



Inspiracje Street Food

część III

IGLOTEX



Unilever
Food
Solutions

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Wegetariańskie Chili con carne

Składniki na 10 porcji

Chilli con carne:

„Jak Mielone” The Vegetarian Butcher	0,500 kg
Woda	1,000 l
Oliwa	0,035 l
Cebula	0,200 kg
Czosnek, posiekany	0,030 kg
Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	0,005 kg
Ziele angielskie, roztarte w morderzu	0,002 kg
Papryka wędzona	0,003 kg
Płatki chili, suszone	0,002 kg
Kolendra mielona	0,003 kg
Sól	Do smaku
Polparicca di Pomodoro Knorr	0,500 kg
Jalapeno, konserwowe, kostka	0,080 kg
Papryka zielona, pokrojona w kostkę	0,200 kg
Fasola czarna lub czerwona	0,250 kg
Kukurydza konserwowa	0,100 kg
Kolendra	0,015 kg
Ser cheddar	0,080 kg
Limonka	0,210 kg

Pieczone ziemniaki:

Duże ziemniaki	10 szt.
Przyprawa do frytek i ziemniaków Knorr 100% naturalnych składników	0,025 kg
Olej rzepakowy Iglotex	0,050 l

Wykonanie:

Chilli con carne:

→ Na oliwie zasmaż cebulę i czosnek pokrojone w kostkę. Dodaj „Jak Mielone”, wymieszaj. Wlej wodę, dodaj kmin rzymski, ziele angielskie, paprykę wędzoną, płatki chili i kolendrę.

→ Całość gotuj na wolnym ogniu około 30 minut, a następnie dodaj pomidory Polparicca i zredukuj do odparowania. Masa musi być sypka.

→ Paprykę pokrój w kostkę i na koniec - razem z fasolą i kukurydzą - dodaj do duszących się składników. Całość krótko podgrzewaj, wymieszaj i odstaw. Dopraw do smaku.

Ziemniaki:

→ Ziemniaki dokładnie umyj, odkrój końce i pokrój w grube 3-4 centymetrowe plastry. Łyżką wydrąż wgłębienie.

→ Przesmaruj olejem i posyp Przyprawą do frytek i ziemniaków Knorr 100% naturalnych składników.

→ Piecz w temperaturze 180°C około 20-30 minut.

→ Na ziemniaki nałóż gotowy farsz, całość delikatnie zapiecz.

Podanie:

Podawaj posypując cheddarem i kolendrą. Można podać z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi.



IGLOTEX

Wiosenny bukiet sałat

Składniki na 10 porcji:

Sałatka:

Mix sałat	0,400 kg
Pomidor koktajlowy	0,300 kg
Rzodkiewka	0,200 kg
Ogórek zielony	0,300 kg
Czerwona cebula	0,100 kg
Kiutki sezonowe	0,050 kg

Sos:

Sos sałatkowy Ogrodowy Knorr

Woda	0,300 l
Natka pietruszki, posiekana	0,010 kg
Szczypiorek, posiekany	0,010 kg
Koperek, posiekany	0,010 kg
Czosnek	0,005 kg
Cukier	0,030 kg
Sok z cytryny	0,020 l
<u>Olej rzepakowy Iglotex</u>	0,300 l
<u>Musztarda delikatesowa Hellmann's</u>	0,020 kg
Sól, pieprz czarny z Wietnamu	Do smaku

Wykonanie:

Sałata:

→ Warzywa pokrój w dowolne kawałki i delikatnie wymieszaj z mixem sałat.

Sos:

→ Sos sałatkowy zmiksuj w kielichowym mikserze z wodą, ziołami, czosnkiem i cukrem.

→ Następnie przelej do miski i mieszając różgą partiami, dodawaj olej (nie miksuj z olejem, gdyż sos się napowietrzy i nie będzie kremowego koloru).

Na końcu dodaj musztardę i wymieszaj. Dopraw pieprzem i solą, jeżeli będzie to konieczne.



