



kuchnia ROŚLINNA



Unilever
Food
Solutions

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

ODKRYJ DANIA ROŚLINNE, Z KTÓRYMI TRAFISZ W GUSTA MIĘSOŻERCÓW I ROŚLINOŻERCÓW

Nie jest tajemnicą, że kuchnia roślinna jest od pewnego czasu rosnącym trendem. Wybór bezmięsnych potraw staje się coraz bardziej naturalną częścią naszych codziennych, prozdrowotnych decyzji. Twoi goście oczekują od Ciebie, że zaoferujesz im propozycje dań bezmięsnych, które będą apetycznie wyglądać oraz doskonale smakować.

Czym jest kuchnia roślinna?

Kuchnia roślinna to styl gotowania i konsumpcji, który bazuje na produktach pochodzenia roślinnego. Nie wyklucza spożycia mięsa i jest pojęciem różniącym się od weganizmu czy wegetarianizmu. Nie oznacza również początku końca przemysłu mięsnego! Roślinne gotowanie umożliwia otwieranie menu dla konsumentów, którzy w coraz większym stopniu oczekują i wymagają takich rozwiązań.

Od czego zacząć?

Wierzmy, że dzięki naszym przepisom oraz rozwiązaniom produktowym, będziesz mógł wykreować niesamowite dania roślinne, które zadowolą Twoich gości, a Tobie pozwolą zmaksymalizować zyski. W tej broszurze pragniemy zainspirować Cię do przygotowania dań bezmięsnych, które zyskają uznanie nawet najbardziej zagorzałych miłośników MIĘSA.

Kuchnia roślinna jest nudna i niesmaczna? Wręcz przeciwnie!

Pokażemy Ci, jak w prosty sposób wykorzystać składniki, które już masz w kuchni, aby przygotować dania kolorowe, atrakcyjnie prezentujące się na talerzach oraz jak doprawiać je w sposób, który zachwyci każdego mięsożercę. A to wszystko bez zbędnych rewolucji w Twojej kuchni i w organizacji pracy Twojego zespołu!

*Źródło: Syndykatowy raport Nielsen-Shopper Trends 2019/2020, Polska, Próba n=1511 respondentów.
** Źródło: Roślinniejemy, Panel Ariadna w dniach 13-20 maja 2019 na ogólnopolskiej próbie N-1077 osób. Postawy Polaków wobec produktów roślinnych - raport z badań opinii publicznej (roslinniejemy.org).

ZAINTERESOWANIE KONSUMENTÓW ZAMIENNIKAMI MIĘSA ROŚNIE W ZAWROTNYM TEMPIE!

Rynek zamienników mięsa wzrósł rok do **+95%!***** roku aż o

Najszybciej rosnąca kategoria spożywczych produktów FMCG!

Blisko **30%!******

osób w wieku 25 - 34 lata spożywało roślinne alternatywy mięsa w ciągu zaledwie 1 miesiąca poprzedzającego badanie!



***Źródło: Raport firmy GfK, próba 8 tys. gospodarstw domowych, wzrost rok do roku za okres wrzesień MAT 2020 vs MAT 2019.
**** Np. wege burgery, wege nuggetsy, parówki sojowe, tofu, seitan, wędliny roślinne itp. Źródło: Roślinniejemy, Panel Ariadna w dniach 13-20 maja 2019 na ogólnopolskiej próbie N-1077 osób. Postawy Polaków wobec produktów roślinnych - raport z badań opinii publicznej (roslinniejemy.org).

KUCHNIA ROŚLINNA ROŚNIE W SIŁĘ!

Ograniczenie spożycia mięsa wśród jego miłośników to światowy trend, który coraz mocniej widoczny jest również w Polsce.

39%*

polskich konsumentów deklaruje zmniejszenie ilości spożycia produktów mięsnych!

69%**

Polaków jedząc poza domem wybiera dania bezmięsne!

Jeśli rozważasz wprowadzenie zamienników mięsa do swojego menu, pamiętaj, że

„Aż **50,6%***

Polaków liczy na to, że substytuty mięsa będą przynajmniej tak smaczne, jak ich konwencjonalne odpowiedniki”.

CO I KOMU PODAĆ?

Twój lokal odwiedzają goście o różnych preferencjach dietetycznych. Czasami trudno potapać się w gąszczu składników, których dana osoba oczekuje na swoim talerzu. W poniższej tabeli prezentujemy wykaz składników, które są, nie są lub sporadycznie są spożywane przez poszczególne grupy.

	MIĘSO	RYBY	JAJA	MLEKO/NABIAŁ	MIÓD
x REZYGNACJA o OPCJONALNIE ★ DOZWOLONY					
FLEKSITARIZM	o	o	★	★	★
WEGANIZM	x	x	x	x	x
WEGETARIANIZM	x	x	★	★	★

BEZMIĘSNE, PEŁNE SMAKU I OPARTE NA PRODUKTACH POCHODZENIA ROŚLINNEGO!

W The Vegetarian Butcher prawdziwe klasyczne wyroby mięsne zastąpiliśmy przepyszny-
mi produktami opartymi na składnikach roślinnych! Smak i tekstura naszych produktów
sprawiają, że ulegają im nawet najbardziej zatwardziali mięsożercy, a szeroki asortyment
pozwala odpowiedzieć na każde gusta.

The Vegetarian Butcher™ jest dziś firmą o światowym zasięgu, która powstała w 2010
roku w wyniku doświadczenia, kunsztu i specjalistycznej wiedzy. Swoją rozwój zawdzięcza
wizji i determinacji „rzeźnika-buntownika” - Jaapa Kortewega. Opracował on oparte
na produktach roślinnych alternatywy dla mięsa, które dziś można znaleźć zarówno
w supermarkecie, jak i w kartach dań wielu topowych restauracji. Produkty The Vegetarian
Butcher™ są odą do prawdziwego mięsa, które zostały stworzone we współpracy
z Szefami kuchni. Zgodnie z naszą misją, zostały wyprodukowane przez wielbicieli mięsa
dla wielbicieli mięsa.



JAK BURGER
The Vegetarian Butcher Jak Burger
(No Beef Burger) 2,4 kg

- Soczysty burger - oda do wegetariańskiego, świadomego stylu życia.
- Kusi pysznym smakiem mięsa i niesamowitym aromatem.
- Przyciąga i inspirować wszystkich miłośników klasycznych burgerów!



