



Wspaniałe dania zaczynają się od najlepszych składników.

Menu Knorr Professional
dla wymagających szefów kuchni

 **Unilever**
Food
Solutions

„Przygotowywanie autorskich dań w unikatowym stylu wymaga znakomitego smaku, doświadczenia i znajomości kulinariów z różnych zakątków świata.

Od lat obserwuję pracę wybitnych szefów kuchni i gromadzę inspiracje z najrozmaitszych regionów, by móc przygotowywać potrawy, jakich jeszcze nie było.

Staram się, aby walory smakowe każdego mojego dania były zawsze odpowiednio podkreślone. W tym celu wybieram tylko sprawdzone składniki, a takie znajduję w ofercie **Knorr Professional**.

Esencje bulionów – skoncentrowane buliony w płynie do przyprawiania dań, które wydobywają pełny, autentyczny smak potraw.

Redukcje do sosów – czyli nieodzowny składnik potęgujący wołowy lub drobiowy smak i aromat dania. Dodatkowo redukcje zapewniają odpowiednią konsystencję.

Marynaty – starannie przygotowane i zbalansowane kompozycje ziół oraz przypraw, które wydobywają z mięsa i ryb to, co w nich najcenniejsze – głęboki smak.

Primerby – przyprawy w paście, których niewielka ilość uwydatnia aromatyczne, smakowe i zapachowe cechy potraw.

Oto profesjonalne produkty, które nie tylko pomagają mi w codziennej pracy, ale także pasują do indywidualnego stylu gotowania i inspirowania do tworzenia niezwykłych dań.”



Grzegorz Labuda
szef kuchni restauracji Szafarnia 10,
Gdańsk

*Prawdziwym smakoszom jest bardzo dobrze znany ze swego zamiłowania do ponownego odkrywania dawno zapomnianych smaków. Autor wielu znakomitych książek kulinarnych, swoją karierę zaczął w Zamku Jan III Sobieski i od tamtego momentu pracował w wielu prestiżowych miejscach, takich jak Villa Sedan czy Hotel Nadmorski****. Sprawował pieczę nad kuchnią w Boutique Hotelu Blow Up Hall***** – to tam zaczął rozwijać zupełnie nowy nurt Modern Polish Cuisine. Do niedawna szef kuchni w Grand Hotel Tiffi***** w Łławie, a obecnie w jednej z najlepszych gdańskich restauracji – Szafarni 10.*

Knorr Professional to linia produktów, zadowolająca nawet najbardziej wysublimowane podniebienia. Stworzona z myślą o wymagających i kreatywnych szefach kuchni, doskonale sprawdza się wszędzie tam, gdzie trzeba podkreślić swój indywidualny styl.

Spis treści

1. Tatar z łososia z gorczycą i Cremefine Fraiche	5
2. Makaron spaghetti z krewetkami, pomidorami i rukolą	6
3. Fish and chips	9
4. Żabnica z sosem ze skorupiaków i pomidorowym quenelles	10
5. Pstrąg tęczy z sosem veloute na puree z zielonego groszku i wanilii	13
6. Koktajl z krewetek grenlandzkich i awokado	14
7. Chowder – zupa krem z dorszem, łososiem i krewetkami	17
8. Mule marinière ze śmietanką i szafranem	18
9. Ogon wołowy duszony z trawą żubrową z puree ziemniaczano-czosnkowym i sosem z czarnej porzeczki	21
10. Beef Stroganow z grzybami shitake i kluskami z kolendrą	22
11. Thai kurczak z krewetkami	25
12. Pate z kurczaka i wątróbki w chrupiącym panko z chutneyem z jabłka	26
13. Gulasz z pieczonego bakłażana z indyjskim chlebkiem naan	29





Składniki na 10 porcji:

1,100 kg	Filet z łososia ze skórą
0,050 kg	Cebula czerwona
0,050 kg	Kapary
0,050 kg	Oliwki zielone
0,050 kg	Musztarda gorczycowa francuska
0,020 kg	Szcypiorek
0,020 kg	Koperek
do smaku	Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
0,030 l	Sok z cytryny
do smaku	Tabasco
0,010 l	Brandy
do smaku	Sól i pieprz
0,100 kg	Pumpernikiel
-	Miód do przesmarowania pieczywa
0,100 l	Rama Cremefine Fraiche 24%

Tatar z łososia z gorczyczą i Cremefine Fraiche

Sposób wykonania:

- Umyj filet z łososia i usuń z niego skórę.
- Przygotuj chipsy: skórę z łososia włóż pomiędzy dwa arkusze pergaminu i susz w piecu w temperaturze 110°C przez 60 minut. Następnie wystudź i potam na nieregularne kawałki.
- Łososia pokrój w średnią kostkę.
- Kapary sparz przez trzy minuty, ostudź i pokrój.
- Oliwki pokrój w plasterki.
- Szcypiorek i koperek drobno posiekaj.
- Wymieszaj łososia z kaparami, oliwkami, cebulą pokrojoną w kostkę, szczypiorkiem i koperkiem. Rybę dopraw do smaku Esencją bulionu rybnego, musztardą, sokiem z cytryny, tabasco, odrobiną brandy, solą i pieprzem.
- Pumpernikiel posmaruj miodem i skarmelizuj na ciepłej patelni.
- Tatar podawaj udekorowany chipsami ze skóry z pumpernikiem i Ramą Cremefine Fraiche 24%.



Esencja bulionu rybnego Knorr Professional 1 l

- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat ryb.
- Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprawdza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
- Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, dipy, marynaty, galarety, tatar z łososia.
- W składzie m.in. 64% skoncentrowanego bulionu rybnego.

Makaron spaghetti z krewetkami, pomidorami i rukolą

Sposób wykonania:

- Na oliwie zeszklij seler i czosnek, dodaj pomidory cherry i oliwki. Dodaj chili oraz krewetki, podlej winem i duś przez chwilę na małym ogniu. Następnie dodaj pomidory z puszki, Esencję ze skorupiaków i zieloną pietruszkę, przypraw pieprzem i cukrem do smaku.
- Makaron ugotuj w osolonej wodzie z oliwą, odcedź i połącz z ciepłym sosem.
- Spaghetti podawaj z rukolą.



Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional 1 l

- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat skorupiaków.
- Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
- Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, risotta, dipy, marynaty, galarety.
- W składzie m.in. 62% skoncentrowanego bulionu ze skorupiaków.