IGLOTEX

 Unilever
Food
Solutions
Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Warzywne tajskie curry

Składniki na 10 porcji:

Olej rzepakowy Iglotex	0,020 l
Żółta pasta curry Knorr	0,180 kg
Mleczko kokosowe w proszku Knorr	1,500 l
Liście kafiru	10 szt.
Sos rybny	0,030 l
Cukier brązowy	0,040 kg
Imbir, pokrojony w julienne	0,020 kg
Limonki, sok	0,150 kg (2 szt.)
Vega Mix, Iglotex	1,500 kg
„Jak Kurczak” The Vegetarian Butcher	0,400 kg
Kolendra świeża	0,020 kg
Ryż jaśminowy	0,800 kg

Wykonanie:

→ Na połowie oleju zasmaż żółtą pastę curry, wlej mleko kokosowe i dodaj, liście kafiru, sos rybny, cukier i imbir.

→ Całość gotuj na wolnym ogniu około 15 minut, następnie dodaj lekko zasmażone na oleju kawałki „Jak Kurczak” TVB, warzywa Vega Mix i sok z limonki.

→ Całość zagotuj i odstaw.

→ Na koniec dodaj połowę posiekanej kolendry.

→ Słonność można regulować większą ilością sosu rybnego lub solą.

Podanie:

Podawaj z ugotowanym jaśminowym ryżem, posypując resztą posiekanej kolendry.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Burger z gruszką i serem pleśniowym

Składniki na 10 porcji:

Burger wołowy, mrożony Iglotex	10 szt. 150 g
Butka Brioche	10 szt. 86 g
Gruszka konserwowa	0,100 kg
Ser pleśniowy Lazur	0,150 kg
Rukola	0,100 kg
Oliwa	0,040 kg
Sos Barbecue Hellmann's	0,150 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,150 kg

Wykonanie:

→ Zamrożone mięso smażyć na grillu, około 2-3 minut z każdej strony lub w piecu konwekcyjnym nagrzanym do temperatury 210°C przez około 4-5 minut.

→ Z sosu barbecue i majonezu przygotuj sos.

→ Butki lekko zgrilluj od środka, posmaruj dół i górę butki przygotowanym sosem.

→ Na spodnią część butki nałóż gorącego burgera, pokruszony ser pleśniowy, gruszkę pokrojoną w plasterki lub kostkę oraz rukolę.

→ Delikatnie możesz skropić oliwą.

Przykryć górną część butki i spiąć patyczkami.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Pizza prosciutto di parma

Składniki na 10 porcji:

Ciasto:

Mąka pszenna „0”	1,650 kg
Woda z lodem	0,700 l
Mleko	0,200 l
Oliwa z oliwek	0,100 l
Drożdże	0,014 kg
Sól	0,045 kg
Mąka kukurydziana lub krupczatka do posypania przy formowaniu placek	Do posypania

Wykonanie:

Ciasto:

→ W wodzie z lodem i zimnym mlekiem zmiksuj drożdże, dodaj mąkę wymieszaną z solą i wyrabiaj.
→ Następnie dodaj oliwę i wyrabiaj około 20 - 25 minut, aż ciasto będzie o konsystencji i miękkości poduszki ucha człowieka.
→ Ciasto podziel na 10 porcji o wadze około 270 gramów.
→ Uformuj kulki, przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki na kilkanaście godzin (kulki ciasta po uformowaniu można zamrozić).

Składniki do ułożenia na pizzę:

[Sos do pizzy Knorr Professional](#)

[Mozzarella, kulka 125 g](#)

Pomidory koktajlowe

Szynka Parmeńska

[Parmezan](#)

Rukola

Oliwa z oliwek

Pieprz czarny, świeżo mielony

0,700 kg
10 szt. (1,250 kg)
0,350 kg
0,450 kg
0,700 kg
0,400 kg
0,200 l
Do smaku

Wykonanie:

→ Uformowane ciasto posmaruj sosem, rozłóż plastry mozzarelli lub mozzarelli żółtej, piecz w temperaturze 320 – 340 °C.
→ Po wyjęciu z pieca rozłóż kawałki szynki parmeńskiej, płatki parmezanu, półowki pomidorów koktajlowych, rukolę, skrop oliwą i posyp pieprzem z młynka.



