



Unilever
Food
Solutions

#gotowi na jutro

KATALOG ASORTYMENTOWY



Ważny od
stycznia 2024

KIM JESTEŚMY?

Jesteśmy zespołem szefów kuchni i doświadczonych profesjonalistów, który tworzy rozwiązania i produkty, wspierające szefów kuchni w Polsce i na całym świecie. Dzięki byciu częścią koncernu Unilever mamy dostęp do najnowszych technologii, tworzymy innowacje i analizujemy trendy. Wszystko po to, aby szefowie kuchni w restauracjach, hotelach, cateringach i żywieniu zbiorowym mogli korzystać z naszej wiedzy, którą dzielimy się podczas szkoleń, spotkań z naszymi doradcami z całej Polski, w materiałach z recepturami i artykułach pełnych porad i praktycznych wskazówek. Staramy się ułatwiać pracę szefów kuchni i sprawiać, że więcej czasu mogą poświęcić na to, co jest dla nich naprawdę ważne.



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni
i Szef Kuchni ds. Klientów
Kluczowych
@MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni,
Centrum Kulinarne Poznań
@MiroslawSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni,
Region Zachodni
@PrzemyslawKaczmarekUFS



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni,
Region Wschodni
@EmilDziubakUFS



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni,
Region Południowy
@PawelKaczmarekUFS

Porady i techniki
kulinarne

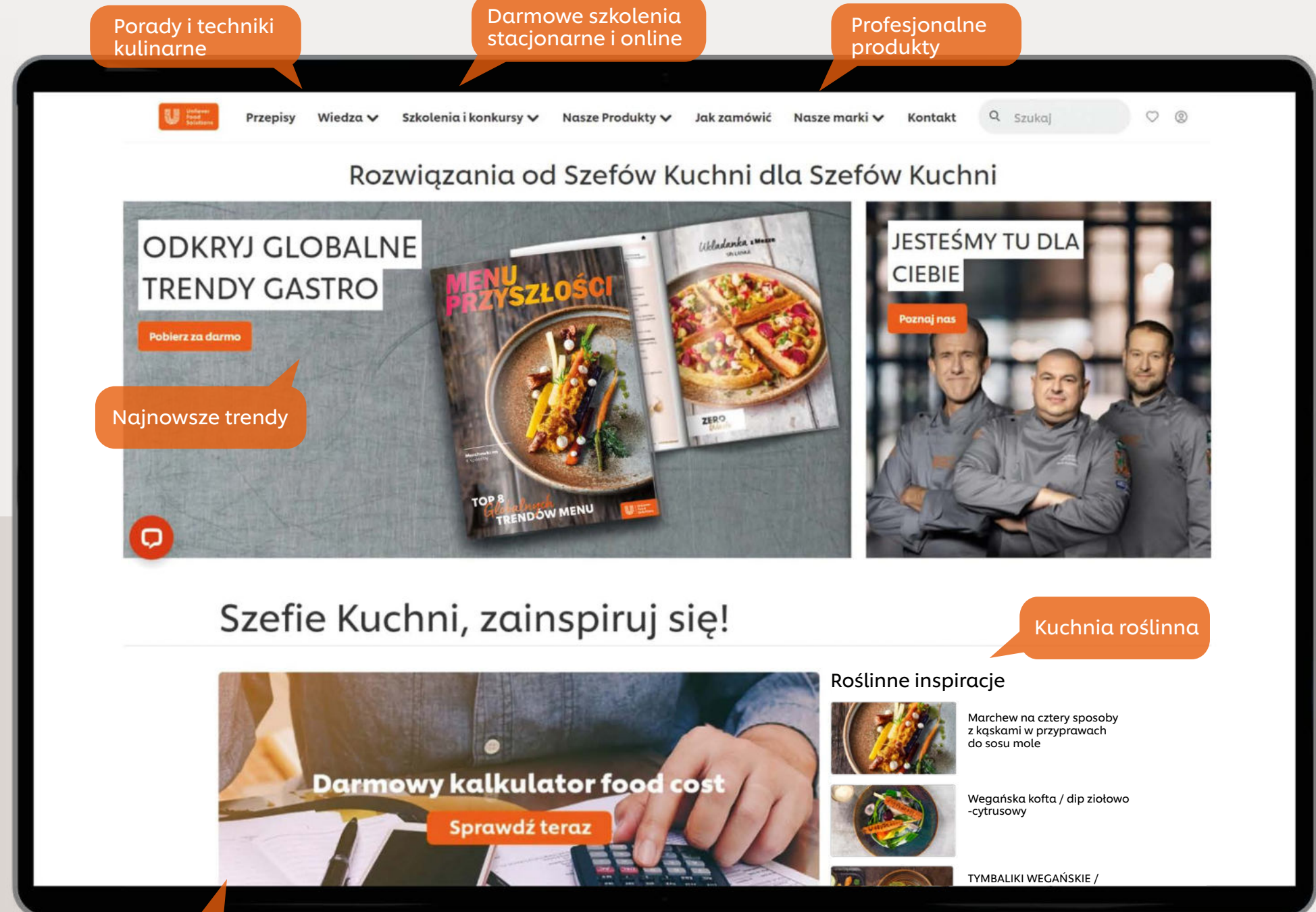
Darmowe szkolenia
stacjonarne i online

Profesjonalne
produkty

Ponad 700 przepisów



Najnowsze trendy



Darmowy kalkulator
food cost

Kuchnia roślinna

Roślinne inspiracje



Marchew na cztery sposoby
z kuskami w przyprawach
do sosu mole



Wegańska kofta / dip ziołowo-
cytrusowy



TYMBALIki WEGAŃSKIE /



DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘSA KNORR 0,6 kg
10 ziół i przypraw w jednym Delikacie.
Wysoka wydajność – jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia około 260 porcji mięsa.



DELIKAT PRZYPRAWA DO RYB KNORR 0,6 kg
Wyrazisty smak i apetyczny wygląd.
Polecany do ryb, mięs oraz kuchni roślinnej.



DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU KNORR 0,6 kg
15 ziół i przypraw w jednym Delikacie.
Odpowiednia wielkość składników w mieszance – nie przypala się podczas obróbki termicznej.



TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL 2 kg
Przygotowano z 3 kg dojrzałych pomidorów.
Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie z dodatkiem cebuli i oleju.



PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL 2,6 kg
Włoska produkcja.
Kompozycja pokrojonej żółtej i czerwonej papryki w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju.



PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR PROFESSIONAL 0,34 kg
Do dań gorących i zimnych.
Aromatyczna przyprawa w paście, zapewniająca bogaty smak świeżej bazylii.



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY KNORR 0,7 kg
Nie rozwarstwia się.
Świetny jako sos vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych.

NASZE BESTSELLERY

- ✓ **OSZCZĘDNOŚĆ CZASU**
- ✓ **GWARANCJA JAKOŚCI**
- ✓ **UŁATWIENIE PRACY**

Doskonale komponują się z najczęściej zamawianymi daniami, dlatego codziennie ułatwiają pracę Szefom Kuchni.

Dzięki sprawdzonym recepturom, wysokiej wydajności, klasycznemu smakowi i łatwości użycia – można je znaleźć w wielu profesjonalnych kuchniach.



ŻUREK KNORR 1,4 kg / 3 kg
Smak tradycyjnego żurku.
Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub alternatywa dla klasycznego zakwasu.



MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S 3 l
Gwarancja stabilnej dekoracji.
Subtelnie podkreśli smak i nada Twoim daniam apetyczny wygląd.



MAJONEZ DO SAŁATEK HELLMANN'S 5 l
Wysoka wydajność.
Doprawi każdą sałatkę, dobrze wiążąc się z jej składnikami.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA KNORR 350 g
100% naturalnych składników.
Kompozycja ziół dla złocistego, soczystego kurczaka.



ZASMAŻKA KNORR CIEMNA 1 kg JASNA 1 kg/10 kg
Zagęszczają bez zbryleń.
O neutralnym smaku, nadając gładką, zawieszoną konsystencję.



ROSÓŁ Z KURY KNORR PROFESSIONAL 1 kg
O udoskonalonej recepturze.
Rosół z kury to wyrazisty drobiowy smak i złocisty kolor bez kawałków suszu warzywnego.



SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 kg
Wyrazisty pieczeniowy smak i kolor.
Rozwiązanie, które pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz.

JAK BURGER SUPREME

*Kusi pysznym smakiem mięsa
i niesamowitym aromatem.*



JAK BURGER SUPREME

Masa netto: 2,26 kg
ok. 20 BURGERÓW, 113 g/szt.

Wegańskie burgery na bazie soi
z witaminą B12 i żelazem.



THE VEGETARIAN BUTCHER

Klienci branży gastronomicznej coraz częściej pytają o potrawy wegetariańskie i wegańskie. Dzięki szerokiemu asortymentowi produktów firmy The Vegetarian Butcher™ można błyskawicznie i elastycznie wyjść naprzeciw temu, coraz popularniejszemu, trendowi. Wszystkie produkty z asortymentu The Vegetarian Butcher™ są odą do prawdziwego mięsa! To wyroby oparte na produktach roślinnych, bazujące na smaku i teksturze mięsa zwierzęcego.



JAK BURGER SUPREME

Masa netto: 2,26 kg
ok. 20 burgerów, 113 g/szt.



JAK KURCZAK W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

Masa netto: 1,8 kg
ok. 20 burgerów, 90 g/szt.



JAK NUGGETSY

Masa netto: 1,75 kg
Dostępny format XXL: 12 kg



JAK KURCZAK

Masa netto: 1,75 kg
Dostępny format XXL: 10 kg



JAK KLOPSIKI

Masa netto: 2 kg



JAK MIELONE

Masa netto: 2 kg
Dostępny format XXL: 7,5 kg

MAJONEZY I DRESSINGI HELLMANN'S

Wyśmienitej jakości dressingi, które podkreślają smak zimnych i gorących dań. Doskonałe jako baza do dipów oraz cenny składnik marynat.



zawiera 6,6 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ DO DEKORACJI
Pojemność: 3 l



zawiera 6,6 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu

MAJONEZ WEGAŃSKI
Masa netto: 2,5 kg



zawiera 2,8 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ DO SAŁATEK
Pojemność: 5 l



zawiera 2 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ YOFRESH
Pojemność: 5 l



KETCHUP
Masa netto: 5 kg



MUSZTARDA
Masa netto: 3 kg

MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S
Pojemność: 3 l

Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję - idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej - nie żółknie.



MAJONEZ W SASZETKACH
Pojemność: 198 x10 ml



MUSZTARDA W SASZETKACH
Pojemność: 198 x10 ml



KETCHUP W SASZETKACH
Pojemność: 198 x10 ml

SOSY HELLMANN'S

Klasyczne sosy o doskonałym smaku i stabilnej konsystencji. Idealne do dań z grilla, sałatek, owoców morza, kanapek lub przekąsek warzywnych.



SOS CEZAR
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS 1000 WYSP
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS MIODOWO- MUSZTARDOWY
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



KETCHUPY TORTEX

Produkt o wysokiej jakości i w przystępnej cenie. Znakomity dodatek do hot dogów, hamburgerów.



SOS BARBECUE (BBQ)
Masa netto: 4,8 kg
Wydajność: 120 porcji
(40 g/porcje)



KETCHUP ŁAGODNY
Masa netto: 5,5 kg



KETCHUP PIKANTNY
Masa netto: 5,5 kg

SOSY SAŁATKOWE

Stanowią szybkie wykończenie sałatki i surówki. Nadają się do sosów vinaigrette na bazie oleju i oliwy oraz sosów i dipów z dodatkiem majonezu lub śmietany.



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY

Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l



SOS SAŁATKOWY WŁOSKI

Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l



SOS SAŁATKOWY KOPERKOWY

Masa netto: 0,8 kg
Wydajność: 16 l



SOS SAŁATKOWY GRECKI

Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l



SOS SAŁATKOWY CZOSNKOWY

Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

AUSZPIK

Auszpik to żelatyna spożywcza, używana do dań wytrawnych i deserów.