JAK HOT DOG
The Vegetarian Butcher Jak HotDog
(No HotDog) 2,1 kg

- W 100% na bazie roślin „parówki” do hot dogów.
- Wegański odpowiednik klasycznych parówek.
- Podawaj w tradycyjnym hot dogu lub osobno - w menu śniadaniowym.
- Wspaniały, wędzony smak!



JAK NUGGETSY
The Vegetarian Butcher Jak Nuggetsy
(No Chicken Nuggets) 1,75 kg

- Jak Nuggetsy w chrupiącej panierce, zupełnie jak z kurczaka, ale w 100% wegańskie.
- Składniki pochodzenia roślinnego, ziota i przyprawy, których aromat zachwyci każdego konesera drobiu.
- Smakosze w każdym wieku nie będą mogli wyjść z podziwu!



JAK KURCZAK
The Vegetarian Butcher Jak Kurczak
(No Chicken Chunks) 1,75 kg

- 100% wegańskie kawałki, jak te z kurczaka.
- Taka sama różnorodność zastosowania jak w przypadku klasycznych kawałków drobiu.
- Idealny do dań duszonych w sosach, do dań z woka, sałatek lub wrapów.
- Innowacyjne i przepyszne!



JAK MIELONE
The Vegetarian Butcher Jak Mielone
(No Mince) 2 kg

- Zupełnie jak mielone, ale w 100% wegańskie.
- Zwarta tekstura i rewelacyjny smak, którego poszukują miłośnicy mięsa.
- Idealne do sosów, makaronu oraz potrawek lub jako farsz do wrapów i kukinii.
- Soczysty zamiennik mięsa mielonego - bezmięsna przyjemność w najlepszym wydaniu!



JAK KLOPSIKI
The Vegetarian Butcher Jak Klopsiki
(No Meatballs) 2 kg

- Wegetariańskie klopsiki na bazie soi, do typowych dań kuchni włoskiej i polskiej.
- Podawaj je z makaronem i sosem pomidorowym lub kremowym.
- Sprawdzają się jako samodzielne przekąski typu tapas.



JAK KIELBASKI
The Vegetarian Butcher Jak Kielbaski
(Little Willies) 1,9 kg

- Wegetariańskie kielbaski bogate w białko i dobrze przyprawione.
- Jak Kielbaski idealnie nadają się do tradycyjnego lub angielskiego menu śniadaniowego. Równie dobrze komponują się w daniach głównych i na pizzy.
- Wypróbuj je na grillu lub jako przekąskę.

KREM SZPARAGOWY

Z GRZANKAMI



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Olej	0,070 l
Ziemniaki	0,350 kg
Por, biała część	0,250 kg
Woda	2,200 l
Zupa krem ze szparagów Knorr	0,180 kg
Śmietana roślinna	0,100 l
Sól, cukier	Do smaku
Sok z cytryny	Do smaku

PODANIE:

Grzanki pszenne	0,050 kg
Esencja koperkowa	Do smaku
Koperek świeży	0,030 kg
Olej z pestek winogron	0,070 l

ZUPA KREM ZE SZPARAGÓW KNORR

Masa netto: 1,05 kg

Wykwintna zupa o wyrazistym smaku i gładkiej, kremowej konsystencji. Zapewnia możliwość cieszenia się szlachetnym smakiem białych szparagów przez cały rok, niezależnie od sezonu. Znakomita jako baza lub przyprawa do zup i innych dań z dodatkiem szparagów. Produkt bez dodatku konserwantów, glutamianu sodu i sztucznych barwników. Odpowiedni dla wegan i wegetarian.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
50 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Na oleju zasmaż pokrojone w kostkę ziemniaki i por tak, aby zachowały jasny kolor.
- Podlej wodą, dodaj zupę szparagową i gotuj na wolnym ogniu, aż warzywa zmiękną.
- Zupę zmiksuj na gładki krem, dodaj śmietanę.
- Całość dopraw do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny.

PODANIE:

- Podawaj z grzankami, kleksem ze śmietany i esencją koperkową oraz ulubionymi ziołami lub sezonowo – z kawałkami szparagów.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

GAZPACHO



SKŁADNIKI

GAZPACHO:

Pomidori Pelati Pomidory w całości bez skórki Knorr	1,800 kg
Woda	0,200 l
Razowy chleb	0,100 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,020 kg
Ocet winny czerwony	0,030 l
Oliwa z oliwek	0,100 l
Czosnek, rozarty z solą	0,010 kg
Sok z limonki	0,020 l
Cukier	0,020 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu	0,001 kg
Knorr Professional	0,001 kg
Chili mielone	0,001 kg
Sól	Do smaku



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min.

DODATKI:

Oliwki czarne	0,050 kg
Ogórki zielone	0,100 kg
Seler naciowy (obrane z włókien)	0,050 kg
Cebula czerwona	0,050 kg
Szcypiorek	0,005 kg
Grzanki Knorr	0,100 kg

WYKONANIE

GAZPACHO:

- Pomidori Pelati połącz z wodą, pokrojonym chlebem i zniknij.
- Dodaj Primerbę, przyprawy i pozostałe składniki. Całość dokładnie wymieszaj różgą.
- Dopraw do smaku.
- Połowę oliwy pozostaw do skropienia przy serwowaniu.

DODATKI:

- Oliwki, ogórka, seler, cebulę pokrój w drobną kostkę, szczypiorek posiekaj. Całość wymieszaj.
- Gazpacho należy mocno schłodzić. Podawaj układając na wierzch pokrojone warzywa skropione oliwą.
- Opcjonalnie można do smaku dodać kminu rzymskiego i posypać świeżą kolendrą.

PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylija konserwowana w olejach roślinnych z solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok. Polecana do wszelkich dań gorących (zup, sosów, ryb i owoców morza, mięs, warzyw, makaronów) i zimnych (sałatek, dipów, sosów vinaigrette, składnik marynat i farszy). Produkt bezglutenowy, bez laktozy, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Mix sałat	0,500 kg
Pomidorki koktajlowe, mix	0,200 kg
Ogórek zielony „Jak Kurczak”	0,200 kg
The Vegetarian Butcher	0,500 kg
Awokado, pokrojone	0,300 kg

SOS DO SAŁATKI:

Olej	0,070 l
Sos sałatkowy Ogrodowy Knorr	0,035 kg
Zimna woda	0,300 l
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Koperek, posiekany	0,015 kg
Sok z cytryny	0,010 l
Sól, Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	Do smaku

SOS SAŁATKOWY OGRODOWY KNORR

Masa netto: 0,5 kg

Sos sałatkowy ogrodowy Knorr dzięki swojej sprawdzonej recepturze, klasycznemu smakowi, uniwersalności i łatwości użycia, może być wykorzystany jako klasyczny sos vinaigrette lub jako baza do Twoich autorskich sosów sałatkowych. Zachowuje świeży, apetyczny wygląd i nie rozwarstwia się. Znakomicie komponuje się ze wszystkimi rodzajami sałat. Sos ogrodowy sprawdzi się również jako przyprawa do surówek, warzyw i ryb. Produkt bez dodatku konserwantów i barwników.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Mix sałat przelóż do miski, wymieszaj z pokrojonymi pomidorkami i ogórkiem.
- Na grillowej patelni, przesmarowanej olejem, usmaż kawałki „Jak Kurczak”. Następnie przelóż na ręcznik papierowy i odstaw do wystygnięcia.
- Sałatę z warzywami przelóż na głęboki talerz i udekoruj grillowanym „Jak Kurczakiem” oraz pokrojonym w kostkę awokado.

SOS DO SAŁATKI:

- Wszystkie składniki sosu (oprócz oleju) zmiksuj blenderem. Przelej do miski i dodaj olej, mieszaj do połączenia.

PODANIE:

- Całość polej sosem i udekoruj ulubionymi ziołami.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

TATAR Z MARYNOWANYCH WARZYW

Z RUKOLĄ I ROŚLINNYM PARMEZANEM



SKŁADNIKI

Ratatouille Mieszanka warzywna Knorr (po odcieku)	1,200 kg
Szalotka	0,200 kg
Kapary marynowane (po odcieku)	0,150 kg
Oliwa z oliwek	0,030 l
Koncentrat pomidorowy	0,200 kg
Pieprz młotkowany	Do smaku
Sól, płatki	Do smaku



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 min.

PUREE ZIOŁOWE

Szcypiorek	0,050 kg
Bazylija	0,050 kg
Woda mineralna	0,050 kg
Sól	Do smaku

PODANIE:

Rukola	0,150 kg
Parmezan wegański	0,080 kg

WYKONANIE

- Ratatouille przecedź przez sito.
- Szalotkę i kapary posiekaj w drobną kostkę.
- Składniki przelóż do miski, dodaj oliwę, koncentrat pomidorowy i dopraw do smaku.
- Składniki puree zmiksuj i przecedź przez sito o drobnych oczkach.

PODANIE:

- Na talerz nałóż puree ziołowe. Uderz energicznie w puree łyżeczką tworząc „kleksa”.
- Tatar wyporcuj, całość udekoruj rukolą i wegańskim parmezanem lub ziołami.

RATATOUILLE MIESZANKA WARZYWNA KNORR (PO ODCIEKU)

masa netto: 2,5 kg

Klasyczne danie kuchni śródziemnomorskiej, w skład którego wchodzi m.in. cukinia, bakłażan, papryka, i cebula z dodatkiem oleju, delikatnych przypraw i ziół. Produkowane we Włoszech, z włoskich warzyw. Może stanowić warzywny dodatek do dań głównych, samodzielne danie wegańskie lub składnik dań jednogarnkowych i zup. Produkt bezglutenowy, bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i glutamianu sodu. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Kapusta biała	0,700 kg
Kapusta czerwona	0,700 kg
Sok z cytryny	0,020 kg
Marchew	0,100 kg
Majonez wegański Hellmann's	0,300 kg
Pietruszka zielona	0,015 kg
Sól, cukier	Do smaku
"Jak Nuggetsy"	
The Vegetarian Butcher	70 szt.
Frytki stekowe	2,000 kg

"JAK NUGGETSY" THE VEGETARIAN BUTCHER

Masa netto: 1,75 kg

Jak Nuggetsy The Vegetarian Butcher - zupełnie jak z kurczaka, w chrupiącej panierce, ale w 100% wegańskie - na bazie soi z witaminą B12 i żelazem. Polecane do wrapów, kanapek, przekąsek, znakomite w towarzystwie frytek. Jak Nuggetsy od The Vegetarian Butcher to najlepszy wybór, gdy chcesz zastąpić lub ograniczyć mięso w Twojej kuchni. Można je przygotować w piekarniku lub usmażyć. Bez dodatku glutamianu sodu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegan i vegetarian.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Kapustę poszatkuj i przełóż do miski, skrop sokiem z cytryny i lekko poduś ręką.
- Następnie dodaj startą marchew, majonez, posiekaną pietruszkę i dopraw do smaku.
- Jak Nuggetsy i frytki stekowe usmaż w głębokim tłuszczu, a następnie odsącz na ręczniku papierowym.

PODANIE:

- Podawaj z ulubionym sosem.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

GLAZUROWANE KLOPSIKI

Z WARZYWAMI I RYŻEM



SKŁADNIKI

Brokuły	0,300 kg
Marchew	0,400 kg
Bok choy	0,200 kg
Grzyby shiitake	0,400 kg
Kielki fasoli mung	0,200 kg
Groszek cukrowy	0,300 kg
Olej	0,200 l
Sos sojowy	Do smaku
„Jak Klopsiki” The Vegetarian Butcher	70 szt.
Ryż jaśminowy	1,000 kg



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
25 min.

GLAZURA:

Cukier brązowy	0,200 kg
Ketjap Manis Słodki sos sojowy Knorr	0,500 kg
Sok z cytryny	0,100 l
Imbir, pokrojony w julienne	0,100 kg

PODANIE:

Szcypiorek	0,060 kg
Sezam biały	0,030 kg
Sól	Do smaku

WYKONANIE

- Warzywa obierz, pokrój w dowolny kształt i podsmaż na oleju. Dopraw do smaku sosem sojowym.
- Jak Klopsiki podgrzewaj w ugotowanej wcześniej glazurze do momentu, aż będą gorące, a sos gęsty.
- Konsystencję sosu możesz regulować dodając wodę w trakcie gotowania sosu
- Przygotuj ryż i ułóż go na talerzu wraz z warzywami i klopsikami.

PODANIE:

- Całość posyp szczyptką i sezamem. Dopraw do smaku.