IGLOTE-X



Unilever
Food
Solutions
Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Fish & Chips

Składniki na 10 porcji:

Filet z dorsza 1,200 kg
[Delikat do ryb Knorr](#) 0,020 kg

Panierka mokra:

Woda 0,300 l
Mąka pszenna 0,150 kg
Skrobia ziemniaczana 0,080 kg
Jajka 1 szt.
Imbir suchy mielony 0,002 kg
[Papryka ostra z Hiszpanii Knorr Professional](#) 0,001 kg
Ziarna kolendry/mielone 0,002 kg
Sól 0,005 kg

Panierka sucha:

Mąka kukurydziana 0,050 kg
Mąka pszenna 0,050 kg
[Panko](#) 0,150 kg

Frytura Iglotex

Sos remoulade:

[Majonez do dekoracji Hellmann's](#)

Ogórki konserwowe 0,350 kg
Kapary, posiekane 0,100 kg
Natka pietruszki, posiekana 0,020 kg
Musztarda Dijon 0,010 kg
Cytryna, sok 0,040 kg
0,020 l
Cebula dymka, biała część, kostka 0,050 kg
Cebula dymka szczypior, posiekany 0,020 kg
[Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional](#) Do smaku
Jajka 2 szt.

Salata:

Ogórek zielony, długie plastry 1,000 kg
Cebula czerwona, piórka 0,100 kg
Oliwa 0,100 l
Do smaku
Sól, pieprz, cukier 0,050 l
Sok z cytryny 1,800 kg
[Frytki proste Iglotex 10x10](#) 0,200 kg (2 szt.)
Cytryna

Wykonanie:

Filet w panko:

→ Filety z dorsza pokrój w 30-gramowe kawałki i dopraw Delikatem.
→ Przygotuj panierkę mokrą miksując wszystkie składniki za pomocą blendera.
→ W osobnym naczyniu wymieszaj mąkę kukurydzianą i pszenną.
→ Porcję ryby obtocz w panierce suchej, następnie zanurz w cieście i obtocz w panko, nie zgniataj dłonią.
→ Smaż w głębokim tłuszczu w temperaturze 160° przez kilka minut, aż ryba zarumieni się na złoty kolor.

Sos remoulade:

→ Połowę ogórków posiekaj w drobną kostkę, a drugą połowę zmiksuj na puree. Do majonezu dodaj ogórki i pozostałe składniki, wymieszaj i dopraw.
→ Usmażonego dorsza podawaj z chrupiącymi frytkami oraz zimnym sosem remoulade.

Salata:

→ Składniki sałaty wymieszaj z olejem i przyprawami.



IGLOTEX

Unilever
Food
Solutions

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Quesadillas z kurczakiem

Składniki na 10 porcji:

Nadzienie do tortilli:

Filet z kurczaka	1,000 kg
Olej rzepakowy Iglotex	0,50 l
Cebula, pokrojona w piórka	0,250 kg
Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	0,005 kg
Oregano z Turcji Knorr Professional	0,002 kg
Papryka ostra z Hiszpanii Knorr Professional	0,001 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu Knorr Professional	0,001 kg
Papryka czerwona, kostka	0,300kg
Papryczka jalapeno konserwowa	0,050 kg
Mozzarella żółta, starta	0,200kg
Ser cheddar, starty	0,200 kg
Sól	Do smaku
Tortilla	10 szt.

