



El poder de la cuchara más tradicional



Ofrece a tus clientes
lo mejor de la temporada.





A los chefs nos encanta cocinar con ingredientes de temporada.

Como sabrás, a los productos de temporada se les llama así porque es cuando alcanzan su momento de esplendor en cuanto a sabor, textura, precio y posibilidades de preparación.

Por eso, si queremos conseguir unos platos de cuchara a la altura de nuestra exigente demanda, estos productos son imprescindibles para lograrlo.

Queremos ayudarte a sacar el mejor partido a la temporada de frío con los mejores aliados: los ingredientes que te ofrece la temporada y los que te ofrece Knorr.



Salva García
Departamento Culinario





¿Qué aportan a nuestra cocina los ingredientes de temporada?

- ① Gracias a su estacionalidad, tienen mejor precio y sabor.
- ② En su momento de madurez, son sanos y sabrosos y tienen un alto grado de vitaminas y minerales.
- ③ Aportan variedad y hacen que el plato sea aún más especial y único.
- ④ Dan frescura y calidad en la carta.
- ⑤ Habitualmente, son productos Km0, con menos gastos de transporte y distribución y un impacto menor en el medio ambiente.

Esta temporada se llevan...

Descubre los ingredientes que te ayudarán a sacar el mejor sabor de tus preparaciones.



Verduras



Acelgas



Berenjena



Berenjena rallada



Cebolla



Cebolla dulce



Cebolla morada



Chirivía



Bulbo hinojo



Judías verdes



Lechuga



Patatas



Pepinos



Pimiento italiano



Pimiento padrón



Pimiento rojo



Puerro



Remolacha



Tomates



Tomate corazón bucy



Tomate Montserrat



Tomate raff



Apio



Calabacín



Calabaza



Patata violeta



Coliflor



Repollo



Espinacas



Col lombarda



Tomate rosado



Cardo



Bimi



Escarola



Romanescu



Endivia



Coles de bruselas



Rabanitos



Grellos



Nabo



Calçot



Calabacín
redondo



Espárragos



Alcachofas



Brocoli



Zanahorias



Patatas ratte



Apionabo



Ajos tiernos



Guisantes



Habas



Cebolleta

Setas



Angula del
Monte amarilla



Boletus



Cola de
ratón



Huevo
de rey



Lengua
de vaca



Llanega
negra



Níscalo



Rebozuelo



Trompeta
de la muerte



Angula del
Monte negra



Senderuela



Gurumelo



Seta de marzo



Criadilla



Perretxiko

Legumbres



Carbanzos



Judías



Judías pintas



Alubia riñón



Lentejas



Sólo los meses de otoño



Sólo los meses de invierno

Nuestros mejores ingredientes

Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Para dar el toque final de sabor a tus platos.



Caldos Sazonadores Knorr

Realza tus platos con el mejor sabor:

Caldo de pollo elegido mejor sabor del mercado.

Caldo de pescado elegido n.1 por chefs.



Bovril

Aporta color y sabor rustido a guisos, carnes a la plancha, steak tartar, etc.

Elaborado con huesos y carne de vacuno.



Roux

Elegido por chefs como Roux con mejor textura del mercado.

Espesor y brillo sin grumos, en tan sólo un minuto.



Primerba Knorr

Mezcla de diferentes plantas aromáticas conservadas en aceite.



Fondos Profesionales Knorr

El Primer fondo cocinado como tú lo harías. 100% natural.



A close-up photograph of a bowl of soup. The bowl is a deep red color with a light-colored rim. The soup is a light, creamy color. In the bottom right corner, there is a garnish consisting of a piece of artichoke, a piece of mushroom, a piece of seaweed, and some green herbs. The background is a dark, textured surface.

30 platos para aprovechar lo mejor de la temporada



Garbanzos con espinacas y bacalao



Ingredientes de temporada



Garbanzos Espinacas

Otros ingredientes

Cebolla
Puerro
Laurel
Ajo
Bacalao
Sal
Caldo líquido
concentrado Marisco
Knorr



*Nos aporta ese toque
especial a marisco.*

Lentejas estofaditas a la gallega



Ingredientes de temporada



Lentejas Cebolla roja

Otros ingredientes

Zanahoria
Ajo
Chorizo
Lacón
Laurel
Pimentón picante
Caldo sazónador
en polvo vegetal
Knorr



Crema de calabaza y langostinos



Ingredientes de temporada



Calabaza Cebolla seca

Otros ingredientes

Puerro
Zanahoria
Patata
Langostino
Sal
Caldo líquido
concentrado Vegetal
Knorr



*Rectifica el sabor con tan solo una
cucharada en el último momento y
aporta el sabor perfecto a vegetales*

Sopa de pescado y arroz



Ingredientes de temporada



Cebolla



Puerro

Otros ingredientes

Arroz
Pimientos secos
Tomate
Gambitas
Rape
Merluza
Laurel
Sal
Caldo sazónador
en polvo Pescado
Knorr



