



¡Sabor en acción!

Aderezos Líquidos Knorr, una combinación única de sabores para realzar cualquier plato.



¡EL MUNDO PIDE A GRITOS MÁS SABOR!

La forma de comer fuera de casa está en continua evolución, debido a la aparición de nuevas tendencias y estilos de vida. Los comensales están desafiando a los chefs a crear recetas cada vez más originales y de mayor calidad. La competencia y los costos han aumentado y la presión por ofrecer platos únicos y profundamente sabrosos es muy alta. Por ello, los chefs profesionales deben encontrar maneras de mantener una oferta actualizada, diferenciada y atractiva. Necesitan ingredientes que potencien el sabor de sus platos, si quieren sorprender y seducir a su público.

Knorr ha lanzado una nueva gama de sabores intensos que le dará a los chefs una caja de herramientas de sabores complejos y difíciles de conseguir, ayudándolos a poner su personalidad en cada uno de sus platos.







SABOR EN ACCIÓN, INTENSIDAD Y EFICACIA

Los Aderezos Líquidos Knorr (Cítrico, Sabor Umami y Ahumado) con tecnología patentada, son una solución de sabor rápida y eficaz, para potenciar tus platos y mejorar el rendimiento de tu cocina, procesos y elaboraciones al máximo. Un producto líquido, versátil y natural, que podrás aplicar a un sinfín de técnicas culinarias, ingredientes y recetas.

Soluciones en clave sabor hechas con ingredientes auténticos y técnicas culinarias reales que requieren mucho tiempo, como fumar y asar.

UN AHORRO DE TIEMPO QUE APUESTA POR LOS SABORES INTENSOS, EN CUALQUIER MOMENTO Y LUGAR.



UNA GAMA DE SABORES
INTENSOS Y ÚNICOS.

HECHOS CON INGREDIENTES
NATURALES SELECCIONADOS
POR EXPERTOS CULINARIOS.

PREPARADOS CON UNA
TECNOLOGÍA ÚNICA, QUE
APORTA MÁS SABOR CON UN
50% MENOS DE SAL.

100% NATURAL*, SIN GLUTEN
Y SIN LACTOSA, APTO PARA
VEGETARIANOS.

*En dos de las tres variedades.





Rubén Somacarrera,
chef del
GRAN CASINO SARDINERO

Olga García,
chef de
SUKALDE CATERING

Emilio Gutiérrez,
chef del restaurante
LA MALINCHE





3 CHEFS TE HABLAN DESDE SU EXPERIENCIA

Son muchos los chefs profesionales que han hallado en los Aderezos Líquidos Knorr una solución de sabor indispensable para sus platos, ya sea en restaurantes de gran tamaño o mediano, que deben cocinar para muchos comensales a la vez, o en bares y restaurantes de reducidas dimensiones, que necesitan optimizar sus procesos sin que eso afecte a la intensidad del sabor que ofrecen.



RUBÉN SOMACARRERA

CHEF DEL GRAN CASINO SARDINERO (SANTANDER)

“La naturalidad del producto es muy importante porque la asocio a la calidad”

Trabajamos con grandes volúmenes de comensales, entre 60 y 70 mil al año. El Aderezo Cítrico de Knorr nos aporta el equilibrio que buscamos en nuestros platos y sabores.

La combinación perfecta de mandarina, lima y yuzu que muchas veces no encuentro en el mercado, debido a la estacionalidad del producto.

QUÉ ME APORTA

- Súper intuitivo y fácil de usar.
- Frescor, toques de mandarina, lima y yuzu.
- Te da un sabor brutal.
- 100% natural
- No requiere refrigeración.

ADEREZO CÍTRICO

INGREDIENTES UTILIZADOS EN SU PREPARACIÓN

CONCENTRADO DE JUGO DE MANDARINA

- Se utilizan 9 kg de mandarinas para obtener 1 kg de concentrado de mandarina.



CONCENTRADO DE JUGO DE LIMA PERSA

- Recién exprimido, concentrado y congelado. Se utilizan 7 kg de lima para 1 kg de concentrado.



JUGO DE YUZU

- Elaborado a partir de yuzu fresco. Exprimido, procesado y congelado. Concentración natural. 14-15 yuzu por kg de jugo.