AUSZPIK (ŻELATYNA SPOŻYWCZA)

Masa netto: 0,8 kg

AROMA MIX

Aroma Mix to unikalna kompozycja ziół i przypraw z delikatną glazurą.



AROMA MIX MAŚLANO-ZIOŁOWY

Masa netto: 1,1 kg
Wydajność: 36 g/kg



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY

Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

Sos o orzeźwiającym, ziołowo-cytrynowym smaku. Świetny jako klasyczny vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych. Nie rozwarstwia się, przez co zachowuje świeży wygląd na dłużej.



ESENCJE KNORR PROFESSIONAL

Esencje Knorr Professional to produkty dla profesjonalistów, które pomagają z łatwością osiągać bogate i złożone smaki. Powstają dzięki autentycznym procesom obróbki, takim jak wędzenie i pieczenie. Korzystamy z naturalnych i starannie wyselekcjonowanych składników, aby dostarczyć Szefom Kuchni pełnię smaku na wyciągnięcie ręki. Esencje Knorr Professional mogą być stosowane na każdym etapie przygotowywania dania, w tym jako składnik marynaty, w trakcie gotowania czy do wykańczania potrawy. Wszystkie warianty smakowe są bez dodatku barwników, glutamianu sodu i konserwantów, są bezglutenowe, bez laktozy i odpowiednie dla wegan.



ESENCJA CYTRUSOWA
Pojemność: 0,4 l



ESENCJA DYMNA
Pojemność: 0,4 l



ESENCJA DYMNA

Pojemność: 0,4 l

Głęboki dymny aromat i wędzony smak.

ESENCJE BULIONÓW

Pomagają wydobyć pełny smak i aromat mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza w gorących i zimnych daniach: w sosach, zupach, farszach, dipach czy marynatach.



**ESENCJA BULIONU
DROBIOWEGO**

Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 62 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU
WOŁOWEGO**

Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU
WARZYWNEGO**

Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU
RYBNEGO**

Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)

MARYNATY

Znakomicie łączą się z olejem, oliwą, winem, brandy czy sokami z cytrusów. Nadają się do marynowania mięs, ryb lub owoców morza bezpośrednio przed obróbką termiczną.



**MARYNATA
DO DROBIU**

Masa netto: 0,7 kg



**MARYNATA DO RYB
I OWOCÓW MORZA**

Masa netto: 0,7 kg



**MARYNATA
DO WIEPRZOWINY**

Masa netto: 0,75 kg



**MARYNATA
DO WOŁOWINY**

Masa netto: 0,75 kg

DELIKATY - MIESZANKI PRZYPRAW

Kompozycje ziół, przypraw i suszonych warzyw do najpopularniejszych rodzajów mięs i ryb. Łatwe w użyciu dzięki posypywaczce.



100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

Osiągnij intensywny smak Twoich dań, dzięki wykorzystaniu samych naturalnych składników!

PASTA SZAFRANOWA

Nadaje smak i kolor szafranu. Doskonała do dań jednogarnkowych, zup, sosów i risotta.



DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘS

Masa netto: 0,6 kg

Starannie dobrana kompozycja 10 ziół i przypraw, która doskonale podkreśla smak mięsa. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej. Zapewnia wysoką wydajność - jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia ok. 260 porcji mięsa.



DELIKATY - PRZYPRAWY WARZYNNE

Mieszanka warzyw, ziół i przypraw, która wzbogaci smak niemal każdego dania.



**DELIKAT PRZYPRAWA
WARZYWNA SZEFA
KUCHNI**

Masa netto: 1 kg



**DELIKAT PRZYPRAWA
WARZYWNA SZEFA
KUCHNI**

Masa netto: 5 kg



**DELIKAT PRZYPRAWA
WARZYWNA SZEFA
KUCHNI**

Masa netto: 20 kg



**DELIKAT PRZYPRAWA
UNIWERSALNA**

Masa netto: 3 kg

DELIKATY - PRZYPRAWY W PŁYNIE

Podkreślają smak zup, sosów, mięs, tatara i innych potraw.



**DELIKAT PRZYPRAWA
W PŁYNIE**

Masa netto: 1,04 kg (0,86 l)



**DELIKAT PRZYPRAWA
W PŁYNIE**

Masa netto: 6 kg (5 l)



**DELIKAT PRZYPRAWA
W PŁYNIE**

Masa netto: 37 kg (30,5 l)

PRIMERBY

Aromatyczne przyprawy w paście, których podstawę stanowią świeże zioła, warzywa lub grzyby połączone z olejami roślinnymi i z solą. Polecane do dań gorących i zimnych: sałatek, dipów, sosów vinaigrette oraz jako składnik marynat i farszy.



**PRIMERBA
BAZYLIOWA**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA CZERWONE
PESTO**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
CZOSNKOWA**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
GRZYBOWA**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
PESTO**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
PROWANSALSKA**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
WŁOSKA**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
TYMIANKOWA**

Masa netto: 0,34 kg



**PRIMERBA
Z PIECZONEJ CEBULI**

Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA BAZYLIOWA

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylia połączona z olejami roślinnymi z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok. Polecana do dań gorących, jak i zimnych.



BAZY WARZYNNE COLLEZIONE ITALIANA

Wyjątkowa seria produktów obejmuje duże kawałki mięsistych i smaczných warzyw. Polecane do farszu, sałatek, antipasti, makaronów czy jako dodatek do kanapek. Możliwość serwowania bezpośrednio po otwarciu do zimnych lub gorących potraw.