Składniki na 10 porcji:

0,900 kg	Makaron spaghetti Knorr
0,080 l	Oliwa z oliwek
0,500 kg	Seler naciowy (półplasterki)
0,070 kg	Czosnek (plasterki)
0,400 kg	Pomidory cherry (połówki)
0,250 kg	Oliwki zielone i czarne (połówki)
do smaku	Chili (drobna kostka)
0,800 kg	Ogony krewetek
10 szt.	Krewetka cała 16/20
0,300 l	Wino białe wytrawne
0,300 kg	Półparicca di Pomodoro Knorr
0,030 l	Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional
0,020 kg	Zielona pietruszka (posiekana)
do smaku	Pieprz czarny, cukier
0,070 kg	Rukola





Składniki na 10 porcji:

1,200 kg Filet z dorsza

Solanka:

1,200 l Woda

0,120 kg Sól

0,060 kg Cukier

Panierka mokra (ciasto):

0,250 l Woda

0,150 kg Mąka pszenna

0,080 kg Skrobia ziemniaczana

**0,080 l Esencja bulionu rybnego
Knorr Professional**

0,030 l Wódka

1 szt. Jajko

0,005 kg Imbir suchy mielony

0,002 kg Kumin mielony

0,002 kg Chili suszone

0,002 kg Ziarna kolendry

Panierka sucha:

0,150 kg Mąka kukurydziana

0,100 kg Mąka pszenna

– Olej rzepakowy
do smażenia ryby

– Ocet szampański
do skropienia

– Tłuszcz do smażenia frytek

1,200 kg Ziemniaki (obrane)

Majonez:

3 szt. Żółtka

0,350 l Olej

0,015 kg Musztarda

Sos tatarski:

0,070 kg Kurki marynowane

0,070 kg Korniszony

0,100 kg Cebula

0,020 kg Zielona pietruszka

0,020 kg Szczypiorek

0,020 kg Miód

do smaku Sól, pieprz czarny

Fish and chips

Sposób wykonania:

- Przygotuj solankę z wody, soli i cukru.
- Dorsza włóż do solanki na 10 minut, odsącz, optucz i osusz.
- Przygotuj panierkę mokrą, miksując wszystkie składniki za pomocą blendera.
- W osobnym naczyniu wymieszaj składniki panierki suchej.
- Porcję ryby obtocz w panierce suchej, następnie zanurz w cieście i przetóż ponownie do panierki suchej, a jej nadmiar otrzep.
- Usmaż w głębokim tłuszczu w temperaturze 170°C na złoty kolor.
- Z żółtek, oleju i odrobiny musztardy przygotuj majonez.
- Pozostałe składniki sosu tatarskiego pokrój w drobną kostkę, szczypiorek i koperek posiekaj, a następnie połącz z majonezem i dopraw do smaku miodem, solą i pieprzem.
- Obrane ziemniaki pokrój w słupki. Blanszuj w osolonym wrzątku przez trzy minuty, a następnie przetóż do wody z lodem, odcedź i osusz. Usmaż na złoty kolor.
- Usmażonego dorsza skrop octem szampańskim i podawaj z chrupiącymi frytkami oraz zimnym sosem tatarskim.

Żabnica z sosem ze skorupiaków i pomidorowym quenelles

Sposób wykonania:

- Przygotuj solankę z wody, soli i cukru.
- Żabnicę włóż do solanki na 10 minut, odsącz, optucz i osusz.
- Przygotuj sos: na maśle zeszklij szalotkę i czosnek, dodaj pomidory, koper i brandy, całość flambiruj. Podlej wodą gazowaną, dodaj Esencję bulionu ze skorupiaków i gotuj na małym ogniu przez 10 minut. Zmiksuj, wlej śmietankę, zredukuj do konsystencji sosu, przypraw pieprzem i cukrem.
- Por zeszklij na maśle, dodaj rozgniecione ziarna pieprzu, podlej winem i duś przez chwilę. Przypraw do smaku.
- Przygotuj quenelles: na oliwie z oliwek zeszklij szalotkę, po chwili dodaj cukinię i bakłażana, na końcu dodaj pomidory pokrojone w kostkę. Całość chwilę zasmażaj tak, by cały sok z warzyw odparował. Dopraw do smaku.
- Rybę posyp pieprzem i obsmaż na klarowanym maśle z ząbkami czosnku. Dodaj surowe masło. Smażąc, przez cały czas polewaj rybę masłem z patelni. Najwyższej jakości rybę otrzymasz, jeśli temperatura wewnątrz ryby będzie wynosiła 46°C. Żabnicę podawaj z sosem i porem w towarzystwie quenelles.

Składniki na 10 porcji:

1,300 kg	Żabnica
Solanka:	
2,000 l	Woda
0,200 kg	Sól
0,100 kg	Cukier
Sos:	
0,150 kg	Klarowane masło
0,030 kg	Czosnek (ząbki)
0,150 kg	Masło
do smaku	Pieprz czarny
Sos:	
0,040 kg	Masło
0,080 kg	Szalotka (kostka)
0,016 kg	Czosnek (plasterki)
0,200 kg	Pomidory (kostka)
0,080 kg	Koper włoski (półplasterki)
0,020 l	Brandy
0,150 l	Woda gazowana
0,030 l	Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional
0,200 l	Śmietanka 36%
do smaku	Pieprz czarny, cukier
Pomidory quenelle:	
0,300 kg	Pomidory Pelati Knorr (odsączone)
0,100 kg	Cukinia (brunoise)
0,100 kg	Bakłażan (brunoise)
0,100 kg	Szalotka (brunoise)
0,030 l	Oliwa z oliwek





Pstrąg tęczy z sosem veloute na puree z zielonego groszku i wanilii

Składniki na 10 porcji:

1,300 kg	Filet z pstrąga
do smaku	Sól, pieprz czarny Otarta skórka z dwóch cytryn
0,100 kg	Masło
0,500 l	Wywar warzywny ugotowany z: marchwi, pietruszki, pieczarki, selera naciowego i cebuli

Puree z zielonego groszku:

0,500 kg	Groszek zielony mrożony
0,050 kg	Czosnek
0,100 kg	Masło
1 szt.	Laska wanilii (przekrojona)
0,100 l	Śmietanka 36%
do smaku	Chili

0,600 kg	Koper włoski
0,040 kg	Masło
0,050 kg	Czosnek (plasterki)
0,100 l	Wywar warzywny
0,070 l	Ocet balsamiczny

