



MENU WIOSNA - LATO

PEWNE ROZWIĄZANIA DLA KAŻDEJ KUCHNI

Oddajemy do Waszych rąk broszurę z przepisami na sezon wiosna-lato.

Znajdziecie w niej wiele kulinarnych inspiracji, uniwersalnych rozwiązań i pysznych dań, które możecie przygotować dla każdego z gości, także tych jedzących roślinnie, z wykluczeniami i nietolerancjami wybranych produktów.

Po rozmowach z Wami wiemy, że potrzebujecie produktów o stałej, powtarzalnej jakości, oszczędzających czas, sprawdzających się na miejscu i w dowozach, ale także takich, z którymi będą mogli pracować nawet niedoświadczeni pracownicy. Dlatego na kolejnych stronach królują inspiracje kulinarne z wykorzystaniem produktów, które ułatwią i skrócą pracę Wam i Waszym pracownikom, jednocześnie zapewniając doskonałą, stałą i powtarzalną jakość dań.

Mamy nadzieję, że broszura okaże się dla Was przydatna oraz – oczywiście – że wiosna i lato przyciągną do Waszych lokali wielu gości. Tych, dla których będziecie przygotowywać pyszne śniadania, lunche, kolacje, imprezy okolicznościowe czy plenerowe, i którzy będą chwalili Wasze dania i polecali je innym.

Trzymamy kciuki za Was i za całą branżę!
Miłej lektury!

NIE WSZYSTKIE POMIDORY SĄ TAKIE SAME



Region Emilia-Romania

Nasze pomidory uprawiane są we Włoszech, gdzie panuje unikalny klimat i perfekcyjne warunki do wzrostu warzyw.

Pomidory dojrzewają w słońcu i zbierane są w szczycie sezonu.

Z pola do puszki trafiają w 24 h!



Zeskanuj QR kod i przekonaj się, dlaczego nasze pomidory są wyjątkowe.

WŁOSKIE MIESZANKI WARZYSWNE



Tomato Pronto Knorr Professional
Wyrazisty, słodki smak włoskich pomidorów i gęsta konsystencja



Stać i powtarzalna włoska jakość przez cały rok.



Gotowy do użycia - skróć czas, a zarazem otwarta receptura.



Do stosowania na ciepło i na zimno.



Wszechstronne zastosowanie, m. in. do zup, sosów, dipów, pizzy, dań jednogarnkowych.



Komfort i bezpieczeństwo przy braku doświadczonych załóg.



Doskonałe do dań na wynos i dowóz.



Idealne do diet pudełkowych.

MNIEJ
pracy, odpadów
i energii
- pewny efekt!

Oszczędzaj **30 min** na każde
15 - 20 porcji nie musząc:

- Myć i obierać składników
- Kroić / siekać
- Gotować / smażyć
- Redukować
- Zużywać gazu i prądu



Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju



Gęsta mieszanka cukinii, papryki, bakłażana i cebuli w sosie pomidorowym



Gęsty sos z pomidorów z warzywami i pieczarkami

NOWOŚĆ



Gęsty sos do pizzy z przetartych pomidorów z odrobiną soli

Odpowiednie dla wielu diet:



Odpowiednie dla Wegan ¹



Odpowiednie dla Wegetarian ¹



Nie zawierają alergenów ²



Bez laktozy



Produkty bezglutenowe



Bez dodatku glutaminianu sodu

¹ Nie dotyczy Campagna Rustica

² które wymagają znakowania, zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011

MIESZANKI WARZYWNE

STOSUJ NA CIEPŁO



Dania roślinne



Pizza



Zupy



Dania mięsne i rybne



Zapiekanki



Makarony



Dipy i sosy zimne



Diety pudełkowe



Przekąski



Startery



Salatki



Gazpacho

MIESZANKI WARZYWNE

STOSUJ NA ZIMNO

WSZYSTKIE MIESZANKI
WARZYWNE MOŻNA
STOSOWAĆ
NA CIEPŁO I ZIMNO



Włoskie pomidory
w aromatycznej zalewie
pomidorowej z dodatkiem
cebuli i oleju



Gęsta kompozycja żółtej
i czerwonej papryki w słodkiej
zalewie pomidorowej
z dodatkiem cebuli i oleju



Gęsta mieszanka cukinii,
papryki, bakłażana i cebuli
w sosie pomidorowym



NOWOŚĆ

Gęsty sos z pomidorów
z warzywami i pieczarkami



Gęsty sos do pizzy
z przetartych pomidorów
z odrobiną soli



SOSY ZIMNE I DIPY

SOSY ZIMNE I DIPY

SALSA POMIDOROWA

SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,800 kg
Czosnek rozarty z solą	0,016 kg
Czerwona cebula, drobna kostka	0,100 kg
Ogórek zielony, drobna kostka	0,130 kg
Ocet biały winny	0,020 l
Kmin rzymski	0,003 kg
Oliwa	0,050 l
Papryka mielona ostra	0,001 kg
Cukier	0,010 kg
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
Kolendra świeża, posiekana	0,005 kg

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki wymieszaj.
- Odstaw na 15 min i ponownie wymieszaj.



SKŁADNIKI:

Olej	0,030 l
Cebula, drobna kostka	0,100 kg
Czosnek, drobno posiekany	0,010 kg
Chili, drobno posiekane	0,010 kg
Imbir, drobno starty	0,020 kg
Cukier brązowy	0,030 kg
Biały ocet winny	0,020 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,700 kg
Ananas, świeży, drobna kostka	0,150 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Sól	do smaku
Mięta posiekana	0,005 kg

WYKONANIE:

- Na oleju zeszklij cebulę z czosnkiem, chili i imbirem.
- Dodaj cukier i ocet, krótko podgrzewaj.
- Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj, zagotuj, dopraw do smaku i odstaw do wystygnięcia.
- Na koniec dodaj posiekaną miętę.



RELISH Z POMIDORÓW I ANANASA

DŹEM Z POMIDORÓW

SKŁADNIKI:

Olej	0,040 l
Szalotka, drobna kostka	0,100 kg
Czosnek, drobno starty	0,020 kg
Chili, posiekane	0,010 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	1,000 kg
Cukier brązowy	0,050 kg
Ocet balsamiczny	0,050 kg
Rozmaryn, bardzo drobno posiekany	0,005 kg
Cytryna, sok	0,040 l
Natka pietruszki, posiekana	0,010 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Szalotkę zeszklij z czosnkiem i chili.
- Dodaj pozostałe składniki i redukcuj do uzyskania pożądanej konsystencji.
- Na koniec dodaj natkę i dopraw według uznania.



SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,700 kg
Papryczka jalapeno konserwowa, posiekana	0,080 kg
Oliwki czarne, posiekane	0,100 kg
Cebula czerwona, bardzo drobna kostka	0,080 kg
Czosnek, drobno posiekany	0,010 kg
Kmin rzymski	0,004 kg
Oliwa	0,060 l
Esencja dymna Knorr Professional	0,020 l
Cukier	0,010 kg
Kolendra, posiekana	0,010 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SOS POMIDOROWY Z JALAPEÑO

SOS POMIDOROWY Z BAZYLIĄ

SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,850 kg
Cebula czerwona, bardzo drobna kostka	0,100 kg
Oliwa	0,050 l
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,030 kg
Czosnek, rozarty z solą	0,010 kg
Płatki chili	0,001 kg
Pieprz czarny	0,001 kg

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,700 kg
Mango dojrzałe, posiekane	0,200 kg
Imbir, drobno starty	0,020 kg
Cukier brązowy	0,020 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,030 l
Chili czerwone, drobno posiekane	0,005 kg
Oliwa	0,040 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SOS POMIDOROWY Z MANGO

SOS BBQ

SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,550 kg
Ketchup pikantny Tortex	0,200 kg
Przecier jabłkowy	0,100 kg
Esencja Dymna Knorr Professional	0,020 l
Śliwka wędzona, drobna kostka	0,040 kg
Oliwa	0,040 l
Kmin rzymski	0,004 kg
Goździki, rozarte w moździerzu	0,005 kg
Miód	0,050 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Szczypiorek, posiekany	0,010 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SKŁADNIKI:

Pomarańcza	0,800 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,600 kg
Miód	0,050 kg
Mięta, posiekana	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Z 500 g pomarańczy wytnij fileciki i pokrój w kostkę.
- Z 300 g pomarańczy wyciśnij sok.
- Wszystkie składniki wymieszaj i dopraw do smaku.



SOS Z POMIDORAMI I POMARAŃCZĄ

SOSY ZIMNE I DIPY

SOSY ZIMNE I DIPY

SOS KOKTAJLOWY

SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,350 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,300 kg
Ketchup Hellmann's	0,200 kg
Jogurt grecki	0,100 l
Koniak lub brandy	0,020 l
Sos Worcestershire	0,010 l
Cytryna, sok	0,020 l
Sos tabasco	0,002 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Wszystkie składniki wymieszaj, dopraw do smaku.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG



SKŁADNIKI:

Peperonata Knorr Professional	0,450 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,200 kg
Twarożek mielony	0,250 kg
Primerba czosnkowa	
Knorr Professional	0,015 kg
Oliwa z oliwek	0,060 l
Sos tabasco	0,005 kg
Cytryna, sok	0,020 l
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Sól	do smaku
Natka pietruszki, posiekana	0,010 kg

WYKONANIE:

- Peperonatę częściowo zmiksuj. Wymieszaj z pozostałymi składnikami.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG

DIP PAPRYKOWY

PIKANTNY DIP PAPRYKOWY

SKŁADNIKI:

Peperonata Knorr Professional	0,400 kg
Jogurt naturalny	0,200 kg
Twarożek mielony	0,300 kg
Primerba włoska Knorr Professional	0,020 kg
Kapary, posiekane	0,030 kg
Sos sambal olek	0,040 kg
Sos sriracha	0,020 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Szczypiorek, posiekany	0,010 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Peperonatę częściowo zmiksuj, połącz z pozostałymi składnikami.
- Odstaw do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG



SKŁADNIKI:

Masło orzechowe	0,150 kg
Mleko kokosowe	0,100 l
Tomato Pronto Knorr Professional	0,650 kg
Czerwona cebula, drobna kostka	0,050 kg
Czosnek, drobno starty	0,010 kg
Kolendra, posiekana	0,005 kg
Oliwa	0,030 l
Chili świeże, drobno posiekane	0,005 kg
Kmin rzymski	0,001 kg
Imbir, drobno starty	0,010 kg
Cukier trzcinowy	0,020 kg
Ocet ryżowy	0,010 l
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Masło orzechowe lekko podgrzej razem z mlekiem kokosowym.
- Połącz z pozostałymi składnikami, dokładnie wymieszaj.
- Odstaw na godzinę do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG

SOS POMIDOROWO - ORZECHOWY

DYMNYSOS
POMIDOROWO - PAPRYKOWY

SKŁADNIKI:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,350 kg
Peperonata Knorr Professional	0,350 kg
Ketchup pikantny Tortex	0,200 kg
Esencja Dymna Knorr Professional	0,050 l
Kmin rzymski	0,004 kg
Miód	0,050 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Tomato Pronto wymieszaj z Peperonatą, zmiksuj.
- Połącz z pozostałymi składnikami.
- Odstaw do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG



SKŁADNIKI:

Peperonata Knorr Professional	0,800 kg
Cebula czerwona, drobna kostka	0,120 kg
Igły rozmarynu, drobno posiekane	0,005 kg
Czosnek, drobno starty	0,010 kg
Chili świeże, drobno posiekane	0,008 kg
Oliwa	0,050 l
Natka pietruszki, posiekana	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Peperonatę posiekaj lub lekko zmiksuj.
- Połącz z pozostałymi składnikami i dokładnie wymieszaj, dopraw do smaku.
- Odstaw do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG

SOSPAPRYKOWYZ
ROZMARYNEM

AJWAR

SKŁADNIKI:

Bakłażan	0,600 kg
Czosnek w lupinie	0,080 kg
Peperonata Knorr Professional	0,600 kg
Oliwa z oliwek	0,080 l
Chili czerwone, drobna kostka	0,010 kg
Cytryna, sok	0,020 l
Ocet z białego wina	0,020 l
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Sól	do smaku

WYKONANIE:

- Bakłażany i czosnek upiecz do miękkości. Wystudź, oczyść ze skóry, drobno posiekaj.
- Peperonatę zmiksuj i wymieszaj z pozostałymi składnikami.



