



Unilever
Food
Solutions

Wsparcie. Inspiracja. Rozwój.

KATALOG ASORTYMENTOWY



WAŻNY OD LUTEGO 2022

KIM JESTEŚMY?

OBIETNICA NASZEJ MARKI

Jesteśmy częścią koncernu Unilever, dzięki czemu mamy dostęp do najlepszych rozwiązań i najnowszej technologii. Nasze produkty oraz inspirujące przepisy i szkolenia kulinarne sprawiają, że praca Szefów Kuchni staje się łatwiejsza i bardziej efektywna, przez co mają więcej czasu, żeby cieszyć się tym, co lubią najbardziej – gotowaniem.



Szefów Kuchni pracujących dla nas na całym świecie m.in. przy tworzeniu nowych produktów i receptur



na świecie w kategorii zup, sosów, dressingów



posiłków dziennie, w których wykorzystuje się nasze produkty

NASZE DOŚWIADCZENIE

W branży spożywczej działamy już od 1873 roku, budując takie międzynarodowe marki, jak m.in. Knorr, Hellmann's i Carte d'Or. Współpracujemy blisko z właścicielami i Szefami Kuchni lokali różnej wielkości – od niezależnych restauracji, poprzez hotele sieciowe, po catering okolicznościowy. W Polsce działamy już od ponad 25 lat. Rozumiemy zatem kluczową rolę wpływania na pozytywne doświadczenia konsumenta przy jednoczesnym racjonalizowaniu kosztów.

NASZA OFERTA

OD SZEFÓW KUCHNI DLA SZEFÓW KUCHNI

Naszym celem jest dostarczanie klientom rozwiązań kulinarnych i biznesowych, które spełnią ich potrzeby, pomogą sprostać wyzwaniom ekonomicznym i wesprą osiągnięcie ich ostatecznego celu: powracających, zadowolonych gości.

Marcin Szachowicz
Główny Szef Kuchni Unilever Food Solutions Polska i Szef Kuchni ds. Klientów Kluczowych



Mirostlaw Szajkowski
Szef Kuchni, Centrum Kulinarne



Przemysław Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni, Region Zachodni



Paweł Kaczmarek
Regionalny Szef Kuchni, Region Południowy



Emil Dziubak
Regionalny Szef Kuchni, Region Wschodni



Tomasz Grabski
Szef Kuchni ds. Innowacji



JESTEŚMY PARTNEREM W ROZWOJU TWOJEGO BIZNESU!

Na naszej stronie

WWW.UFS.COM znajdziesz wiele ciekawych i wartościowych informacji.



Grupa na Facebooku stworzona specjalnie z myślą o Gastronomii **#GastronomiaRazem**

CO DLA CIEBIE PRZYGOTOWALIŚMY?



Przepisy i porady, które wzbogacą Twoje menu i zaskoczą Twoich gości.



Informacje na temat nowych trendów i technik gotowania.



Porady legislacyjne związane z wprowadzaniem zmian w polskim prawie (np. alergeny).



Wiedza dotycząca pochodzenia potraw oraz składników.



Informacje o dostępnych próbkach produktów i aktualnych promocjach.



Filmiki instruktażowe dotyczące przygotowywania potraw.

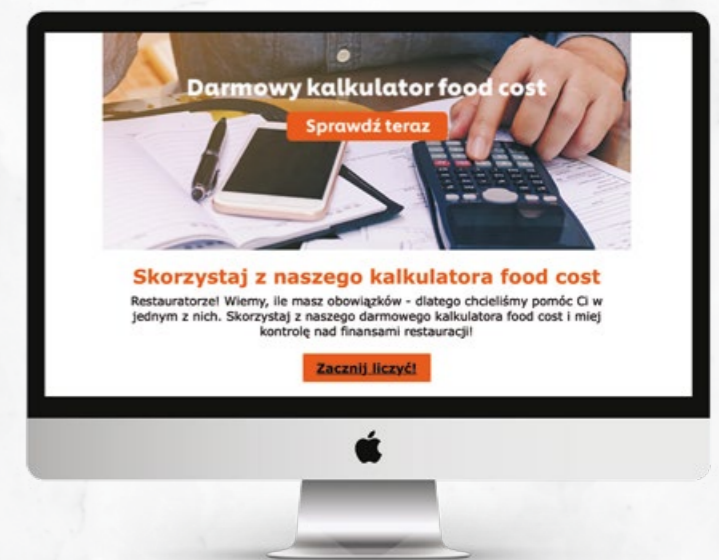


Relacje i zapowiedzi konkursów kulinarnych oraz szkoleń.

ZAPISZ SIĘ DO NASZEGO NEWSLETTERA

Najnowsze trendy, porady i inspiracje

www.unileverfoodsolutions.pl/newsletter





DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘSA KNORR 0,6 kg

10 ziół i przypraw w jednym Delikacie.

Wysoka wydajność – jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia około 260 porcji mięsa.



DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU KNORR 0,6 kg

15 ziół i przypraw w jednym Delikacie.

Odpowiednia wielkość składników w mieszance – nie przypala się podczas obróbki termicznej.



TOMATO PRONTO KNORR PROFESSIONAL 2 kg

Przygotowano z 3 kg dojrzałych pomidorów.

Włoskie pomidory w aromatycznej zalewie z dodatkiem cebuli i oleju.



PEPERONATA KNORR PROFESSIONAL 2,6 kg

Włoska produkcja.

Kompozycja pokrojonej żółtej i czerwonej papryki w aromatycznej zalewie pomidorowej z dodatkiem cebuli i oleju.



PRIMERBA BAZYLIOWA KNORR 0,34 kg

Do dań gorących i zimnych.

Aromatyczna przyprawa w paście, zapewniająca bogaty smak świeżej bazylii.



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY KNORR 0,7 kg

Nie rozwarstwia się.

Świetny jako sos vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych.