Sos veloute:

0,060 kg	Masło
0,060 kg	Mąka
0,100 l	Śmietanka 36%
0,040 l	Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
do smaku	Pieprz biały
0,020 l	Sok z cytryny

Sposób wykonania:

- Ugotuj wywar warzywny z obranych warzyw.
- Filet z pstrąga przypraw solą, pieprzem i skórka z cytryny. Rybę posmaruj masłem, uformuj i zawiń w folię spożywczą. Gotuj na parze lub w cyrkulatorze w temperaturze 58°C przez 20 minut.
- Przygotuj puree z zielonego groszku, łącząc ze sobą wszystkie składniki, a następnie duś na małym ogniu przez 20 minut i przetrzuj.
- Cząstki kopru włoskiego podsmaż na maśle, dodaj czosnek, wywar i ocet. Duś przez chwilę tak, aby koper pozostał chrupki.
- W rondlu rozpuść masło, dodaj mąkę i delikatnie zasmażaj, wlej wywar z Esencją bulionu rybnego i gotuj na małym ogniu do uzyskania delikatnej, kremowej konsystencji, dodaj śmietankę. Dopraw pieprzem i sokiem z cytryny.
- Ugotowaną rybę podawaj na puree z zielonego groszku z koprem włoskim i sosem veloute.

Koktajl z krewetek grenlandzkich i awokado

Sposób wykonania:

- W rondlu skarmelizuj cukier trzcinowy, dodaj ocet winny czerwony, przetarte pomidory pelati i czosnek. Całość zredukuj i przetrzyj przez sito.
- Z żółtek, oleju i odrobiny musztardy przygotuj majonez. Dodaj do niego przetarte pomidory, Esencję bulionu ze skorupiaków i pozostałe składniki sosu.
- Awokado obierz, usuń pestkę i wydrąż kulki.
- Na talerzu ułóż kolejno sałatę, krewetki, awokado, pomidory concasse, cebulę, sos i posyp pudrem z suszonych czarnych oliwek.

Składniki na 10 porcji:

0,600 kg	Ogony z krewetek grenlandzkich
0,200 kg	Cebula czerwona (kostka)
0,300 kg	Concasse z pomidorów
0,009 kg	Cukier trzcinowy
0,020 l	Ocet winny czerwony
0,200 kg	Pomidory Pelati Knorr (przetarte)
5 ząbków	Czosnek (plasterki)

Majonez:

3 szt.	Żółtko
0,350 l	Olej
0,015 kg	Musztarda
0,010 l	Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional
do smaku	Tabasco
0,020 l	Brandy
0,010 l	Sok z cytryny
0,005 kg	Puder z czarnych oliwek
2 1/2 szt.	Awokado
3 szt.	Sałata rzymska baby





Składniki na 10 porcji:

0,200 kg	Filet z łososia bez skóry
do smaku	Sól
-	Sok z 1/2 cytryny
0,150 kg	Dorsz wędzony
0,200 kg	Ogony krewetek 16/20
0,030 l	Oliwa z oliwek
5 ząbków	Czosnek w łupinie
0,050 kg	Masło
0,100 kg	Cebula (piórka)
0,150 kg	Seler naciowy (kostka)
0,150 kg	Pieczarki (cząstki)
0,060 kg	Czosnek (plasterki)
0,060 kg	Mąka pszenna
0,700 l	Mleko
0,700 l	Woda
0,040 l	Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
0,100 kg	Wino białe wytrawne
-	Bagietka

Chowder – zupa krem z dorszem, łososiem i krewetkami

Sposób wykonania:

- Łososia pokrój w grubą kostkę, posól i skrop sokiem z cytryny.
- Dorsza wędzonego obierz z ości i skóry.
- Oczyszczyć krewetki z pancerza i jelit.
- Na maśle zeszklij cebulę, seler, pieczarki i czosnek. Podlej winem i zredukuj. Oprósz mąką, zalej mlekiem i wodą. Dodaj Esencję bulionu rybnego. Gotuj przez 10 minut na małym ogniu, zmiksuj i przecedź przez drobne sito. Dodaj łososia, gotuj na małym ogniu około trzy minuty.
- Krewetki obsmaż na oliwie z czosnkiem. Chowder podawaj z kawałkami wędzonego dorsza, krewetkami i bagietką.

Mule marinière ze śmietanką i szafranem

Sposób wykonania:

- Mule dokładnie oczyść i przetóż do zimnej wody z lodem i solą.
- W garnku na rozgrzanym maśle z oliwą zeszklij seler, szalotkę i czosnek, dodaj tymianek i liść laurowy, podlej winem. Całość duś przez chwilę, dodaj mule. Garnek przykryj i potrząśnij, aby składniki dobrze się wymieszały, następnie duś przez 5 minut. Mule odcedź i odstaw w ciepłe miejsce.
- Powstały sos zredukuj, dodaj Esencję bulionu rybnego, szafran i śmietankę. Przypraw pieprzem i zieloną pietruszką.
- Mule podawaj z sosem i ciepłą czosnkową bagietką.

Składniki na 10 porcji:

6,000 kg	Mule
0,200 kg	Maśło
0,100 l	Oliwa z oliwek
0,800 kg	Seler nać (kostka)
0,080 kg	Szalotka (piórka)
0,020 kg	Czosnek (plasterki)
-	Tymianek
20 szt.	Liść laurowy (świeży)
0,400 l	Wino białe wytrawne
0,030 l	Esencja bulionu rybnego Knorr Professional
do smaku	Szafran
0,600 l	Śmietanka 36%
do smaku	Pieprz czarny
1 pęczek	Zielona pietruszka
5 szt.	Bagietka
-	Czosnek do posmarowania bagietki





Ogon wołowy duszony z trawą żubrową z puree ziemniaczano-czosnkowym i sosem z czarnej porzeczki

Składniki na 10 porcji:

4,000 kg	Ogon wołowy (ugotowany)
0,060 l	Olej
0,300 kg	Marchew
0,300 kg	Seler
0,200 kg	Pietruszka
0,150 kg	Cebula
0,700 l	Wino czerwone
0,500 l	Porto Ruby
1,000 l	Bulion warzywny
10 szt.	Trawa żubrowa
5 szt.	Liść laurowy
0,002 kg	Tymianek świeży
½ główki	Czosnek
0,500 kg	Szpipek z kością

Puree z ziemniaków i pieczonego czosnku:

1,000 kg	Ziemniaki
0,080 kg	Czosnek w łupinach
0,200 kg	Masło
0,100 l	Mleko

Sos z czarną porzeczką:

0,400 l	Wywar od duszenia ogonów
0,030 kg	Redukcja wołowa Knorr Professional
0,100 kg	Czarna porzeczka przetarta na puree
0,100 kg	Masło
do smaku	Pieprz czarny, miód

Espuma z palonego masła:

0,300 kg	Masło
----------	-------

Sposób wykonania:

- Ogony wołowe obsmaż na oleju na ciemnozłoty kolor, na tej samej patelni podsmaż warzywa pokrojone w dużą kostkę. Całość przetóż na głęboką blachę G/N, zalej winem, wywarem warzywnym i porto, dodaj trawę żubrową, przyprawy i szpipek. Duś pod przykryciem przez 11 godzin w temperaturze 105°C. Całość przecedź, wywar zredukuj, a mięso oddziel od kości i uformuj.
- Pieczonego czosnka obierz z łupin i zmiksuj na gładką masę. Ziemniaki ugotuj i ciepłe przeciśnij przez praskę. Dodaj czosnek, surowe masło i mleko. Puree dopraw do smaku.
- W rondlu połącz wywar, redukcję wołową i porzeczkę. Całość odparuj do konsystencji sosu, dodaj surowe masło i przyprawy.
- Na gorącej patelni przypal masło, aż uzyskasz złoty kolor i orzechowy smak. Masło przecedź i przelej do syfonu.
- Uformowany ogon wołowy skarmelizuj na patelni, podawaj z puree ziemniaczano-czosnkowym, sosem z czarnej porzeczki i espumą z palonego masła.



Redukcja wołowa do sosów Knorr Professional 0,8 kg

- Doskonała podstawa szybkich, autorskich sosów oraz składnik dań duszonych i pieczonych.
- Nadaje głęboki smak pieczonego mięsa i bardzo dobrze zagęszcza.
- W składzie m.in. 25% skoncentrowanego bulionu wołowego, warzywa i przyprawy.
- Format miękkiej pasty szybko i równomiernie rozprowadza się w daniu.

Beef Stroganow z grzybami shitake i kluskami z kolendrą

Sposób wykonania:

- Przygotuj kluski: połowę mąki i pozostałe składniki zmiksuj blenderem do uzyskania jednolitego ciasta. Następnie wymieszaj ręcznie, dodając tyżką pozostałą część mąki. Kluski wrzucaj na gorącą osoloną wodę.
- Oczyszczoną polędwicę pokrój w paski i podsmaż krótko na mocno rozgrzanym oleju. Przetóż na ręcznik papierowy.
- Na tej samej patelni usmaż kolejno cebulę i grzyby, dodaj brandy, wino, Esencję bulionu wołowego, musztardę i śmietankę. Całość redukuj do konsystencji sosu, dodaj mięso i przypraw do smaku.
- Beef Stroganow podawaj z kluskami.



Esencja bulionu wołowego Knorr Professional 1 l

- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa wołowego.
- Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
- Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: rosoly, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, gulasze, farsze, dipy, marynaty, tatar wołowy.
- W składzie m.in. 62% skoncentrowanego bulionu wołowego.

Składniki na 10 porcji:

1,200 kg	Polędwica wołowa
0,040 l	Olej
0,200 kg	Cebula (piórka)
0,150 kg	Grzyby shitake (kawałki)
0,090 l	Brandy
0,180 l	Wino czerwone
0,030 l	Esencja bulionu wołowego Knorr Professional
0,040 kg	Musztarda
0,600 l	Śmietanka 36%
do smaku	Pieprz czarny

Kluski z kolendrą:

8 szt.	Jajka
0,060 kg	Kolendra świeżo posiekana
0,500 kg	Tofu
0,340 kg	Mąka pszenna
0,040 kg	Sezam jasny – prażony
0,040 l	Sos sojowy
0,040 l	Sos rybny





Thai kurczak z krewetkami

Składniki na 10 porcji:

0,050 kg	Zielona pasta curry
0,030 l	Olej arachidowy
0,030 kg	Czosnek (plasterki)
0,600 l	Mleczko kokosowe
0,050 kg	Trawa cytrynowa
6 szt.	Liście kaffiru
0,007 kg	Galangal
0,030 l	Sos rybny
0,020 kg	Redukcja drobiowa Knorr Professional
0,800 kg	Udziec z kurczaka bez skóry i kości
0,300 kg	Krewetki surowe
0,005 kg	Kolendra
0,005 kg	Bazylija tajska
0,020 l	Sok z 1 limonki
0,010 kg	Cukier brązowy
-	Sezam do dekoracji

Sposób wykonania:

- Zieloną pastę curry przypraż w rondlu, nie używając tłuszczu.
- Następnie dodaj olej arachidowy, czosnek, mleczko kokosowe, pokrojoną trawę cytrynową, liście kaffiru, galangal, sos rybny, redukcję drobiową i gotuj przez 15 minut.
- Włóż kawałki kurczaka, gotuj przez 5 minut, następnie dodaj krewetki. Gotuj następne 2 minuty i dopraw do smaku kolendrą, bazylią, sokiem z limonki i cukrem. Danie posyp prażonym sezamem.



Redukcja drobiowa do sosów Knorr Professional 0,8 kg

- Doskonała podstawa szybkich, autorskich sosów oraz składnik dań duszonych i pieczonych.
- Nadaje głęboki smak pieczonego mięsa i bardzo dobrze zagęszcza.
- W składzie m.in. 32% skoncentrowanego bulionu drobiowego, warzywa i przyprawy.
- Format miękkiej pasty szybko i równomiernie rozprowadza się w daniu.

Pate z kurczaka i wątróbki w chrupiącym panko z chutneyem z jabłka

Sposób wykonania:

- Mięso z kurczaka oddziel od kości. Udka i piersi włóż do dwóch osobnych worków vacuum z kawałkami masła.
- Worki zamknij, przełóż do cyrkulatora i gotuj w temperaturze 66°C piersi przez 30 minut, udka przez 90 minut. Na maśle klarowanym zeszklij cebulę, dodaj oczyszczoną wątróbkę i smaż przez kilka minut, tak aby wątróbka pozostała różowa. Podlej brandy, przypraw solą i pieprzem, odstaw.
- Ugotowane mięso z kurczaka i wątróbkę miksuj, dodając rozpuszczone surowe masło. Całość dopraw do smaku Esencją bulionu drobiowego i pieprzem. Uformuj kulki i odstaw do lodówki.
- W rondlu skarmelizuj cukier z sokiem z pomarańczy, następnie dodaj jabłka i pozostałe składniki chutneya. Duś na małym ogniu około 30 minut i dopraw do smaku.
- Uformowane pate obtocz w jajku i panko. Smaż krótko w głębokim tłuszczu, tak aby ciasto było chrupkie. Pate podawaj z chutneyem i żurawiną.



Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional 1 l

- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa drobiowego.
- Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
- Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: rosoly, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, risotta, farsze, dipy, marynaty.
- W składzie m.in. 52% skoncentrowanego bulionu drobiowego.

Składniki na 10 porcji:

1,500 kg	Kurczak cały (1 szt.)
0,080 kg	Masło
0,200 kg	Wątróbki z kurczaka
0,070 kg	Masło klarowane
0,120 kg	Cebula biała (piórka)
0,040 l	Brandy
0,030 l	Esencja bulionu drobiowego Knorr Professional
0,100 kg	Masło (roztopione)
do smaku	Sól, pieprz czarny
Chutney:	
0,030 kg	Cukier trzcinowy
0,080 l	Sok z pomarańczy
0,200 kg	Jabłko (obrane, pokrojone w kostkę)
0,060 kg	Cebula czerwona (kostka)
0,007 kg	Imbir świeży
½ gwiazdki	Anyż
3 szt.	Goździki
0,100 l	Cydr
0,005 kg	Skórka z cytryny
do smaku	Chili
5 szt.	Jajko
0,100 kg	Panko
do smażenia	Tłuszcz
0,150 kg	Żurawina konserwowa





Gulasz z pieczonego bakłażana z indyjskim chlebkiem naan

Składniki na 10 porcji:

1,000 kg	Bakłażany
0,050 kg	Mąka pszenna
0,300 kg	Cukinia
0,400 kg	Cebula czerwona
0,300 kg	Pomidory
0,300 kg	Polparicca di Pomodoro Knorr
0,040 l	Oliwa z oliwek
0,050 kg	Czosnek
do smaku	Chili (drobna kostka)
0,015 kg	Garam Masala
0,200 kg	Ciecierzycy
0,020 l	Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional

Chlebek naan:

0,200 l	Mleko
0,010 kg	Drożdże
0,330 kg	Mąka pszenna
szczypta	Cukier
0,005 kg	Czarnuszka
1 szt.	Jajko
0,140 kg	Jogurt naturalny
0,015 l	Olej
do smaku	Sól

Sposób wykonania:

- Wszystkie warzywa pokrój w dużą kostkę. Bakłażany delikatnie posól i odstaw do odcieknięcia. Po pięciu minutach osusz ręcznikiem papierowym.
- Bakłażany oprószyć mąką, podsmażyć na rozgrzanej oliwie i odłożyć na ręcznik papierowy. Na tej samej patelni podsmażyć kolejno cukinię, cebulę, pomidory, czosnek, chilli, garam masala i po minucie dodać pulpę pomidorową.
- Całość duć na małym ogniu przez 10 minut. Dodaj ciecierzycę, przypraw esencją bulionu warzywnego. Odstaw na pięć minut.
- Przygotuj rozczyn, łącząc 50 ml mleka z drożdżami, odrobiną mąki i szczyptą cukru.
- Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, następnie potocz z pozostałymi składnikami, zagniatając na jednolitą masę. Z ciasta uformuj małe płaskie chlebki i odstaw na pięć minut. Przypraż je na suchej patelni po minucie z każdej strony, a następnie usmaż na złoty kolor na gorącym oleju.
- Gulasz podawaj z chlebkiem naan.



Esencja bulionu warzywnego Knorr Professional 1 l

- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat warzyw.
- Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprawdza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
- Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: rosoly, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, risotta, farsze, warzywa z patelni, dania warzywne, dipy, auszpik.
- W składzie m.in. 67% skoncentrowanego bulionu warzywnego.

Ryby

W krajach europejskich trudno o kuchnię bez ryb. Nie ma czemu się dziwić. Poza ogromnym bogactwem smakowym, jakie nam oferują, i niezliczoną ilością sposobów, na jakie możemy je przyrządzić, są ważnym źródłem białka.



Łosoś

Łososie żyją w wodach zarówno słonych, jak i słodkich, ale przede wszystkim lubią wody bogate w tlen. Mają wydłużony tułów, bocznie lekko spłaszczony i pokryty licznymi łuskami. Najpopularniejsza odmiana to łosoś hodowlany z regularnym i lekko zwartym mięsem.



Idealny: do spożywania na surowo, jako tatar, pescaccio, wędzony na zimno lub na gorąco, solony-gravalax, marynowany na bazie białego wina.



Techniki kulinarne: do pieczenia, z grilla lub sous vide, idealna temperatura wewnętrzna to 47°C. Warto przed obróbką termiczną marynować filety w 10-procentowej solance z 10-procentową zawartością cukru.



Lubi: czosnek, koperek, pietruszkę oraz rozmaryn.

Dorsz

Większość ryb tego gatunku żyje w morzach półkuli północnej, w pobliżu dna, lecz często podpływają bliżej powierzchni w pogoni za rybami, na które polują. Może osiągać długość do dwóch metrów.



Idealny: do spożywania na surowo, jako tatar, marynowany typu ceviche oraz suszony-sztofisz.



Techniki kulinarne: do smażenia w cieście, np. tempura, lub w chrupiących panierkach typu pancotto, do gotowania na parze w 59°C. Przed obróbką termiczną filety warto marynować w 10-procentowej solance z 5-procentową zawartością cukru.



Lubi: kolendrę, oliwę truflową oraz czosnek.

Lotta/diabeł morski/żabnica

Obszar występowania żabnicy rozciąga się od południowo-zachodnich akwenów Morza Barentsa po Gibraltar, łącznie z morzami Śródziemnym i Czarnym. Ciało ma wydłużone i spłaszczone, łeb duży oraz ogromny otwór gębowy. Może osiągnąć nawet dwa metry długości.



Mięso: wyjątkowo smaczne, bardzo delikatne, kruche, podobne do struktury mięsa krewetek. Konsumpcyjnie używany przede wszystkim ogon. Warto docenić bardzo dużych rozmiarów i wyjątkowe w smaku policzki.