SKŁADNIKI NA:
1 KG



SKŁADNIKI:

Peperonata Knorr Professional	0,550 g
Ketchup pikantny Tortex	0,200 kg
Ogórek konserwowy, drobna kostka	0,150 kg
Czosnek, drobno starty	0,020 kg
Cebula szalotka, drobna kostka	0,080 kg
Sos sriracha	0,020 kg
Szczypiorek, posiekany	0,030 kg

WYKONANIE:

- Peperonatę posiekaj lub lekko zmiksuj.
- Połącz z pozostałymi składnikami, dokładnie wymieszaj, dopraw do smaku.
- Odstaw do schłodzenia.



SKŁADNIKI NA:
1 KG

SOSPAPRYKOWYZ
PIKLOWANYM OCORKIEM

BRUSCHETTA Z TOMATO PRONTO

Z ANCHOIS I Z SUSZONYMI POMIDORAMI



SKŁADNIKI

Tomato Pronto Knorr Professional	0,400 kg
Suszone pomidory Knorr Professional, posiekane	0,080 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,010 kg
Oliwa	0,030 l
Chili w płatkach	0,001 kg
Czosnek, roztarty	0,005 kg
Bagietka 10 kromek	0,350 kg
Fileciki anchois	10 szt.
Mozzarella, kawałki	0,030 kg
Pieprz czarny grubo mielony	0,002 kg
Sól w płatkach	0,002 kg
Bazylia, świeża	10 małych listków

WYKONANIE

- Tomato Pronto lekko odsącz, wymieszaj z suszonymi pomidorami, Primerbą, oliwą, chili i czosnkiem.
- Kromki bagietki lekko zgrilluj.
- Ułóż na nich przygotowaną masę, fileciki anchois, kawałek mozzarelli, delikatnie posyp grubym pieprzem i płatkami soli.
- Dekoruj listkiem bazylii.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min

WSKAZÓWKA

Jeżeli chcesz uzyskać mocniejszy smak, posiekaj fileciki anchois i wymieszaj z pomidorami.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2 kg



Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Skończona, a zarazem otwarta receptura. Wyrzysty, słodki pomidorowy smak i gęsta konsystencja. Do stosowania na ciepło i na zimno np. do zup, sosów zimnych i gorących, dipów, bruschetty, pizzy, dań makaronowych i jednogarnkowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



TATAKI Z TUŃCZYKA I ARBUZA

Z SALSA POMIDOROWĄ Z MANGO I CYTRUSOWYM MAJONEZEM



SKŁADNIKI

Tuńczyk	1,000 kg
Sól	0,030 kg
Prażony sezam	0,010 kg
Arbuz	1,000 kg
Mieszanek przypraw Togarashi	0,010 kg

Mango	0,130 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,400 kg
Szczypiorek, posiekany	0,030 kg
Cukier brązowy	0,005 kg
Imbir, starty	0,010 kg
Oliwa z oliwek	0,050 kg

Majonez do dekoracji Hellmann's	0,200 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional	0,010 l

Salaty mieszane	0,300 kg
Limonka, ćwiartki	0,200 kg

WYKONANIE

TATAKI Z TUŃCZYKA I ARBUZA:

- Kawalki tuńczyka posyp solą i grilluj po 30 sek. z każdej strony. Oprósz sezamem i pokrój w plastry.
- Kawalki arbuza dopraw Togarashi i chwilę grilluj z każdej strony. Pokrój w plastry.

SALSA Z POMIDORÓW I MANGO:

- Mango obierz i pokrój w drobną kostkę. Wymieszaj z Tomato Pronto, szczypiorkiem, cukrem, imbirem i oliwą.

MAJONEZ CYTRUSOWY:

- Majonez wymieszaj z Esencją Cytrusową.

SPOSÓB PODANIA

- Tataki z tuńczyka i arbuza podawaj z salatami, limonką i cytrusowym majonezem.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 min

WSKAZÓWKA

W formie tataków możesz przygotować również wołowinę lub mięso łosia.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2 kg



Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Skończona, a zarazem otwarta receptura. Wyrzyski, słodki pomidorowy smak i gęsta konsystencja. Do stosowania na ciepło i na zimno np. do zup, sosów zimnych i gorących, dipów, bruschetty, pizzy, dań makaronowych i jednogarnkowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Udka z kurczaka	1,000 kg
Delikat Przyprawa do grilla Knorr	0,010 kg
Kmin rzymski	0,003 kg
Olej rzepakowy	0,080 l

Peperonata Knorr Professional	0,600 kg
Papryka jalapeno, posiekana	0,020 kg
Mango	0,400 kg
Awokado	0,500 kg
Rukola	0,100 kg
Kukurydza	0,400 kg
Nachosy	0,200 kg
Fasola czerwona konserwowa	0,350 kg
Czerwona cebula	0,150 kg
Limonka	0,200 kg
Kolendra, świeża	0,020 kg

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,6 kg



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Gotowa do podania, np. jako dodatek do mięs pieczonych i grillowanych. Podstawowy składnik sosów zimnych do grilla, gęstych dań typu leczy, czy gulasze. Dodatek do zapiekanek, gazpacho, makaronowych dań głównych i sałatek. Do stosowania na ciepło i na zimno. Doskonala do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Udka z kurczaka pokrój na mniejsze kawałki, dopraw Delikatem do grilla i kminem. Smaż na rozgrzanym oleju ok. 7 - 9 min.
- Peperonatę wymieszaj z papryką jalapeno.
- Mango obierz i pokrój w kostkę.
- Awokado obierz i pokrój w plastry.
- Ułóż w misce przygotowane elementy razem z rukolą, kukurydzą, nachosami i fasolą.
- Danie udekoruj czerwoną cebulą, ćwiartkami limonki i świeżą kolendrą. Podawaj.

WSKAZÓWKA

Tworząc kolorowe bowle pamiętaj o wykorzystaniu składników o różnych strukturach (dodaj coś chrupiącego, coś soczystego itp.) oraz o urozmaiconych formach (np. paski warzyw, kostki itp.).