TOMATO PRONTO
(Sos pomidorowy
z kawałkami
pomidorów i cebuli)
Masa netto: 2 kg



PEPERONATA
(Pokrojona kolorowa
papryka)
Masa netto: 2,6 kg



RATATOUILLE
(Mieszanek warzywna)
Masa netto: 2,5 kg

NOWOŚĆ



CAMPAGNA RUSTICA
(Sos na bazie pomidorów
z warzywami i pieczarkami)
Masa netto: 2 kg



POMODORI PELATI
(Pomidory w całości
bez skórki)
Masa netto: 2,5 kg



POLPARICCA DI POMODORI
(Pomidory bez skórki
pokrojone w kostkę)
Masa netto: 2,55 kg



**PASSATA PRZETARTE
POMIDORY**
Masa netto: 10 kg



**CONCENTRATO
DI POMODORO**
(Koncentrat pomidorowy)
Masa netto: 0,8 kg



**CONCENTRATO
DI POMODORO**
(Koncentrat pomidorowy)
Masa netto: 4,5 kg



POMODORI SECCHI
(Pomidory suszone)
Masa netto: 0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI
(Papryka grillowana)
Masa netto: 0,75 kg

10 kg
SOSU z 22 kg
włoskich
pomidorów



PASSATA PRZETARTE POMIDORY KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 10 kg

- Włoski sos z przetartych pomidorów, z odrobiną soli.
- Wyrazisty, czerwony kolor i intensywny pomidorowy smak.
- Gęsta i jednorodna konsystencja.
- Gotowy do użycia, na zimno i na ciepło.
- Otwarta receptura, możliwość szerokiego zastosowania: do pizz, sosów, dipów, zup, czy kremów.
- Wygodne opakowanie z nakrętką.

MAKARONY COLLEZIONE ITALIANA



Produkowane we Włoszech z najwyższej jakości pszenicy durum. To sprawia, że makaron jest sprężysty, nie skleja się podczas gotowania i zachowuje stabilność w bumarze oraz w dostawie.

NOWOŚĆ



**TORTELLINI
AL FORMAGGIO
(Z nadzieniem
serowym)**
Masa netto: 3 kg



**CRESTI DI GALLO
(Kolanka z falbanką)**
Masa netto: 3 kg



**FARFALLE
(Kokardki)**
Masa netto: 3 kg



**FUSILLI
(Świderki)**
Masa netto: 3 kg



**FUSILLI TRICOLORE
(Świderki w trzech
kolorach)**
Masa netto: 3 kg



LASAGNE
Masa netto: 3 kg



**MACCARONI
(Nitka cięta)**
Masa netto: 3 kg



**PAPPARDELLE
ALL'UOVO (Szeroka
wstążka, makaron
jajeczny)**
Masa netto: 2 kg



**PENNE RIGATE
(Rurki karbowane)**
Masa netto: 3 kg



PENNETTE (Piórka)
Masa netto: 3 kg



QUADRUCCI (Łazanki)
Masa netto: 3 kg



SPAGHETTI
Masa netto: 3 kg



STELLINE (Gwiazdki)
Masa netto: 3 kg



**CODINI
(KOLANKA)**
Masa netto: 3 kg



**TAGLIATELLE
(Gniazda wstążki)**
Masa netto: 3 kg



**GRANDINE
(KULECZKI)**
Masa netto: 3 kg



**GNOCCHETTI SARDI
(MUSZELKI)**
Masa netto: 3 kg

GNOCCHI

Gotowe kluski do wykorzystania w topowych daniach, m.in. gulasz, sztuka mięsa, cielęcina, kurczak, kaczka – podawane z różnymi sosami. Ekonomiczne opakowanie składa się z 4 mniejszych – dla wygody użytkownika.



**GNOCCHI
(Kluski ziemniaczane)**
Masa netto: 10 kg

PLACKI ZIEMNIACZANE

Znakomite uzupełnienie dań mięsnych oraz vegetariańskich. Zawierają liofilizowane kawałki ziemniaków, nie czernieją.



**PLACKI
ZIEMNIACZANE**
Masa netto: 1,5 kg
Wydajność: ok. 100 szt.

RYŻ

Ryż długoziarnisty – doskonały do zup, zapiekane, sałatek, deserów oraz jako danie główne. Nie rozgotowuje się, pozostaje sypki nawet po wielokrotnym odgrzewaniu.



RYŻ DŁUGOZIARNISTY
Masa netto: 5 kg

PUREE ZIEMNIACZANE

Produkty ziemniaczane Knorr zastępują potrawy z ziemniaków. Łatwe i szybkie w przygotowaniu, znakomicie uzupełniają dania mięsne.



**PUREE
ZIEMNIACZANE**
Masa netto: 4 kg
Wydajność: 30 kg,
150 porcji x 200 g



**PUREE ZIEMNIACZANE
Z MLEKIEM**
Masa netto: 4 kg
Wydajność: 26 kg,
130 porcji x 200 g

ROSOŁY Z KURY

Stanowią podstawę do bulionów, zup, farszy, pasztetów i innych potraw z dodatkiem drobiu.



**ROSÓŁ Z KURY
W PAŚCIE**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)

**ROSÓŁ
Z KURY**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)

**ROSÓŁ
Z KURY**

Masa netto: 10 kg
Wydajność: 500 l (20 g/l)

**ROSÓŁ Z KURY
W KOSTKACH**

Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 35 l (2 kostki/l)

ROSOŁY WOŁOWE

Doskonała podstawa lub przyprawa różnorodnych dań mięsnych, sosów i zup.



**ROSÓŁ O SMAKU
WOŁOWYM W PAŚCIE**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 45 l (22 g/l)

**ROSÓŁ
WOŁOWY**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)

ROSÓŁ WOŁOWY

Masa netto: 10 kg
Wydajność: 500 l (20 g/l)

ROSOŁY JARZYNOWE

Ulepszona receptura o aromatycznym, wyrazistym smaku warzyw bez kawałków suszonych warzyw i ziół.



**ROSÓŁ
JARZYNOWY**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)

**ROSÓŁ
JARZYNOWY**

Masa netto: 10 kg
Wydajność: 500 l (20 g/l)

POZOSTAŁE ROSOŁY

Rosół o smaku wędzonki wzbogaci smak tradycyjnych potraw kuchni polskiej takich jak bigos, zupa grochowa, fasolowa czy żurek. Bulion grzybowy uzupełnia naturalny smak i zapach grzybów w zupach, sosach i farszach, również wegetariańskich.