NASZE BESTSELLERY



Doskonale komponują się z najczęściej zamawianymi daniami, dlatego codziennie ułatwiają pracę Szefom Kuchni. Dzięki sprawdzonym recepturom, wysokiej wydajności, klasycznemu smakowi i łatwości użycia – można je znaleźć w wielu profesjonalnych kuchniach.

✓ OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

✓ GWARANCJA JAKOŚCI

✓ UŁATWIENIE PRACY



ŻUREK KNORR 1,4 kg / 3 kg

Smak tradycyjnego żurku.

Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub alternatywa dla klasycznego zakwasu.



MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S 3 I

Gwarancja stabilnej dekoracji.

Subtelnie podkreśli smak i nada Twoim daniam apetyczny wygląd.



MAJONEZ DO SAŁATEK HELLMANN'S 5 I

Gwarancja zbalansowanego smaku.

Doprawi każdą sałatkę, dobrze wiążąc się z jej składnikami.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA KNORR 350 g

100% naturalnych składników.

Kompozycja ziół dla złocistego, soczystego kurczaka.



ROSÓŁ Z KURY KNORR PROFESSIONAL 1 kg

O udoskonalonej recepturze

Rosół z kury to wyrazisty drobiowy smak i złocisty kolor bez kawałków suszu warzywnego.



SOS PIECZENIOWY KNORR 1,4 kg

Wyrazisty pieczeniowy smak i kolor.

Rozwiązanie, które pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz.

JAK BURGER SUPREME

KUŚ PYSZNYM SMAKIEM MIĘSA
I NIESAMOWITYM AROMATEM.



JAK BURGER SUPREME
Masa netto: 2,26 kg
20 BURGERÓW, 113 g/szt.

Wegańskie burgery na bazie soi z witaminą B12 i żelazem.



NOWOŚĆ

THE VEGETARIAN BUTCHER

Klienci branży gastronomicznej coraz częściej pytają o potrawy wegetariańskie i wegańskie. Dzięki szerokiemu asortymentowi produktów firmy The Vegetarian Butcher™ można błyskawicznie i elastycznie wyjść naprzeciw temu, coraz popularniejszemu, trendowi.

Wszystkie produkty z asortymentu The Vegetarian Butcher™ są odą do prawdziwego mięsa! To wyroby oparte na produktach roślinnych, bazujące na smaku i teksturze mięsa zwierzęcego.



JAK BURGER SUPREME
Masa netto: 2,26 kg
20 burgerów, 113 g/szt.



JAK KURCZAK W CHRUPIĄCEJ PANIERCE
Masa netto: 1,8 kg
20 burgerów, 90 g/szt.



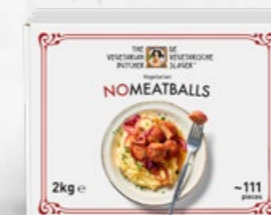
JAK NUGGETSY
Masa netto: 1,75 kg



JAK KURCZAK
Masa netto: 1,75 kg



JAK MIELONE
Masa netto: 2 kg



JAK KLOPSIKI
Masa netto: 2 kg



JAK KIEŁBASKI
Masa netto: 1,9 kg



MAJONEZ DO DEKORACJI HELLMANN'S
Pojemność: 3 l

Zawiera 78% tłuszczu oraz 6% żółtka jaja kurzego, dzięki czemu ma wyjątkowo gęstą konsystencję - idealny do dekoracji. Utrzymuje stabilną formę różyczki oraz kolor na dłużej - nie żółknie. 100% jaj z chowu ściółkowego.



MAJONEZY I DRESSINGI HELLMANN'S



Wyśmienitej jakości dressingi, które podkreślają smak zimnych i gorących dań. Doskonałe jako baza do dipów oraz cenny składnik marynat.



zawiera 6,8 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ DO DEKORACJI
Pojemność: 3 l

NOWOŚĆ



zawiera 6,6 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ WEGAŃSKI
Masa netto: 2,5 kg



zawiera 2,8 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ DO SAŁATEK
Pojemność: 5 l



zawiera 2 g Omega 3
(kwas alfa-linolenowy) /
100 ml produktu



MAJONEZ YOFRESH
Pojemność: 5 l



KETCHUP
Masa netto: 5 kg



MUSZTARDA
Masa netto: 3 kg



MAJONEZ W SASZETKACH
Pojemność: 198 x10 ml



MUSZTARDA W SASZETKACH
Pojemność: 198 x10 ml



KETCHUP W SASZETKACH
Pojemność: 198 x10 ml



SOSY HELLMANN'S



Klasyczne sosy o doskonałym smaku i stabilnej konsystencji. Idealne do dań z grilla, sałatek, owoców morza, kanapek lub przekąsek warzywnych.



SOS CEZAR
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS 1000 WYSP
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY
Pojemność: 1 l
Wydajność: 33 porcje



SOS BARBECUE (BBQ)
Masa netto: 4,8 kg
Wydajność: 120 porcji
(40 g/porcje)

KETCHUPY TORTEX



Produkt o wysokiej jakości i w przystępnej cenie. Znamienny dodatek do hot dogów, hamburgerów.



KETCHUP ŁAGODNY
Masa netto: 5,5 kg



KETCHUP PIKANTNY
Masa netto: 5,5 kg



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY
Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

Sos o orzeźwiającym, ziołowo-cytrynowym smaku. Świetny jako klasyczny vinaigrette lub baza do wielu autorskich sosów sałatkowych. Nie rozwarstwa się, przez co zachowuje świeży wygląd na dłużej.



SOSY SAŁATKOWE

Stanowią szybkie wykończenie sałatki i surówki. Nadają się do sosów vinaigrette na bazie oleju i oliwy oraz sosów i dipów z dodatkiem majonezu lub śmietany.



SOS SAŁATKOWY OGRODOWY
Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

SOS SAŁATKOWY WŁOSKI
Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

SOS SAŁATKOWY KOPERKOWY
Masa netto: 0,8 kg
Wydajność: 16 l

SOS SAŁATKOWY GRECKI
Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

SOS SAŁATKOWY CZOSNKOWY
Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 7 l

AUSZPIK

Auszpik to żelatyna spożywcza, używana do dań wytrawnych i deserów.