SAŁATKA Z CZARNEJ SOCZEWICY

Z SUSZONYMI POMIDORAMI I AWOKADO



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Czarna soczewica	0,500 kg
Liść laurowy	2 szt.
Ziele angielskie	2 szt.
Cebula czerwona, piórka	0,120 kg
Czosnek, posiekany	0,020 kg
Oliwa z oliwek	0,100 l
Pomidory suszone Knorr Professional	0,280 kg
Awokado, kostka	0,220 kg
Peperonata Knorr Professional	0,400 kg
Natka pietruszki	0,020 kg
Sok z cytryny	0,020 l
Sól	0,005 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional	0,002 kg
Liście sałaty mix	0,150 kg
Kielki groszku	do dekoracji

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,6 kg



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Gotowa do podania, np. jako dodatek do mięs pieczonych i grillowanych. Podstawowy składnik sosów zimnych do grilla, gęstych dań typu leczy, czy gulasze. Dodatek do zapiekanych, gazpacho, makaronowych dań głównych i sałatek. Do stosowania na ciepło i na zimno. Doskonała do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 min



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Soczewicę ugotuj w osolonej wodzie z liściem laurowym i ziele angielskim. Wystudź.
- Cebulę i czosnek podsmaż na części oliwy, dodaj do wystudzonej soczewicy.
- Dodaj pokrojone pomidory, awokado, Peperonatę, pietruszkę, oliwę, sok z cytryny oraz przyprawy.
- Dobrze wymieszaj.
- Podawaj z liśćmi sałaty, udekoruj kielkami groszku.

WSKAZÓWKA

Soczewicę możesz zastąpić soczewicą z puszki, co znacznie skróci i uprości przygotowanie sałatki.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Krewetki parzone 16/20, rozmrożone	10 szt.
Oliwa extra virgin	0,040 l
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,010 kg
Ananas, świeży	0,300 kg
Hiszpańskie chorizo, plastry	10 plasterków

GAZPACHO:

Tomato Pronto Knorr Professional	0,200 kg
Peperonata Knorr Professional	0,100 kg
Czosnek	0,006 kg
Kolendra, świeża	0,010 kg
Cukier	0,005 kg
Chili świeże, drobno posiekane	0,010 kg
Woda mineralna	0,060 l
Uzo	0,010 l
Cytryna, sok	0,010 l
Ocet biały winny	0,005 l
Sól	do smaku

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2 kg



Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Skończona, a zarazem otwarta receptura. Wyrzysty, słodki pomidorowy smak i gęsta konsystencja. Do stosowania na ciepło i na zimno np. do zup, sosów zimnych i gorących, dipów, bruschetty, pizzy, dań makaronowych i jednogarnkowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
25 min + czas na marynowanie



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

KREWETKI:

- Krewetki wypłucz i solidnie odsącz.
- Do oliwy dodaj Sos sałatkowy ogrodowy i krewetki, wymieszaj i odstaw na 2 godz.
- Ananasa oczyść i pokrój na 10 kawałków.
- Na drewniane lub bambusowe szpadki nadziej krewetkę, plaster chorizo i kawałek ananasa.

GAZPACHO:

- Tomato Pronto, Peperonate, czosnek, 5 g kolendry i cukier zmiksuj.
- Dodaj chili, wodę, oliwę, uzo, sok z cytryny i ocet, wymieszaj i dopraw do smaku solą.

PODANIE:

- Do naczyni wlej 40 ml gazpacho, włóż szpikulec z krewetką i listek kolendry.

WSKAZÓWKA

Krewetkę możesz zastąpić kawałkiem pieczonego mięsa lub melonem.



KREM POMIDOROWO - PAPRYKOWY

Z SEREM FETA I GRZANKAMI



SKŁADNIKI

Oliwa	0,030 l
Masło	0,030 kg
Cebula, drobna kostka	0,100 kg
Czosnek posiekany	0,020 kg
Woda	0,450 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional	0,025 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,750 kg
Peperonata Knorr Professional	0,750 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Sól	do smaku

Pieczczywo białe tostowe	0,100 kg
Ser feta	0,100 kg
Pestki dyni	0,020 kg
Olej z dyni	0,020 kg

WYKONANIE

- Na oliwie z masłem zeszklij cebulę z czosnkiem, wlej wodę, dodaj Rosół jarzynowy i gotuj kilka minut pod przykryciem.
- Dodaj Tomato Pronto, Peperonate, pieprz i gotuj pod przykryciem ok. 15 min.
- Całość zmiksuj i dopraw do smaku.
- Z pieczywa przygotuj grzanki.

PODANIE:

- Na gorący krem ułóż grzanki, posyp pokruszonym serem feta, przyrumienionymi pestkami dyni i delikatnie skrop olejem dyniowym.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 min

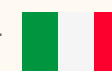
WSKAZÓWKA

Usuwając masło i fetę z receptury, otrzymasz danie w wersji wegańskiej.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,6 kg



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Gotowa do podania, np. jako dodatek do mięs pieczonych i grillowanych. Podstawowy kładnik sosów zimnych do grilla, gęstych dań typu leczy, czy gulasze. Dodatek do zapiekank, gazpacho, makaronowych dań głównych i sałatek. Do stosowania na ciepło i na zimno. Doskonała do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.





SKŁADNIKI

Arbuz oczyszczony	1,600 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,500 kg
Limonka	2 szt.
Oliwa	0,040 l
Ocet biały winny	0,010 l
Kolendra, świeża	0,020 kg
Chili czerwone, świeże	0,005 kg
Pieprz czarny mielony	
Knorr Professional	0,001 kg
Sól	do smaku
Seler naciowy	0,050 kg
Ogórek zielony	0,100 kg

WYKONANIE

GAZPACHO:

- 100 g arbuza pokrój w drobną kostkę.
- Pozostałego arbuza zmiiksuj i przetrzyj przez sito z grubymi oczkami usuwając pestki.
- Tomato Pronto lekko zmiiksuj, wymieszaj z przetartym arbuзем.
- Dodaj sok z limonek, oliwę, ocet, 10 g posiekanej kolendry, bardzo drobno posiekane chili, pieprz i sól do smaku.
- Całość wymieszaj i odstaw do lodówki.

DODATKI:

- Seler naciowy i ogórka pokrój w drobną kostkę, wymieszaj z 100 g wcześniej pokrojonego arbuza i z 10 g kolendry.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min

PODANIE:

- Na gazpacho nałóż posiekane warzywa. Możesz delikatnie skropić oliwą.

WSKAZÓWKA

Aby uatrakcyjnić kolor i smak zupy, dodaj do niej odrobinę syropu z Grenadyny.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2 kg



Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Skończona, a zarazem otwarta receptura. Wyrazisty, słodki pomidorowy smak i gęsta konsystencja. Do stosowania na ciepło i na zimno np. do zup, sosów zimnych i gorących, dipów, bruschetty, pizzy, dań makaronowych i jednogarnkowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.