**BULION
GRZYBOWY**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)

**ROSÓŁ O SMAKU
WĘDZONKI**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)

FOND Z OWOCÓW MORZA

Doskonała baza do zup, sosów, risotto, paelli i innych dań z ryb i owoców morza.



**FOND Z OWOCÓW
MORZA W PAŚCIE**

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 43 l (23 g/l)

ROSOŁY LINIA EKONOMICZNA

Produkty Knorr Professional Basic Line pomagają podnieść efektywność pracy w profesjonalnych kuchniach. Skoncentrowane i wydajne receptury, umożliwiają uzyskanie odpowiedniego smaku najpopularniejszych pozycji menu przy zachowaniu optymalnych kosztów. Popularne warianty smakowe rosółów pozwolą przygotować lub przyprawić wiele dań w szybki i efektywny sposób.



ROSÓŁ Z KURY

Masa netto: 3,5 kg
Wydajność: 233 l (15 g/l)



ROSÓŁ Z KURY

Masa netto: 16,5 kg
Wydajność: 1100 l (15 g/l)



ROSÓŁ O SMAKU JARZYNOWYM

Masa netto: 3,5 kg
Wydajność: 350 l (10 g/l)



ROSÓŁ WOŁOWY

Masa netto: 3,5 kg
Wydajność: 233 l (15 g/l)

ZUPY

Szeroki wybór smaków, mogących stanowić podstawę lub składnik autorskiej zupy Szefa Kuchni.



ŻUREK

Masa netto: 1,4 kg
Wydajność: 20 l (70 g/l)



ZUPA CEBULOWA

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 22 l (45 g/l)



BARSZCZ CZERWONY

Masa netto: 1,4 kg
Wydajność: 17,5 l (80 g/l)



ŻUREK

Masa netto: 3 kg
Wydajność: 43 l (70 g/l)



BARSZCZ CZERWONY

Masa netto: 3 kg
Wydajność: 37,5 l (80 g/l)



BARSZCZ BIAŁY

Masa netto: 3 kg
Wydajność: 52 l (58 g/l)



ZUPA PIECZARKOWA

Masa netto: 3 kg
Wydajność: 38,4 l (78 g/l)

LINIA EKONOMICZNA

Do zastosowania jako baza lub przyprawa do klasycznego żurku.



ŻUREK

Masa netto: 3 kg
Wydajność: 58 l (52 g/l)

ZUPY PREMIUM

Zupy o najwyższej jakości pozwolą na stworzenie oryginalnych i niepowtarzalnych dań.



ZUPA KREM Z BOROWIKÓW

Masa netto: 1,3 kg
Wydajność: 12 l (110 g/l)



ZUPA KREM Z KUREK

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 11 l (90 g/l)



ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW

Masa netto: 1,05 kg
Wydajność: 14 l (75 g/l)



ZUPA TOSKAŃSKA

Masa netto: 1,2 kg
Wydajność: 9,2 l (130 g/l)

GROSZEK I GRZANKI

Dodatki do zup czystych i kremowych, które na długo zachowują chrupkość i smak. Stosowane jako dekoracja sałatek i innych dań ciepłych.



GROSZEK PTYSIOWY

Masa netto: 1 kg



GRZANKI ZIOŁOWO- CZOSNKOWE

Masa netto: 0,7 kg



GRZANKI

Masa netto: 0,7 kg

**BEST
SELLER**



ŻUREK KNORR

Masa netto: 1,4 kg / 3 kg
Wydajność: 20 l / 43 l (70 g/l)

Szybki i prosty sposób na doskonały tradycyjny żurek o zbalansowanej kwasności i właściwej konsystencji. Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub jako alternatywa dla klasycznego zakwasu. Gwarantuje stały, powtarzalny smak mąki żytniej, boczku wędzonego oraz mieszanki ziół i przypraw.

KOLEKCJA AZJATYCKA

Unikalna receptura sosów azjatyckich wzbogaca smak grillowanego, smażonego lub pieczonego mięsa oraz warzyw z woka. Płynna konsystencja ułatwia dozowanie i pozwala równomiernie rozprowadzić produkt w daniu. Autentyczna tajska receptura past curry składa się ze świeżych ziół, warzyw i owoców. Makaron nudle azjatyckie to obowiązkowy składnik zup, salatek, dań z woka i dań bemarowych, gdzie zachowuje doskonałą sprężystość i stabilność.



SOS TERIYAKI
Pojemność: 1 l



**PIKANTNY SOS
Z CHILI I SOJĄ
- SAMBAL MANIS**
Pojemność: 1 l



**SŁODKI SOS SOJOWY
- KETJAP MANIS**
Pojemność: 1 l



**PIKANTNY SOS
Z CHILI
I POMIDORAMI
- PANG GANG**
Pojemność: 1 l



**SŁODKO-PIKANTNY
SOS CHILI
- SUNSHINE CHILI**
Pojemność: 1 l



**ZIELONA PASTA
CURRY**
Masa netto: 0,85 kg
Wydajność: 42 porcje
(20g/100ml)



**ŻÓŁTA PASTA
CURRY**
Masa netto: 0,85 kg
Wydajność: 42 porcje
(20g/100ml)



**MAKARON ASIAN
NOODLES**
Masa netto: 3 kg

NOWOŚĆ

SOSY PODSTAWOWE

Esencjonalny demi-glace dzięki unikalnej konsystencji jest odpowiedni do redukowania. Sosy pieczeniowe wzbogacają danie o głęboki smak pieczonego mięsa i rumiany kolor. Sos biały jest idealny do potrawek i przygotowania sosów kremowych.

**BEST
SELLER**



SOS PIECZENIOWY
Masa netto: 1,4 kg
Wydajność: 14 l (100 g/l)



SOS DEMI-GLACE
Masa netto: 0,75 kg
Wydajność: 15 l (50 g/l)



**SOS PIECZENIOWY
W PAŚCIE**
Masa netto: 1,2 kg
Wydajność: 9 l (135 g/l)



SOS BIAŁY
Masa netto: 0,95 kg
Wydajność: 8 l (120 g/l)

LINIA EKONOMICZNA

Wydajna baza do przyrządzania różnorodnych sosów ciemnych.