AUSZPIK (ŻELATYNA SPOŻYWCZA)
Masa netto: 0,8 kg

AROMA MIX

Aroma Mix to unikalna kompozycja ziół i przypraw z delikatną glazurą.



AROMA MIX MAŚLANO-ZIOŁOWY
Masa netto: 1,1 kg
Wydajność: 36 g/kg

NOWOŚĆ

ESENCJE KNORR PROFESSIONAL

Esencje Knorr Professional to produkty dla profesjonalistów, które pomagają z łatwością osiągać bogate i złożone smaki. Powstają dzięki autentycznym procesom obróbki, takim jak wędzenie i pieczenie. Korzystamy z naturalnych i starannie wyselekcjonowanych składników, aby dostarczyć Szefom Kuchni pełnię smaku na wyciągnięcie ręki. Esencje Knorr Professional mogą być stosowane na każdym etapie przygotowywania dania, w tym jako składnik marynaty, w trakcie gotowania czy do wykańczania potrawy. Wszystkie warianty smakowe są bez dodatku barwników, glutamianu sodu i konserwantów, są bezglutenowe, bez laktozy i odpowiednie dla wegan.



ESENCJA DYMNA
Pojemność: 0,4 l

Głęboki dymny aromat i wędzony smak.



ESENCJA UMAMI
Pojemność: 0,4 l



ESENCJA CYTRUSOWA
Pojemność: 0,4 l



ESENCJA DYMNA
Pojemność: 0,4 l



ESENCJE BULIONÓW



Pomagają wydobyć pełny smak i aromat mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza w gorących i zimnych daniach: w sosach, zupach, farszach, dipach czy marynatkach.



**ESENCJA BULIONU
DROBIOWEGO**
Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 62 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU
WOŁOWEGO**
Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU
WARZYWNEGO**
Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)



**ESENCJA BULIONU
RYBNEGO**
Pojemność: 1 l
Wydajność: ok. 61 l (20 g/l)

MARYNATY

Znakomicie łączą się z olejem, oliwą, winem, brandy czy sokami z cytrusów. Nadają się do marynowania mięs, ryb lub owoców morza bezpośrednio przed obróbką termiczną.



**MARYNATA
DO DROBIU**
Masa netto: 0,7 kg



**MARYNATA DO RYB
I OWOCÓW MORZA**
Masa netto: 0,7 kg



**MARYNATA
DO WIEPRZOWINY**
Masa netto: 0,75 kg



**MARYNATA
DO WOŁOWINY**
Masa netto: 0,75 kg



NATURALNE
100%
PRODUKTY

PRZYPRAWA DO KURCZAKA
Masa netto: 350 g

Naturalna mieszanka ziół i przypraw z czosnkiem, pieprzem cayenne oraz papryką. Idealna kompozycja dla złocistego, soczystego kurczaka.



PRODUKTY 100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

Osiągnij intensywny smak Twoich dań, dzięki wykorzystaniu samych naturalnych składników! Kuszący aromat i całkowicie roślinny skład, pozwoli ugościć nie tylko tych najbardziej wymagających, ale również osoby, które unikają produktów pochodzenia zwierzęcego.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA
Masa netto: 350 g



**PRZYPRAWA DO FRYTEK
I ZIEMNIAKÓW**
Masa netto: 350 g



DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘS
Masa netto: 0,6 kg

Starannie dobrana kompozycja 10 ziół i przypraw, która doskonale podkreśla smak mięsa. Optymalna wielkość składników sprawia, że przyprawa nie przypala się podczas obróbki termicznej. Zapewnia wysoką wydajność - jedno opakowanie wystarczy do przyprawienia ok. 260 porcji mięsa.



DELIKATY MIESZANKI PRZYPRAW

Kompozycje ziół, przypraw i suszonych warzyw do najpopularniejszych rodzajów mięs i ryb. Łatwe w użyciu dzięki posypywaczce.



DELIKAT PRZYPRAWA DO MIĘS
Masa netto: 0,6 kg

DELIKAT PRZYPRAWA DO DROBIU
Masa netto: 0,6 kg

DELIKAT PRZYPRAWA DO GRILLA
Masa netto: 0,5 kg

DELIKAT PRZYPRAWA DO GYROSA
Masa netto: 0,5 kg

DELIKAT PRZYPRAWA DO RYB
Masa netto: 0,6 kg

DELIKATY PRZYPRAWY WARZYWNE

Mieszanka warzyw, ziół i przypraw, która wzbogaci smak niemal każdego dania.



DELIKAT PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFA KUCHNI
Masa netto: 1 kg

DELIKAT PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFA KUCHNI
Masa netto: 5 kg

DELIKAT PRZYPRAWA WARZYWNA SZEFA KUCHNI
Masa netto: 20 kg

DELIKAT PRZYPRAWA UNIWERSALNA
Masa netto: 3 kg
Bez dodatku soli i glutamianu sodu!

DELIKATY PRZYPRAWY W PŁYNI

Podkreślają smak zup, sosów, mięs, tataru i innych potraw.



**DELIKAT PRZYPRAWA
W PŁYNI**
Masa netto: 1,04 kg (0,86 l)



**DELIKAT PRZYPRAWA
W PŁYNI**
Masa netto: 6 kg (5 l)



**DELIKAT PRZYPRAWA
W PŁYNI**
Masa netto: 37 kg (30,5 l)



PASTA SZAFRANOWA

Nadaje smak i kolor szafranu. Doskonała do dań
jednogarnkowych, zup, sosów i risotta.



PASTA SZAFRANOWA
Masa netto: 0,8 kg

PRZYPRAWY JEDNOSKŁADNIKOWE

Oferta suszonych ziół i przypraw, pochodzących z regionów, których specyficzne warunki uprawy pozwalają na zachowanie
wszystkich właściwości monoprzypraw oraz uzyskanie ich wysokiej jakości.