SKŁADNIKI

Makaron Pennette Knorr Professional	0,900 kg
Sól i pieprz	do smaku
Olej rzepakowy	0,070 l
Cebula biała, kostka	0,100 kg
Czosnek, kostka	0,020 kg
Krewetki 16/20	0,400 kg
Mix owoców morza (mule, ośmiornica)	0,300 kg
Seler naciowy, obrany, kostka	0,200 kg
Mini cukinie	0,250 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	1,000 kg
Stek z kałamarnicy	0,500 kg
Mąka pszenna	0,060 kg
Jajka	3 szt.
Panierka panko	0,200 kg
Papryczka chili	0,001 kg
Limonka, ćwiartki	0,200 kg
Natka pietruszki	0,020 kg

WYKONANIE

- Makaron ugotuj al dente w osolonej wodzie.
- Na rozgrzanym oleju zasmaż cebulę i czosnek z krewetkami, mixem owoców morza, selerem naciowym i cukiniami.
- Dodaj Tomato Pronto i makaron. Całość wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
- Kałamarnicę pokrój na mniejsze kawałki, obtocz w mące, jajku i panierce panko.
- Smaż na głębokim tłuszczu w temp. 180°C przez ok. 3 min. Po usmażeniu posyp solą.
- Na spód talerza ułóż makaron z sosem z owocami morza i warzywami, na górze układaj kałamarnicę.
- Danie udekoruj papryczką chili, limonką i natką pietruszki.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 min

WSKAZÓWKA

Przed porcjowaniem i smażeniem kałamarnicy ściągnij z niej ciekłą błonę.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

PENNETTE (PIÓRKA) KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 3 kg



Makaron wyprodukowany we Włoszech ze 100% najwyższej jakości pszenicy durum, co gwarantuje, że makaron jest zawsze smaczny, sprężysty i nie skleja się podczas gotowania. Utrzymuje kształt i teksturę, nawet po przegotowaniu o 4 min względem czasu podanego na opakowaniu. Odpowiedni do mise en place. Stabilny w beamarze. Idealny na wynos, dowóz, oraz do diet pudełkowych.





SKŁADNIKI

Makaron Pappardelle	0,750 kg
Knorr Professional	
Oliwa	0,050 l
Cebula, pokrojona w piórka	0,200 kg
Czosnek, posiekany	0,030 kg
Pieczarki, plastry	0,200 kg
Oliwki zielone bez/p.	0,200 kg
Salami, plastry	0,100 kg
Ratatouille Knorr Professional,	
lekko odsączone	0,750 kg
Bazylija, posiekana	0,020 kg
Sól i pieprz czarny mielony	do smaku
Mozzarella żółta, starta	0,100 kg
Mozzarella z zalewy	0,200 kg

WYKONANIE

- Pappardelle ugotuj al dente.
- Na oliwie zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj pieczarki i chwilę zasmażaj.
- Następnie dodaj oliwki, salami i Ratatouille, całość zagotuj, dodaj połowę posiekanej bazylii, wymieszaj i dopraw solą i pieprzem.

PODANIE:

- Makaron Pappardelle wymieszaj z przygotowanymi składnikami i żółtą mozzarellą.
- Całość ułóż w naczyniu, na górę połóż plastry mozzarelli z zalewy i zapiekaj przez kilka minut.
- Danie podawaj w naczyniu od zapiekania, udekorowane listkami pozostałej bazylii.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
45 min

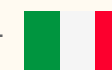
WSKAZÓWKA

Wersję bufetową tej potrawy przygotujesz zastępując pappardelle makaronem penne - danie będzie prostsze i szybsze w przygotowaniu oraz łatwiejsze do nakładania na talerz.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

RATATOUILLE KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,5 kg



Gęsta mieszanka cukinii, papryki, bakłażana i cebuli w zalewie pomidorowej, gotowa do serwowania. Do stosowania jako samodzielne danie wegańskie lub jako główny składnik przystawek (np. wegański tatar), sałatek, zup, dań głównych typu gulasz, oraz do zapiekanek i dań makaronowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CHACZAPURI Z MIĘSEM WIEPRZOWYM

I WARZYWAMI



SKŁADNIKI

Mąka pszenna	1,600 kg
Mleko	1,000 l
Drożdże	0,020 kg
Masło	0,200 kg
Sól	0,013 kg
Cukier	0,020 kg
Jajka	2 szt.
Olej	0,020 l
Lopatka wieprzowa, kawałki	1,500 kg
Cebula, posiekana	0,300 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Ziele angielskie	0,002 kg
Ratatouille Knorr Professional	1,000 kg
Esencja Umami Knorr Professional	0,040 l
Papryczka chili	0,003 kg
Natka pietruszki	0,050 kg

WYKONANIE

CHACZAPURI:

- Zagnieć ciasto z mąki, mleka, drożdży, masła, 10 g soli, cukru, jajek i oleju. Podziel na mniejsze porcje i odstaw do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na ok. 30 min.
- Uformuj placki i piecz w temp. 200°C ok. 15 min.

WIEPRZOWINA Z WARZYWAMI:

- Łopatkę mocno zarumień w garnku, dodaj cebulę.
- Zalej wodą, dodaj liść laurowy, ziele angielskie i 3 g soli. Mięso duś do miękkości.
- Na koniec dodaj Ratatouille, doprowadź do wrzenia i dopraw Esencją Umami.
- Wieprzowinę ułóż na plackach chaczapuri.
- Podawaj udekorowane papryczką chili i natką pietruszki.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
1h 30 min

WSKAZÓWKA

Chaczapuri możesz podawać z różnymi farszami, także w wersji wegetariańskiej, zapieczonej z serem.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

RATATOUILLE KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,5 kg



Gęsta mieszanka cukinii, papryki, bakłażana i cebuli w zalewie pomidorowej, gotowa do serwowania. Do stosowania jako samodzielne danie wegańskie lub jako główny składnik przystawek (np. wegański tatar), sałatek, zup, dań głównych typu gulasz, oraz do zapiekanek i dań makaronowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