SOS PIECZENIOWY
Masa netto: 3 kg
Wydajność: 37 l (80 g/l)

**BEST
SELLER**



SOS PIECZENIOWY KNORR
Masa netto: 1,4 kg
Wydajność: 14 l (100g/l)

Szybki i prosty sposób na sos o wyrazistym pieczeniowym smaku i kolorze. Pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz. Wspaniale komponuje się z szeroką gamą mięs – od wołowiny i wieprzowiny, po kaczkę, drób i dziczyznę.

SOSY Z NUTĄ SMAKOWĄ



SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY

Masa netto: 0,8 kg
Wydajność: 4 l (190 g/l)



SOS GRZYBOWY

Masa netto: 0,84 kg
Wydajność: 7 l (120 g/l)



SOS HOLENDERSKI

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 6 l (170 g/l)



SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 4 l (240 g/l)



SOS MYŚLIWSKI

Masa netto: 1,1 kg
Wydajność: 8 l (140 g/l)



SOS CAFÉ DE PARIS

Masa netto: 0,8 kg
Wydajność: 4 l (200 g/l)



SOS Z ZIELONYM PIEPRZEM

Masa netto: 0,85 kg
Wydajność: 6,5 l (130 g/l)

SOSY PŁYNNE

Produkty mogą posłużyć jako podstawa do skomponowania sosu z dowolnymi składnikami lub jako dodatek do serwowanych dań. Sosy płynne doskonale dopełnią zarówno ciepłe jak i zimne danie, w łatwy sposób urozmaicając kartę menu.



SOS HOLENDERSKI GOURMET

Pojemność: 1 l
Wydajność: 1 l



SOS SEROWY GARDE D'OR

Pojemność: 1 l
Wydajność: 1 l

ZASMAŻKI

Uniwersalne produkty o neutralnym smaku, doskonale zagęszczają potrawę bez niepożądanych zbryleń. Nadają gładką, zawieszistą konsystencję, skracając przy tym czas przygotowania.



ZASMAŻKA CIEMNA

Masa netto: 1 kg



ZASMAŻKA JASNA

Masa netto: 1 kg



ZASMAŻKA JASNA

Masa netto: 10 kg

SOSY COLLEZIONE ITALIANA

Cztery warianty smakowe, idealne do makaronów, zapiekanek, ryżu, mięs i warzyw.



SOS DO SPAGHETTI BOLOGNESE

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 8,5 kg (250 g/l)



SOS CZTERY SERY Z BROKUŁAMI

Masa netto: 0,9 kg
Wydajność: 5 l (170 g/l)



SOS DO SPAGHETTI CARBONARA

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 5 l (200 g/l)



SOS DO SPAGHETTI NAPOLI

Masa netto: 0,9 kg
Wydajność: 4,7 l (190 g/l)

FIXY

Innowacyjne produkty użytkowe pozwalające na przygotowanie oryginalnych dań.



FIX DO GULASZU
Masa netto: 1,1 kg
Wydajność: 9 l (120 g/l)



FIX DO POTRAW CHIŃSKICH
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 8 l (123 g/l)



FIX DO POTRAW MEKSYKAŃSKICH
Masa netto: 1,2 kg
Wydajność: 8 l (150 g/l)

SOS DO SPAGHETTI BOLOGNESE

Masa netto: 1 kg
Wydajność: 8,5 kg (250 g/l)

Klasyczny włoski sos o intensywnym pomidorowym smaku z aromatycznym bukietem ziół. Idealny do różnego rodzaju makaronów, zapiekanek i jako baza do sosów pomidorowych. Bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników.



DESERY CARTE D'OR

Cała linia Carte d'Or to kompozycja o wyśmienitym smaku i delikatnej aksamitnej konsystencji. Produkty te są proste w przygotowaniu i wydajne. Mogą być serwowane bezpośrednio po przygotowaniu i stężeniu lub być bazą do bardziej wyrafinowanych propozycji.



