

Cocina tu mejor versión, CON UNA MENOR INVERSIÓN

Te ayudamos a sacar la mejor versión de tu cocina.
La más eficiente y la más rentable.



Unilever
Food
Solutions



FRIGO®

Ayudar. Inspirar. Transformar.

En tiempos en los que los precios suben y los recursos cada vez son más reducidos, necesitamos soluciones que nos garanticen el mismo resultado, con una menor inversión.

En Unilever Food Solutions te ayudamos con este proceso de adaptación hacia una nueva cocina de ahorro, gracias a nuestros productos pensados para optimizar tu día a día entre fogones.

TOP ingredientes para hacer grandes recetas que te permiten seguir siendo el cocinero que eres, pero de una forma mucho más rentable.

Sumérgete en estas líneas y descubre cómo nuestras soluciones te ayudarán a aumentar los beneficios de tu negocio.



Estamos A TU LADO

En Unilever Food Solutions tenemos muy presentes tus inquietudes y necesidades, es desde ahí desde donde trabajamos.

Somos chefs ayudando a chefs que, cómo tú, se levantan cada día para dar lo mejor a sus clientes. En nuestro caso, innovar siempre pensando en ayudarte para encontrar solución a tus problemas cotidianos.

Por ello, queremos ser tu aliado y acompañarte en esta adaptación continua para que triunfes en tu negocio.

MÁS CERCA que nunca

Nos encontramos en un momento complicado para todos los negocios de hostelería. **Subida de precios de los suministros energéticos, productos e ingredientes por las nubes, falta de personal profesional...**

Cualquier ayuda es bienvenida y más cuando esta ayuda se propone sacar la mejor versión de tu negocio, el más eficiente y rentable.

3 realidades

INFINITAS
SOLUCIONES



Ofrecemos soluciones culinarias que te ayudan a reducir costes sin bajar la calidad de tu oferta gastronómica y, sobre todo, que permiten conservar tu esencia como chef.

3 realidades

INFINITAS
SOLUCIONES

1.

Los costes de energía han subido una barbaridad

Nuestros ingredientes te permiten reducir pasos y acelerar el tiempo de elaboración de tus recetas.

NECESIDAD



Tú mejor que nadie sabes que **hacer un caldo o un fondo bien hecho requiere una inversión de tiempo muy elevada**; lavar y cortar todas las verduras, tostarlas junto a los huesos, rehogar en agua y poner a hervir, horas y horas, hasta conseguir un resultado final deseado.

Solo en la materia prima y la energía utilizada ya se nos pueden disparar los costes. Además, nada te asegura que el resultado sea siempre el mismo.

SOLUCIÓN

Te ofrecemos **soluciones completas**, ya terminadas, que ya han pasado por todo el proceso de elaboración y **únicamente tendrás que aplicar e integrar en tu receta original.** Así te ahorras todos los pasos previos a la aplicación.



Menos gasto energético



Facilidad de aplicación

2.

Tengo que servir a mis clientes con personal poco cualificado

Tenemos **soluciones fáciles de usar** para cualquier equipo. ¡Ya no hace falta ser un experto!

NECESIDAD



Sea cual sea tú situación, **seguro que usas técnicas, procesos o haces recetas que requieren experiencia profesional** para llevarlas a cabo. La actualidad nos dice que hoy resulta muy difícil encontrar personal cualificado.

Por ejemplo, no todo el mundo sabe hacer una demiglaze y que siempre quede igual de sabrosa y brillante, con la misma textura y sin grumos... Utilizando nuestra demiglaze nunca dependerás de un "maestro salsero" para este tipo de preparaciones.

SOLUCIÓN

Nuestros ingredientes precisamente están diseñados para no tener una dependencia de personal muy especializado, con todo el ahorro que esto también supone. Además de ahorrar en costes de personal, evitaras errores en el resultado de tus recetas y podrás destinar ese tiempo a que tu personal se encargue de otras labores en cocina.