Salsa:

Tomato Pronto Knorr	0,400 kg
Czerwona cebula, drobna kostka	0,040 kg
Ogórek zielony, drobna kostka	0,060 kg
Oliwki czerwone, drobna kostka	0,030 kg
Chili czerwone, drobna kostka	0,010 kg
Oliwa	0,020 l
Cukier	0,010 kg
Ocet winny	0,010 l
Czosnek, utarty z solą	0,010kg
Sól	0,005 kg
Kolendra posiekana	0,010 kg

Guacamole:

Awokado, miękkie, obrane, bez pestki	0,300 kg
Cebula czerwona, drobna kostka	0,030 kg
Czosnek, roztarty z solą	0,005 kg
Sól	0,005 kg
Oliwa	0,020 l
Sok z limonki	0,010 l
Kolendra posiekana	0,010 kg
Kwaśna śmietana	0,200 kg

Wykonanie:

Quesadillas:

- Filet z kurczaka pokrój w kostkę i zasmaż z cebulą. Następnie dodaj przyprawy, pokrojoną paprykę i chwilę zasmażaj.
- Na koniec dodaj papryczkę jalapeno, wymieszaj i dopraw do smaku.
- Sery zetrzyj na tarce jarzynowej i wymieszaj.
- Na suchej patelni połóż tortillę, na połowie tortilli rozłóż kurczaka z dodatkami i posyp wymieszanymi serami.
- Następnie przykryj drugą połową tortilli i opiekaj na suchej patelni z dwóch stron.
- Gdy sery zaczną się topić, patelnię zdejmij z palnika i quesadillas pokrój tak jak pizzę.

Salsa:

- Wszystkie składniki wymieszaj z Tomato Pronto i dopraw do smaku.

Guacamole:

- Awokado rozgnieć lub delikatnie zmiksuj, aby pozostały małe kawałki.
- Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj i dopraw do smaku.

Podanie:

- Pokrojone na kawałki quesadillas podawaj z salsą, guacamole i kwaśną śmietaną.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Butka na parze a'la Bao Ban z polikiem wołowym

Składniki na 10 porcji:

Poliki wołowe, oczyszczone 2,800 kg

Marynata:

[Marynata do wołowiny Knorr Professional](#) 0,020 kg

Musztarda 0,040 kg

[Olej rzepakowy Iglotex](#) 0,050 l

Duszenie polików:

Cebula 0,100 kg

[Włoszczyzna paski, Iglotex](#) 0,500 kg

Czosnek, posiekany 0,010 kg

[Esencja bulionu wołowego Knorr Professional](#) 0,080 l

[Rozmaryn z Maroko Knorr Professional](#) 0,002 kg

Woda 2,000 l

Wino czerwone 0,200 l

Sos:

[Ketjap Manis słodki sos sojowy Knorr](#) 0,250 l

Powidła śliwkowe 0,250 kg

Wino śliwkowe, Azja 0,150 l

Śliwka wędzona pokrojona 0,020 kg

Dodatki:

Kapusta piklowana czerwona 0,300 kg

Ogórek zielony, cienkie słupki 0,150 kg

Seler naciowy 0,100 kg

Cebula dymka posiekana 0,050 kg

Kolendra świeża 0,010 kg

[Butki na parze - pampuchy](#) 20 szt.

Wykonanie:

Marynowanie:

→ Składniki marynaty wymieszaj, natrzyj mięso i odstaw na minimum 2 godziny, a najlepiej na całą dobę w chłodne miejsce.

Duszenie polików:

→ Następnie obsmaż mięso ze wszystkich stron i przełóż do szybkiwaru.

→ Cebulę pokrojoną w piórka i włoszczyznę podsmaż na patelni, na której smażyło się mięso i przełóż do szybkiwaru.

→ Na patelnię wlej wino, zredukuj i przelej do szybkiwaru. Dodaj wodę, Esencję wołową i zamknij pokrywę. Doprowadź do wrzenia i gotuj około 50 minut.

→ Miękkie poliki wyjmij z wywaru i odstaw do wystygnięcia, poszarp na włókna.

Sos:

→ W rondelku połącz wszystkie składniki sosu, dodaj trochę wywaru z gotowania mięsa i zagotuj.

→ Butki – pampuchy przekrój na pół i podgrzej na parze.

→ Poszarpiane mięso podgrzej, dodaj część sosu i wymieszaj.