Puré de lentejas y aceite de finas hierbas



Ingredientes de temporada



Lentejas



Cebolla

Otros ingredientes

Ajo
Puerro
Lentejas
Caldo sazónador
de pollo Knorr
Primerba de
finas hierbas



*Aporta un fresco sabor a una mezcla
de cuatro hierbas: cebollino, perifollo,
estragón y perejil*

Patatas estofadas con sepia



Ingredientes de temporada



Patatas



Puerro

Otros ingredientes

Pimiento verde
Ajo
Azafrán
Guisantes
Sepia
Caldo sazónador
de pescado Knorr
Primerba de ajo



Judías pintas con oreja de cerdo



Ingredientes de temporada



Judías pintas



Cebolla

Otros ingredientes

Tomates
Ajo
Pimiento verde
Oreja de cerdo
Chorizo
Caldo de carne
Knorr



Albóndigas de pollo con crema de puerro



Ingredientes de temporada



Puerros



Tomates

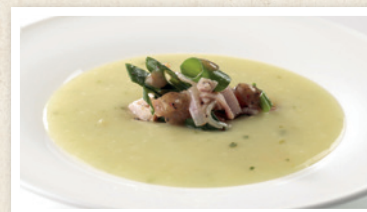
Otros ingredientes

Perejil
Ajo
Carne picada
de pollo
Caldo de pollo
Knorr



*Te aporta todo el sabor
de ave que se busca en una
cocina profesional.*

Crema de champiñones y virutas de jamón



Ingredientes de temporada



Champiñones



Puerro

Otros ingredientes

Cebolla
Jamón país
Sal
Caldo vegetal
Knorr



Cocido mayor



Ingredientes de temporada



Garbanzos



Repollo

Otros ingredientes

Patatas
Zanahorias
Tocino
Gallina
Morcillo
Hueso de caña
Chorizo y morcilla
Sal
Bovril Knorr
Caldo líquido concentrado de carne Knorr



Intensifica ese sabor a carne horneada dándole un color muy auténtico.

Crema de castañas y gelatina de carne



Ingredientes de temporada



Castañas



Alcachofas

Otros ingredientes

Leche evaporada
Leche
Gelatina
Margarina
Romero
Perejil
Sal
Caldo sazonnador en polvo doble caldo carne Knorr
Fondo de carne Knorr



Espinacas a la crema con piñones



Ingredientes de temporada



Espinacas



Piñones

Otros ingredientes

Manzana golden
Piñones
Cebolla
Laurel
Sal
Caldo líquido concentrado de verduras Knorr
Knorr Cuisine



Sopa de ajo con almendras



Ingredientes de temporada



Ajo

Pan

Otros ingredientes

Pimentón dulce
Huevos
Aceite oliva
Almendras
Pimienta blanca
Sal
Caldo de verduras
Knorr
Primerba ajo



*Realza el sabor y aroma
a los vegetales de temporada*

Cocido madrileño



Ingredientes de temporada



Zanahorias

Patatas

Otros ingredientes

Ajo
Garbanzos
Hueso jamón
Morcillo
Pollo
Chorizo
Jamón
Tocino
Perejil
Sal
Caldo sazónador
en polvo doble
caldo carne Knorr



Crema de zanahoria y crujiente de pan



Ingredientes de temporada



Zanahorias

Patatas

Otros ingredientes

Puerros
Pan tostado
Cebolla
Sal
Caldo líquido
concentrado
de pollo Knorr



Patatas amarillas



Ingredientes de temporada



Patatas

Pimiento verde

Otros ingredientes

Puerros
Azafrán
Ajo
Cebolla
Costilla cerdo
Chorizo
Caldo sazonnador en polvo vegetal Knorr



Crema de cebolla y cerveza



Ingredientes de temporada



Cebolla

Otros ingredientes

Azúcar
Tomillo seco
Cerveza
Krona Original
Yemas de huevo
Caldo líquido concentrado de verduras Knorr
Margarina Tulipán



Salttea con un poco de caldo para ofrecer un sabor extra a verdura y un toque de color

Almejas gallegas con cachelos



Ingredientes de temporada



Patatas

Pimiento verde

Otros ingredientes

Ajo
Cebolla
Vino blanco
Perejil
Tomate
Almejas
Caldo de pescado Knorr



Callos con cap y pota



Ingredientes de temporada



Cebolla



Pimiento verde italiano

Otros ingredientes

Ajo
Tomate
Guindillas
Garbanzos
Vino blanco
Tripa blanca
Cabeza de ternera
Caldo sazonar en polvo sabor carne knorr



Sopa de menudillos



Ingredientes de temporada



Chirivía



Nabo

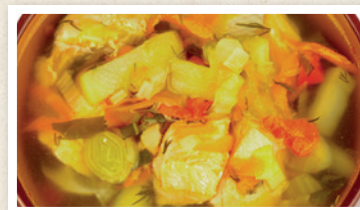
Otros ingredientes

Colinabo
Cebolla
Zanahorias
Apio
Puerro
Colorante alimenticio
Hígado de pollo
Mollejas de pollo
Gallina
Sal
Caldo de pollo Knorr



Conseguimos un sabor muy equilibrado de ave.