„JAK KLOPSIKI”
THE VEGETARIAN BUTCHER
Masa netto: 2 kg

Jak Klopsiki The Vegetarian Butcher to wegetariańskie klopsiki na bazie soi, oddające smak i teksturę mięsa zwierzęcego. Idealne do typowych dań kuchni włoskiej i polskiej. Sprawdzą się z makaronem, sosem pomidorowym, czy kremowym lub w formie samodzielnych przekąsek typu tapas. Wegetariańskie klopsiki to roślinne „mięso” w 100% pełne smaku, na bazie soi z witaminą B12 i żelazem. Bez dodatku glutamianu sodu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegetarian.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

HUMMUS:

Cieciorka konserwowa	0,500 kg
Sok z cieciorki	Do konsystencji
Czosnek	2 ząbki
Oliwa z oliwek	0,050 l
Sok z cytryny	0,010 l
Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	0,003 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional, sól	Do smaku

TABULECH:

Kuskus	0,400 kg
Oliwa z oliwek	0,070 l
Woda	0,600 l
Pasta szafranowa Knorr	0,020 kg
Ogórek	0,400 kg
Cebula czerwona	0,150 kg
Papryka świeża	0,200 kg
Pomidory	0,150 kg
Cytryna	2 szt.
Sól, Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional, Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	Do smaku
Mięta	0,020 kg
Pietruszka	0,020 kg

PODANIE:

Oliwa z oliwek	0,040 l
Papryka czerwona	0,010 kg
Pita	5 szt.

PIEPRZ CZARNY MIELONY Z WIETNAMU KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 0,5 kg

Pieprz czarny Knorr Professional jest uprawiany w Wietnamie, gdzie ciepły i wilgotny klimat pozwalają mu idealnie rosnąć. Dzięki temu pieprz Knorr ma ziemisty i jednocześnie sosnowy, ostry smak. Pieprz czarny to król wszystkich przypraw – niezastąpiony w każdej kuchni. Doskonały do wszelkich dań, które potrzebują uniwersalnej pikantności.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
25 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

HUMMUS:

- Cieciorkę odsącz i przelóż do miksera, dodaj część soku od cieciorki, posiekany czosnek, oliwę, sok z cytryny i kmin rzymski mielony.
- Całość miksuj na jednolitą gładką masę i dopraw do smaku.

TABULECH:

- Kuskus wymieszaj z połową oliwy z oliwek i zalej wrzącą wodą z dodatkiem pasty szafranowej.
- Przykryj i odstaw do wystygnięcia.
- Wszystkie warzywa pokrój w kostkę i wymieszaj z kaszą, dopraw do smaku. Pod koniec dodaj drobno posiekane zioła i oliwę.

PODANIE:

- Na talerze wyłóż hummus lekko go rozsmaruj.
- Przygotowaną wcześniej salatkę, polej oliwą z oliwek i posyp papryką czerwoną.
- Podawaj z pitą.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SPRING ROLLS

Z SOSEM MAJONEZOWYM WEGAŃSKIM



SKŁADNIKI

FARSZ DO SPRING ROLLS:

Młoda kapusta, poszatkowana	0,400 kg
Marchew	0,200 kg
Cebula dymka, biała i zielona część	0,150 kg
Papryka czerwona, oczyszczona	0,200 kg
Cukinia	0,200 kg
Tajska bazylika	0,020 kg
Imbir, starty na tarce	0,040 kg
Kielki fasoli mung	0,100 kg
Sezam, przyrumieniony	0,020 kg
Sambal Manis Pikantny sos z chili i soją Knorr	0,150 l
Sól	Do smaku
Platy ciasta na spring rolls, mrożone	30 sztuk



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min.

SOS:

Majonez wegański Hellmann's	0,450 kg
Esencja cytrusowa Knorr Professional	0,040 kg
Cukier	0,020 kg
Kurkuma	0,001 kg

WYKONANIE

FARSZ DO SPRING ROLLS:

- Kapustę przelej wrzącą wodą i zahartuj, odsącz i przelóż na ręczniki papierowe.
- Wszystkie warzywa pokrój w cienie julienne.
- Następnie połącz z pozostałymi składnikami farszu, dopraw i wymieszaj.

SOS:

- Wszystkie składniki sosu dokładnie wymieszaj, odstaw na kilkanaście minut i ponownie wymieszaj.

ZWIJANIE SPRING ROLLS:

- Kwadrat ciasta rozłóż w formie karo, nałóż farsz i ciasno zawiń rogi do środka. Końcową część posmaruj zawieszoną z mąki i przyklej.
- Smaż na fryturze.

Podanie

- Podawaj z przygotowanym sosem wegańskim.

MAJONEZ WEGAŃSKI HELLMANN'S

Masa netto: 2,5 kg

Majonez wegański Hellmann's to alternatywa dla tradycyjnego majonezu. Idealnie podkreśli smak dań kuchni roślinnej. Ma kremową, gładką konsystencję i jest uniwersalny w użyciu - idealny do burgerów, kanapek, sałatek i surówek. Majonez wegański Hellmann's to gwarancja stabilności i wytrawnego smaku.

Produkt bezglutenowy, odpowiedni dla wegan i wegetarian. Bez dodatku glutamianu sodu i konserwantów.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

NADZIENIE DO GOŁĄBKÓW:

Kasza jaglana	0,500 kg
Woda	1,000 l
Sól	Do smaku
Olej	0,040 l
Cebula, mała kostka	0,100 kg
Czosnek, drobno posiekany	0,015 kg
Marchew, mała kostka	0,250 kg
Cukinia, mała kostka	0,200 kg
Pomidory suszone w oleju, kostka	0,100 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,050 l
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,001 kg
Sól	Do smaku
Kapusta młoda	1,500 kg (30 liści)

SOS:

Olej	0,040 l
Cebula, drobna kostka	0,100 kg
Czosnek, drobno posiekany	0,010 kg
Woda	0,250 l
Pomidori Pelati Pomidory w całości bez skórki Knorr	1,000 kg
Oregano z Turcji Knorr Professional	0,002 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,001 kg

POMIDORI PELATI POMIDORY W CAŁOŚCI BEZ SKÓRKI KNORR

Masa netto: 2,5 kg

Pomidory produkowane we Włoszech, które są uprawiane w sposób zrównoważony. Do produkcji jednego opakowania użyto około 3,1 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak. Cały pomidor umożliwia szerokie zastosowanie: do pokrojenia w dowolny sposób lub faszzerowania. Doskonałe do wszelkich dań z użyciem pomidorów, serwowanych zarówno na ciepło, jak i na zimno.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
50 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

NADZIENIE DO GOŁĄBKÓW:

- Kaszę zalać wrzątkiem, lekko osolić i gotować około 15 minut, wymieszać widelcem kuchennym i wysypać na blachę GN/normę.
- Cebulę zeszklij z czosnkiem, dodaj marchew i krótko zasmażaj. Następnie dodaj cukinię, pomidory suszone i Esencję bulionu warzywnego. Całość krótko zasmażaj.
- Przygotowane warzywa dodaj do kaszy. Dodaj natkę pietruszki i całość wymieszaj. Dopraw do smaku.
- Wytnij głąb z kapusty i paruj w piecu konwekcyjnym zdejmując liście.