Podawaj z przygotowanym sosem.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Wegański kebab

Składniki na 10 porcji

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

Mieszanka przyprawowa:

Przyprawa do grilla Knorr 100% naturalnych składników	0,005 kg
Przyprawa do kurczaka Knorr 100% naturalnych składników	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
Bazyli	0,001 kg
Czosnek w proszku	0,002 kg
Cukier	0,001 kg
Cynamon	0,001 kg

Sos czosnkowy:

Majonez wegański Hellmann's	0,300 l
Śmietanka roślinna 15%	0,200 l
Czosnek świeży	0,030 kg
Czosnek suszony	0,001kg
Sól, cukier	Do smaku
Pieprz czarny mielony z Wietnamu	Do smaku
Oregano z Turcji Knorr Professional	Do smaku

Frytki proste Iglotex 10x10

Pita	1,800 kg
	3 szt.

Sałatka z ogórków:

Sałatka szwedzka	1,000 kg
Cebula czerwona, piórka	0,200 kg
Sałata lodowa, pokruszona	0,200 kg
Olej rzepakowy Iglotex	0,050 l
Sól, cukier, pieprz czarny	Do smaku

Wykonanie:

„Jak Kurczak”

- „Jak Kurczaka” pokrój w cienkie paski.
- Zmiksuj wszystkie przyprawy i cukier.
- Na silnym ogniu krótko zasmaż „Jak Kurczaka” z cebulą.
- Na koniec dopraw mieszanką przyprawową i wymieszaj.

Sos czosnkowy:

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

Sałatka z ogórków:

- Ogórki odsącz, delikatnie wymieszaj z sałatką, cebulą i olejem.
- Dodaj przyprawy i ponownie wymieszaj.

Podanie:

- Kebab podawaj z sosem czosnkowym, sałatką, frytkami i pitą.
- Można podać w chlebku z dodatkiem warzyw krojonych w cienkie paski.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Glazurowane pyzy ziemniaczane z mięsem na orientalnych warzywach

Składniki na 10 porcji:

Pyzy ziemniaczane z mięsem	30 szt.
Sos:	
Chili posiekana	1 szt.
Imbir pokrojony w julienne	0,030 kg
Esencja Umami Knorr Professional	0,040 l
Woda	0,300 l
Sambal Manis, pikantny sos z chili i soją Knorr Professional	0,400 l
Warzywa:	
Olej rzepakowy Iglotex	0,050 l
Cebula, piórka	0,100 kg
Czosnek, plastry	0,015 kg
Pak choy	0,200 kg
Mieszanka chińska Iglotex	1,200 kg
Olej sezamowy	0,020 l
Do podania:	
Sesam przyrumieniony	0,010 kg
Kolendra posiekana	0,010 kg

Wykonanie:

Sos:

- Składniki sosu połącz w rondelku, zagotuj w razie potrzeby zagęść skrobią ziemniaczaną.
- Sos podziel na dwie części.

Warzywa orientalne:

- Na rozgrzany wok lub patelnię z olejem, wrzuć cebulę i czosnek, podsmaż, dodaj mieszankę chińską i smaż przez kilka minut.
- Następnie dodaj połowę przygotowanego sosu i duże kawałki Pak choy.
- Całość zagotuj i dopraw do smaku.

Pyzy:

- Pyzy wrzuć na wrzącą osoloną wodę i gotuj przez kilka minut od wypłynięcia.
- Na patelni podgrzej drugą część sosu, wrzuć gorące pyzy z mięsem i krótko karmelizuj.
- Na talerz wyłóż warzywa i karmelizowane w sosie pyzy.