**SŁODKA PAPRYKA
z Hiszpanii**
Masa netto: 0,22 kg



**PIEPRZ CZARNY MIELONY
z Wietnamu**
Masa netto: 0,50 kg



PRIMERBA BAZYLIOWA
Masa netto: 0,34 kg

Aromatyczna pasta ziołowa do przyprawiania potraw, której podstawę stanowi świeża bazylia połączona z olejami roślinnymi i solą. Zapewnia bogaty, skoncentrowany smak i aromat świeżej bazylii przez cały rok. Polecana do dań gorących, jak i zimnych.



BEST SELLER

PRIMERBY



Aromatyczne przyprawy w paście, których podstawę stanowią świeże zioła, warzywa lub grzyby połączone z olejami roślinnymi i z solą. Polecane do dań gorących i zimnych: sałatek, dipów, sosów vinaigrette oraz jako składnik marynat i farszy.



PRIMERBA BAZYLIOWA
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA CZERWONE PESTO
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA CZOSNKOWA
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA GRZYBOWA
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA PESTO
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA PROWANSALSKA
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA WŁOSKA
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA TYMIANKOWA
Masa netto: 0,34 kg



PRIMERBA Z PIECZONEJ CEBULI
Masa netto: 0,34 kg

NOWOŚĆ



**10 KG
SOSU Z 22 KG
WŁOSKICH
POMIDORÓW**

SOS DO PIZZY KNORR PROFESSIONAL
Masa netto: 10 kg

- Włoski sos z przetartych pomidorów, z odrobiną soli.
- Wyrazisty, czerwony kolor i intensywny pomidorowy smak.
- Gęsta i jednorodna konsystencja.
- Gotowy do użycia, na zimno i na ciepło.
- Otwarta receptura, możliwość szerokiego zastosowania: do pizz, sosów, dipów, zup, czy kremów.
- Wygodne opakowanie z nakrętką.



**BAZY WARZYWNE
COLLEZIONE ITALIANA**

Wyjątkowa seria produktów obejmuje duże kawałki mięsistych i smaczných warzyw. Polecane do farszu, sałatek, antipasti, makaronów czy jako dodatek do kanapek. Możliwość serwowania bezpośrednio po otwarciu do zimnych lub gorących potraw.



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



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



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



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



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



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



SOS DO PIZZY
Masa netto: 10 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
Masa netto: 0,8 kg



CONCENTRATO DI POMODORO
(Koncentrat pomidorowy)
Masa netto: 4,5 kg



POMODORI SECCHI
(Pomidory suszone)
Masa netto: 0,75 kg



PEPERONI GRIGLIATI
(Papryka grillowana)
Masa netto: 0,75 kg



MAKARONY COLLEZIONE ITALIANA



Produkowane we Włoszech z najwyższej jakości pszenicy durum. To sprawia, że makaron jest sprężysty, nie skleja się podczas gotowania i zachowuje stabilność w beczarze oraz w dostawie.



**CRESTI DI GALLO
(KOLANKA Z FALBANKĄ)**
Masa netto: 3 kg



**FARFALLE
(KOKARDKI)**
Masa netto: 3 kg



**FUSILLI
(ŚWIDERKI)**
Masa netto: 3 kg



**FUSILLI TRICOLORE
(ŚWIDERKI W TRZECH
KOLORACH)**
Masa netto: 3 kg



LASAGNE
Masa netto: 3 kg



**MACCARONI
(NITKA CIĘTA)**
Masa netto: 3 kg



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



**PENNE RIGATE
(RURKI KARBOWANE)**
Masa netto: 3 kg



PENNETTE (PIÓRKA)
Masa netto: 3 kg



QUADRUCCI (ŁAZANKI)
Masa netto: 3 kg



SPAGHETTI
Masa netto: 3 kg



STELLINE (GWIAZDKI)
Masa netto: 3 kg



CODINI (KOLANKA)
Masa netto: 3 kg



**TAGLIATELLE
(GNIAZDA WSTAŻKI)**
Masa netto: 3 kg



GRANDINE (KULECZKI)
Masa netto: 3 kg



**GNOCCHETTI SARDI
(MUSZELKI)**
Masa netto: 3 kg

GNOCCHI

Gotowe kluski do wykorzystania w topowych daniach, m.in. gulasz, sztuka mięsa, cielęcina, kurczak, kaczka – podawane z różnymi sosami. Ekonomiczne opakowanie składa się z 4 mniejszych – dla wygody użytkownika.



**GNOCCHI
(KLUSKI ZIEMNIACZANE)**
Masa netto: 12 kg

PLACKI ZIEMNIACZANE

Znakomite uzupełnienie dań mięsnych oraz wegetariańskich. Zawierają liofilizowane kawałki ziemniaków, nie czernieją.



PLACKI ZIEMNIACZANE
Masa netto: 1,5 kg
Wydajność: ok. 100 szt.

RYŻ



Ryż długoziarnisty - doskonały do zup, zapiekanek, sałatek, deserów oraz jako danie główne. Nie rozgotowuje się, pozostaje sypki nawet po wielokrotnym odgrzewaniu.



RYŻ DŁUGOZIARNISTY
Masa netto: 5 kg

PUREE ZIEMNIACZANE

Produkty ziemniaczane Knorr zastępują potrawy z ziemniaków. Łatwe i szybkie w przygotowaniu, znakomicie uzupełniają dania mięsne.



PUREE ZIEMNIACZANE
Masa netto: 4 kg
Wydajność: 30 kg,
150 porcji x 200 g



**PUREE ZIEMNIACZANE
Z MLEKIEM**
Masa netto: 4 kg
Wydajność: 26 kg,
130 porcji x 200 g

ROSOŁY Z KURY



Stanowią podstawę do bulionów, zup, farszy, pasztetów i innych potraw z dodatkiem drobiu.



ROSÓŁ Z KURY W PAŚCIE
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)



ROSÓŁ Z KURY
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)



ROSÓŁ Z KURY
Masa netto: 10 kg
Wydajność: 500 l (20 g/l)



**ROSÓŁ Z KURY
W KOSTKACH**
Masa netto: 0,7 kg
Wydajność: 35 l (2 kostki/l)

ROSOŁY JARZYNOWE



Ulepszona receptura o aromatycznym, wyrazistym smaku warzyw bez kawałków suszonych warzyw i ziół.