TORTILLA

Z CHORIZO, FASOLĄ, POMIDORAMI, PAPRYKĄ, AWOKADO I SADZONYM JAJKIEM



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Oliwa	0,040 l
Cebula, piórka	0,200 kg
Czosnek, posiekany	0,040 kg
Jalapeños konserwowe, grubo posiekane	0,120 kg
Chorizo	0,100 kg
Tomato Pronto Knorr Professional	0,600 kg
Peperonata Knorr Professional	0,600 kg
Kmin rzymski	0,008 kg
Fasola biała, odsączona	0,600 kg
Sól	do smaku
Czarny pieprz	0,001 kg
Kolendra świeża, posiekana	0,020 kg

DODATKI:

Tortilla pszenna 25 Ø	10 szt.
Awokado	0,200 kg
Jajka	10 szt.
Śmietana kwaśna 24%	0,250 kg

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 2 kg



Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Skończona, a zarazem otwarta receptura. Wyrazisty, słodki pomidorowy smak i gęsta konsystencja. Do stosowania na ciepło i na zimno np. do zup, sosów zimnych i gorących, dipów, bruschetty, pizzy, dań makaronowych i jednogarnkowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 min



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

NADZIENIE DO TORTILLI:

- Cebulę zeszklij z czosnkiem.
- Dodaj jalapeño, chorizo, Tomato Pronto, Peperonatę, kmin, fasolę, pieprz i sól do smaku oraz połowę kolendry.
- Całość zagotuj i zestaw z palnika.

PODANIE:

- Tortillę podgrzej na suchej patelni i na jej większej części ułóż przygotowane nadzienie.
- Następnie ułóż pokrojone awokado i sadzone jajko, posyp resztą kolendry.
- Kwaśną śmietanę podaj w osobnym naczyniu.

WSKAZÓWKA

Wersję bufetową tego dania przygotujesz zastępując tortillę pieczonymi ziemniakami lub nachosami.



PIERŚ Z KURCZAKA

Z RYZEM W SOSIE SŁODKO KWAŚNYM



SKŁADNIKI

Pierś z kurczaka ze skórą	1,400 kg
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr	0,030 kg
Olej rzepakowy	0,150 l
Czosnek, posiekany	0,040 kg
Peperonata Knorr Professional	0,600 kg
Cukier brązowy	0,020 kg
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr	0,200 kg
Ananas, świeży, kostka	0,500 kg
Ryż jaśminowy	0,400 kg
Limonka, sok	0,050 l
Dymka, posiekana zielona część	0,100 kg

WYKONANIE

- Piersi z kurczaka dopraw Delikatem do drobiu i obsmaż na oleju do zarumienienia od strony skóry. Przelóż do pieca i piecz w temp. 180°C przez ok. 5 - 7 min.
- Na patelni zasmaż czosnek, dodaj Peperonatę, cukier, sos Sambal Manis, ananasa. Doprowadź do wrzenia i wymieszaj z ugotowanym ryżem, sokiem z limonki i posiekaną dymką.
- Podawaj według własnej inwencji.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min

WSKAZÓWKA

Roślinną wersję tego dania łatwo przygotujesz zastępując pierś z kurczaka Jak Kurczakiem od The Vegetarian Butcher.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,6 kg



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Gotowa do podania, np. jako dodatek do mięs pieczonych i grillowanych. Podstawowy kładnik sosów zimnych do grilla, gęstych dań typu leczy, czy gulasze. Dodatek do zapiekane, gazpacho, makaronowych dań głównych i sałatek. Do stosowania na ciepło i na zimno. Doskonała do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.





SKŁADNIKI

Piersi z indyka 1,100 kg
Sól 0,015 kg
Jaja 4 szt.
Cebula 0,050 kg
Tymianek suszony 0,003 kg
Pieprz czarny mielony Knorr Professional 0,002 kg

Mąka pszenna 0,250 kg
Ser parmezan, tarty 0,200 kg
Skórka z cytryny, starta 1 szt.
Olej 0,120 l

Marchew mini 20 szt.
Masło 0,080 kg
Mini cukinie, przekrojone wzdłuż 10 szt.
Pieprz czarny mielony Knorr Professional 0,001 kg
Tymianek, świeży 0,003 kg
Cebula, kostka 0,080 kg
Czosnek 0,010 kg

Kapary 0,040 kg
Campagna Rustica Knorr Professional 1,100 kg
Gnocchi Knorr 1,200 kg
Liście szpinaku 0,100 kg

WYKONANIE

- Piersi z indyka pokrój na medaliony, rozbij i posyp solą.
- Jaja zmiksuj z cebulą, tymiankiem, częścią soli i pieprzu.
- Mąkę wymieszaj z parmezanem i skórka z cytryny.
- Medaliony opanieruj w zmiksowanym jajku, następnie w mące z parmezanem. Usmaż na oleju na patelni.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
45 min

- Marchewki obierz i sparz. Obsmaż na maśle razem z cukinią, dopraw solą, pieprzem i świeżym tymiankiem.
- W garnku podsmaż cebulę, czosnek i kapary. Dodaj Campagnę Rusticę. Sos gotuj przez chwilę.
- Gnocchi ugotuj w osolonej wodzie, obsmaż na maśle, dodaj liście szpinaku i część sosu.
- Indyka podawaj z warzywami, gnocchi i sosem.

WSKAZÓWKA

Wegetariańską wersję tego dania przygotujesz zastępując mięso z indyka Jak Kurczakiem w Chrupiącej Panierce od The Vegetarian Butcher, a masło tłuszczem roślinnym.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

CAMPAGNA RUSTICA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 2 kg



Gotowy do podania, gęsty sos na bazie pomidorów z warzywami i z pieczarkami. Może stanowić warzywny dodatek do dań głównych, podstawę dań roślinnych lub składnik zup i dań jednogarnkowych. Doskonała podstawa do leczu, zup meksykańskich, gulaszy, jako sos do gotąbków, klopsików i pieczonych mięs. Do stosowania na ciepło i na zimno. Idealny do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Schab z kością	2,000 kg
Marynata do wieprzowiny	
Knorr Professional	0,040 kg
Primerba czosnkowa	
Knorr Professional	0,040 kg
Olej rzepakowy	0,070 l
Pieczarki, połówki	0,400 kg
Peperonata Knorr Professional	0,600 kg
Ocet balsamiczny	0,100 l
Miód	0,100 kg
Oliwa z oliwek	0,200 l
Sól	0,002 kg
Czosnek, posiekany	0,020 kg
Szalotka	0,250 kg
Rozmaryn, świeży	0,070 kg
Ziemniaki w lupinie, surowe	1,500 kg

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,6 kg



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Gotowa do podania, np. jako dodatek do mięs pieczonych i grillowanych. Podstawowy składnik sosów zimnych do grilla, gęstych dań typu leczy, czy gulasze. Dodatek do zapiekanek, gazpacho, makaronowych dań głównych i sałatek. Do stosowania na ciepło i na zimno. Doskonała do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
40 min



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Schab natrzyj Marynatą i Primerbą. Odstaw na 30 min i zgrilluj.
- Na patelni z olejem zasmaż pieczarki, dodaj Peperonatę i zagotuj.
- Z octu, miodu, oliwy, soli i czosnku przygotuj zalewę, doprowadź ją do wrzenia. Dodaj przekrojone na pół szalotki. Gotuj ok. 2-3 min. Wyłącz palnik i dorzuć gałązki rozmarynu.
- Ziemniaki umyj i ugotuj w osolonej wodzie, odcedź, przekrój na połówki i zgrilluj. Podawaj.