DESER PANNA COTTA
Masa netto: 0,52 kg
Wydajność: 48 porcji × 95 g



MUS CZEKOLADOWY
Masa netto: 1,44 kg
Wydajność: 90 porcji × 50 g

POLEWY



POLEWA TRUSKAWKOWA
Masa netto: 1 kg

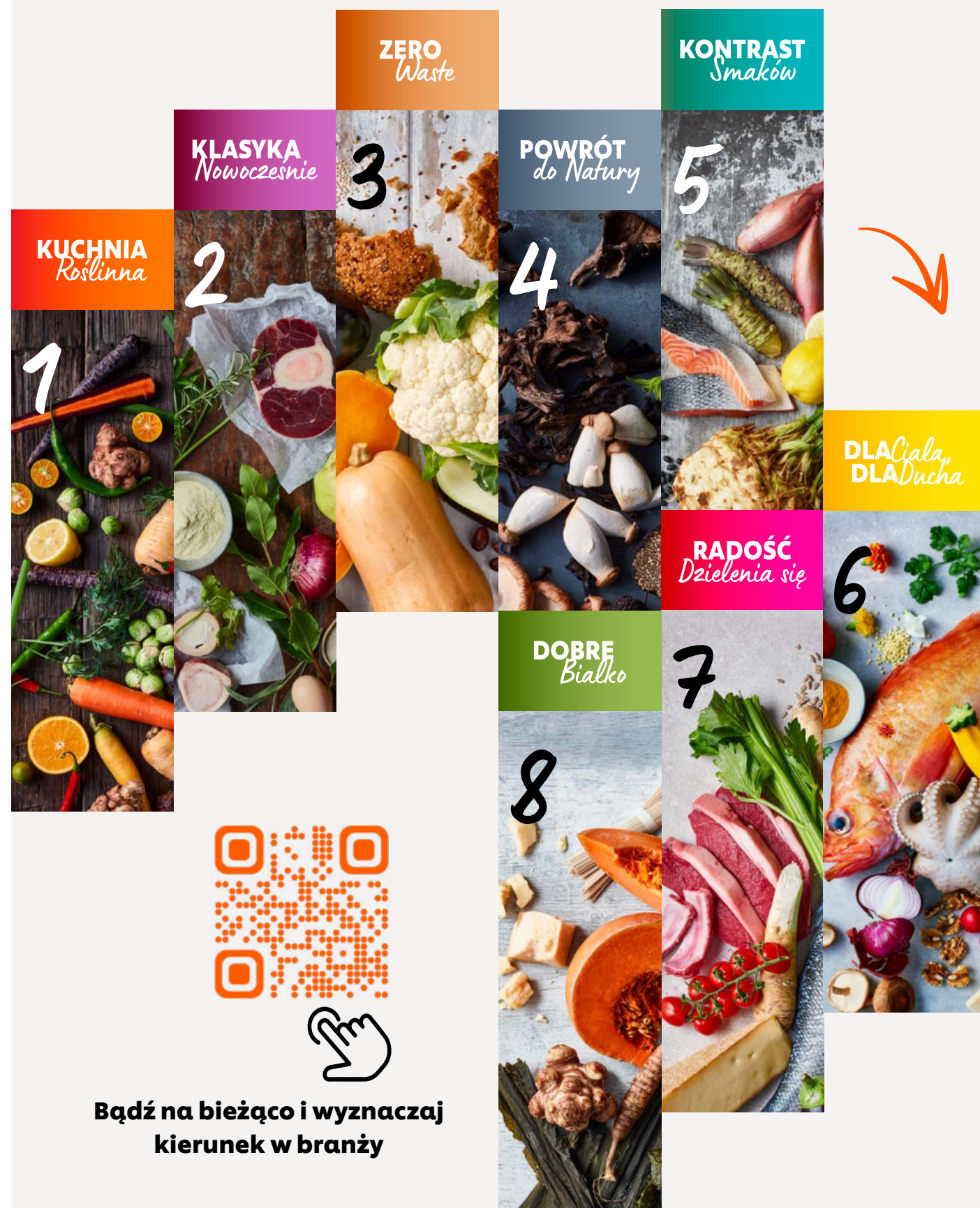


POLEWA CZEKOLADOWA
Masa netto: 1 kg



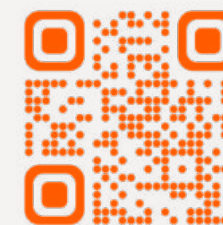
POLEWA TOFFI
Masa netto: 1 kg

TOP 8 *Globalnych* TRENDÓW MENU



Bądź na bieżąco i wyznaczaj kierunek w branży

KALKULATOR FOOD-COST



<https://kalkulatorfoodcost.pl>



Gwarancja zysku



Gwarancja smaku



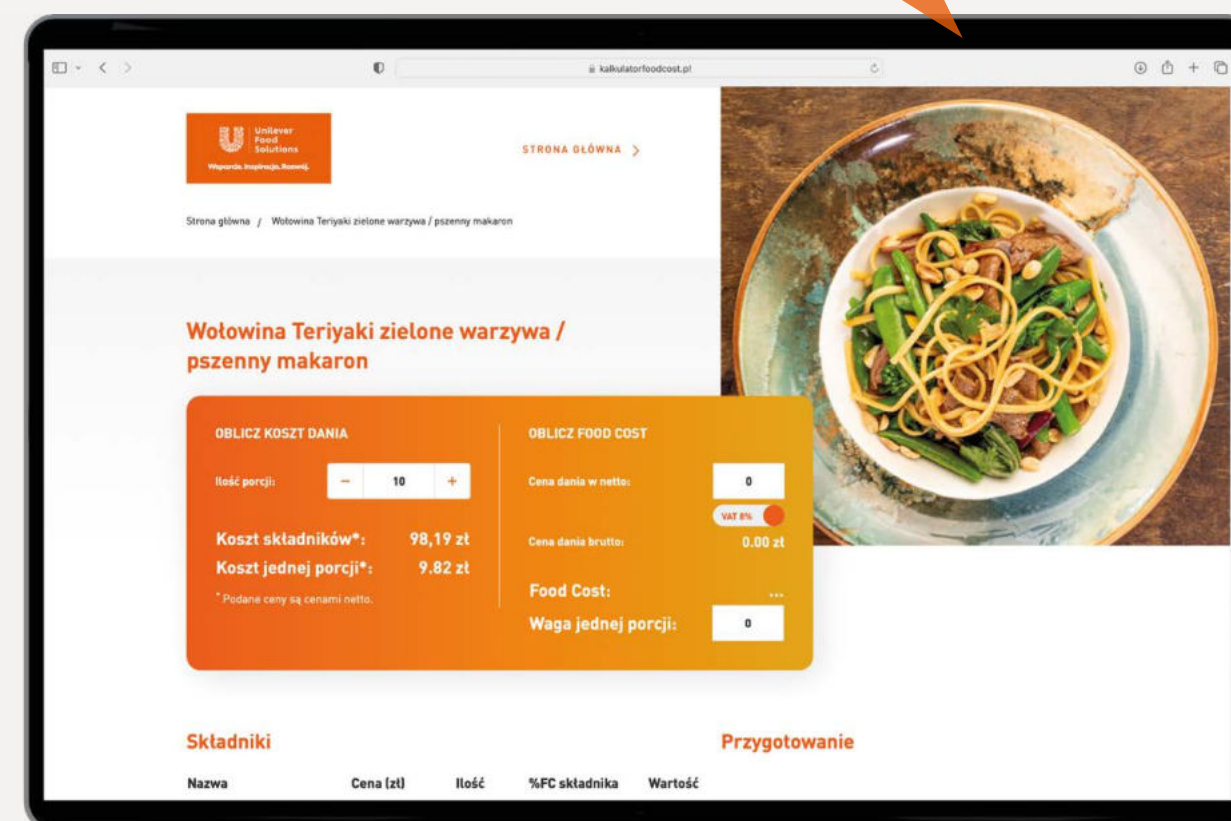
Gwarancja powtarzalności

Kalkulatorfoodcost.pl to bogata baza przepisów dla gastronomii, umożliwiająca obliczenie ich food-costu!

