



# 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.

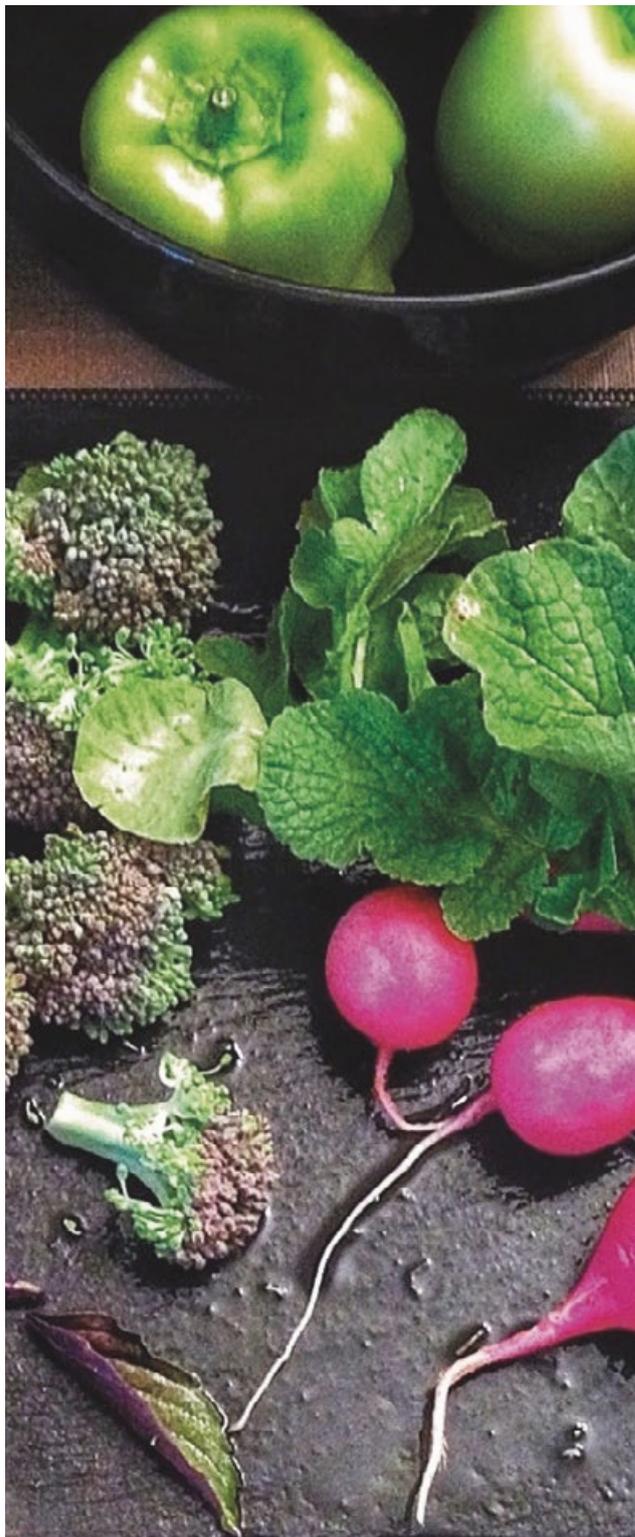
Por eso, si queremos conseguir unos platos de cuchara a la altura de nuestra exigente demanda, estos productos son imprescindibles para lograrlo.

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?

