



kuchnia ROŚLINNA



Unilever
Food
Solutions

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

Polki i Polacy są gotowi na kuchnię roślinną. Zmieniają swoje zwyczaje zarówno w domu, jak i w restauracji. Jedzą roślinnie, ograniczają mięso lub nabiał, poddają się trendom – zwłaszcza tym związanym z dbaniem o swoje zdrowie. To doskonała szansa dla Ciebie! Restauracyjne, cateringowe czy hotelowe menu nie potrzebuje radykalnej zmiany – wystarczy kilka ciekawych propozycji dań, parę świetnych produktów i... odrobina Twojej kreatywności w łączeniu i doprawianiu apetycznych i smakowitych propozycji. A jest o co i o kogo walczyć! Trend roślinny rośnie w siłę i zostanie z nami na dłużej. Warto się do niego przygotować.

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 to szansa, dzięki której otworzysz się na gości, którzy w coraz większym stopniu oczekują i wymagają zielonych propozycji w menu – ze względu na zdrowie, klimat, kwestie etyczne czy... modę.

Od czego zacząć?

Od świetnych produktów. Warzyw, owoców, przypraw, ale także od rozwiązań, które sprawią, że roślinne gotowanie będzie proste, szybkie, a także rentowne, co obecnie jest nie lada wyzwaniem dla naszej branży. Jesteśmy przekonani, że dzięki naszym przepisom, a także pomysłom, inspiracjom i propozycjom produktowym stworzysz doskonałe dania, które zasmakują zarówno gościom na dietach roślinnych, jak i fleksitarianom i miłośnikom mięsa. Kuchnia roślinna nikogo nie wyklucza, a odpowiednio skomponowane dania zadowolą nawet najbardziej wymagających gości.

Smaczne dania roślinne w Twoim wydaniu!

Pokażemy Ci, jak w prosty sposób wykorzystać składniki, które już masz w swojej kuchni, aby przygotować dania kolorowe, atrakcyjnie prezentujące się na talerzach oraz jak doprawiać je w sposób, który zachwyci każdego, nawet mięsożercę. A to wszystko bez zbędnych rewolucji w Twojej kuchni i w organizacji pracy Twojego zespołu! Korzystaj z naszego portfolio roślinnych produktów, serwuj jedno danie dla wszystkich gości i zachwycaj każdego! Po prostu.

⁽¹⁾ Źródło: Zymetria, Talerz Polaka - nawyki żywieniowe polskiego społeczeństwa, marzec 2023
⁽²⁾ Źródło: Zymetria, Talerz Polaka - nawyki żywieniowe polskiego społeczeństwa, marzec 2023
⁽³⁾ Źródło: International Food Information Council, 2022 Food and Health Survey

ZAINTERESOWANIE KONSUMENTÓW ZAMIENNIKAMI MIĘSA ROŚNIE W ZAWROTNYM TEMPIE!

2/3⁽⁴⁾

Polek i Polaków sięga po dania w 100% roślinne regularnie, co najmniej raz w miesiącu.

Aż 26,7%⁽⁵⁾

zamówień na wynos to dania wegetariańskie



⁽⁴⁾ Źródło: Pyszne.pl, Polacy o kuchni wegańskiej 2022
⁽⁵⁾ Źródło: Pyszne.pl, Zwyczaje jedzeniowe Polaków w 2023 r.

KUCHNIA ROŚLINNA ROŚNIE W SIŁĘ!

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

71%⁽¹⁾

badanych Polaków uważa, że odpowiednio skomponowana dieta roślinna może dostarczyć tych samych składników co dieta zawierająca mięso i nabiał

62%⁽²⁾

badanych uważa, że najsilniejszą motywacją przy przejściu na dietę wegańską jest zdrowie

Aż 73%⁽³⁾

Przedstawicieli pokolenia Zet uważa, że to, co jedzą, wpływa na środowisko

CO I KOMU PODAĆ?

Twój lokal odwiedzają goście o różnych preferencjach żywieniowych. 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.

x REZYGNACJA o OPCJONALNIE nj DOZWOLONY	MIĘSO	RYBY	JAJA	MLEKO / NABIAŁ	MIÓD
FLEKSITARIANIZM	o	o	nj	nj	nj
WEGANIZM	x	x	x	x	x
WEGETARIANIZM	x	x	nj	nj	nj

BEZMIĘSNE, PEŁNE SMAKU I OPARTE NA PRODUKTACH POCHODZENIA ROŚLINNEGO!

