



W gotowaniu na wielką skalę kluczowe są:

- ✓ stały i powtarzalny standard,
- ✓ przewidywalność,
- ✓ efektywność.

NOWOŚĆ

NOWA linia Rosołów Knorr pomaga utrzymać stałą jakość dań, upraszczając procesy w kuchni i obniżając koszty gotowania.

Knorr
PROFESSIONAL



Odpowiedni
dla Wegan

NOWE ROSOŁY KNORR PROFESSIONAL



STOSUJ JAKO
PRZYPRAWĘ

STOSUJ JAKO
WYWAR - BAZĘ



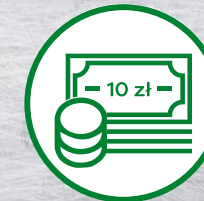
Wydobywa i wzmacnia smak:

- ✓ Zup, sosów, dań jednogarnkowych, pasztetów i farszów.
- ✓ Gwarantuje stałą i powtarzalną jakość dań.

Ekonomicznie i sprawnie!

W porównaniu do metody tradycyjnej:

- ✓ Do 75% taniej!
- ✓ Do 98% mniejsze zużycie energii!
- ✓ Do 60 razy szybciej!
- ✓ Minimalny nakład pracy!



NOWE, ULEPSZONE RECEPTURY



Odpowiedni
dla Wegan



Nie zawierają
alergenów¹



Obniżona zawartość
soli średnio o -21%²



Bez laktozy³



Nie zawierają
oleju palmowego⁴



Produkty
bezglutenowe



Bez dodatku
glutaminianu
sodu



Bez dodatku
barwników



Bez
konserwantów

Otwarty profil smakowy klasycznego wywaru.

Bez posmaku suszu warzywnego.

Niezauważalne w daniu:

- ✓ Doskonale rozprawdają się w potrawie i nie wymagają odcieczania.
- ✓ Nie pozostawiają żółtego osadu z tłuszczu na talerzu.
- ✓ Idealne jako przyprawa uniwersalna, baza autorskich zup lub do podlewania wielu dań.

Szerokie zastosowanie w kuchni polskiej i międzynarodowej.

¹ Które wymagają wyróżnienia na liście składników zgodnie z rozporządzeniem EU nr 1169/2011.

² W 100 ml przygotowanego produktu, w stosunku do poprzedniej receptury (Rosół wołowy -29%, Rosół z kury -15%, Rosół jarzynowy -18%).

³ Zawartość laktozy poniżej 0,01 g / 100 ml przygotowanego produktu.

⁴ Zgodnie z recepturą.



IŁOŚĆ PORCJI: 10 SZTUK
1 PORCJA = 300 G



KRUPNIK Z KASZĄ JĘCZMIENNA

Składniki:

Olej	0,040 l
Cebula kostka	0,150 kg
Czosnek posiekany	0,020 kg
Woda	2,500 l
Rosół z kury Knorr Professional 1 kg	0,030 kg
Liść laurowy	0,001 kg
Ziele angielskie	0,001 kg
Kasza jęczmienna	0,150 kg
Ziemniaki kostka	0,400 kg
Włoszczyzna w paski	0,300 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny	0,001 kg
“Śmietanka” roślinna 30%	0,100 l
Natka pietruszki posiekana	0,015 kg

Wykonanie:

- Cebulę zeszklij z czosnkiem, wlej wodę i zagotuj.
- Następnie dodaj Rosół z kury, przyprawy i kaszę, gotuj na wolnym ogniu.
- Po chwili dodaj ziemniaki, a po kilku minutach włoszczyznę w paski.
- W trakcie gotowania doprawiaj do smaku.
- Na koniec dodaj “śmietankę” i posiekaną natkę pietruszki.

Wskazówki:

Możesz ten krupnik przygotować w wersji wegańskiej.
Wystarczy zastąpić Rosół z kury Rosółem jarzynowym Knorr Professional.

WEGAŃSKA ZUPA Z SOCZEWICY Z MAKARONEM RYŻOWYM, OSTRYM CHILI I KOLENDRĄ

Składniki:

Soczewica czerwona	0,080 kg
Soczewica zielona	0,100 kg
Olej	0,050 l
Marchew półplastry	0,150 kg
Pietruszka półplastry	0,150 kg
Cebula czerwona kostka	0,070 kg
Por półplastry	0,100 kg
Czosnek posiekany	0,008 kg
Płatki chili	0,001 kg
Woda	2,500 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional 1 kg	0,040 kg
Ziele angielskie	0,007 kg
Kurkuma	0,002 kg
Gałka muskatołowa	0,002 kg
Słodka papryka wędzona	0,003 kg
Pieprz ziołowy	0,001 kg
Pomidory kostka Knorr Professional 2,55 kg	0,150 kg
Makaron ryżowy	0,060 kg
Papryka chili	0,015 kg
Kolendra świeża	0,010 kg

Wykonanie:

- Soczewicę namocz w wodzie.
- Warzywa, cebulę, czosnek podsmaż w garnku. Zalej wodą, dodaj Rosół jarzynowy, przyprawy, gotuj.
- W połowie gotowania dodaj namoczoną wcześniej i odsączoną soczewicę.
- Gdy wszystko będzie już miękkie, dodaj pomidory.
- Zupę podawaj z namoczonym makaronem, pokrojoną papryką chili i świeżą kolendrą.