WSKAZÓWKA

Przed grillowaniem natnij mięso przy kości, dzięki czemu szybciej się ugrilluje.





SKŁADNIKI

Udo z kurczaka bez kości
Delikat Przyprawa do drobiu Knorr
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional
Tequila srebrna
Sok z pomarańczy
Papryczka chili
Czosnek, posiekany
Kolendra świeża, posiekana

1,200 kg
0,025 kg
0,050 kg
0,120 l
0,100 l
0,010 kg
0,015 kg
0,015 kg

Brokuł, różyczki
Groszek cukrowy
Cukinia, słupki
Papryka zielona, trójkąty
Sól
Sos salatkowy ogrodowy Knorr
Oliwa z oliwek
Pieprz czarny mielony

0,400 kg
0,200 kg
0,400 kg
0,400 kg
0,015 kg
0,020 kg
0,100 l
0,002 kg

Campagna Rustica
Knorr Professional
Ogórek konserwowy, kostka
Żółta papryka, kostka
Cebula czerwona, piórka
Czosnek, siekany
Szcypior
Sos tabasco
Pieprz czarny mielony

0,400 kg
0,100 kg
0,070 kg
0,100 kg
0,010 kg
0,010 kg
do smaku
do smaku

WYKONANIE

- Udo z kurczaka lekko rozbij, przekrój na pół i zamarynuj marynatą przygotowaną przez wymieszanie Delikatu z koncentratem, tequilą, sokiem, chili, czosnkiem i kolendrą.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 min + czas na marynowanie mięsa

- Pozostaw na kilka godzin w marynacie.
- Kawałki kurczaka nabij na wykalaczki.
- Mięso grilluj lub piecz w piecu konwekcyjnym, wcześniej obsmażając na patelni.
- Brokuł, groszek, cukinię i paprykę sparz w osolonej wodzie.
- Dopraw Sosem ogrodowym wymieszanym z oliwą, solą i pieprzem.
- Przygotuj salsę: wymieszaj Campagna Rustica z ogórkiem, papryką, cebulą, czosnkiem, szczypiorem i przyprawami.
- Szaszłyki podawaj na warzywach z salsą.

WSKAZÓWKA

Tequilę możesz zastąpić rumem.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

CAMPAGNA RUSTICA KNORR PROFESSIONAL



Masa netto: 2 kg

Gotowy do podania, gęsty sos na bazie pomidorów z warzywami i z pieczarkami. Może stanowić warzywny dodatek do dań głównych, podstawę dań roślinnych lub składnik zup i dań jednogarnkowych. Doskonała podstawa do leczy, zup meksykańskich, gulaszy, jako sos do gotąbków, klopsików i pieczonych mięs. Do stosowania na ciepło i na zimno. Idealny do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Tomato Pronto Knorr Professional	0,500 kg
Ogórek zielony, kostka	0,100 kg
Czerwona cebula, kostka	0,100 kg
Czosnek, starty	0,010 kg
Ocet winny	0,020 l
Kolendra, posiekana	0,010 kg
Cukier	0,002 kg
Papryka mielona ostra	0,001 kg
Oliwa z oliwek	0,050 l
Kmin rzymski	0,002 kg
Mąka kukurydziana	0,200 kg
Woda	0,600 l
Fond z owoców morza	
Knorr Professional	0,020 kg
Masło	0,030 kg
Krewetki, obrane, oczyszczone	1,500 kg
Sól	0,005 kg
Ananas, świeży, duża kostka	0,700 kg

TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL 
Masa netto: 2 kg

Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Skończona, a zarazem otwarta receptura. Wyrzysty, słodki pomidorowy smak i gęsta konsystencja. Do stosowania na ciepło i na zimno np. do zup, sosów zimnych i gorących, dipów, bruschetty, pizzy, dań makaronowych i jednogarnkowych. Doskonały do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 min + czas na schłodzenie polenty



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

SALSA:

- Tomato Pronto wymieszaj z ogórkiem, cebulą, czosnkiem i octem winnym. Dopraw kolendrą, cukrem, papryką, oliwą i kminem.

GRILLOWANA POLENTA:

- Mąkę gotuj przez ok. 15 – 20 min w wodzie z Fondem z owoców morza. Pod koniec dodaj masło i wyłóż na blachę. Z zimnej masy wytnij dowolny kształt i grilluj.

SZASZŁYKI:

- Krewetki dopraw solą, nabij na wykałaczkę razem z ananasem, a następnie zgrilluj.

SPOSÓB PODANIA:

- Szaszłyki podawaj z polentą i kolendrową salsą.