W The Vegetarian Butcher™ prawdziwe klasyczne wyroby mięsne zastąpiliśmy przepysz-
nymi 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. Marka opracowała
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™ zostały stworzone we współpracy z Szefami kuchni i są odą do prawdziwego mięsa.
Zgodnie z naszą misją, zostały wyprodukowane przez wielbicieli mięsa dla wielbicieli mięsa.



JAK BURGER SUPREME

The Vegetarian Butcher Jak Burger Supreme
(Raw No Beef Burger) 2,26 kg

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



JAK NUGGETSY

The Vegetarian Butcher Jak Nuggets
(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.
- Idealne 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 cukinii.
- Soczysty zamiennik mięsa mielonego – bezmięsna przyjemność w najlepszym wydaniu!



JAK KLOPSIKI

The Vegetarian Butcher Jak Klopsiki
(No Meatballs) 2 kg

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



JAK KURCZAK W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE

The Vegetarian Butcher Jak Kurczak
w Chrupiącej Panierce
(Crispy No Chicken Burger) 1,8 kg

- Wegański, panierowany burger, oddający smak i teksturę mięsa drobiowego, dodatkowo wzbogacony o witaminę B12 i żelazo.
- Najlepszy wybór, gdy chcesz zastąpić lub ograniczyć mięso w Twojej kuchni oraz urozmaicić menu o pozycje wegańskie.
- Jak Kurczaka w Chrupiącej Panierce możesz piec, przygotować we frytkownicy bądź na patelni.



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 glutaminianu sodu, bez konserwantów, bez 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:

<i>Polparicca di Pomodoro</i>	1,800 kg
<i>Knorr Professional</i>	
Woda	0,200 l
Razowy chleb	0,100 kg
<i>Primerba bazylkowa</i>	0,020 kg
<i>Knorr Professional</i>	
Ocet winny czerwony	0,030 l
Oliwa z oliwek	0,100 l
Czosnek, roztarty z solą	0,010 kg
Sok z limonki	0,020 l
Cukier	0,020 kg
Pieprz czarny mielony	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
Szczypiorek	0,005 kg
Grzanki Knorr	0,100 kg

WYKONANIE

GAZPACHO:

- Pomidori Pelati połącz z wodą, pokrojonym chlebem i zmiksuj.
- Dodaj Primerbę, przyprawy i pozostałe składniki. Całość dokładnie wymieszaj różgą.
- Dopraw do smaku.
- Połowę oliwy pozostaw do skroplenia 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 bazylia 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, składników marynat i farszy). Produkt bezglutenowy, bez laktozy, bez konserwantów i bez sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.



SAŁATKA

Z GRILLOWANYMI WEGAŃSKIMI KAŚKAMI „JAK KURCZAK”



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Mix sałat	0,500 kg
Pomidorki koktajlowe, mix	0,200 kg
Ogórek zielony	0,200 kg
Jak Kurczak (No Chicken Chunks)	
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	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 konserwantów i bez barwników.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Mix sałat przełóż do miski, wymieszaj z pokrojonymi pomidorkami i ogórkiem.
- Na grillowej patelni, przesmarowanej olejem, usmaż kawałki „Jak Kurczaka”. Następnie przełóż na ręcznik papierowy i odstaw do wystygnięcia.
- Sałatę z warzywami przełóż 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!



SKŁADNIKI

Ratatouille Knorr Professional	1,200 kg
Szalotka	0,200 kg
Kapary marynowane (po odcieku)	0,150 kg
Oliwa z oliwek	0,030 l
Concentrato di pomodori Knorr Professional	0,200 kg
Pieprz młotkowany	Do smaku
Sól, płatki	Do smaku



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
15 min.

PUREE ZIOŁOWE

Szczypiorek	0,050 kg
Bazylia	0,050 kg
Woda mineralna	0,050 kg
Sól	Do smaku

PODANIE:

Rukola	0,150 kg
Wegańska alternatywa sera dojrzewającego twardego	0,080 kg

WYKONANIE

- Ratatouille przecedź przez sito.
- Szalotkę i kapary posiekaj w drobną kostkę.
- Składniki przełóż 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 wegańską alternatywą sera dojrzewającego twardego lub ziołami.

RATATOUILLE MIESZANKA WARZYWNA KNORR
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 konserwantów, sztucznych barwników i bez dodatku glutaminianu 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 (No Chicken Nuggets)	
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.

*Produkty mrożone nie wymagają dodatkowego konserwowania.



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 (No Meatballs)	
The Vegetarian Butcher	70 szt.
Ryż jaśminowy	1,000 kg



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
25 min.