Techniki kulinarne: do smażenia lub sous vide 59°C – 10 minut.



Lubi: estragon, gorczycę, rozmaryn.

Dorada

Dorada występuje od Wysp Brytyjskich po Zielony Przylądek oraz w Morzu Śródziemnym. Była ulubioną rybą starożytnych Rzymian, również dziś cieszy się dużą popularnością.



Mięso: delikatne, chude, mało ościste.

Idealna: do spożywania na gorąco, z grilla lub pieczona w papilotach z warzywami i oliwami smakowymi. Przed obróbką termiczną warto marynować w oliwie z ulubionymi przyprawami.

Techniki kulinarne: do pieczenia lub z grilla.

Lubi: tymianek, rozmaryn, czosnek.

Halibut

Należy do ryb flądrowatych. W zależności od odmiany jego występowanie jest bardzo szerokie. Na rynku dostępny jest halibut biały, błękitny i czarny, przy czym błękitny i czarny są bardzo zbliżone również smakowo.



Mięso: tłuste, delikatne, intensywny morski zapach.

Techniki kulinarne: z grilla, do pieczenia.

Lubi: ocet winny biały, gorczycę, natkę pietruszki, czosnek.

Tuńczyk

Występuje w północnym Atlantyku od Norwegii po Azory oraz w morzach Śródziemnym i Czarnym. Jest jedną z największych i najszybszych ryb. W sprzedaży występuje prawie wyłącznie w postaci filetów lub płatów.



Mięso: chude, zwarte, delikatne, smak i zapach morskiej ryby.

Idealny: do spożywania na surowo – sashimi, jako tatar lub na gorąco.

Techniki kulinarne: sous vide 51 °C lub z grilla.

Lubi: sos sojowy, imbir, trawę cytrynową, czosnek, chili.



Pstrąg

Na rynku dominuje pstrąg tęczowy z charakterystycznym czerwonym pasem na bokach, który do Europy został sprowadzony z Ameryki Północnej. Charakteryzuje się dużo szybszym przyrostem masy i tolerancją na wyższe temperatury wody niż pstrąg potokowy czy źródłany.



Mięso: delikatne, średnio tłuste.

Techniki kulinarne: z grilla, do pieczenia.

Lubi: masło, tymianek, koperek, koper włoski.



Sola

Należy do rodziny ryb o wydłużonym ciele i zaokrąglonej głowie. W zależności od gatunku jej występowanie jest bardzo szerokie – od Nowej Zelandii po morza Atlantyku. Na całym świecie sola jest ceniona za szlachetny i wykwintny smak. Odławia się ją w niewielkich ilościach.



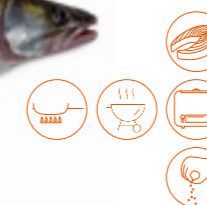
Mięso: delikatne, kruche.

Techniki kulinarne: do smażenia lub gotowania na parze.

Lubi: natkę pietruszki, estragon, cytrynę.

Sandacz

Żyje w wodach na północ od Bałkanów i Alp oraz na wschód od Niemiec, skąd został przeniesiony do innych krajów europejskich. Najchętniej bytuje i żeruje w dużych jeziorach i akwenach rzecznych o wysokiej zawartości tlenu. Jest typowym drapieżnikiem i żywi się mniejszymi rybami.



Mięso: chude, delikatne, kruche.

Techniki kulinarne: do smażenia, z grilla, sous vide 51 °C.

Lubi: masło, estragon, gorczycę.



Karp

Pochodzi z Azji. Został sprowadzony do Europy między XII a XV w. i z powodzeniem zadomowił się na starym kontynencie. Obecnie stał się rybą głównie hodowlaną, choć można go spotkać w otwartych akwenach wodnych.



Mięso: tłuste, aromatyczne, bardzo smaczne.

Techniki kulinarne: do smażenia, pieczenia.

Lubi: cebulę, majeranek, tymianek.



Okonń

Okonia można spotkać w jeziorach oraz akwenach rzecznych od Pirenejów po północno-wschodnią Syberię. Ten typowy drapieżnik odżywia się mniejszymi rybami. Okoniokształtne to najliczniejszy rząd ryb.



Mięso: chude, delikatne, kruche.

Techniki kulinarne: do smażenia, z grilla, sous vide 51°C.

Lubi: masło, estragon, gorczycę.

Szczupak

Charakteryzuje się wydłużoną głową, jego tułów jest płaski i smukły. Występuje głównie w Europie, ale także w Ameryce Północnej od kanadyjskich wybrzeży Atlantyku do Oceanu Spokojnego oraz na Alasce. Te drapieżne ryby polują zarówno w jeziorach, jak i w rzekach.



Mięso: kruche, delikatne.

Techniki kulinarne: do smażenia.

Lubi: czosnek, estragon, młodą pokrzywę.



Lin

Występuje niemal w całej Europie. Osiąga maksymalnie 60 cm długości. Ciało lina pokryte jest śluzem oraz licznymi, niewielkimi łuskami. Lin jest ceniony za smaczne mięso. Hoduje się go w stawach rybnych, gdzie jest towarzyszem karpia.



Mięso: zwarte, smak naturalny, delikatnie mulisty.

Techniki kulinarne: do wędzenia.

Lubi: cebulę, czosnek, koperek, śmietaną.



Sielawa

Zamieszkuje wody Europy Północnej w zlewisku Morza Bałtyckiego. Wędruje na tarło do rzek. Zasiadlono ją również w jeziorach południowych Niemiec, Francji i południowej Rosji. Prowadzi ławicowy tryb życia i jest wrażliwa na zawartość tlenu w wodzie.



Mięso: tłuste, delikatne, po smażeniu słodkie i chrupiące.

Techniki kulinarne: do smażenia.

Lubi: czosnek, pietruszkę.



Węgorz

Występuje na całym świecie i jest ogólnodostępny przez cały rok. Większość węgorzy, którymi możemy delektować się na stołach, nie pochodzi z naturalnego odłowu, lecz z akwakultur prowadzonych na skalę przemysłową głównie w Azji.



Mięso: tłuste, aromatyczne, bardzo smaczne.

Techniki kulinarne: do smażenia i gotowania, marynowania w białym winie, smaczny po wędzeniu w temperaturze 65°C.

Lubi: cebulę, majeranek, tymianek.