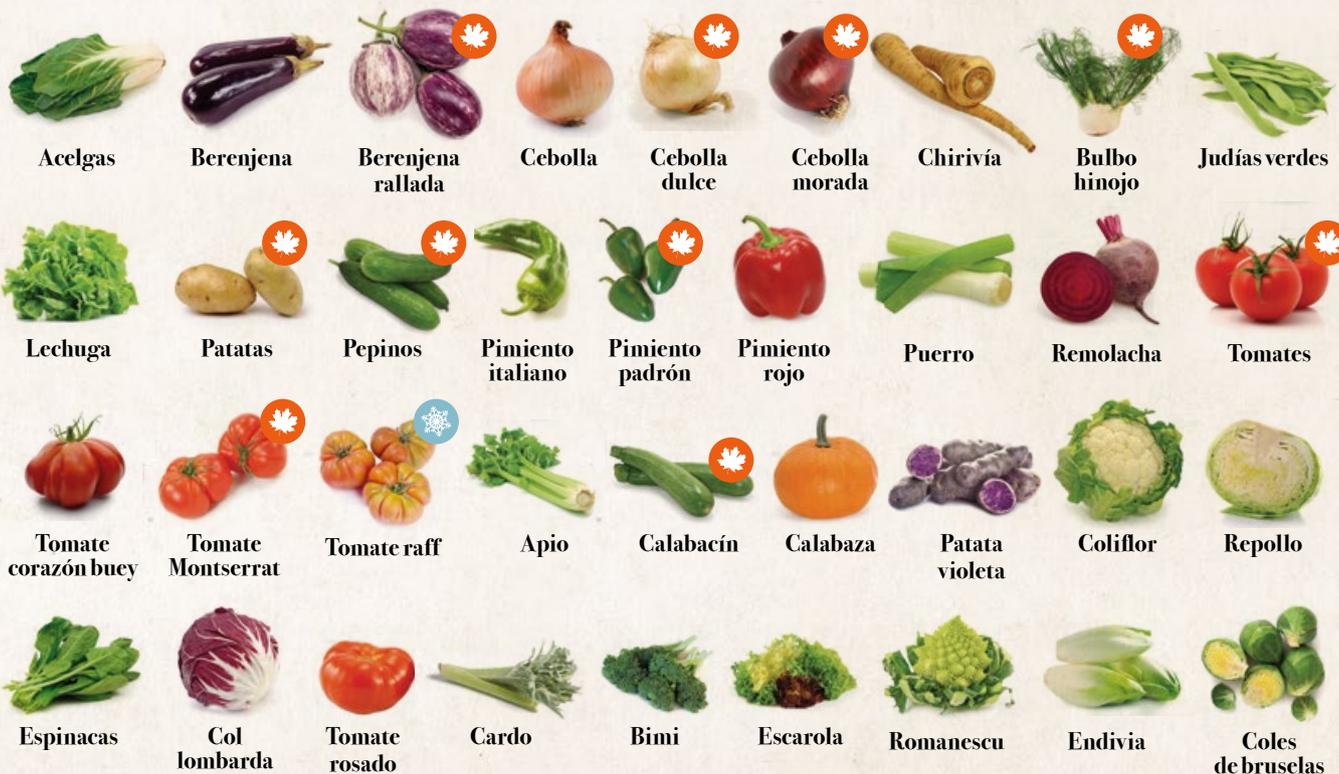
- ① Gracias a su estacionalidad, tienen mejor precio y sabor.
- ② En su momento de madurez, son sanos y sabrosos y tienen un alto grado de vitaminas y minerales.
- ③ Aportan variedad y hacen que el plato sea aún más especial y único.
- ④ Dan frescura y calidad en la carta.
- ⑤ Habitualmente, son productos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





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 top-down view of a terracotta bowl filled with a light-colored clam soup. The soup is garnished with fresh green chives, golden-brown fried shallots, and a cinnamon stick. The bowl sits on a grey textured cloth.

# 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 sazonal  
en polvo Pescado  
Knorr



## Puré de lentejas y aceite de finas hierbas



### Ingredientes de temporada



Lentejas



Cebolla

### Otros ingredientes

Ajo  
Puerro  
Lentejas  
Caldo sazonal  
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 sazonal  
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



*Sáltela 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 sazonar 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 sazón 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**



*Saltear 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 sazónador 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 sazónador  
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 cucharada de caldo en  
el último momento aportará el  
toque de sabor perfecto*



Encuentra tus recetas  
e inspiración en [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Unilever Food Solutions España  
☎ 902 101 543  
[informacion.foodsolutions@Unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@Unilever.com)