FORMOWANIE:

- Rozłóż liście sparzonej kapusty, zetnij grubą część oraz delikatnie posyp solą i pieprzem.
- Nałóż około 60 gramów nadzienia i zawiń.
- W GN/normie ułóż golabki, zalej do połowy bulionem, przykryj i wstaw do pieca. Ustaw pieczenie na około 30 minut w temperaturze 160°C.

SOS:

- Cebulę zeszklij z czosnkiem i wlej wodę. Gotuj na wolnym ogniu pod przykryciem około 10 minut.
- Następnie dodaj Pomidori Pelati w całości - nie miksuj ich. Dodaj oregano i gotuj na wolnym ogniu około 10 minut. Sos dopraw do smaku.

PODANIE:

- Gołabki podawaj na przygotowanym sosie.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
50 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SKŁADNIKI

WYWAR:

Woda	2,500 l
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,080 l
Grzyby shiitake (suszone)	0,035 kg (10 szt.)
Marchew, słupki	0,300 kg
Imbir, plastry	0,030 kg
Gwiazdki anyżu	3 szt.
Chili świeże	0,020 kg
Limonka	0,070 kg
Ketjap Manis Słodki sos sojowy Knorr	0,050 l

DODATKI:

Makaron Ramen	0,700 kg
„Jak Kurczak” The Vegetarian Butcher	0,500 kg
Kukurydza “baby”	0,150 kg
Pak choy	0,300 kg
Groszek cukrowy, blanszowany	0,100 kg
Pędy bambusa	0,150 kg

WYKOŃCZENIE:

Cebula dymka, szczypior, pokrojony	0,050 kg
Nori	2 arkusze

„JAK KURCZAK” THE VEGETARIAN BUTCHER Masa netto: 1,75 kg

Jak Kurczak The Vegetarian Butcher to w 100% wegańskie kawałki, jak te z kurczaka - oddają smak i teksturę mięsa drobiowego. Idealny do dań duszonych w sosach, dań z woka, sałatek i wrapów. Dla uzyskania efektu chrupiącej skórki, podsmażaj go na patelni lub w głębokim tłuszczu. Roślinne kawałki Jak Kurczak od The Vegetarian Butcher to najlepszy wybór, gdy chcesz zastąpić lub ograniczyć mięso w Twojej kuchni.

Produkt bez dodatku glutamianu sodu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.

WYKONANIE

WYWAR:

- Do garnka z wodą przełóż wszystkie składniki wywaru, dodaj połowę sosu sojowego Ketjap Manis i gotuj na wolnym ogniu przez kilkanaście minut, doprowadzając do smaku.

DODATKI:

- Makaron gotuj około 3-4 minuty, przecedź i zahartuj.
- Kawałki Jak Kurczaka krótko karmelizuj na drugiej połowie sosu sojowego Ketjap Manis.
- Kukurydzę przekrój na mniejsze części.

PODANIE:

- Gorący makaron rozłóż do misek i kolejno: marchew z wywaru, shiitake, imbir z wywaru, pędy bambusa, pak choy, kukurydzę, groszek cukrowy i karmelizowanego Jak Kurczaka.
- Całość zalej wrzącym wywarem.
- Na koniec posyp dymką i ulóż nori.



PIEROGI Z MIĘSEM ROŚLINNYM I RUMIANAŁĄ CEBULKĄ



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

CIASTO:

Mąka pszenna	0,750 kg
Mąka do podsypywania	0,050 kg
Sól	0,005 kg
Olej	0,030 l
Woda ciepła	0,350 l
	(ewentualnie dolać)

FARSZ:

Olej	0,050 l
Cebula, kostka	0,200 kg
Czosnek, posiekany	0,015 kg
„Jak Mielone” The Vegetarian Butcher	0,500 kg
Woda	1,500 l
Soczewica zielona	0,200 kg
Primerba cebulowa Knorr Professional	0,030 kg
Delikat przyprawa w płynie Knorr	0,005 l
Sól	Do smaku
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,002 kg
Natka pietruszki	0,010 kg

PODANIE:

Cebula, drobna kostka	0,200 kg
Masło roślinne	0,100 kg

„JAK MIELONE”
THE VEGETARIAN BUTCHER
Masa netto: 2 kg

Jak Mielone The Vegetarian Butcher to wegańska propozycja na bazie soi z witaminą B12 i żelazem, oddająca smak i teksturę mięsa mielonego. Idealne do sosów, makaronu, potrawek, zapiekanek i farszy. Jak Mielone od The Vegetarian Butcher to idealne rozwiązanie, gdy chcesz zastąpić lub ograniczyć mięso w Twojej kuchni. Idealnie sprawdzi się do przygotowania sosu bolognese, lasagne czy chili con carne. Produkt bez dodatku glutamianu sodu, bez konserwantów, odpowiedni dla wegan i wegetarian.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

CIASTO:

- Z podanych składników zagnieć ciasto, zawiń w folię spożywczą i odstaw na pół godziny.

FARSZ:

- Cebulę zasmaż z czosnkiem, dodaj „Jak Mielone” i wymieszaj. Wlej wodę, dodaj soczewicę i gotuj do odparowania całego płynu.
- Po zdjęciu z palnika dodaj Primerbę, dopraw przyprawą w płynie, solą i pieprzem.
- Gdy masa wystygnie, zmiel na drobnych oczkach, dodaj posiekaną natkę i wymieszaj.
- Porcjuj 15-20 gramowe kulki.