GLAZURA:

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

PODANIE:

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

WYKONANIE

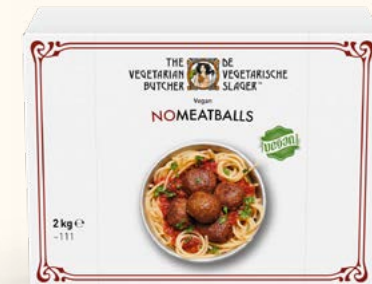
- Warzywa obierz, pokrój w dowolny kształt i podsmaż na oleju. Dopraw do smaku sosem sojowym.
- Jak Klopsiki podgrzewaj w ugotowanej wcześniej glazurze do momentu aż będą gorące, a sos gęsty.
- Konsystencję sosu możesz regulować dodając wodę w trakcie gotowania sosu.
- Przygotuj ryż i ułóż go na talerzu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

PODANIE:

- Całość posyp szczyptórką i sezamem. Dopraw do smaku.

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

Jak Klopsiki The Vegetarian Butcher to wegańskie 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. Wegańskie klopsiki to roślinne „mięso” w 100% pełne smaku, na bazie soi, z witaminą B12 i żelazem. Bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów*, bez sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegetarian.



*Produkty mrożone nie wymagają dodatkowego konserwowania.



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

Ziemniaki	0,400 kg
Cebula	0,150 kg
Pieczarki	0,300 kg
Marchew	0,200 kg
Czosnek	0,020 kg
Concentrato di pomodoro (koncentrat pomidorowy) Knorr Professional	0,040 kg
Olej	0,100 l
Wino czerwone	0,300 l
Woda	1,000 l
Knorr 1-2-3 Sos pieczeniowy	0,080 kg
Tymianek suszony	0,002 kg
Estragon świeży	0,002 kg
Jak Kurczak (No Chicken Chunks)	
The Vegetarian Butcher	0,600 kg
Peperonata Pokrojona kolorowa papryka	
Knorr Professional	0,200 kg
Cebulka perłowa	0,100 kg
Groszek cukrowy	0,100 kg
Sól	0,003 kg
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Pietruszka zielona	0,020 kg

„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.

*Produkty mrożone nie wymagają dodatkowego konserwowania.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
60 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

- Ziemniaki upiecz w piecu i pokrój.
- Na połowie oleju podsmaż pokrojoną cebulę, pieczarki, marchew i czosnek, dodaj koncentrat pomidorowy.
- Podlej winem i zredukuj. Wlej wodę, dodaj sos pieczeniowy, tymianek, estragon i gotuj.
- Jak kurczaka podsmaż na pozostałym oleju, dodaj do sosu razem z Peperonatą, cebulką perłową, groszkiem cukrowym i upieczonymi ziemniakami.
- Zagotuj i dopraw do smaku.
- Podawaj ze smażoną zieloną pietruszką.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

SPRING ROLLS

Z WEGAŃSKIM SOSEM MAJONEZOWYM



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 bazylia	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 Professional	0,150 l
Sól	Do smaku
Platy ciasta na spring rolls, mrożone	30 sztuk



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min.

SOS:

Majonez Hellmann's Wegański	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 przełóż na ręczniki papierowe.
- Wszystkie warzywa pokrój w cienkie 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. Końcówkę posmaruj zawieszoną z maki i przyklej.
- Smaż na fryturze.

Podanie

- Podawaj z przygotowanym sosem wegańskim.

MAJONEZ WEGAŃSKI HELLMANN'S
Masa netto: 2 l

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 bez konserwantów.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

SKŁADNIKI

NADZIE NIE 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
Pomodori Secchi (pomidory suszone)	
Knorr Professional	0,100 kg
Esencja bulionu warzywnego	
Knorr Professional	0,050 l
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Pieprz czarny mielony	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
Pomodori Pelati Knorr Professional	
– Pomidory w całości bez skórki	1,000 kg
Oregano	0,002 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg

POMODORI PELATI KNORR PROFESSIONAL
– POMIDORY W CAŁOŚCI BEZ SKÓRKI
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. Produkt bezglutenowy, bez dodatku glutamianu sodu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników. Odpowiedni dla wegan i wegetarian.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
50 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

WYKONANIE

NADZIE NIE DO GOŁĄBKÓW:

- Kaszę zalej wrzątkiem, lekko osól i gotuj około 15 minut. Wymieszaj widelcem kuchennym i wysyp 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 głębk 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 zawij.
- W GN/normie ułóż gołąbki, 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 Pomodori Pelati w całości - nie miksuj ich. Dodaj oregano i gotuj na wolnym ogniu około 10 minut. Sos dopraw do smaku.

PODANIE:

- Gołąbki podawaj na przygotowanym sosie.





SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI

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
Słodki sos sojowy - Ketjap Manis Knorr	0,050 l

DODATKI:

Makaron Ramen	0,700 kg
Jak Kurczak (No Chicken Chunks) 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 glutaminianu sodu, bez konserwantów*, bez sztucznych barwników. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.

*Produkty mrożone nie wymagają dodatkowego konserwowania.



CZAS PRZYGOTOWANIA:
50 min.



Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

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 RUMIANĄ 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 (No Mince)	
The Vegetarian Butcher	0,500 kg
Woda	1,500 l
Soczewica zielona	0,200 kg
Primerba z pieczonej cebuli	
Knorr Professional	0,030 kg
Delikat przyprawa w płynie Knorr	0,005 l
Sól	Do smaku
Pieprz czarny mielony	0,002 kg
Natka pietruszki	0,010 kg

PODANIE:

Cebula, drobna kostka	0,200 kg
Roślinna alternatywa masła	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 bolońskiego, lasagne czy chili con carne. Produkt bez dodatku glutamianu sodu, bez konserwantów*, odpowiedni dla wegan i wegetarian.

*Produkty mrożone nie wymagają dodatkowego konserwowania.



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 roślinnej alternatywie masła i posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem.
- Idealny dodatek może stanowić zasmażana kiszona kapusta.





Zeskanuj kod telefonem i oblicz foodcost dania!



SKŁADNIKI

Jak Kurczak (No Chicken Chunks)	
The Vegetarian Butcher	1,000 kg
Olej	0,050 l
Cebula czerwona, piórka	0,250 kg

MIESZANKA PRZYPRAWOWA:

Delikat Przyprawa do grilla	
Knorr Professional	0,005 kg
Delikat Przyprawa do drobiu	
Knorr Professional	0,005 kg
Kmin rzymski	0,001 kg
Papryka ostra	0,001 kg
Papryka wędzona	0,002 kg
Oregano	0,001 kg
Bazylia	0,001 kg
Czosnek w proszku	0,002 kg
Cukier	0,001 kg
Cynamon	0,001 kg

SOS CZOSNKOWY:

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



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
20 min.

Roślinna alternatywa śmietanki 15%	0,200 l
Czosnek świeży	0,020 kg
Czosnek suszony	0,001 kg
Cukier	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Oregano	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, części	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 z roślinną alternatywą śmietanki, rozartym czosnkiem, czosnkiem suszonym i przyprawami.

PODANIE:

- Pokrojone warzywa ułóż w chleбку, przekładając usmażonym „Jak Kurczakiem” i polewając sosem czosnkowym.

DELIKAT DO DROBIU KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 0,6 kg

Do marynowania lub przyprawiania bezpośrednio przed obróbką termiczną. Zapewnia zawsze tą samą jakość zamarynowania, nadając potrawom doskonały, wyważony smak i aromat. Może być składnikiem autorskiej marynaty. W składzie m.in. najwyższej jakości, selekcyjonowane, duże kawałki ziół i przypraw: czerwona papryka, rozmaryn, kolendra, kurkuma, sól morską.





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	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 Hellmann's Wegański	0,500 l
Smietanka roślinna	0,200 l
Czosnek świeży	0,020 kg
Czosnek suszony	0,001 kg
Cukier	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Oregano	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: 1 l

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: rosół, zupy, sosy, warzywa z patelni, makarony, risotto, farsze, dipy i dania jednogarnkowe. Polecana także do auszpiku. Bez dodatku glutaminianu sodu, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, bez laktozy. Produkt bezglutenowy, odpowiedni dla wegan i wegetarian.



SPAGHETTI

NEPOLETANA



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 Professional	1,500 kg
Cukier	0,020 kg
Sól	0,010 kg
Pieprz czarny mielony	0,001 kg
Primerba bazyliowa	
Knorr Professional	0,040 kg
Makaron Spaghetti	
Knorr Professional	1,200 kg
Wegańska alternatywa sera dojrzewającego twardego	0,080 kg
Bazylią, świeża	0,015 kg

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

Sos pomidorowy Tomato Pronto Knorr to idealny wybór dla wszystkich Szefów 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 glutaminianu sodu, bez sztucznych barwników, bez konserwantów. 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 startą wegańską alternatywą sera dojrzewającego twardego 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	Do smaku
Pieczarki	0,300 kg

FORMOWANIE I PIECZENIE:	
Passata Przetarte Pomidory	
Knorr Professional	0,800 kg
Wegańska alternatywa sera mozzarella	1,200 kg
Cebula, krążki lub pióra	0,300 kg

PODANIE:	
Oliwa z oliwek	0,200 l
Oregano	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 zmixuj 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 Passatę równo po całym placku. Posyp wegańską alternatywą sera mozzarella i rozłóż zasmażone grzyby, pokrojone pieczarki i cebulę.
 - Do nagrzanego do temperatury 320-350°C pieca do pizzy 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.