NARZĘDZIE POZWALA M.IN. NA:

- edycję i adaptację przepisów na poziomie listy składników oraz ich cen,
- tworzenie własnych przepisów wraz z ich kalkulacją,
- zapisanie ulubionego przepisu w PDF i pobranie go na swoje urządzenie.

Dostępny za darmo
PRZYKŁADOWY KALKULATOR



ZAMÓW NASZE PRODUKTY LUB DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ – NAPISZ DO NAS LUB ZADZWOŃ:

OSOBY OBSŁUGUJĄCE KLUCZOWYCH KLIENTÓW:

Kierownik ds. kluczowych klientów hurtowych

Tomasz Kowalski
📞 607 688 604
✉️ tomasz.kowalski@unilever.com

Kierownik ds. kluczowych klientów C&C

Marcin Rodakowski
📞 601 264 013
✉️ marcin.rodakowski@unilever.com

Ogólnopolski kierownik ds. kluczowych klientów sieciowych

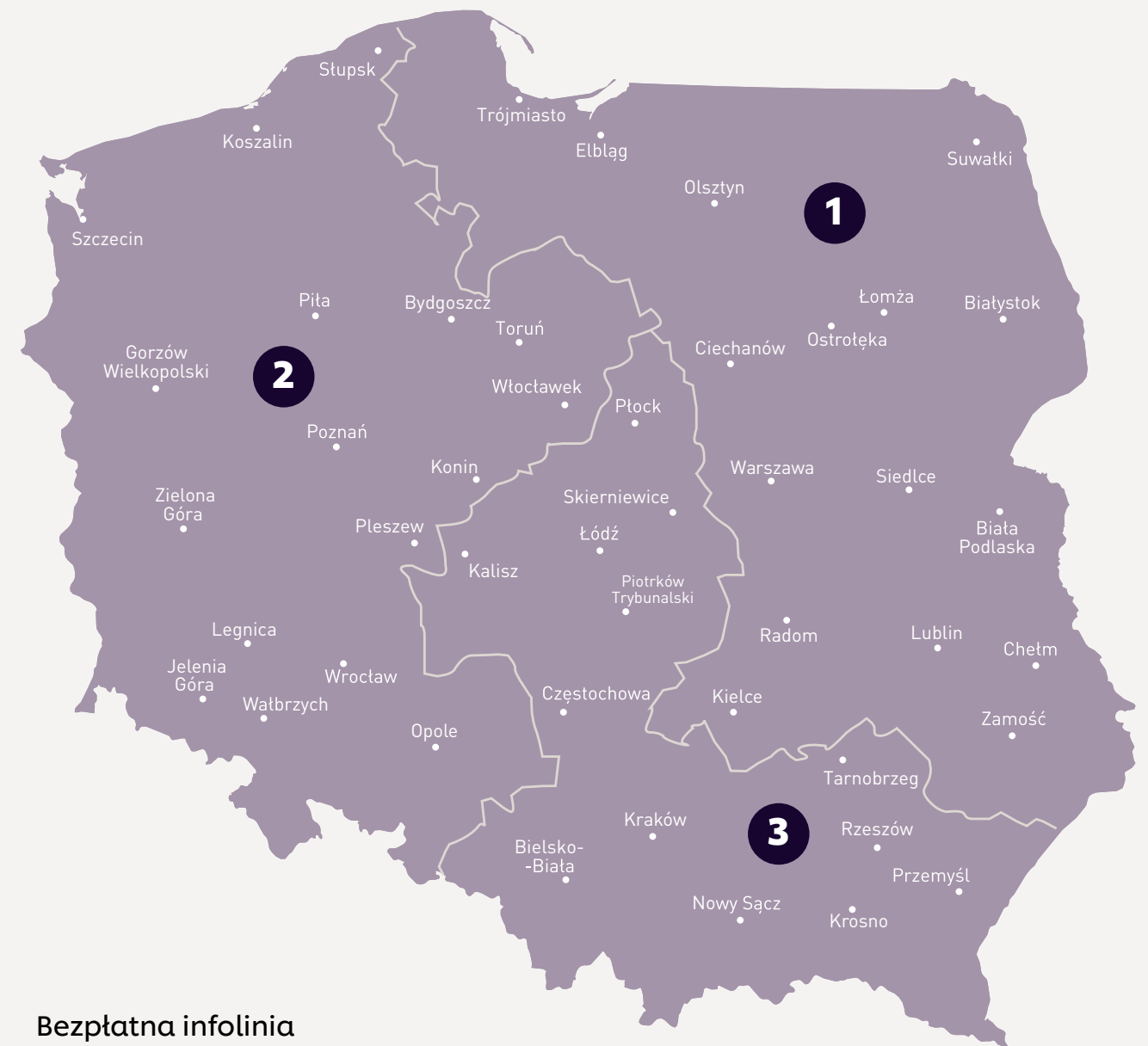
Monika Serwin
📞 601 264 018
✉️ monika.serwin@unilever.com

Odwiedź
WWW.UFS.COM



REGIONALNI KIEROWNICY SPRZEDAŻY – WSPÓŁPRACA Z LOKALAMI GASTRONOMICZNYMI:

- | | |
|--|--|
| 1 Mirosław Bazyluk
📞 607 688 623
✉️ miroslaw.bazyluk@unilever.com | 3 Maciej Król
📞 601 810 771
✉️ maciej.krol@unilever.com |
| 2 Dorota Kania
📞 607 688 628
✉️ dorota.kania@unilever.com | |



Bezpłatna infolinia
800 66 11 11
Poniedziałek – piątek
w godz. 8:00 – 16:00



Sprawdź ofertę
UFS i specyfikację
produktów



Inspiruj się
setkami
przepisów



Poszerzaj wiedzę
kulinarną



Edukuj się
korzystając
z pakietu szkoleń



**Unilever
Food
Solutions**

#gotowi na jutro

Unilever Polska Sp. z o.o.

Unilever Food Solutions
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11,
(pn. – pt. 8:00 – 16:00)

Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska



www.unileverfoodsolutions.pl