EXTRACTO DE LIMÓN

- Extracto natural obtenido de limones.





OLGA GARCÍA

CHEF DE SUKALDE CATERING (SANTURTZI)

**“Un producto libre de alérgenos
adaptado a los requerimientos
nutricionales de nuestros clientes”**

Cuando tenemos que elaborar grandes cantidades de comida es muy difícil conseguir el sabor. Siempre nos ayudamos de los Aderezos Líquidos Knorr.

Un producto muy versátil que nos permite terminar carnes al horno, verduras al vapor, marinados y múltiples elaboraciones, y darles un toque diferente.

QUÉ ME APORTA

- Un toque ligero, sorprendente, sin recargar la receta.
- Mantiene la esencia de la carne, la verdura o de cualquier elaboración.
- Ingredientes naturales.
- Sin gluten ni lactosa.
- Muy versátil.
- Alto rendimiento para grandes cantidades de comida.

ADEREZO AHUMADO

INGREDIENTES UTILIZADOS EN SU PREPARACIÓN

PURÉ DE CEBOLLAS ASADAS AL HORNO

- Cebollas asadas al horno durante 1 hora. Se lavan las cebollas frescas, se pelan, se cortan, se asan durante 1 hora, se mezclan con azúcar de caña y sal marina, y se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



AHUMADO DE MADERAS NOBLES

- Un proceso natural por el cual se calientan virutas de madera de arce, cerezo, roble, nogal y fresno.



A chef is cooking in a kitchen. In the foreground, there is a bottle of Knorr Umami seasoning. The chef is using a pan on a gas stove, and steam is rising from the food. The background is a kitchen setting with various cooking utensils and ingredients.

EMILIO GUTIÉRREZ

CHEF DEL RESTAURANTE LA MALINCHE (SANTANDER)

**“Me aporta facilidad a la hora de
hacer los platos, sabor y rapidez”**

Las dimensiones de nuestra cocina son pequeñas, pero tenemos que cocinar un gran volumen de comida. Usamos el aderezo Umami Knorr porque debemos producir muchos platos de forma rápida, y no queremos renunciar al sabor.

El sabor umami, que significa sabroso, es difícil de conseguir porque normalmente requiere de elaboraciones largas.

QUÉ ME APORTA

- Las aplicaciones son múltiples (al vacío, salteados, arroces y pastas).
- Aporta un sabor bastante potente.
- Fácil y rápido de utilizar.
- Platos más sabrosos.
- Sin exceso de salado.

ADEREZO SABOR UMAMI

INGREDIENTES UTILIZADOS EN SU PREPARACIÓN

PURÉ DE CEBOLLAS ASADAS AL HORNO

- Se lavan las cebollas frescas, se pelan y se asan al horno durante 1 hora y luego se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



PURÉ DE AJOS ASADOS AL HORNO

- Los dientes de ajo fresco se asan al horno durante 1 hora, se hacen puré y a continuación se congelan rápidamente para conservar su color y sabor.



CONCENTRADO DE CEBOLLA FRITA

- Concentrado de jugo de cebolla cocinado ligeramente en grasa con azúcar. Para 1 kg de concentrado se utilizan 7,5 kg de cebollas frescas.



EXTRACTO DE AJO

- Extracto natural obtenido del ajo.





RECETAS

DESCUBRE CÓMO APLICARLOS

APTO PARA EMULSIONES

La textura líquida del Aderezo Knorr permite incorporarlo a cualquier emulsión de manera sencilla para aportar el toque de sabor deseado.



Ensalada de bacalao, pimientos asados a la leña, costra de patata y su pil pil

INGREDIENTES 10 PAX

- 800 g Lomo de bacalao
- 1 Kg Pimientos morrones
- 300 g Mezclum de lechugas
- 1 Kg Patatas
- 1 uni Cabeza de ajo
- 300 g Hellmann's Original
- 1 L Aceite de oliva
- 15 g Aderezo Líquido Ahumado Knorr
- Cebollino picado y Croutons

ELABORACIÓN

PARA LA ENSALADA

Lavar y pelar las patatas, cortar en láminas e introducir en un cazo junto con 400 ml de aceite y media cabeza de ajos. Hornear durante 30 min. Asar los pimientos en el horno, una vez asados, pelar y retirar las semillas, cortar en tiras y poner a punto de sal. Pochar el bacalao con el resto del aceite y el ajo previamente infusionado, retirar y hacer una salsa pil pil con ayuda de un colador. Mezclar la mayonesa Hellmann's Original junto con el Aderezo Líquido Ahumado Knorr e introducir en un biberón.