Odpowiedni dla Wegan



ROSÓŁ JARZYNOWY
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)



Odpowiedni dla Wegan



ROSÓŁ JARZYNOWY
Masa netto: 10 kg
Wydajność: 500 l (20 g/l)

ROSOŁY WOŁOWE

Doskonała podstawa lub przyprawa różnorodnych dań mięsnych, sosów i zup.



**ROSÓŁ O SMAKU WOŁOWYM
W PAŚCIE**
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 45 l (22 g/l)



ROSÓŁ WOŁOWY
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)



ROSÓŁ WOŁOWY
Masa netto: 10 kg
Wydajność: 500 l (20 g/l)

POZOSTAŁE ROSOŁY

Rosół o smaku wędzonki wzbogaci smak tradycyjnych potraw kuchni polskiej takich jak bigos, zupa grochowa, fasolowa czy żurek. Bulion grzybowy uzupełnia naturalny smak i zapach grzybów w zupach, sosach i farszach, również wegetariańskich.



BULION GRZYBOWY
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)



ROSÓŁ O SMAKU WĘDZONKI
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 50 l (20 g/l)



**FOND Z OWOCÓW MORZA
W PAŚCIE**
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 43 l (23 g/l)

FOND Z OWOCÓW MORZA

Doskonała baza do zup, sosów, risotto, paelli i innych dań z ryb i owoców morza.

ROSOŁY

ECONOMY PACK



Produkty Knorr Professional Basic Line pomagają podnieść efektywność pracy w profesjonalnych kuchniach. Skoncentrowane i wydajne receptury, umożliwiają uzyskanie odpowiedniego smaku najpopularniejszych pozycji menu przy zachowaniu optymalnych kosztów. Popularne warianty smakowe rosółów pozwolą przygotować lub przyprawić wiele dań w szybki i efektywny sposób.



ROSÓŁ Z KURY
Masa netto: 3,5 kg
Wydajność: 233 l (15 g/l)

ROSÓŁ Z KURY
Masa netto: 16,5 kg
Wydajność: 1100 l (15 g/l)



**ROSÓŁ O SMAKU
JARZYNOWYM**
Masa netto: 3,5 kg
Wydajność: 350 l (10 g/l)

ROSÓŁ WOŁOWY
Masa netto: 3,5 kg
Wydajność: 233 l (15 g/l)

ZUPY



Szeroki wybór smaków, mogących stanowić podstawę lub składnik autorskiej zupy Szefa Kuchni.



ŻUREK
Masa netto: 1,4 kg
Wydajność: 20 l (70 g/l)

ZUPA CEBULOWA
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 22 l (45 g/l)

BARSCZ CZERWONY
Masa netto: 1,4 kg
Wydajność: 17,5 l (80 g/l)



ŻUREK
Masa netto: 3 kg
Wydajność: 43 l (70 g/l)

BARSCZ CZERWONY
Masa netto: 3 kg
Wydajność: 37,5 l (80 g/l)

BARSCZ BIAŁY
Masa netto: 3 kg
Wydajność: 52 l (58 g/l)

ZUPA PIECZARKOWA
Masa netto: 3 kg
Wydajność: 38,4 l (78 g/l)

ECONOMY PACK

Do zastosowania jako baza lub przyprawa do klasycznego żurku.



ŻUREK
Masa netto: 3 kg
Wydajność: 58 l (52 g/l)



ŻUREK KNORR
Masa netto: 1,4 kg / 3 kg
Wydajność: 20 l / 43 l (70 g/l)

Szybki i prosty sposób na doskonały tradycyjny żurek o zbalansowanej kwasności i właściwej konsystencji. Znakomity jako przyprawa do autorskiego żurku lub jako alternatywa dla klasycznego zakwasu. Gwarantuje stały, powtarzalny smak mąki żytniej, boczku wędzonego oraz mieszanki ziół i przypraw.



ZUPY PREMIUM



Zupy o najwyższej jakości pozwolą na stworzenie oryginalnych i niepowtarzalnych dań.



**ZUPA KREM
Z BOROWIKÓW**
Masa netto: 1,3 kg
Wydajność: 12 l (110 g/l)



ZUPA KREM Z KUREK
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 11 l (90 g/l)



**ZUPA KREM
ZE SZPARAGÓW**
Masa netto: 1,05 kg
Wydajność: 14 l (75 g/l)



ZUPA TOSKAŃSKA
Masa netto: 1,2 kg
Wydajność: 9,2 l (130 g/l)

GROSZEK I GRZANKI

Dodatki do zup czystych i kremowych, które na długo zachowują chrupkość i smak. Stosowane jako dekoracja sałatek i innych dań ciepłych.



GROSZEK PTYSIOWY
Masa netto: 1 kg



**GRZANKI ZIOŁOWO-
CZOSNKOWE**
Masa netto: 0,7 kg



GRZANKI
Masa netto: 0,7 kg

SOSY

Z KOLEKCJI AZJATYCKIEJ



Unikalna receptura sosów azjatyckich wzbogaca smak grillowanego, smażonego lub pieczonego mięsa oraz warzyw z woka. Płynna konsystencja ułatwia dozowanie i pozwala równomiernie rozprowadzić produkt w daniu.



PIKANTNY SOS Z CHILI I SOJĄ – SAMBAL MANIS
Pojemność: 1 l



SŁODKI SOS SOJOWY – KETJAP MANIS
Pojemność: 1 l



PIKANTNY SOS Z CHILI I POMIDORAMI – PANG GANG
Pojemność: 1 l



SŁODKO-PIKANTNY SOS CHILI – SUNSHINE CHILI
Pojemność: 1 l

PRODUKTY

Z KOLEKCJI TAJSKIEJ

Autentyczna tajska receptura past curry składa się ze świeżych ziół, warzyw i owoców. Egzotyczne mleczko kokosowe to obowiązkowy dodatek do zup, sosów, potraw rybnych, dań kuchni orientalnej oraz deserów i ciast.