Estandarización



Sin personal cualificado



Con el personal que sale
de las escuelas públicas
no se cubre ni el

**15% DE LA
DEMANDA**

3.

Los costes de materias han subido mucho y mis márgenes son cada vez menores

3 realidades
INFINITAS
SOLUCIONES

Nuestros **TOP ingredientes** harán que generes **menos merma** y aumentes la rentabilidad de tus platos.

NECESIDAD



Uno de los mayores quebraderos de cabeza actuales en las cocinas es la volatilidad de los precios de las materias primas. Esto hace que los escandallos de las recetas se tengan que rehacer casi semanalmente si queremos tener el control de los costes.

SOLUCIÓN

Ya no tendrás que revisar a qué precio esta esa semana el kilo de cebollas, o si puedes permitirte o no ofrecer arroz caldoso en tu menú este mes.

Utilizando **nuestros ingredientes también garantizas una estabilidad de precios** en muchas de las preparaciones de tus recetas y un control sobre las mermas que estas puedan generar.



Control de mermas



Reducción costes materia prima

Nuestros TOP INGREDIENTES como solución

Nuestras ayudas culinarias van mucho más allá de simples ingredientes.

Sabemos lo complicado que resulta a veces el poder gestionar bien una cocina, que salga todo rico y que encima salgan los números.

Por todo esto nuestras soluciones van mucho más allá de la calidad de los ingredientes con los que trabajamos a diario; **pensamos en su rendimiento, en un envase que ocupe poco, en los sabores más demandados...todo para facilitar tu operativa.**

Para poder acortar los tiempos de cocinado

Te entregamos **una solución terminada y lista para aplicar**. Nosotros nos encargamos de comprar los ingredientes naturales, cortarlos, lavarlos, cocinarlos a fuego lento... nos encargamos de todas esas tareas previas que agilizarán los procesos en tu cocina. ¡Y no sufras por el resultado! Además de conservar la calidad de la materia prima, te aseguras que el resultado siempre será el mismo.

Para que puedas optimizar los gastos de tu negocio

Salsas, reducciones, aderezos, caldos concentrados...todo eso en forma de producto como solución a los procesos que más tiempo te llevan en cocina. **Si no hay procesos largos, no hay consumo energético**. Por lo tanto, te ayudamos a ahorrar en energía para que puedas invertirlo en otros aspectos de tu negocio.





Para tener un **absoluto control con las mermas** que genere tu cocina

Comprar marisco para poder hacer un buen fumet o pasarte horas cortando y lavando verduras y hortalizas para el caldo de verduras...**situaciones cotidianas que podrás ahorrarte con el uso de nuestros ingredientes.** Todos ellos pensados para no generar merma y poder reutilizarlos. ¡Listos para aplicar!

Para que **tus recetas estén siempre igual de ricas y sabrosas**

Con lo difícil que es que un cliente repita, no nos podemos permitir perderlo por un mal resultado...La estandarización en las recetas es una de las preocupaciones que nuestros ingredientes te solucionan gracias a **la estabilidad en el proceso de uso, el equilibrio de sabor** y la facilidad de aplicación. Disminuimos el margen de error y garantizamos que queden siempre igual de buenas.

Para **simplificar procesos en cocina**

Te ofrecemos soluciones completas, listas para aplicar e integrar en tus recetas. No hacen falta pasos previos, procesos tediosos, largas esperas... nada que tu personal no sea capaz de resolver. Con su simple aplicación, dales la vuelta a tus platos de siempre ganando en sabor y consistencia. **Cocinar con nuestros ingredientes es fácil,** solo tendrás que ocuparte del último paso.

TOP INGREDIENTES



Caldos Sazonadores de Pollo y Pescado

Caldo Sazonador para Paella

Caldos Líquidos Concentrados

Bovril

Salsa Demiglace



Maizena

Roux

Primerba

Aderezos Líquidos Concentrados



Caldos de POLLO Y PESCADO Knorr

Caldo deshidratado para utilizar a modo de sazonador.