TERMINACIÓN Y EMPLATADO

En un aro poner de base el mezclum, sobre este los pimientos asados en tiras y aliñar con la mayonesa de ahumado. Sobre esto poner las láminas de bacalao y finalizar con la patata. Salsear con la salsa pil-pil.



APTO PARA ADOBAR

Podemos incluirlo
como un ingrediente
más en un adobo.
Ideal en cocciones a
baja temperatura.



Costilla de vaca asada a baja temperatura

INGREDIENTES 10 PAX

- 2 Kg Costillas de vaca
- 500 ml Fondo Profesional de Carne Knorr
- 50 g Aderezo Líquido Ahumado Knorr
- 200 g Miel
- 1 cs Sal
- 1 cs Pimienta negra
- 1 cs Maizena Express Oscura
- 1 Kg Patatas

ELABORACIÓN

Cortar las costillas, limpiar los palos y retirar la grasa y membranas superficiales.

Salpimentar y embadurnar con el Aderezo Líquido Ahumado Knorr e introducir en bolsa de vacío junto con la miel y el Fondo Profesional de Carne Knorr. Sellar las bolsas con 100% de vacío y cocinar en horno vapor o circulador de agua durante 19h a 69°C. Abatir.

Abrir la bolsa y escurrir el caldo en un cazo, reducir hasta que tenga textura, ayudándote con la Maizena Express Oscura.

Dar a la costilla un golpe fuerte de parrilla y glasear con la salsa.

Servir sobre unas patatas puente nuevo.



**APTO PARA
ADEREZAR**

El Aderezo Líquido Ahumado Knorr nos dará el toque de sabor que hará que parezca que los ingredientes han pasado por parrilla.



Tacos de berenjena pibil

INGREDIENTES 10 PAX

- 5 uni Berenjenas
- 1 cs Comino, Pimentón, Cayena Molida, Ajo en polvo y Sal
- 40 ml Aderezo Líquido Ahumado Knorr
- 400 g Repollo
- 400 g Lombarda
- 200 g Zanahoria rallada
- 400 g Hellmann's Original
- 200 g Manzana Granny Smith
- 20 uni Tacos de trigo

ELABORACIÓN

PARA LAS BERENJENAS

Pinchar las berenjenas con un tenedor y asar en el horno a 150°C. Pasarlas a una bandeja y tapar con film para que suden durante 20 min. para poder retirar la piel. Retirar la piel de la berenjena y cortarla en tiras. En un bowl mezclar las especias, el Aderezo Líquido Ahumado Knorr y la tiras de berenjena. Asar el conjunto en bandeja antiadherente a 120°C. hasta que las puntas de las berenjenas se empiecen a secar.

PARA LA ENSALADA COLESLAW

Picar en juliana el repollo, la lombarda y la manzana, y mezclar con la zanahoria rallada y la Hellmann's Original.

TERMINACIÓN Y EMPLATADO

Calentar los tacos sobre la plancha y disponer por encima la berenjena, y sobre esta la ensalada coleslaw.



APTO PARA CONDIMENTAR

El Aderezo sabor Umami Knorr ayudará a que tus platos obtengan el punto de sabor adecuado y equilibrado.



Patatas rellenas de hongos y espuma de huevo trufado

INGREDIENTES 10 PAX

- 2 Kg Patatas
- 500 g Champiñones
- 500 g Shiitake
- 200 g Chalota
- 200 g Mantequilla
- 50 g Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr
- 5 uni Huevos
- 100 ml Krona Original
- 1 cs Aceite de trufa
- 1 cs Sal

ELABORACIÓN

Pelar y recortar las patatas y vaciar por la parte superior con la ayuda de un sacabolas. Hornear en horno de vapor 15 min a 100°C. en bandeja perforada y con la parte vacía hacia abajo, reservar.

Para el relleno picar las chalotas en brunoise muy fina, y pochar con la mantequilla, incorporar los champiñones y shiitake también en brunoise muy fina. Una vez todo pochado incorporar el Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr. Reservar.