FORMOWANIE PIEROGÓW:

- Ciasto rozwałkuj i sklejał pierogi, gotuj w osolonej wodzie.

PODANIE:

- Pierogi podawaj z zasmażoną cebulką na roślinnym maśle i posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem.
- Idealny dodatek może stanowić zasmażana kiszona kapusta.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WEGAŃSKA SHOARMA

Z WARZYWAMI



SKŁADNIKI

„Jak Kurczak” The Vegetarian Butcher	1,000 kg
Olej	0,050 l
Cebula czerwona, piórka	0,250 kg

MIESZANKA PRZYPRAWOWA:

Przyprawa do grilla 100% naturalnych składników Knorr Professional	0,005 kg
Przyprawa do kurczaka 100% naturalnych składników Knorr Professional	0,005 kg
Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	0,001 kg
Papryka ostra z Hiszpanii Knorr Professional	0,001 kg
Papryka wędzona	0,002 kg
Oregano z Turcji Knorr Professional	0,001 kg
Bazylija	0,001 kg
Czosnek w proszku	0,002 kg
Cukier	0,001 kg
Cynamon	0,001 kg

SOS CZOSNKOWY:

Majonez wegański Hellmann's	0,500 l
-----------------------------	---------



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min.

Śmietanka roślinna 15%	0,200 l
Czosnek świeży	0,020 kg
Czosnek suszony	0,001 kg
Cukier	0,010 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,001 kg
Oregano z Turcji Knorr Professional	0,001 kg

DODATKI:

Kapusta biała, poszatkowana	0,200 kg
Kapusta czerwona, poszatkowana	0,200 kg
Marchew, cienkie julienne	0,200 kg
Ogórek zielony, plastry	0,300 kg
Pomidory, cząstki	0,300 kg
Cebula czerwona, piórka	0,100 kg
Papryka czerwona	0,200 kg
Mix salat	0,200 kg

PODANIE:

Frytki	1,800 kg
Pita – chlebki, połówki	10 szt.

WYKONANIE

„JAK KURCZAK”

- Jak Kurczaka pokrój w cienkie paski.
- Wszystkie przyprawy i cukier zmiksuj.
- Na silnym ogniu krótko zasmaż Jak Kurczaka z cebulą.
- Na koniec dopraw mieszanką przyprawową i wymieszaj.

SOS CZOSNKOWY:

- Majonez połącz ze śmietanką roślinną, rozartym czosnkiem, czosnkiem suszonym i przyprawami.

PODANIE:

- Pokrojone warzywa ułóż w chlebku, przekładając usmażonym Jak Kurczakiem i polewając sosem czosnkowym.

PRZYPRAWA DO KURCZAKA 100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 350 g

Bogata kompozycja ziół i przypraw, składająca się wyłącznie z naturalnych składników. Kryje klasyczną mieszankę papryki, czosnku i pieprzu cayenne, która została wzbogacona m.in. o nuty kurkumy, kolendry, anyżu i cynamonu. Wygodna saszetka zawiera 350 g produktu. Produkt bez dodatku konserwantów, glutamianu sodu i sztucznych barwników. Odpowiedni dla wegan i wegetarian.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

FALAFEL Z PITA

FRYTKAMI I SOSEM CZOSNKOWYM



SKŁADNIKI

FALAFEL:

Ciecierzycza sucha	0,700 kg
Cebula	0,150 kg
Sól	Do smaku
Czosnek	0,040 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional	0,040 kg
Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	0,010 kg
Kolendra mielona	0,010 kg
Kardamon	0,005 kg
Cynamon	0,003 kg
Chili	0,005 kg
Soda oczyszczona	0,010 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,040 kg
Kolendra, posiekana	0,020 kg
Cytryna	0,100 kg
Mąka kukurydziana, do obtoczenia	0,150 kg
Olej	Do głębokiego smażenia



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
45 min.

SOS CZOSNKOWY:

Majonez wegański Hellmann's	0,500 l
Śmietanka roślinna	0,200 l
Czosnek świeży	0,020 kg
Czosnek suszony	0,001 kg
Cukier	0,010 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,001 kg
Oregano z Turcji Knorr Professional	0,001 kg

PODANIE:

Chleb pita	10 szt.
Frytki	1,500 kg

WYKONANIE

FALAFEL:

- Ciecierzycę namocz w letniej wodzie na 24 godziny. Następnie odcedź i zmiel razem z cebulą.
- Dodaj posiekany i utarty z solą czosnek, przyprawy, Esencję bulionu warzywnego, pokrojoną natkę i kolendrę, startą skórkę z cytryny oraz sok.
- Całość dopraw do smaku i dobrze wymieszaj. Wyporcuj kulki wielkości małego orzecha włoskiego.
- Odtocz w mące kukurydzianej i natychmiast smaż w głębokim tłuszczu.

SOS CZOSNKOWY

- Majonez połącz ze śmietanką roślinną, rozartym czosnkiem, czosnkiem suszonym i przyprawami.

PODANIE:

- Podawaj z grillowanym chlebem pita, frytkami, sosem czosnkowym i sałatką.

ESENCJA BULIONU WARZYWNEGO KNORR PROFESSIONAL

Pojemność: 1l

Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional to uniwersalne rozwiązanie, stworzone z myślą o profesjonalnej gastronomii. Pozwala wydobyć pełny smak i aromat warzyw, a jej płynny format ułatwia dozowanie i doskonale łączy się z innymi składnikami. Esencja warzywna doskonale doprawi dania gorące i zimne: rosoly, zupy, sosy, warzywa z patelni, makarony, risotta, farsze, dipy i dania jednogarnkowe. Polecana także do auszpi-ku. Bez dodatku glutamianu sodu, konserwantów, sztucznych barwników i bez laktozy. Produkt bezglutenowy, odpowiedni dla wegan i wegetarian.