ZIELONA PASTA CURRY
Masa netto: 0,85 kg
Wydajność: 42 porcje
(20g/100ml)



ŻÓŁTA PASTA CURRY
Masa netto: 0,85 kg
Wydajność: 42 porcje
(20g/100ml)



MLECZKO KOKOSOWE W PROSZKU
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 6,6l 1l mleczka kokosowego = 150g produktu + 850ml wody





SOS PIECZENIOWY KNORR
 Masa netto: 1,4 kg
 Wydajność: 14 l (100g/l)

Szybki i prosty sposób na sos o wyrazistym pieczeniowym smaku i kolorze. Pozwala uzyskać tyle esencjonalnego sosu, ile potrzebujesz. Wspaniale komponuje się z szeroką gamą mięs – od wołowiny i wieprzowiny, po kaczkę, drób i dziczyznę.



SOSY PODSTAWOWE

Esencjonalny demi-glace dzięki unikalnej konsystencji jest odpowiedni do redukowania. Sosy pieczeniowe wzbogacają danie o głęboki smak pieczonego mięsa i rumiany kolor. Sos biały jest idealny do potrawek i przygotowania sosów kremowych.



SOS PIECZENIOWY
 Masa netto: 1,4 kg
 Wydajność: 14 l (100 g/l)



SOS DEMI-GLACE
 Masa netto: 0,75 kg
 Wydajność: 15 l (50 g/l)



SOS PIECZENIOWY W PAŚCIE
 Masa netto: 1,2 kg
 Wydajność: 9 l (135 g/l)



SOS BIAŁY
 Masa netto: 0,95 kg
 Wydajność: 8 l (120 g/l)

ECONOMY PACK

Wydajna baza do przyrządzania różnorodnych sosów ciemnych.



SOS PIECZENIOWY
 Masa netto: 3 kg
 Wydajność: 37 l (80 g/l)

SOSY Z NUTĄ SMAKOWĄ



SOS CYTRYNOWO-MAŚLANY
Masa netto: 0,8 kg
Wydajność: 4 l (190 g/l)



SOS GRZYBOWY
Masa netto: 0,84 kg
Wydajność: 7 l (120 g/l)



SOS HOLENDERSKI
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 6 l (170 g/l)



SOS PIECZARKOWO-BOROWIKOWY
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 4 l (240 g/l)



SOS MYŚLIWSKI
Masa netto: 1,1 kg
Wydajność: 8 l (140 g/l)



SOS CAFÉ DE PARIS
Masa netto: 0,8 kg
Wydajność: 4 l (200 g/l)



SOS Z ZIEŁONYM PIEPRZEM
Masa netto: 0,85 kg
Wydajność: 6,5 l (130 g/l)

SOSY PŁYNNE



Produkty mogą posłużyć jako podstawa do skomponowania sosu z dowolnymi składnikami lub jako dodatek do serwowanych dań. Sosy płynne doskonale dopełnią zarówno ciepłe jak i zimne danie, w łatwy sposób urozmaicając kartę menu.



SOS HOLENDERSKI GOURMET
Pojemność: 1 l
Wydajność: 1 l



SOS SEROWY GARDE D'OR
Pojemność: 1 l
Wydajność: 1 l

ZASMAŻKI

Uniwersalne produkty o neutralnym smaku, doskonale zagęszczają potrawę bez niepożądanych zbryleń. Nadają gładką, zawieszoną konsystencję, skracając przy tym czas przygotowania.



ZASMAŻKA CIEMNA
Masa netto: 1 kg



ZASMAŻKA JASNA
Masa netto: 1 kg



ZASMAŻKA JASNA
Masa netto: 10 kg



SOSY

COLLEZIONE ITALIANA

Cztery warianty smakowe, idealne do makaronów, zapiekanek, ryżu, mięs i warzyw.



SOS DO SPAGHETTI BOLOGNESE
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 8,5 kg (250 g /1 l)



SOS CZTERY SERY Z BROKUŁAMI
Masa netto: 0,9 kg
Wydajność: 5 l (170 g/l)



SOS DO SPAGHETTI CARBONARA
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 5 l (200 g/l)



SOS DO SPAGHETTI NAPOLI
Masa netto: 0,9 kg
Wydajność: 5 l (190 g/l)

FIXY

Innowacyjne produkty użytkowe pozwalające na przygotowanie oryginalnych dań.



FIX DO GULASZU
Masa netto: 1,1 kg
Wydajność: 9 l (120 g/l)



FIX DO POTRAW CHIŃSKICH
Masa netto: 1 kg
Wydajność: 8 l (123 g/l)



FIX DO POTRAW MEKSYKAŃSKICH
Masa netto: 1,2 kg
Wydajność: 8 l (150 g/l)

SOS DO SPAGHETTI BOLOGNESE
Masa netto: 1 kg
Wydajność: Wydajność: 8,5 kg (250 g /1 l)

Klasyczny włoski sos o intensywnym pomidorowym smaku z aromatycznym bukietem ziół. Idealny do różnego rodzaju makaronów, zapiekanek i jako baza do sosów pomidorowych. Bez dodatku glutamianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników.





DESERY CARTE D'OR

Cała linia Carte d'Or to kompozycja o wyśmienitym smaku i delikatnej aksamitnej konsystencji. Produkty te są proste w przygotowaniu i wydajne. Mogą być serwowane bezpośrednio po przygotowaniu i stężeniu lub być bazą do bardziej wyrafinowanych propozycji.