Freír los huevos en aceite de oliva, escurrir e introducir en Thermomix®, incorporar el aceite de trufa, la Krona Original y la sal y triturar a máxima velocidad. Colar e introducir en sifón con dos cargas.

Freír los cilindros de patata en abundante aceite hasta obtener un bonito color dorado, secar con papel y rellenar con el relleno de shiitake y champiñones. Terminar con la espuma de huevo sobre la patata.

**APTO PARA
SAZONAR**

Aderezo Líquido
sabor Umami Knorr
te aportará notas de
sabor en cocciones a
fuego lento.



Croquetas de jamón pollo y huevo

INGREDIENTES 10 PAX

- 250 g Pechuga de pollo
- 100 g Jamón serrano
- 10 uni Huevos cocidos
- 1 Kg Harina de trigo
- 50 g Aderezo Líquido
Sabor Umami Knorr
- 100 ml Fondo Profesional de Carne Knorr
- 10 g Leche
- 800 g Mantequilla
- 1 cs Pan rallado, Huevo líquido
pasteurizado y Sal

ELABORACIÓN

PARA LA MASA

Saltear las pechugas en una cazuela con un chorrito de aceite de oliva y cuando estén bien doradas retirarlas y una vez frías picarlas a cuchillo. En otra cazuela fundir la mantequilla a fuego lento e incorporar el jamón picado muy fino, rehogar el conjunto e incorporar las pechugas. Añadir la harina poco a poco y trabajar con varilla a la vez que vamos incorporando la leche caliente en pequeñas cantidades. Es recomendable trabajar bien la masa para obtener un resultado mas fino y cremoso. Añadimos el Fondo Profesional de Carne Knorr. Una vez terminada la masa, incorporamos los huevos cocidos picados, la sal y el Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr. Verter a una bandeja y dejar enfriar.

TERMINACIÓN Y EMPLATADO

Moldear las croquetas y empanar pasando por el pan rallado, después por el huevo y otra vez por pan rallado. Freír en abundante aceite caliente.



APTO PARA AROMATIZAR

Utiliza el Aderezo Líquido sabor Umami Knorr para dar el último toque y rectificar sabores.



Risotto de oreja de cerdo y calamar

INGREDIENTES 10 PAX

50 g	Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr	800 g	Arroz carnaroli
		1 cs	Aceite de oliva
1 uni	Oreja de cerdo	200 g	Queso parmesano
1 uni	Puerro	200 g	Mantequilla
2 uni	Zanahoria	1 cs	Vino de Jerez palo cortado
2 uni	Cebolla	3,5 L	Agua
1 uni	Tomate		
2 uni	Clavo de olor		
1 uni	Hueso de jamón		
1 Kg	Calamar		
-	Ajo		

ELABORACIÓN

En una olla express introducir el agua, la oreja, una cebolla claveteada, el puerro, el tomate, la zanahoria y el hueso de jamón. Cocer durante 1 hora aprox. Retirar la oreja y picar en dados cuando enfíe. Reservar. Retirar el hueso de jamón. Triturar las verduras, pasar por el chino y volver a introducir en el caldo. Reducir este caldo a la mitad. Reservar.

Para el risotto fundear la cebolla y el ajo picados con el aceite de oliva, añadir el calamar limpio y cortado en dados, rehogar 2 min. y añadir el vino de Jerez, dejar evaporar. Añadir 100 g de mantequilla y una vez fundido el arroz, saltear durante un minuto e ir añadiendo el caldo de la cocción de la oreja en tres veces sin parar de remover. Cuando el arroz esté listo, incorporar el resto de la mantequilla, el Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr y el queso parmesano rallado.

**APTO PARA
ADEREZAR**

El Aderezo Líquido
sabor Umami Knorr
ayuda a que los
ingredientes tengan
más personalidad.