Całość posyp sezamem i świeżą kolendrą.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Pulled pork sandwich

Składniki na 10 porcji:

Marynowanie mięsa:

Łopatka wieprzowa	3,000 kg
Olej rzepakowy Iglotex	0,050 l
Delikat przyprawa do mięs Knorr	0,030 kg
Sól pekująca	0,015 kg
Cukier brązowy	0,010 kg
Kmin rzymski mielony z Indii Knorr Professional	0,005 kg
Papryka słodka z Hiszpanii Knorr Professional	0,010 kg
Esencja dymna Knorr Professional	0,050 l

Salatka coleslaw:

Kapusta biała, poszatkowana	0,500 kg
Kapusta czerwona, poszatkowana	0,500 kg
Marchew, starta na tarce jarzynowej	0,050 kg
Cebula, kostka	0,050 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,150 kg
Sok z cytryny	0,020 l
Kolendra, posiekana	0,010 kg
Cukier	0,020 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu	0,005 kg
Sól	Do smaku

Podanie:

Butki burgerowe	10 szt.
Kiszony ogórek, długie plastry	0,200 kg
Rukola	0,100 kg
Sos Barbecue Hellmann's	0,200 kg
Majonez do dekoracji Hellmann's	0,200 kg

Wykonanie:

Mięso:

- Wymieszaj z Delikatem sól pekującą, cukier, kmin i paprykę słodką.
- Łopatkę wieprzową obsyp dookoła mieszanką przyprawową.
- Następnie zawiń w folię spożywczą lub zawakuj i odstaw do lodówki na 48 godzin.
- Po tym czasie, mięso obsmaż z każdej strony, przełóż do worka, wlej Esencję Dymną i zawakuj.
- Piec konwekcyjny nastaw na temperaturę 82°C parowanie, włóż zawakowane mięso i paruj przez 12 godzin. Po wyjęciu z pieca włóż do lodowatej wody.
- Następnie mięso wyjmij z worka, powstały sos przelej z worka do naczynia.
- Mięso porozrywaj palcami na włókna.
- Dodaj pozostawiony sos i delikatnie wymieszaj.

Salatka coleslaw:

- Wszystkie składniki sałatki wymieszaj i dopraw do smaku. Po godzinie wymieszaj ponownie.

Podanie:

- Butki przetnij i lekko grilluj od środka. Zgrillowaną część butki posmaruj sosem BBQ.
- Porcję szarpanego mięsa podgrzej na patelni i umieść na dolnej części butki.
- Na mięsie utóż sałatkę coleslaw, rukolę i plastry ogórka.
- Przykryj górną częścią butki, zepnij drewnianym patyczkiem.



IGLOTEX



Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

Flaki w stylu włoskim

Składniki na 10 porcji:

Flaki wołowe cięte Iglotex	1,000 kg
Cebula	0,200 kg
Oliwa	0,100 l
Czosnek	0,010 kg
Szponder wołowy	0,300 kg
Włoszczyzna paski, Iglotex	0,300 kg
Esencja bulionu wołowego Knorr	0,050 l
Liść laurowy	0,001 kg
Ziele angielskie z Meksyku Knorr Professional	0,001 kg
Pieprz czarny mielony z Wietnamu	0,001 kg
Woda	1,000 l
Sól	Do smaku

Sos:

Natka pietruszki, posiekana	0,025 kg
Oliwa z oliwek	0,150 l
Czosnek	0,010 kg
Sok z cytryny	0,020 l
Sól, Pieprz czarny mielony z Wietnamu	Do smaku
Duża butka do serwowania	10 szt.

Wykonanie:

Flaki na gęsto:

- Na oliwie podsmaż cebulę pokrojoną w piórka i posiekanym czosnkiem.
- Następnie dodaj włoszczyznę w paski, flaki, szponder wołowy, Esencje bulionu wołowego i przyprawy.
- Całość zalej wodą i gotuj do miękkości.
- Szponder wyjmij, drobno pokrój i przetóż do flaków. Dopraw według uznania.
- Konsystencja musi być bardzo gęsta, prawie bez płynu.

Sos:

- Składniki sosu włóż do wysokiego naczynia, zmiksuj i dopraw do smaku.

Podanie:

- Butkę przekrój, wydrąż środek, nałóż flaki z warzywami, polej zielonym sosem i przykryj kapeluszem z butki.



IGLOTEX

Unilever
Food
Solutions

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.



IGLOTEX



Unilever
Food
Solutions

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.