Owoce morza

Mimo że owoce morza są integralną częścią kuchni śródziemnomorskiej, to jednak ich smak sprawił, że bardzo szybko stały się przysmakiem arystokracji na całym kontynencie. Dziś są dużo bardziej popularne i zachwycają podniebienia ludzi z różnych regionów świata. Stanowią istotne źródło białka i kwasów omega-3, a ponadto dostarczają nam jod oraz witaminy z grupy B.



Ostrygi

Na największą skalę ostrygi hoduje się w Europie, Stanach Zjednoczonych, Chinach i Japonii. Dostępne są przez cały rok. Ostrygi uważane są za afrodyzjak. Na rynku znajdują się różne ich odmiany, które mają rozmaite kształty i wielkości muszli.



Mięso: delikatne, jędrne, pachnące jodem/morzem.



Idealne: na surowo z cytryną lub szalotką marynowaną w czerwonym occie winnym.



Lubią: kwaśne środowisko: cytryny, octy winne, szalotkę.

Przegrzebki

Na całym świecie występuje około 300 różnych gatunków przegrzebków. Komercyjnie jednak wykorzystuje się ich ok. 20. Najwyższej jakości przegrzebki odławia się z zimnych wód europejskich wokół Wysp Brytyjskich i Francji, a w Ameryce z Alaski i Nowej Funlandii.



Mięso: zwarte, białe, połyskujące, o jednolitej strukturze.



Idealne: krótko smażone na maśle, nadają się do sushi.



Lubią: kalafior, korzeń pietruszki, por biały, dobrą sól morską, półtłuste mleko.



Matże

Występują na całym świecie i są ogólnodostępne przez cały rok. Większa ich część, którą możemy delektować się na stołach, nie pochodzi z naturalnego odłowu, lecz z akwakultur prowadzonych na skalę przemysłową głównie w Azji.



Mięso: delikatne, jędrne, pachnące jodem/morzem.



Idealne: do duszenia, na gorąco, marynowane w białym winie.



Lubią: czosnek, tymianek, liść laurowy, seler naciowy.



Ośmiornice

Ośmiornice nie posiadają żadnego pancerza i zamieszkują głównie dno morskie. Większość życia spędzają w jaskiniach i szczelinach skalnych. Ich krępe ciało przechodzi bezpośrednio w długie ramiona chwytne, które są pokryte przyssawkami.



Mięso: bardzo delikatne, białe, aromatyczne.



Idealne: do grillowania, sałatek, na ciepło z sosem vinaigrette z estragonem lub na zimno jako carpaccio.



Lubią: trybulę, pietruszkę, czosnek, ocet balsamiczny, oliwę.

Raki

Zamieszkują słodkie wody w wolno płynących rzekach, jeziorach, stawach oraz oczkach wodnych na terenach bagiennych. Obecnie w naturalnym środowisku jest ich coraz mniej. Największymi odbiorcami i smakoszami raków są Francuzi i Niemcy.



Mięso: delikatne, aromatyczne, lekko słodkie.



Idealne: do gotowania w wodzie z koprem i cytryną, później obieramy mięso z ogona i szczypiec.



Lubią: koperek, brandy, cytrynę.



Krewetki

Cenione i łowione na całym świecie. Szacuje się, że w celach spożywczych w obrocie jest około 350 odmian krewetek, które różnią się od siebie głównie wielkością oraz smakiem.



Mięso: zwarte, delikatne w smaku i chude.



Idealne: do smażenia, wędzenia oraz duszenia w tempurach, na zimno w sałatkach lub na surowo.



Lubią: czosnek, chili, kolendrę, limonkę, pietruszkę, mleko kokosowe.



Langusty

Mają gruby i sztywny pancerz. Przeciętna długość ich ciała wynosi 30 cm, ale zdarzają się bardziej okazałe sztuki. Ten najdelikatniejszy przysmak kulinarny występuje przede wszystkim w ciepłych wodach.



Mięso: białe, delikatne, o lekkim morskim aromacie.



Idealne: duszone à la marinière lub gotowane i podawane z sosami emulsyjnymi, nadają się na grilla.



Lubią: mocne aromaty: czosnek, chili, limonkę, kolendrę.



Kalmary

Kalmary posiadają dziesięć ramion i charakterystycznie zbudowane ciało o torpedowym kształcie. Są świetnymi pływakami i doskonałymi łowcami. Stanowią popularny smakołyk na całym świecie.



Mięso: zwarte, białe i delikatne w smaku.



Idealne: do smażenia w cieście lub krótkiego grillowania, duże świetnie smakują duszone w warzywach.



Lubią: sos sojowy, natkę pietruszki, anyż.



Mięso: delikatne, słodkie w smaku.



Techniki kulinarne: odnóża pieczone lub gotowane w court-bouillon, obrane świetnie smakują z sosami vinaigrette lub majonezowymi.



Lubią: masło, oliwę, śmietaną, białe wino i koper włoski.



Homary

Homary łowi się w Europie oraz w Ameryce Północnej, stąd też pochodzą dwie najbardziej znane odmiany. Obie występują głównie w zimnych morzach, a ich głównym atrybutem są duże i mocne szczypce.



Mięso: białe, delikatne, o lekkim morskim aromacie.



Idealne: duszone à la marinière, gotowane i podawane z sosami emulsyjnymi, grillowane lub na surowo – sashimi w kuchni japońskiej.



Lubią: czosnek, seler naciowy, świeży listek laurowy, cytrynę.



Poznaj całą linię produktów Knorr Professional

Knorr Professional to produkty spełniające wysokie standardy kulinarne, dla wymagających i kreatywnych szefów kuchni.

Pomagają w codziennej pracy i pasują do indywidualnego stylu gotowania, komponując się ze świeżymi składnikami. Inspirują do tworzenia niezwykłych dań.

Dobre dla Twojego autorskiego dania, dobre dla Twojego indywidualnego stylu – to od Ciebie zależy, co z nich zrobisz.