Pulpo, polenta, compota de tomate y alioli de pimentón

INGREDIENTES 10 PAX

250 g	Polenta	20 g	Sal
500 ml	Leche	1 cs	Aceite de
500 ml	Fondo Profesional	oliva	
de Pollo Knorr		300 g	Hellmann's
80 g	Mantequilla		Original
40 g	Aderezo Líquido	25 g	Primerba de Ajo
	Sabor Umami Knorr		Knorr
1 cs	Sal	20 g	Pimentón
1 Kg	Pulpo		
10 uni	Tomates cherry		
30 g	Azúcar		

ELABORACIÓN

Para la polenta, mezclar la leche y el Fondo Profesional de Pollo Knorr y llevar a ebullición. Añadir la mantequilla y la sal, incorporar la polenta removiendo con unas varillas. Cocer durante unos 25 min. a fuego lento. Añadir el Aderezo Líquido Sabor Umami Knorr. Extender sobre un molde, tapar con un film y dejar enfriar.

Para la compota de manzana precalentar el horno a 90°C., cortar los tomates por la mitad, disponerlos sobre una bandeja y espolvorear sobre ellos la sal y el azúcar, rociar con aceite. Dejar los tomates secar en el horno durante 1 hora y media con el tiro abierto.

Marcar la polenta en sartén con un poco de aceite para que coja un bonito color dorado. Sobre la polenta disponer los tomates cherry y sobre estos el pulpo marcado en parrilla, terminar con un alioli de Hellmann's Original con pimentón y la Primerba de Ajo Knorr.



APTO PARA SALSAS

Es un complemento cítrico muy bien equilibrado que al ser líquido tiene un uso muy intuitivo y que no necesita dosificación.



Ensaladilla rusa con alcachofas de El Prat

INGREDIENTES 10 PAX

2 Kg	Patata monalisa	15 ml	Aderezo Líquido Cítrico Knorr
400 g	Zanahoria fresca		
300 g	Hellmann's Original	102 ml	Aceite de girasol
300 g	Atún en aceite de oliva	2 uni	Huevo cocido
200 g	Guisantes frescos del Maresme	6 uni	Corazones de alcachofas de El Prat
100 g	Aceitunas en conserva	3 uni	Gildas
		1 uni	Alcachofas
			Aceite del atún, Caldo de piparras y Colines de pan

ELABORACIÓN

Hervir la patata con la piel y la zanahoria pelada. Pelar y cortar ambas con la mezcla un poco caliente para que se amalgame mejor la mayonesa. Cocer los corazones de alcachofas pelados al vacío en agua durante 40 min. a 80°C. y reservar. Mezclar Hellmann's Original con el Aderezo cítrico Knorr, el aceite del atún, el aceite de girasol y el agua de las gildas. Colocar todo en un biberón, cocer los guisantes y mezclar con la patata y la zanahoria. Picar el huevo duro y añadir a la mezcla. Picar el pepinillo, las anchoas y las gildas y juntar con todo. Mezclar toda la mezcla con la mayonesa cítrica.

Cortar los corazones de alcachofas y colocar la ensaladilla. Pelar una alcachofa y filetearla fina para después freirla y hacer un crujiente. Terminar con los colines de pan.

**APTO PARA
ALIÑAR**

El Aderezo Cítrico Knorr te aporta puntos de sabor muy interesantes que recuerdan a la piel de los cítricos.



Tártar de txitxarro, aguacate y mayonesa de cítricos

INGREDIENTES 10 PAX

- 1,5 Kg Txitxarro
- 300 g Aguacate
- 300 g Tomate
- 150 g Chalota
- 25 g Aderezo Líquido Cítrico Knorr
- 150 g Hellmann's Original
- 100 g Salsa de soja
- 50 g Aceite de sésamo
- 100 g Huevas de trucha
- 1 cs Sal

ELABORACIÓN

PARA EL TÁRTAR

Eviscerar los txitxarros, sacar los lomos y retirar la piel. Picar la carne en dados pequeños. Escaldar los tomates y pelarlos, cortar al medio y retirar la semillas y el agua de vegetación, picar en dados pequeños. Pelar y picar los aguacates en dados pequeños. Pelar y picar las chalotas en brunoise muy fina. Juntar la carne de txitxarro, el tomate e aguacate y la chalota y aliñar con el Aderezo Líquido Cítrico Knorr y el resto de ingredientes.

TERMINACIÓN Y EMPLATADO

Disponer el conjunto en un molde y terminar con unas huevas de trucha.

Descubre nuestros productos
y compra online en www.ufs.com

Unilever Food Solutions España
☎ 902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