Por qué somos la mejor opción

- ✓ **Pollo:** Sabor redondo y equilibrado a caldo de pollo hervido varias horas.
- ✓ **Pescado:** El perfil de sabor de caldo ligero de pescado: combina un sabor de espaldas de pescado blanco con un carácter de verduras y aromáticos.
- ✓ Con notas de verduras y ligero toque de hierbas, como la cebolla o el ajo.
- ✓ Libre de los 14 alérgenos declarables**
- ✓ Bajo en grasas, sin aditivos conservantes y sin colorantes

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Todo el sabor y consistencia de un buen caldo, sin largas horas de elaboración.
- ✓ Reduce tus costes energéticos usando menos recursos.
- ✓ Ahorro de espacio en tu cocina
- ✓ Sin mermas
- ✓ Ahorro costes materia prima

Pero, ¿cómo lo uso?

Añade una pequeña cantidad de Caldo Sazonador al final de tus elaboraciones para reforzar el sabor y eliminar así complejidad en tu cocina.



La receta clave

Si quieres saber cómo hacer estos clásicos, tenemos las recetas completas, ¡clicando **AQUI!**



ARROZ MELOSO



MERLUZA EN SALSA VERDE

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos del segmento Granulados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 3 de Octubre de 2021 (TAM Sept'21), fuente externa.
**Para la variedad de Pollo únicamente según reglamento 1169/2011.

Dale un twist a los clásicos de siempre...

SOPA DE AJO

con manitas, carabineros y poché



Ingredientes (10pax)

40g	Caldo Sazonador de Pollo Knorr	10uni	Huevos
40g	Ajos	300g	Manitas de cerdo
200g	Pan del día anterior	700g	Carabineros
75ml	Aceite de oliva	5g	Pimentón
20g	Pulpa de pimiento choricero	5g	Pimienta negra grano
150g	Salsa de tomate	2g	Laurel
2L	Agua	50g	Maizena Express Blanca

Elaboración

Para la sopa de ajo

Retirar la corteza del pan y picar. Dorar el ajo laminado en el aceite y añadir el pan y las cabezas de los carabineros, el pimentón y un poco de agua. Añadir la pulpa de choricero y el tomate. Hervir y sazonar con el **Caldo Sazonador de Pollo Knorr**. Triturar y colar. Ajustar el espesor con **Maizena Express Blanca**.

Para las manitas

Hervir desde agua fría y desechar el agua con las impurezas. Volver a hervir en una olla con pimienta, sal y laurel unas 2,5 horas. Una vez cocinadas pasar a una bandeja, dejar que enfríen, deshuesar procurando que no se rompa la carne y estirar sobre papel film. Cocer los carabineros limpios e insertados en una brocheta. Disponer la carne de los carabineros en el centro de las manitas y hacer rulos que queden lo más compactos posibles. Enfriar.

Para los huevos

Cocinar en horno de vapor o circulador de agua durante 30 min a 65°C.

Final y presentación

Cortar las manitas en láminas de 1cm de grosos y marcar o gratinar. Disponer el huevo en el centro del plato junto las manitas. Servir la sopa de ajo caliente.



Coste por ración

3,08€

Dale un twist a los clásicos de siempre...

PORTOBELLOS



con gambones al ajillo cremoso y tallarines de calamar



Ingredientes (10pax)

30g	Caldo de Pescado Knorr	500ml	Nata 18% MG
1,8Kg	Champiñón portobello	5g	Cebollino
500g	Colas de gambón pelado	100ml	Aceite de oliva virgen extra
15g	Ajo	200g	Calamar
1g	Cayena	1g	Hilos de chile
200ml	Vino blanco	100g	Maizena

Elaboración

Para los champiñones

En una sartén marcar los champiñones sin aceite y con un poco de sal, tapar y dejar cocinar a fuego bajo. A continuación, añadir el aceite y los gambones, rehogar brevemente y añadir el ajo y la cayena, rehogar y añadir el vino blanco. Dejar evaporar el alcohol y después, añadir la nata y el **Caldo de Pescado Knorr** para cocinar el conjunto.