SPAGHETTI

NAPOLITANA



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Oliwa	0,060 l
Cebula, kostka	0,120 kg
Czosnek, posiekany	0,015 kg
Tomato Pronto Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli Knorr	1,500 kg
Cukier	0,020 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,001 kg
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,040 kg
Makaron Spaghetti Knorr	1,200 kg
Parmezan wegański	0,080 kg
Bazylija, świeża	0,015 kg

TOMATO PRONTO SOS POMIDOROWY Z KAWAŁKAMI POMIDORÓW I CEBULI KNORR Masa netto: 2 kg

Sos pomidorowy Tomato Pronto Knorr to idealny wybór dla wszystkich Szeów Kuchni, którzy cenią wysoką jakość produktu. Do produkcji jednego opakowania sosu użyto 3 kg świeżych, włoskich pomidorów, dojrzewających w słońcu i zebranych w szczycie sezonu. Tomato Pronto Knorr to skończony sos, który nie wymaga dodatkowego doprawiania. Dzięki sprawdzonej recepturze i uniwersalności użycia, możesz serwować go bezpośrednio po otwarciu, zarówno do zimnych, jak i gorących potraw. Produkt bezglutenowy, bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i glutamianu sodu. Odpowiedni dla wegan i wegetarian.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 min.



Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Na oliwie zeszklij cebulę z czosnkiem, dodaj trochę wody i duś tak, aby cebula zmiękła.
- Następnie dodaj rozgniecione pomidory Tomato Pronto i gotuj na wolnym ogniu.
- W trakcie gotowania dopraw cukrem, solą oraz pieprzem.
- Na koniec dodaj Primerbę bazyliową i wymieszaj.
- Świeżo ugotowany odsączony makaron delikatnie wymieszaj z sosem.

PODANIE:

- Podawaj posypując startym parmezanem wegańskim i świeżą bazylią.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

PIZZA FUNGI

Z GRZYBAMI



SKŁADNIKI

CIASTO:

Woda z lodem	0,900 l
Drożdże	0,014 kg
Mąka pszenna „0”	1,650 kg
Sól	0,045 kg
Oliwa z oliwek	0,100 l

DODATKI:

Olej	0,030 kg
Podgrzybek brunatny	0,500 kg
Kurki	0,200 kg
Sól, Pieprz czarny mielony z Wietnamu	Do smaku
Knorr Professional	
Pieczarki	0,300 kg

FORMOWANIE I PIECZENIE:

Sos do pizzy Knorr Professional	0,800 kg
Ser Mozarella wegańska	1,200 kg
Cebula, krążki lub pióra	0,300 kg

PODANIE:

Oliwa z oliwek	0,200 l
Oregano z Turcji Knorr Professional	0,005 kg
Pieprz czarny świeżo grubo mielony	0,005 kg



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 min.

WYKONANIE

CIASTO:

- W wodzie z lodem zmiększ drożdże, dodaj mękę wymieszaną z solą i wyrabiaj.
- Następnie dodaj oliwę i wyrabiaj około 20-25 minut, aż ciasto będzie o konsystencji i miękkości poduszek ucha człowieka.
- Ciasto podziel na 10 porcji o wadze około 270 gramów.
- Uformuj kulki, przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na 24 godziny (kulki ciasta po uformowaniu można zamrozić).

DODATKI:

- Na rozgrzany olej wrzuc pokrojone w plastry podgrzybki i kurki, smaż na silnym ogniu około 10 minut i dopraw do smaku.
- Pieczarki pokrój w plasterki.

FORMOWANIE I PIECZENIE:

- Z ciasta uformuj placek o średnicy około 32 cm.
- Rozłóż porcje sosu do pizzy równo po całym placku. Posyp serem i rozłóż zasmażone grzyby, pokrojone pieczarki i cebulę.
- Do nagrzanego pieca do pizzy do temperatury 320-350°C wstaw pizzę i piecz około 3-4 minuty. Można również piec w piecu konwekcyjnym z nawiewem w temperaturze 260°C przez 4 minuty.

PODANIE:

- Po wyjęciu pokrój na 8 części, skrop oliwą i posyp oregano oraz świeżo mielonym pieprzem.

SOS DO PIZZY KNORR PROFESSIONAL

Masa netto: 10 kg

Sos do pizzy Knorr Professional ma w składzie wyłącznie włoskie pomidory i sól morską. Uniwersalna receptura sosu daje możliwość szerokiego zastosowania go na ciepło i na zimno: do pizzy, sosów, dipów, zup, kremów i innych dań z użyciem pomidorów. Sos został wyprodukowany z 22 kg pomidorów wysokiej jakości - pozyskiwanych w 100% ze zrównoważonych upraw we Włoszech (region Emilia-Romania), zbieranych w szczycie sezonu, po osiągnięciu dojrzałości. Sos znajduje się w wygodnym opakowaniu z nakrętką. Produkt można mrozić po otwarciu. Produkt bezglutenowy, bez laktozy, bez dodatku konserwantów i wzmacniaczy smaku. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SALATKA WIOSENNNA

Z CYTRUSOWYM DRESSINGIEM



SKŁADNIKI

SALATA:

Koper włoski	0,300 kg
Szparagi zielone	0,200 kg
Szparagi białe	0,200 kg

SOS:

Woda	0,100 l
Miód sztuczny, płynny	0,050 kg
Esencja cytrusowa Knorr Professional	0,040 kg
Sól	0,003 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu	
Knorr Professional	0,0005 kg
Cytryna	0,100 kg
Olej	0,150 l
Musztarda Dijon	0,020 kg
Musztarda francuska gruba	0,020 kg



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min.

DODATKI:

Mix салат	0,700 kg
Pomarańcza, fileciki	0,300 kg
Truskawki, ćwiartki	0,200 kg
Mango obrane, kostka	0,300 kg
Maliny	0,100 kg
Pestki granatu	0,100 kg
Pestki słonecznika, przyrumienione	0,030 kg
Kielki groszku cukrowego	0,030 kg

WYKONANIE

SALATA:

- Koper włoski pokrój na bardzo cienkie plastry i włóż do wody z lodem na kilkanaście minut.
- Część szparagów pokrój obieraczką w długie cienkie plastry, drugą część pokrój na kawałki i zblanszuj i zahartuj.

SOS:

- Do wody dodaj miód sztuczny, Esencje cytrusową, sól, pieprz, sok z cytryny i razem wymieszaj.
- Następnie dodawaj olej ciągle mieszając różgą. Na koniec dodaj musztardy i wymieszaj, dopraw do smaku.

PODANIE:

- Salatę ułóż w naczyniu i kolejno pozostałe składniki.
- Całość polej sosem, posyp pestkami słonecznika i kielkami groszku.