WSKAZÓWKA

Możesz zmienić smak polenty gotując ją w innym wywarze.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Dorsz, filet 1,000 kg
Sól 0,010 kg
Przyprawa 5 smaków 0,003 kg
Esencja Cytrusowa Knorr Professional 0,005 l

Białka jaja 3 szt.
Woda gazowana 0,300 l
Mąka kukurydziana 0,090 kg
Mąka pszenna 0,050 kg

Olej sezamowy 0,005 l
Imbir, posiekany 0,015 kg
Czosnek, posiekany 0,015 kg
Papryka chili 0,010 kg
Woda 0,200 l
Sos Sunshine Chili Knorr 0,200 kg
Peperonata Knorr Professional 0,250 kg
Sesam 0,003 kg

Marchew, półplastry 0,300 kg
Cebula czerwona, piórka 0,150 kg
Papryka, trójkąty 0,300 kg
Cukinia, półplastry 0,300 kg
Groszek cukrowy 0,100 kg
Pak choy 0,200 kg
Kielki fasoli mung 0,100 kg
Kolendra, świeża 0,020 kg
Szczypior 0,020 kg

Ryż jaśminowy 0,500 kg

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 2,6 kg



Gęsta kompozycja żółtej i czerwonej papryki w słodkiej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju. Gotowa do podania, np. jako dodatek do mięs pieczonych i grillowanych. Podstawowy składnik sosów zimnych do grilla, gęstych dań typu leczy, czy gulasze. Dodatek do zapiekane, gazpacho, makaronowych dań głównych i sałatek. Do stosowania na ciepło i na zimno. Doskonała do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 min



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Rybę pokrój na kawałki. Przypraw solą, przyprawą 5 smaków i Esencją.
- Przygotuj gęstą tempurę: ubij białko na pianę, ciągle mieszając wlej wodę, dodaj mąki i część soli.
- Rybę zanurz w tempurze i usmaż na głębokim tłuszczu.
- Na oleju sezamowym podsmaż część imbiru, czosnku i chili. Dodaj wodę, Sos Sunshine Chili, Peperonatę i sesam.
- Na woku podsmaż warzywa od najtwardszych z pozostałym imbirem, czosnkiem, chili.
- Warzywa dopraw solą i sosem paprykowym z chili.
- Rybę podawaj z warzywami, sosem i ryżem jaśminowym.

WSKAZÓWKA

W tempurze możesz smażyć również inne ryby, warzywa oraz drób.





MAKARONY ODPORNE NA WYMAGAJĄCE WARUNKI



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 TRZECZ 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

WYPRODUKOWANE WE WŁOSZECH

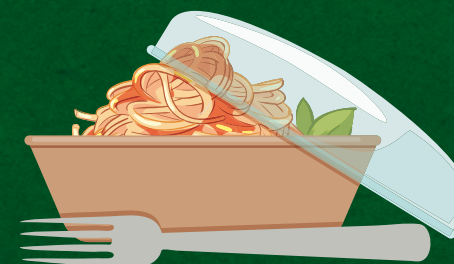


MAKA W 100%
Z PSZENICY DURUM

DOSKONALE KOMPONUJĄ SIĘ Z:



*Idealne do dań tworzonych na zimno,
np. w dietach pudełkowych.*



„Smaczny, sprężysty, nie sklejący się i odporny
na przegotowanie makaron jest niezastąpiony
w bufetach, daniach na wynos i na dowóz, oraz gdy
w kuchni brakuje doświadczonych pracowników.”

Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS



Wyprodukowane
we Włoszech



Tradycyjna
włoska receptura



Odpowiednie
do mise en place



Stabilne
w bazarze



Idealne na wynos
i w dostawie



Zachowują kształt
i teksturę po
przetworzeniu



Odpowiednie dla
Vegetarian i Wegan*



Bez laktozy

* Nie dotyczy makaronu jajecznego Pappardelle All'uovo.

Zeskanuj kod QR i dowiedz się więcej na
temat procesu produkcji naszych makaronów.





PROSTO Z WŁOCH!



PROSTO Z WŁOCH!



MAKARONY KNORR PROFESSIONAL

BAZY WARZYSWNE KNORR PROFESSIONAL



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



CODINI (KOLANKA)
Masa netto: 3 kg



MACCARONI
(NITKA CIĘTA)
Masa netto: 3 kg



PENNE RIGATE
(RURKI KARBOWANE)
Masa netto: 3 kg



GNOCCHETTI SARDI
(MUSZELKI)
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



LASAGNE
Masa netto: 3 kg



TAGLIATELLE
(GNIĄZDA WSTĄŻKI)
Masa netto: 3 kg



GRANDINE (KULECZKI)
Masa netto: 3 kg



PAPPARDELLE ALL'UOVO
(SZEROKA WSTĄŻKA,
MAKARON JAJECZNY)
Masa netto: 2 kg



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



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



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



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



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



SOS DO PIZZY
Masa netto: 10 kg

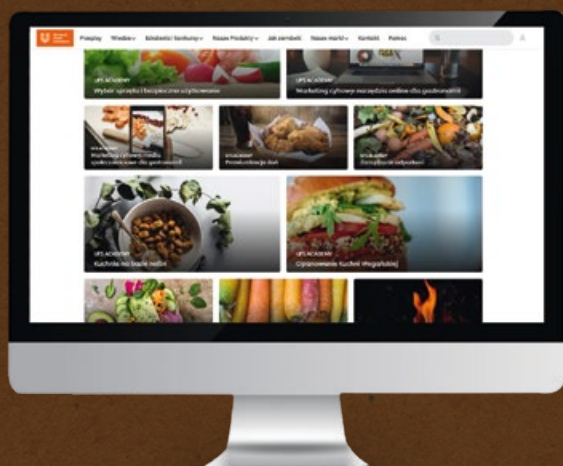


NOWOŚĆ

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

Gotowy do podania, gęsty sos na bazie pomidorów z warzywami i z pieczarkami. Może stanowić warzywny dodatek do dań głównych, podstawę dań roślinnych lub składnik zup i dań jednogarnkowych. Doskonała podstawa do leczy, zup meksykańskich, gulaszy, jako sos do gołąbków, klopsików i pieczonych mięs. Do stosowania na ciepło i na zimno. Idealny do dań na wynos i dowóz, oraz do diet pudełkowych. Stała i powtarzalna, włoska jakość przez cały rok.

UFS ACADEMY



Chcesz szybko zdobywać nowe umiejętności?
Sprawdź nasze **bezpłatne szkolenia online**
- od Szefów Kuchni dla Szefów Kuchni!



Marcin Szachowicz, Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS,
Centrum Kulinarne
@MirosławSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek, Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Zachodni
@PrzemysławKaczmarekUFS



Paweł Kaczmarek, Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Południowy
@PawełKaczmarekUFS



Emil Dziubak, Regionalny Szef Kuchni UFS,
Region Wschodni
@EmilDziubakUFS

Unilever Food Solutions

Unilever Polska Sp. z o.o.
Ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
Bezpłatna infolinia 800 66 11 11
(pn. - pt. 8:00 - 16:00)

Aby uzyskać
więcej przepisów
i inspiracji ODWIEDŹ:

www.unileverfoodsolutions.pl
www.kalkulatorfoodcost.pl



Znajdź nas
na Facebooku:
@ufspolska