Porrusalda con bacalao



Ingredientes de temporada



Puerros



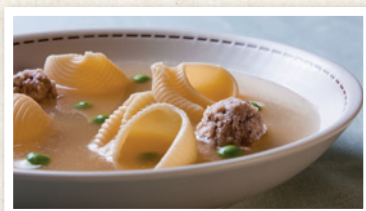
Cebollas

Otros ingredientes

Ajos
Laurel
Patata
Bacalao desmigado
Pimienta negra
Sal
Caldo sazonnador en polvo vegetal knorr



Escudella



Ingredientes de temporada



Garbanzos



Patatas

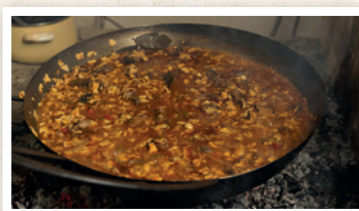
Otros ingredientes

Col verde
Nabo
Chirivía
Zanahoria
Puerro
Apio
Pelota de carne mixta
Pasta seca (galets)
Oreja de cerdo
Morro de cerdo
Caldo líquido concentrado de pollo Knorr



Nos aporta el sabor tradicional a caldo de pollo

Gazpacho manchego



Ingredientes de temporada



Pimiento verde



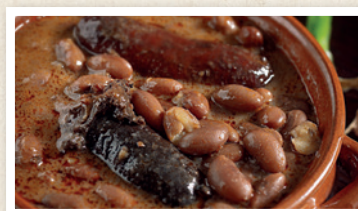
Ajo

Otros ingredientes

Tomates
Laurel
Pimenta negra
Tomillo
Perejil
Tostas de pan
Conejo
Perdiz
Fondo de pollo Knorr



Fabada asturiana



Ingredientes de temporada



Fabes



Cebolla

Otros ingredientes

Chorizo
Morcilla
Panceta curada
Sal
Caldo sazonar en polvo sabor carne Knorr



Guisantes con jamón y huevo de codorniz



Ingredientes de temporada



Guisantes



Cebolla

Otros ingredientes

Puerro
Laurel
Pimienta negra
Ajo
Jamón país
Huevo codorniz
Caldo líquido concentrado de verduras Knorr



Salta con un poco de caldo para ofrecer un sabor extra y un toque de color.

Crema de alcachofa y níscalos



Ingredientes de temporada



Cebolla



Níscalos

Otros ingredientes

Ajo
Perejil picado
Vino blanco
Pimentón dulce
Sal
Caldo sazonador en polvo vegetal Knorr
Primerba cebolla dorada



Sopa de pescadores



Ingredientes de temporada



Zanahorias



Puerro

Otros ingredientes

Cebolla
Tomate triturado
Ajos
Harina
Vino blanco
Brandy
Azafrán
Gambas
Merluza
Almejas
Rape
Mejillones
Caldo líquido concentrado de marisco Knorr



Patatas con cordero y trompetas de la muerte



Ingredientes de temporada



Patatas Trompetas de la muerte

Otros ingredientes

Tomates
Pimiento rojo
Cebolla
Laurel
Pimentón dulce
Perejil
Sal
Cordero
Caldo sazonnador
en polvo doble
caldo de carne
knorr



*Nos aporta un
sabor profundo
a carne.*

Marmitako de bonito



Ingredientes de temporada



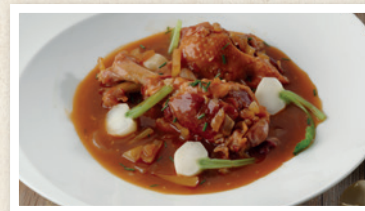
Patatas Pimiento verde

Otros ingredientes

Cebolla
Ajo
Guindillas
Pimiento
choricero
Tomate
Bonito
Caldo de pescado
Knorr



Guiso de pollo con soja y calabaza



Ingredientes de temporada



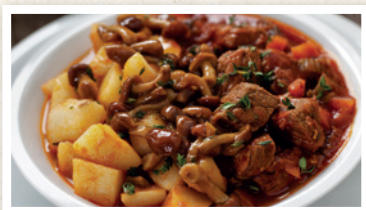
Cebolla Manzana ácida

Otros ingredientes

Calabaza
Zanahoria
Vino blanco
Salsa soja
Pimienta blanca
Aceite oliva
virgen
Muslo pollo
Pechuga pollo
Caldo de pollo
Knorr



Patatas con cordero y llanega negra



Ingredientes de temporada



Llanega
negra



Tomate

Otros ingredientes

Pimiento rojo
Cebolla
Laurel
Pimentón dulce
Cordero
Caldo líquido
concentrado de
pollo Knorr
Caldo líquido
concentrado de
carne Knorr



*Rectifica el sabor de tu receta
aplicando una cuchara de caldo en
el último momento aportará el
toque de sabor perfecto*



Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