DESER PANNA COTTA
Masa netto: 0,52 kg
Wydajność: 48 porcji x 95 g



KREM TIRAMISU
Masa netto: 0,49 kg
Wydajność: 48 porcji x 52 g



CREME BRULEE CARTE D'OR
Masa netto: 1,25 kg
Wydajność: 114 porcji x 100 g



MUS CZEKOLADOWY
Masa netto: 1,44 kg
Wydajność: 90 porcji x 50 g

POLEWY



POLEWA TRUSKAWKOWA
Masa netto: 1 kg



POLEWA CZEKOLADOWA
Masa netto: 1 kg



POLEWA TOFFI
Masa netto: 1 kg



POLEWA Z OWOCÓW LEŚNYCH
Masa netto: 1 kg

KORZYSTAJ Z NASZYCH DARMOWYCH NARZĘDZI ONLINE

AKADEMIA UFS

UFS ACADEMY

Darmowe kursy kulinarne online dla Szefów Kuchni!

Odkryj Akademię UFS – platformę szkoleniową online dla Szefów Kuchni z poradami i przepisami, prowadzoną przez profesjonalistów! Wejdź na www.unileverfoodsolutions.pl w zakładkę „Szkolenia i konkursy”!

Akademia kulinarna dla Szefów Kuchni.



UFS ACADEMY
Sztuka nakładania na talerz



UFS ACADEMY
Fotografia kulinarna dla mediów społecznościowych



UFS ACADEMY
Stek: Rzeźnictwo, Dojrzewanie i Gotowanie



UFS ACADEMY
Sous Vide

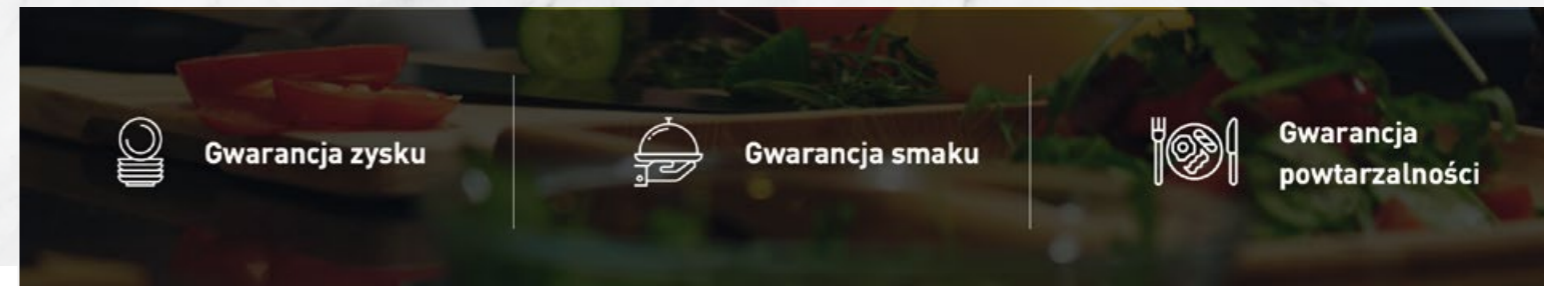


UFS ACADEMY
Kuchnia na bazie roślin



KALKULATOR FOOD-COST

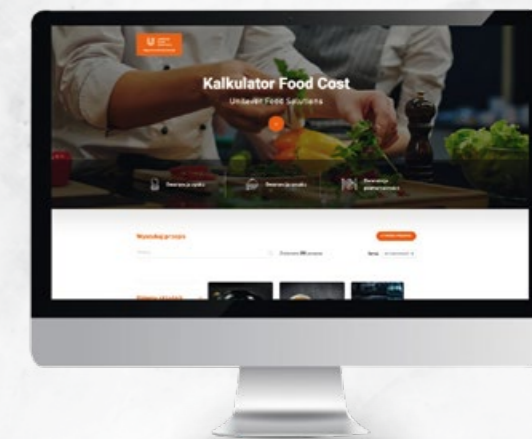
[HTTPS://KALKULATORFOODCOST.PL](https://kalkulatorfoodcost.pl)



Kalkulatorfoodcost.pl to bogata baza przepisów dla gastronomii, umożliwiająca obliczenie ich food-costu!

Narzędzie pozwala m.in. na:

- edycję i adaptację przepisów na poziomie listy składników oraz ich cen,
- tworzenie własnych przepisów wraz z ich kalkulacją,
- zapisanie ulubionego przepisu w PDF i pobranie go na swoje urządzenie.

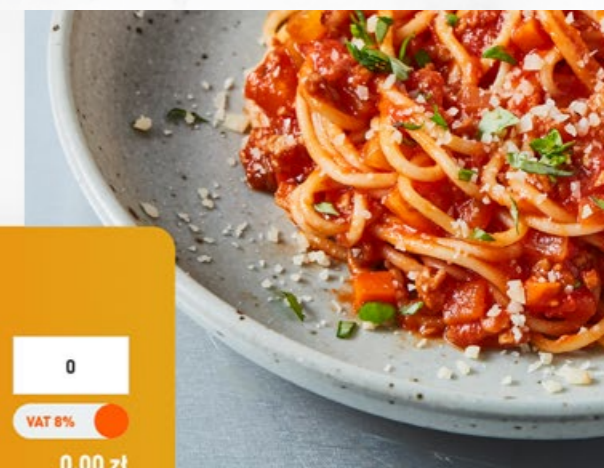


DOSTĘPNY ZA DARMO!

Przykładowy kalkulator

Spaghetti z wegańskim sosem bolońskim

OBLICZ KOSZT DANIA		OBLICZ FOOD COST	
Ilość porcji:	<input type="text" value="10"/>	Cena dania w netto:	<input type="text" value="0"/>
Koszt składników*:	44,20 zł	VAT 8% <input checked="" type="checkbox"/>	
Koszt jednej porcji*:	4.42 zł	Cena dania brutto:	0.00 zł
* Podane ceny są cenami netto.		Food Cost:	...
		Waga jednej porcji:	<input type="text" value="0"/>





ROŚLINNIEJEMY

NAJLEPSZY ROŚLINNY PRODUKT ROKU 2021 DLA PROFESJONALISTÓW - NAGRODA CHEFS FOR CHANGE

THE VEGETARIAN BUTCHER
JAK MIELONE (NO MINCE)



Kampania RoślinnieJemy powstała jako wsparcie we wprowadzaniu oraz promowaniu wegańskich produktów i dań. Nagroda w plebiscycie RoślinnieJemy, w którym konsumenci głosują na najlepsze wegańskie produkty, dania i marki zmieniające oblicze polskiej branży spożywczej, to wyróżnienie oraz dowód uznania dla producentów żywności!