Para los tallarines

Limpiar el calamar y abrir el cuerpo longitudinalmente, enrollar con ayuda de un film y congelar. Laminar con la cortafiambres y pasar los "tallarines" por **Maizena** y freír.

Final y presentación

Servir acompañado de los tallarines de calamar fritos, los hilos de chile y el cebollino picado fino.



Coste por ración

2,20€



Caldo para PAELLA Knorr



Caldo deshidratado que **aporta de manera natural, color y sabor en un solo paso.**

Pero, ¿cómo lo uso?

Puedo diluirlo directamente en un fumet o agua, o bien **mojar la preparación y después aplicar el producto.**



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Aporta un sabor equilibrado que realza diversas recetas de pescado, marisco, arroces mixtos o incluso de verduras o pollo
- ✓ El sabor combina notas a sofrito (cebolla, ajo y tomate), pescado y marisco, con notas de hierbas aromáticas.
- ✓ Sabor intenso pero equilibrado para aportar tu toque personal al plato.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Sabor a marisco y color natural sin gastar en materia prima cara (marisco)
- ✓ Reduce tus costes energéticos usando menos recursos
- ✓ Fácil de usar y controlar su coste para que puedas hacer frente a todos los pedidos.

La receta clave



MAR Y MONTAÑA

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa **¡clicando AQUÍ!**



Dale un twist a los clásicos de siempre...



ARROZ CALDOSO

de merluza y almejas



Ingredientes (10pax)

150g	Caldo para Paella Knorr	500ml	Sidra
1Kg	Merluza	1g	Cayena
500g	Almejas	5g	Pimentón
200g	Cebolla morada	800g	Arroz bomba
30g	Ajo	3,2L	Agua
300g	Tomate	100g	Harina

Elaboración

Para el arroz

Trocear la merluza en tacos, pasar por harina y marcar con aceite en el mismo recipiente donde haremos el arroz. Retirar y reservar. Pochar la cebolla, el ajo y la cayena, una vez pochados añadir el tomate rallado y cocinar hasta que elimine todo el agua. Incorporar en ese momento el pimentón y rehogar con la sidra. Añadir el **Caldo para Paella Knorr** y el agua, llevar a ebullición y añadir el arroz. Cocinar 5 minutos a fuego intenso y 10 a fuego bajo. Remover el arroz y cuando queden 4-5 minutos incorporar las almejas y la merluza.



Coste por ración

2,30€

Caldos LÍQUIDOS CONCENTRADOS Knorr



Caldo concentrado con textura líquida.

Pero, ¿cómo lo uso?

Lo aplico directamente en cualquier momento de la preparación, incluso en frío.



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Excelente para intensificar y redondear tus recetas con un sabor natural sin añadir complejidad.
- ✓ Libre de los 14 principales alérgenos*.
- ✓ Proporciona un hilo conductor de sabor en recetas con ingredientes diversos.
- ✓ Su versatilidad de uso te permite aplicarlo en miles de tus elaboraciones; guisos, marinados, al vacío, en crujientes, macerados, etc.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Disolución instantánea en frío y en caliente.
- ✓ Mayor rendimiento (30L por 1L de producto).
- ✓ Mayor duración una vez abierto (vs. otros productos alternativos).

La receta clave

Si quieres saber cómo hacer estos clásicos, tenemos las recetas completas, **¡clicando AQUÍ!**



GARBANZOS
ESTOFADOS



LENTEJAS

* Los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011. Excepto variedad de Marisco.

Dale un twist a los clásicos de siempre...

