60 г **Knorr Primerba** Азиатско песто

ЗА МОРКОВИТЕ:

- 500 г Моркови
- 30 мл **Knorr** зеленчуков течен бульон
- 5 г Босилек
- 100 г Мед
- 200 г Шамфъстък ядка
- 4 бр Кори лимон

ЗА СПАНАКА:

- 500 г Бейби спанак
- 5 г Сол
- 150 мл Зехтин Екстравърджин
- 150 мл Бял балсамов оцет



Начин на приготвяне:

РИБАТА ТОН:

1. Нарезете червената риба тон на филийки и подправете със сол и пипер.
2. Запечете филетата в незалепащ тиган със зехтин.

ГЛАЗИРАНИТЕ МОРКОВИ:

3. Нарезете морковите на пръчици. Поставете ги в тенджерата с **Knorr течен зеленчуковия бульон**, босилек, мед.

СПАНАКА:

4. В купа поставете спанака и овкусете със солта, балсамикото и зехтина.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

5. Поставяете овкусения спанак в плоска чиния, върху него филетата риба, нанесете **азиатското песто** с четка върху рибата, поръсете с шамфъстъка и отстрани поставете морковите с лимоновите кори.



Торта с мандарини, тъмен шоколад с канела и сос от горски плодове

Продукти: (10 порции)

ЗА ТОРТАТА:

- 350 г Мандарини
- 6 бр Белтъка
- 100 г **Maizena** Царевично нишесте
- 150 г Бадемово брашно
- 250 г Кристална захар
- 1 бр Шушулка ванилия
- 50 г Масло за намазване на тавичката
- 5 г Сол
- 75 г Черен шоколад 70%
- 5 г Канела на прах

ЗА СОСА ОТ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ:

- 500 г Горски плодове
- 200 г Захар
- 10 г Ванилия
- 2 бр Сок от лимон



ЗА УКРАСАТА:

- 200 г **Rama Cremefine 31%**
- 50 г Кристална захар
- 50 г Сос от сладкото



Начин на приготвяне:

ТОРТАТА:

1. Сварете целите мандарини с кората във вряща вода за около 40 минути.
2. Изцедете и охладете. Пасирайте.
3. Разбийте белтъците, захарта, солта и ванилията на сняг.
4. Добавете бадемовото брашно, **царевичното нишесте** и бакпулвера, като разбърквате от горе на долу. Добавете канелата, пасираните мандарини и шоколада на люспи.
5. Изсипете сместа в намазана с масло тавичка.
6. Пече на 180°C за 40 минути.

СОСА ОТ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ:

7. Поставете в тенджерка всички съставки и варете около 8 минути.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ:

8. Сервирайте парчета торта със сос от горски плодове и розичка от **Rama Cremefine 31%**, направена с пош.



Екип Unilever Food Solutions България



Дико Томчев

Кулинарен консултант
Западна и Централна България

☎ 0882 760 434

Diko.Tomchev@unilever.com



Александър Кузев

Кулинарен консултант
Източна и Централна България

☎ 0886 398 610

Alexander.Kouzev@unilever.com



Спас Горанов

Търговски представител
София и Югозападна България

☎ 0889 438 175

Spas.Goranov@unilever.com



Антоанета Николова

Търговски представител
София и Северозападна България

☎ 0882 700 355

Antoaneta.Nikolova@unilever.com



Марияна Деянова

Регионален мениджър продажби
Източна България

☎ 0886 738 774

Mariyana.Deyanova@unilever.com



Никола Чобанов

Регионален мениджър продажби
Западна България

☎ 0886 801 757

Nikola.Chobanov@unilever.com



Иванка Терзиева

Търговски представител
регион Бургас

☎ 0882 528 558

Ivanka.Terzieva@unilever.com

За повече информация се обърнете към кулинарните ни
консултанти и представители в страната или посетете www.ufs.com.

Юниливър България ЕООД; гр. София, жк Младост, ул. „Бизнес Парк София“ 1; сграда 3, ет. 1; тел.: (02) 965 40 11