IŁOŚĆ PORCJI: 10 SZTUK
1 PORCJA = 300 G



Odpowiedni
dla Wegan



IŁOŚĆ PORCJI: 10 SZTUK
1 PORCJA = 300 G



ZUPA IMBIROWA Z KURCZAKIEM I TRAWĄ CYTRYNOWĄ

Składniki:

Piersi z kurczaka	0,400 kg
Rosół z kury Knorr Professional 1 kg	0,008 kg
Olej	0,020 l
Sos sojowy	0,020 l
Imbir paski	0,020 kg
Czosnek posiekany	0,010 kg
Papryka chili	0,010 kg
Olej	0,020 l
Olej sezamowy	0,010 l
Woda	2,600 l
Garam masala	0,002 kg
Trawa cytrynowa 1 szt.	0,060 kg
Liście kafiru	0,003 kg
Curry	0,002 kg
Sos Ketjap Manis Knorr	0,030 l
Rosół z kury Knorr Professional 1 kg	0,040 kg
Mieszanka warzyw chińska	0,600 kg
Groszek cukrowy	0,070 kg
Grzyby Mun	0,015 kg
Makaron ryżowy nitki	0,050 kg
Kolendra świeża	0,020 kg

Wykonanie:

- Piersi kurczaka wymieszaj z Rosółem z kury, olejem i sosem sojowym.
- Wstaw je do pieca na parowanie.
- Imbir, czosnek i chili podsmaż na oleju wymieszanym z olejem sezamowym.
- Zalej wodą, dodaj przyprawy, Rosół z kury i gotuj, aby przyprawy przeszły do wywaru.
- Pod koniec dodaj wszystkie warzywa oraz namoczone wcześniej grzyby mun.
- Zupę podawaj z namoczonym makaronem, plasterkami kurczaka i świeżą kolendrą.

WEGAŃSKIE FLAKI Z ROŚLINNYM JAK KURCZAKIEM

Składniki:

Olej	0,090 l
Cebula piórka	0,080 kg
Marchew paski	0,150 kg
Pietruszka paski	0,200 kg
Seler paski	0,200 kg
Por półplastry	0,200 kg
Czosnek posiekany	0,010 kg
Liść laurowy	0,002 kg
Ziele angielskie	0,008 kg
Woda	2,300 l
Rosół jarzynowy Knorr Professional 1 kg	0,045 kg
Majeranek	0,002 kg
Papryka słodka	0,004 kg
Imbir	0,003 kg
Gałka muskatołowa	0,002 kg
Pieprz czarny	0,002 kg
Sól	0,004 kg
Koncentrat pomidorowy Knorr Professional 0,8 kg	0,050 kg
Jak Kurczak The Vegetarian Butcher 1,75 kg	0,250 kg
Natka pietruszki	do dekoracji

Wykonanie:

- Warzywa podsmaż na części oleju.
- Dodaj liść, ziele i zalej wodą.
- Gotuj kilka minut.
- Następnie dodaj przyprawy, Rosół jarzynowy i podsmażony koncentrat pomidorowy.
- Jak Kurczaka pokrój w paski, podsmaż na reszcie oleju, dodaj do przygotowanej wcześniej zupy.
- Podawaj z natką pietruszki.



IŁOŚĆ PORCJI: 10 SZTUK
1 PORCJA = 300 G



Odpowiedni
dla Wegan





ILOŚĆ PORCJI: 10 SZTUK
1 PORCJA = 300 G



ILOŚĆ PORCJI: 10 SZTUK
1 PORCJA = 300 G



ZUPA CEBULOWA

Składniki:

Olej	0,040 l
Cebula biała półplastry	0,600 kg
Białe wino wytrawne	0,150 l
Woda	2,600 l
Rosół wołowy Knorr Professional 1 kg	0,040 kg
Tymianek suszony	0,002 kg
Por biała część półplastry	0,120 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz biały	0,001 kg

Wykonanie:

- Na oleju zasmaż cebulę do osiągnięcia lekko złotego koloru.
- Wlej wino i krótko redukuj, wlej wodę, dodaj Rosół wołowy, tymianek i por.
- Całość gotuj na wolnym ogniu, dopraw solą i pieprzem.
- Podawaj z grzankami.

MINISTRONE „INACZEJ” Z WIEPRZOWINĄ I MAKARONEM GRANDINE

Składniki:

Olej	0,040 l
Łopatką wieprzowa kostka	0,300 kg
Cebula kostka	0,050 kg
Płatki chili	0,001 kg
Tymianek	0,002 kg
Oregano	0,002 kg
Bazylija	0,002 kg
Rosół wołowy Knorr Professional 1 kg	0,040 kg
Woda	2,300 l
Seler naciowy kostka	0,060 kg
Por kostka	0,060 kg
Marchew kostka	0,080 kg
Seler kostka	0,060 kg
Pietruszka kostka	0,060 kg
Pieczarki półplastry	0,080 kg
Czerwona fasola konserwowa	0,100 kg
Pomidory kostka Knorr Professional 2,55 kg	0,230 kg
Sól, pieprz	
Makaron Grandine Knorr	0,100 kg
Natka pietruszki	do dekoracji

Wykonanie:

- Mięso z cebulą podsmaż na części oleju, dodaj płatki chili, tymianek, oregano, bazylię.
- Podlej wodą i gotuj do miękkości.
- Pod koniec gotowania dodaj podsmażone warzywa, przyprawy oraz Rosół wołowy.
- Gdy warzywa będą miękkie, dodaj czerwoną fasolę oraz pomidory.
- Zupę podawaj z makaronem Grandine i natką pietruszki.

OPTYMALNE ROZWIĄZANIA DLA KAŻDEGO RODZAJU KUCHNI - OD MAŁEJ GASTRONOMII PO ŻYWIENIE ZBIOROWE.

Nowe Rosoły Knorr Professional



Rosoły w paście Knorr Professional



Pozostałe Rosoły Knorr Professional



Rosoły Knorr Professional Basic Line





UFS ACADEMY



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



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



Marcin Szachowicz, Główny Szef Kuchni UFS
@MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski, Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
@MiroslawSzajkowskiUFS



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



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



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