Chasu RAMEN



Ingredientes (10pax)

100g	Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr	5uni	Huevos	175g	Cebolleta China
3L	Agua	100g	Panceta de cerdo	12,5g	Alga nori tostada
30g	Kombu seca	500g	Noodles	75ml	Aceite de girasol
5g	Katsoubushi	300g	Salsa Teriyaki Knorr	200ml	Salsa de soja
		15g	Aderezo Cítrico Knorr	200ml	Mirin
				200g	Garbanzos fritos

Elaboración

Para el caldo

Diluir el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr** en el agua, calentar, añadir el alga kombu y cocinar durante 15 min. a fuego medio-bajo. Retirar el alga kombu y desechar. Añadir las virutas de katsubushi y dejar reposar 10 min. Colar y mantener caliente a fuego bajo.

Para la panceta "chasu"

Marcar la carne en una sartén y dorar por todos sus lados. Retirar y pasar a una bandeja. Añadir 200 ml de **Salsa Teriyaki Knorr** y desglasar, poner a fuego bajo y añadir 100g de cebolleta. Verter la salsa sobre la carne y tapar bien con papel de aluminio. Cocinar en el horno durante 3 horas a 120°C. Pasar a nevera y dejar reposar para que quede firme y sea más fácil de porcionar.

Para los huevos ramen

Llevar agua a ebullición y cocinar los huevos 6 min. Pasarlos a agua con hielo. Una vez fríos pelarlos. Sumergir los huevos en una mezcla de salsa de soja con mirin y agua y dejar reposar toda la noche.

Para los fideos

Cocer en agua según indicaciones del fabricante y aclarar con agua fría para que no se peguen.

Final y presentación

Mezclar el teriyaki restante con el **Aderezo Cítrico Knorr** y un poco de caldo. Añadir un par de cucharadas a cada plato. Cortar lonchas de panceta y sopletear hasta que se doren y servir en el plato junto con los noodles, el huevo, un trozo de alga nori tostada, cebolleta china picada y los garbanzos.



Coste por ración

1,70€

Dale un twist a los clásicos de siempre...

GARBANZOS

al curry con crujiente de cebolla



Ingredientes (10pax)

50g Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr

30g Ajo

500g Cebolla roja

600g Berenjena

700g Garbanzos cocidos

600g Leche de coco

600g Curry Knorr

100g Puré de tomate concentrado

100g Maizena

5g Cilantro

500g Arroz basmati

1g Pimienta negra

75g Aceite de oliva virgen extra

1,25L Agua

5g Tomate en polvo

Elaboración

Para el curry

Reservar una cebolla y sofreír el resto con el ajo, una vez esté pochado añadir la berenjena en dados, dejar cocinar unos 5 minutos y a continuación añadir el **Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr**, la leche de coco, el puré de tomate y los garbanzos. Integrar todo bien, añadir el **Curry Knorr** y dejar reducir hasta obtener la textura deseada.

Para el arroz basmati

Poner el arroz en un colador y lavar bien debajo del grifo para quitar el almidón. En un cazo, calentar un poco de aceite y nacarar el arroz. Añadir el agua y la sal, subir el fuego al máximo y tapar, bajar al mínimo y dejar cocer 13 minutos.

Para los aros de cebolla crujientes

Cortar los aros de cebolla en rodajas finas con ayuda de una mandolina o cortafiambres. Disolver la **Maizena** en un bowl con agua fría hasta obtener una consistencia pastosa. Sumergir los aros de cebolla en la pasta y freír en abundante aceite bien caliente.

Final y presentación

Servir los garbanzos al curry acompañados del arroz basmati como guarnición. Terminar con cilantro fresco picado y unos aros de cebolla crujientes, salpimentados con tomate en polvo.

Coste por ración

1,11€



MAIZENA®

Harina fina de maíz

MÁS DE
150
AÑOS



Nº1
en
Ventas*

Pero, ¿cómo lo uso?