PASSATA PRZETARTE POMIDORY
KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 10 kg

Passata 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 konserwantów i wzmacniaczy smaku. Produkt odpowiedni dla wegan i wegetarian.





Zeskanuj kod telefonem
i oblicz foodcost dania!

TOST Z PEPERONATĄ

JAJKO POCHE



SKŁADNIKI

TOST:

Chleb pełnoziarnisty	0,500 kg
Oscypek	0,500 kg
Pomidory	0,500 kg
Szparagi białe	0,400 kg
Szpinak, świeży	0,200 kg
Masło	0,050 kg
Peperonata Knorr Professional	0,500 kg
Sól	0,005 kg
Cukier	0,010 kg
Pieprz czarny	0,002 kg



SKŁADNIKI NA:
10 PORCJI



CZAS PRZYGOTOWANIA:
30 min.

JAJKO POCHE:

Jajka	10 szt.
Ocet winny	0,025 l
Sól	0,015 kg

DEKORACJA:

Pianka z pietruszki

WYKONANIE

TOST:

- Chleb pokrój i zgrilluj.
- Pokrojonego oscypka i cząstki pomidora podsmaż.
- Szparagi ugotuj z dodatkiem soli i cukru.
- Szpinak zeszklij na maśle, przypraw solą i pieprzem.

JAJKO POCHE:

- Zagotuj wodę z dodatkiem octu i soli.
- Delikatnie wbij jajko na wrzącą wodę i przygotuj jajko poche.

PODANIE:

- Tosty podawaj z oscypkiem, pomidorem, szparagami, szpinakiem i Peperonatą.
- Na górze umieść jajko poche.
- Udekoruj pianą z natki pietruszki.

PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL
- POKROJONA KOLOROWA PAPRYKA
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 leczos, 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. Odpowiedni dla wegan i wegetarian.



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



PRODUKT	ODPOWIEDNI DLA WEGAN	ODPOWIEDNI DLA VEGETARIAN
Ketchup Hellmann's w saszetkach 198 szt.	TAK	TAK
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 (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional 1 L	TAK	TAK
Esencje smaku Knorr Professional (oba warianty)	TAK	TAK
Primerby Knorr Professional 0,34 kg (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Aroma Mix maślano-ziółowy Knorr 1,1 kg		TAK
Marynaty Knorr Professional (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Delikat przyprawa w płynie Knorr (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Zasmażki Knorr (wszystkie warianty)	TAK	TAK
Groszek ptysiowy Knorr 1 kg		TAK
Grzanki Knorr (oba warianty)	TAK	TAK
Gnocchi (kluski ziemniaczane) Knorr 12 kg		TAK
Placki ziemniaczane Knorr 1,5 kg	TAK	TAK
Puree ziemniaczane Knorr 4 kg	TAK	TAK
Puree ziemniaczane z mlekiem Knorr 4 kg		TAK
Makarony Knorr (wszystkie warianty oprócz Pappardelle)	TAK	TAK
Makaron Pappardelle (Szeroka wstążka) Knorr 2 kg		TAK
Ryż długoziarnisty Knorr 5 kg	TAK	TAK
Polewa o smaku czekoladowym Carte d'Or 1 kg		TAK
Polewa o smaku toffi Carte d'Or 1 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Mince (Jak Mielone) 2 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Chicken Chunks (Jak Kurczak) 1,75 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Raw No Beef Burger (Jak Burger Supreme) 2,26 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Chicken Nuggets (Jak Nuggetsy) 1,75 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher No Meatballs (Jak Klopsiki) 2 kg	TAK	TAK
The Vegetarian Butcher Jak Kurczak w Chrupiącej Panierce (Crispy No Chicken Burger) 1,8 kg	TAK	TAK
Spaetzle Makaron jajeczny Lukull		TAK
Delikat mieszkanki przypraw do drobiu / grilla / ryb / mięs Knorr Professional	TAK	TAK

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 NASZCH SZEFOW KUCHNI



Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni UFS
f @MarcinSzachowiczUFS



Mirosław Szajkowski
Szef Kuchni UFS, Centrum Kulinarne
f @MiroslawSzajkowskiUFS



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Zachodni
f @PrzemyslawKaczmarekUFS



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Południowy
f @PawelKaczmarekUFS



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni UFS
Region Wschodni
f @EmilDziubakUFS



Unilever Food Solutions

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



Unilever
Food
Solutions