Esencje bulionów:



Esencja bulionu wotowego 1 l



Esencja bulionu drobiowego 1 l



Esencja bulionu warzywnego 1 l



Esencja bulionu rybnego 1 l



Esencja bulionu ze skorupiaków 1 l

Redukcje do sosów:



Redukcja wołowa do sosów 0,8 kg



Redukcja drobiowa do sosów 0,8 kg



Marynata do wotowiny 0,75 kg



Marynata do wieprzowiny 0,75 kg



Marynata do drobiu 0,7 kg



Marynata do ryb i owoców morza 0,7 kg

Marynaty:

Primerby:



Primerba bazyliowa 0,34 kg



Primerba pesto 0,34 kg



Primerba czerwone pesto 0,34 kg



Primerba prowansalska 0,34 kg



Primerba grzybowa 0,34 kg



Primerba włoska 0,34 kg



Primerba czosnkowa 0,34 kg



Primerba ogrodowa 0,34 kg



Primerba tymiankowa 0,34 kg



Primerba rozmarynowa 0,34 kg



Primerba z pieczonej cebuli 0,34 kg

NOWOŚĆ



Esencja bulionu rybnego Knorr Professional 1 l

- Bogaty skład – zawiera 64% skoncentrowanego bulionu rybnego.
- Inne składniki to m.in.: cebula, sok z cytryny, liść laurowy, tymianek, pieprz czarny mielony, nasiona kopru włoskiego.
- Szerokie zastosowanie – do dań zarówno na ciepło (fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony), jak i na zimno (dipy, marynaty, galarety, tatar z łososia).
- Wysoka wydajność – ponad 60 l przyprawionych dań z 1 l produktu.
- Łatwe dozowanie.



NOWOŚĆ



Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional 1 l

- Bogaty skład – zawiera 62% skoncentrowanego bulionu ze skorupiaków.
- Inne składniki to m.in.: koncentrat pomidorowy, koncentraty z pora i cebuli, zagęszczony sok z buraka czerwonego, liść laurowy, tymianek, anyżek, pieprz czarny mielony.
- Szerokie zastosowanie – do dań zarówno na ciepło (fondy, zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, risotta), jak i na zimno (dipy, marynaty, galarety).
- Wysoka wydajność – ponad 60 l przyprawionych dań z 1 l produktu.
- Łatwe dozowanie.



Esencje bulionów

Buliony w płynie do przyprawiania, które wydobywają głębię smaku potraw. Nadają wyrazisty smak mięsa lub warzyw, jednocześnie nie dominując nad smakiem dania.

- Posiadają bogaty skład: przede wszystkim 52-67% zawartości skoncentrowanego bulionu (w zależności od rodzaju esencji), warzywa i przyprawy.
- Płynny format ułatwia dozowanie i doskonale rozprowadza się w gorących i zimnych daniach.
- Znajdą zastosowanie w wielu ciepłych i zimnych daniach, takich jak: zupy, sosy, dania jednogarnkowe, makarony, risotta, farsze, marynaty, dipy, galarety.
- Mają wysoką wydajność: ponad 60 l przyprawionych dań z 1 l produktu.



Esencja bulionu wołowego 1 l

Zawiera m.in.: 62% skoncentrowanego bulionu wołowego, tłuszcz wołowy, koncentrat soku z cebuli, olej słonecznikowy, czosnek.

Esencja bulionu drobiowego 1 l

Zawiera m.in.: 52% skoncentrowanego bulionu drobiowego, tłuszcz kurzy, koncentraty soków z pora, marchwi i cebuli, pieprz czarny, kurkumę.



Esencja bulionu warzywnego 1 l

Zawiera m.in.: 67% skoncentrowanego bulionu warzywnego, sok z marchwi, cebuli i pora, czosnek, olej słonecznikowy.

Redukcje do sosów

Doskonałe podstawy autorskich sosów i składniki dań pieczonych oraz duszonych.

- Nadają głęboki smak i kolor pieczonego mięsa oraz bardzo dobrze zagęszczają.
- Nadają się do dalszej redukcji i mogą zostać przyprawione według indywidualnych preferencji.
- Są proste w użyciu: forma miękkiej pasty szybko i równomiernie rozprowadza się w daniu.



Redukcja wołowa do sosów 0,8 kg

Zawiera m.in.: 25% skoncentrowanego bulionu wołowego, warzywa i ziota.



Redukcja drobiowa do sosów 0,8 kg

Zawiera m.in.: 32% skoncentrowanego bulionu drobiowego, warzywa i ziota.



Marynaty

Mieszanki wysokiej jakości ziół i przypraw do marynowania lub przyprawiania mięs, ryb i owoców morza.

- Zapewniają zawsze tę samą wysoką jakość.
- Nadają mięsu wspaniały smak, kolor i kruchość.
- Znakomicie łączą się z innymi składnikami, takimi jak olej, oliwa, wino, brandy czy soki z cytrusów.



Marynata do wołowiny 0,75 kg

Zawiera m.in.:
czosnek, pieprz czarny, gorczycę, kolendrę, oliwę z oliwek, chili, gałkę muszkatołową, nasiona selera.

Marynata do wieprzowiny 0,75 kg

Zawiera m.in.:
czosnek, pieprz czarny, bazylię, kolendrę, oliwę z oliwek, skórkę pomarańczową, gałkę muszkatołową, szatwię, chili.



Marynata do drobiu 0,7 kg

Zawiera m.in.:
czosnek, pieprz czarny, oliwę z oliwek, rozmaryn, pieprz cayenne, kolendrę, gorczycę, nasiona kozieradki.

Marynata do ryb i owoców morza 0,7 kg

Zawiera m.in.:
pieprz czarny, skórkę cytryny, czosnek, rozmaryn, kolendrę, natkę pietruszki, oliwę z oliwek, koperek.



Primerby

Aromatyczne przyprawy w paście, których podstawę stanowią świeże zioła, warzywa lub grzyby, połączone z olejami roślinnymi i solą.

- Mają intensywny, skoncentrowany smak.
- Stanowią świetną alternatywę dla świeżych ziół i warzyw, które szybko wędną oraz tracą aromat i kolor.
- Znakomite jako przyprawa do dań zarówno ciepłych, jak i zimnych.



Primerba bazyliowa 0,34 kg



Primerba włoska 0,34 kg



Primerba Pesto 0,34 kg



Primerba czerwone pesto 0,34 kg



Primerba prowansalska 0,34 kg



Primerba ogrodowa 0,34 kg



Primerba czosnkowa 0,34 kg



Primerba grzybowa 0,34 kg



Primerba rozmarynowa 0,34 kg



Primerba z pieczonej cebuli 0,34 kg



Primerba tymiankowa 0,34 kg



Więcej profesjonalnych
inspiracji znajdziesz na
www.ufs.com

Unilever Polska Sp. z o.o.
Unilever Food Solutions
ul. Baltycka 43, 61-017 Poznań
infolinia 800 66 11 11
www.ufs.com