Si lo quiero utilizar como
espesante debo **diluirlo**
previamente en un líquido frío.



Por qué somos la mejor opción

- ✓ No deja sabor a harina.
- ✓ Sin gluten. Seguridad alimentaria y calidad en las preelaboraciones.
- ✓ Espesa de forma cremosa y fluida.
- ✓ Frituras más crujientes y menos aceitosas.
- ✓ Versatilidad de aplicación. En frío y en caliente.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Buen resultado asegurado. Evita errores y repetir procesos.
- ✓ Eficiencia. Un mismo producto, múltiples aplicaciones, tanto dulces como saladas.
- ✓ Espesa más rápido que la competencia.

La receta clave



CHIPIRONES FRITOS

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa **¡clicando AQUÍ!**



Dale un twist a los clásicos de siempre...



Basque CHEESECAKE

Ingredientes (10pax)

- 1Kg Queso crema
- 500g Nata
- 400g Azúcar
- 7uni Huevos frescos
- 25g Maizena
- 30g Idiazabal

Elaboración

Batir los huevos junto a la maizena, una vez incorporada la **Maizena** añadir el queso, el azúcar, la nata y el idiazabal. Mezclar bien con la ayuda de un turmix y llevar a un molde redondo de 26 cm. Hornear a 220°C durante 45 minutos. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 3-4 horas antes de servir.



Coste por ración

1,22€



ROUX

Claro y Oscuro

Knorr



El roux Knorr es una mezcla entre harina y grasa, en formato granulado, que se utiliza como base para espesar algunas preparaciones.

Pero, ¿cómo lo uso?

Puedo diluirlo directamente en un fumet o agua, o bien mojar la preparación y después aplicar el producto.



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Consigue, en tus salsas y cremas, de una manera rápida, textura y espesor perfectos.
- ✓ Vs. la competencia, no hace grumos, pasado el tiempo en baño maría.
- ✓ Absorción perfecta de exceso de grasas y líquidos, creando una salsa texturizada cremosa.
- ✓ Disolución y textura en solo 1 minuto.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Rápida y fácil aplicación.
- ✓ Aporta el punto exacto de espesor.
- ✓ Ahorrarás tiempo, procesos y costes.

La receta clave



LASAÑA DE POLLO

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa **¡clicando AQUÍ!**



Dale un twist a los clásicos de siempre...

LASAÑA DE LENTEJAS

NoCarne Picada, won ton y queso de cabra



Coste por ración

1,05€

Ingredientes (10pax)

100g	Queso de cabra	125g	Salsa Pomodoro Knorr
200g	Lentejas	100ml	Aceite de oliva virgen extra
300g	Cebolla	5g	Sal
200g	Pimiento rojo	5g	Ajo
150g	Pimiento verde	150ml	Vino tinto
200g	Berenjena	cs	Hojas de albahaca fresca
150g	The Vegetarian Butcher NoCarne Picada	75g	Roux Knorr
250g	Pasta won ton	1L	Leche

Elaboración

Para las lentejas y el relleno

Cocer las lentejas en agua con sal y media cebolla durante 30 minutos. Colar y enfriar debajo del grifo. Reservar. Picar las verduras en brunoise fina y sofreír en este orden, ajo, cebolla, pimiento y berenjena. Una vez las verduras estén pochadas, añadir **The Vegetarian Butcher NoCarne Picada**, rehogar 5 minutos, añadir las lentejas cocidas y rehogar de nuevo con el vino tinto.

Para la salsa de tomate y la pasta won ton

Preparar la **Salsa Pomodoro Knorr** según instrucciones del envase. Para la pasta won ton, freír las láminas de pasta y pasar a una bandeja con papel absorbente.

Para la bechamel de queso de cabra

Llevar la leche a ebullición y disolver el **Roux Knorr**, incorporar el queso de cabra. Poner a punto de sal y nuez moscada.