ESENCJA CYTRUSOWA KNORR PROFESSIONAL

Pojemność: 0,4 l

Esencja cytrusowa Knorr Professional to rozwiązanie stworzone z myślą o profesjonalnej gastronomii. Przyprawa cytrusowa w płynie, z sokiem z mandarynki, limonki i owoców yuzu, która pozwala Szeffom kuchni z łatwością osiągać bogate i złożone smaki. Esencja cytrusowa Knorr Professional to idealny dodatek do grillowanych owoców morza, ryb, kurczaka, ceviche, dressingów i tataru z łososia. Znakomita także do deserów i lemoniady.

Bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników, glutamianu sodu i bez laktozy. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.



PRODUKT	ODPOWIEDNI DLA WEGAN	ODPOWIEDNI DLA WEGETARIAN
Rosoly jarzynowe Knorr (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Zupa cebulowa Knorr 1kg	TAK	TAK
Zupa krem z borowików Knorr 1,3kg		TAK
Zupa krem ze szparagów Knorr 1,05kg	TAK	TAK
Zupa toskańska Knorr 1,2kg		TAK
Barszcz biały i czerwony Knorr (wszystkie warianty)		TAK
Zupa pieczarkowa Knorr 3kg		TAK
Żurek Knorr 1-2-3 3kg		TAK
Sos biały Knorr 0,95kg		TAK
Sos cytrynowo-maśłany Knorr 0,8kg		TAK
Sos grzybowy Knorr 0,84kg		TAK
Sos holenderski Knorr 1kg		TAK
Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr 1kg		TAK
Sos węgierski Knorr 1,2kg		TAK
Fix do gulaszu Knorr 1,1kg	TAK	TAK
Fix do potraw chińskich Knorr 1kg		TAK
Fix do potraw meksykańskich Knorr 1,2kg	TAK	TAK
Sos do spaghetti Bolognese Knorr 1kg	TAK	TAK
Sos do spaghetti Napoli Knorr 0,9kg	TAK	TAK
Słodko-pikantny sos chili - Sunshine Chili Knorr 1L	TAK	TAK
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr 1L	TAK	TAK
Pikantny sos z chili i soją - Sambal Manis Knorr 1L		TAK
Pikantny sos z chili i pomidorami - Pang Gang Knorr 1L	TAK	TAK
Mleczko kokosowe w proszku Knorr 1kg		TAK
Sos pieczeniowy Knorr 1-2-3 3kg	TAK	TAK
Sosy sałatkowe 100% naturalnych składników	TAK	TAK
Sos Miodowo-Musztardowy Hellmann's 1L		TAK
Sos 1000 Wyp Hellmann's 1L		TAK
Majonez Hellmann's do dekoracji 3L		TAK
Majonez Hellmann's do sałatek 5L		TAK
Majonez Hellmann's Yofresh 5L		TAK
Majonez Hellmann's Wegański 2,5 kg	TAK	TAK
Ketchup Hellmann's 5kg	TAK	TAK
Musztarda Hellmann's 3kg		TAK
Ketchup Hellmann's w saszetkach 198 szt.	TAK	TAK



PRODUKT	ODPOWIEDNI DLA WEGAN	ODPOWIEDNI DLA WEGETARIAN
Musztarda Hellmann's w saszetkach 198 szt.	TAK	TAK
Majonez Hellmann's w saszetkach 198 szt.		TAK
Ketchupy Tortex (oba warianty)	TAK	TAK
Bazy warzywne Knorr	TAK	TAK
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional 1L	TAK	TAK
Esencje Knorr Professional 0,4 l (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Primerby Knorr Professional 0,34 kg (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Aroma Mix maślano-zióławy Knorr 1,1kg		TAK
Marynaty Knorr Professional (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Delikaty Knorr (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Przyprawy 100% naturalnych składników Knorr Professional (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Delikat przyprawa w płynie Knorr (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Delikat przyprawa warzywna (wszystkie warianty) i uniwersalna Szefa kuchni Knorr	TAK	TAK
Przyprawy jednoskładnikowe Knorr Professional (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Zasmażki Knorr (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Groszek ptyśowy Knorr 1kg		TAK
Grzanki Knorr (oba warianty)	TAK	TAK
Gnocchi (kluski ziemniaczane) Knorr 12kg	TAK	TAK
Placki ziemniaczane Knorr 1,5kg	TAK	TAK
Puree ziemniaczane Knorr 4kg	TAK	TAK
Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr 4kg		TAK
Makarony Knorr (wszystkie warianty oprócz Pappardelle)	TAK	TAK
Makaron Pappardelle (Szeroka wstążka) Knorr 2 kg		TAK
Ryż długoziarnisty Knorr 5kg	TAK	TAK
Polewa o smaku czekoladowym Carte d'Or 1kg	TAK	TAK
Polewa o smaku toffi Carte d'Or 1kg	TAK	TAK
Polewa z owoców leśnych Carte d'Or 1kg		TAK
The Vegetarian Butcher No Mince (Oak Mielone) 2 kg		TAK
The Vegetarian Butcher No Chicken Chunks (Oak Kurczak) 1,75 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Beef Burger (Oak Burger) 2,4 kg		TAK
The Vegetarian Butcher No Chicken Nuggets (Oak Nuggetsy) 1,75 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Hot Dog (Oak Hot Dog) 2,1 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Meatballs (Oak Klopsiki) 2 kg		TAK
The Vegetarian Butcher Little Willies (Oak Kielbaski) 1,9 kg		TAK
The Vegetarian Butcher Raw No Beef Burger 2,26 kg		TAK

Wszystkie herbaty Lipton, Pure Leaf oraz Saga są odpowiednie dla wegan i wegetarian!

Wejdź na www.unileverfoodsolutions.pl w zakładkę WIEDZA → KUCHNIA ROŚLINNA

Znajdziesz tu mnóstwo roślinnych przepisów, porad i trików
przygotowanych przez Szefów Kuchni dla Szefów Kuchni!



AKADEMIA UFS
darmowe szkolenia online



KALKULATOR FOOD COST
obliczaj food cost dań



NEWSLETTER
aktualne promocje,
szkolenia i darmowe kursy

ODWIEDŹ PROFILE NASZYCH SZEFOW

Tomasz Grabski
Szef Kuchni na kraje
Europy Północno Wschodniej



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni,
Region Zachodni



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni,
Region Wschodni



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni,
Region Południowy



Marcin Szachowicz
Szef Kuchni ds. Kluczowych
Klientów



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni, Centrum
Kulinarne



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)



**Unilever
Food
Solutions**

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

