



Planificador de platos de temporada



Organiza tus menús y platos de carta.





Lunes 27
lentijas +
papa de tolo

**Con una buena planificación
podrás sacar más provecho a los
productos de temporada**



Martes 18
calabaza
+ lentijas

Cada viernes



lunes

mar

Los mejores platos se preparan con una buena organización.

Es muy importante que antes de empezar a cocinar, tengamos clara una visión global de todos los platos que prepararemos. De este modo, sabremos qué productos necesitaremos y conseguiremos aprovechar al máximo todos los beneficios de nuestra cocina.

Con Knorr, podrás escoger con tiempo los productos que necesitas, anticiparte al día a día de tu cocina y asegurar el mejor resultado para tus clientes.



Salva García
Departamento Culinario



1^{er}
plato

Fabada
Asturiana

2^o
plato

Cocido
Mayor

Postre

Tarta
de Queso

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo Líquido concentrado de Marisco Knorr

Rectifica el sabor de tu receta aplicando una cuchara de caldo en el último momento, aportarás el toque de sabor perfecto.

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Bovril

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

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo de Pescado Knorr
Realza el sabor y aroma a pescado.

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Roux

*Espesa tus salsas con el Roux que ofrece
la mejor textura del mercado.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo Líquido Concentrado de pollo Knorr

*Nos ofrece un sabor a pollo muy natural
y no distorsiona el sabor de nuestra receta.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr

*Saltear con un poco de caldo líquido concentrado
para ofrecer un sabor extra y un toque de color.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Fondo de Pollo Knorr
*Parte de una materia prima de alta calidad
y una receta tradicional conseguimos un fondo
con todas las esencias y aromas.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Primerba de pesto Rojo

Nos proporciona un marinado muy saludable y fresco.

Mes _____ Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo de Verduras Knorr
Realza el sabor y aroma a los vegetales de temporada.

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo de Carne Knorr

Nos permite aplicar este sazónador en cualquier momento de elaboración de la receta.

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo Líquido Concentrado de pollo Knorr

*Nos ofrece un sabor a pollo muy natural
y no distorsiona el sabor de nuestra receta.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Primerba de Ajo
Aporta un fresco sabor a ajo.

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr

*Saltear con un poco de caldo líquido concentrado
para ofrecer un sabor extra y un toque de color.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Fondo de Pollo Knorr
*Parte de una materia prima de alta calidad
y una receta tradicional conseguimos un fondo
con todas las esencias y aromas.*

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Bovril

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

Mes _____

Semana _____

lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

1^{er}
plato

2^o
plato

Postre



Primerba de Finas Hierbas

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

Encuentra tus recetas
e inspiración en www.ufs.com

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