KUCHNIA ROŚLINNA ROŚNIE W SIĘ!



39%*

polskich konsumentów deklaruje
zmniejszenie ilości spożycia
produktów mięsnych!

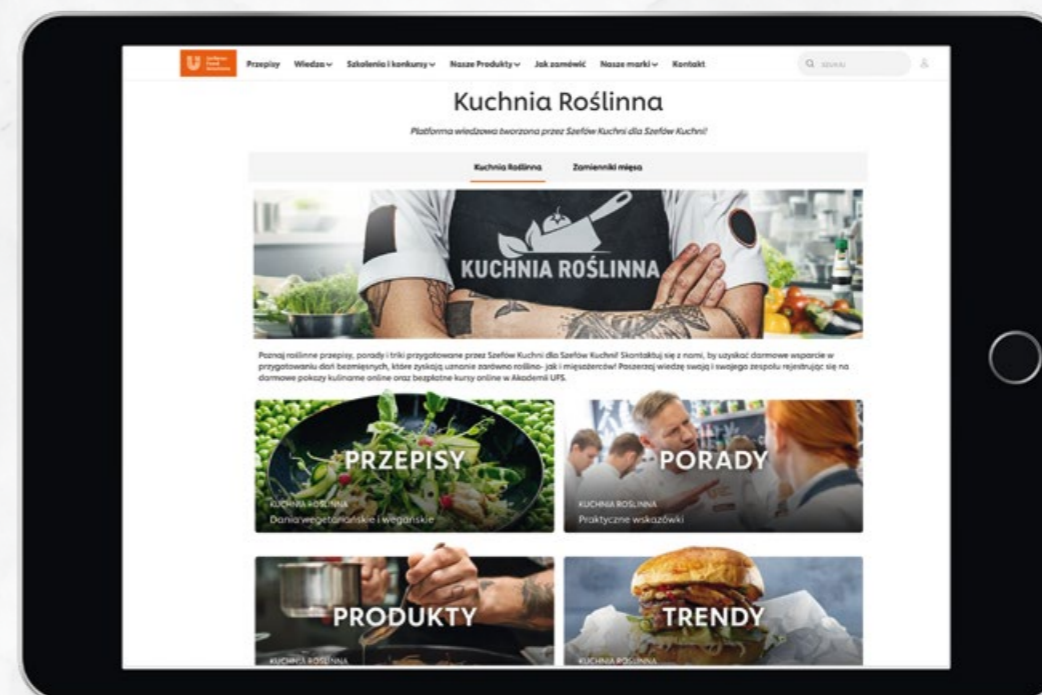


69%**

Polaków jedząc
poza domem jada
dania bezmięsne!

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

Wejdź na unileverfoodsolutions.pl w zakładkę Wiedza - Kuchnia Roślinna



* Źródło: Syndykatoowy 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).

ZAMÓW NASZE PRODUKTY LUB DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ – NAPISZ DO NAS LUB ZADZWOŃ:

OSOBY OBSŁUGUJĄCE KLUCZOWYCH KLIENTÓW:

Kierownik ds. kluczowych klientów hurtowych

Tomasz Kowalski
☎ 607 688 604
✉ tomasz.kowalski@unilever.com

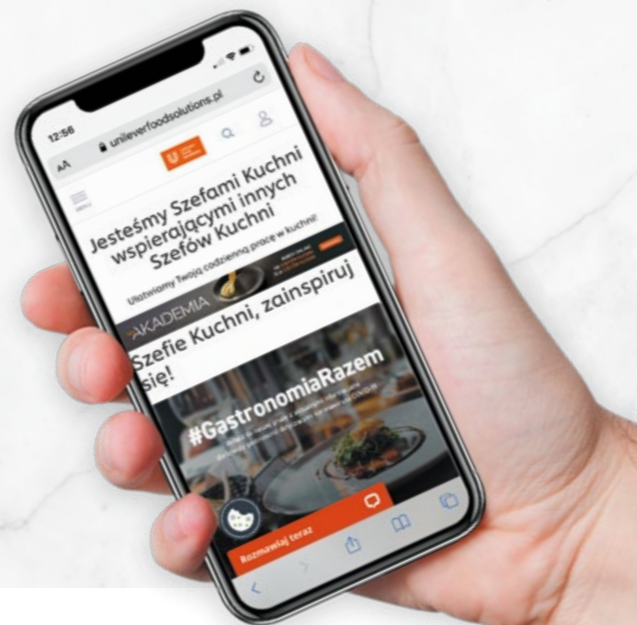
Kierownik ds. kluczowych klientów C&C

Marcin Rodakowski
☎ 601 264 013
✉ marcin.rodakowski@unilever.com

Ogólnopolski kierownik ds. kluczowych klientów sieciowych

Monika Serwin
☎ 601 264 018
✉ monika.serwin@unilever.com

Odwiedź
WWW.UFS.COM



**Sprawdź ofertę UFS
i specyfikację
produktów**



**Inspiruj się setkami
przepisów**



**Poszerzaj wiedzę
kulinarną**



**Edukuj się
korzystając z pakietu
szkoleń**

REGIONALNI KIEROWNICY SPRZEDAŻY – WSPÓŁPRACA Z LOKALAMI GASTRONOMICZNYMI:

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 Mirosław Bazyluk
☎ 607 688 623
✉ miroslaw.bazyluk@unilever.com</p> | <p>2 Dorota Kania
☎ 607 688 628
✉ dorota.kania@unilever.com</p> | <p>3 Maciej Król
☎ 601 810 771
✉ maciej.krol@unilever.com</p> |
|--|--|--|



**Bezpłatna infolinia
800 66 11 11
Poniedziałek – piątek
w godz. 8:00 – 16:00**

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.