Final y presentación

Disponer una cama de salsa pomodoro en el plato y montar la lasaña con capas de relleno y pasta won ton. Terminar con una hoja de albahaca y bechamel.

Dale un twist a los clásicos de siempre...

CANELON DE PATO

hoisin



Ingredientes (10pax)

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 100g Salsa Demiglace Knorr | 250g Pasta wonton |
| 1Kg Confit de pato | 250g Salsa hoisin |
| 200g Col china | 100ml Aceite de oliva virgen extra |
| 150g Zanahoria | 75g Roux Oscuro Knorr |
| 250g Cebolla | 100g Cacahuete con miel |
| 150g Puerro | |

Elaboración

Para la salsa

Desleír la Salsa Demiglace Knorr en agua fría y llevar a ebullición, incorporar la salsa hoisin y mantener el hervor un par de minutos más. Reservar.

Para el relleno de los canelones

Calentar los confits en una bandeja de rejilla en el horno suave para retirar la grasa que contienen. Una vez retirada la grasa, deshuesarlos y reservar la carne. En una cazuela, pochar las verduras e incorporar la carne de los confit. Mojar el relleno con salsa demiglace de hoisin y trabar el relleno con el Roux Oscuro Knorr.

Para los canelones

Cocer las hojas de won ton y mantener en un baño frío. Ir sacando sobre un papel film y montar los canelones con el relleno.

Final y presentación

Calentar los canelones en el momento del pase y salsear con la demiglace de hoisin. Acompañar de cacahuete con miel triturado.



Coste por ración

2,21€



Salsa DEMIGLACE Knorr



Salsa demiglace deshidratada, lista en cinco minutos.

Pero, ¿cómo lo uso?

Diluir en frío para después llevar a ebullición. Puedo utilizarla para salsear directamente o para integrarla en guisos de carne.



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Gran versatilidad y customización de cualquier tipo de salsa.
- ✓ Mejor brillo y sabor cárnico que la competencia.
- ✓ Mejor desarrollo e integración con los demás ingredientes de la salsa.
- ✓ No hace grumos y se puede mezclar con ácidos.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Menos gasto energético al no necesitar mucho tiempo de cocción.
- ✓ Ahorro de tiempo para dedicarlo a otras labores.

La receta clave



CARNE GOBERNADA

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa [¡clicando AQUI!](#)



Dale un twist a los clásicos de siempre...



Bocata de ALBÓNDIGAS

escabechadas



Ingredientes (10pax)

900g Albóndigas de ternera
150g Salsa Demiglace Knorr
50ml Miel
50ml Vinagre de jerez

50g Cilantro
200g Zanahoria rallada
200g Col china
700g Pan
1,5L Agua

Elaboración

Para la salsa escabechada

Desleír la Salsa Demiglace Knorr en el agua. Por otro lado, poner la miel en una sartén y cuando empiece a burbujear desglasar con el vinagre de Jerez. Disolver bien e incorporar la demiglace desleída. Llevar a ebullición hasta obtener la consistencia deseada.

Para las albóndigas

Una vez fritas, cocinar en la salsa escabechada.

Final y presentación

Abrir y tostar el pan para los bocadillos. Colocar una base de col china y zanahoria rallada, sobre esto tres albóndigas por cada bocadillo y salsear. Terminar colocando unas hojas de cilantro.



Coste por ración

1,31€

BOVRIL

Knorr



MÁS DE
100
años en
las cocinas
profesionales



Reducción cárnica tostada con textura de glasa. Intensifica tus platos aportando sabor con un aspecto y color tostado, eliminando el proceso de elaboración de una buena reducción cárnica.

Pero, ¿cómo lo uso?

Añade una cucharada de **Bovril a tus elaboraciones** para intensificar el sabor cárnico y el color rustido.



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Consigue un color oscuro que aporta aspecto casero al estofado.
- ✓ Guisos y salsas con un sabor cárnico intenso, sin tener que hacer cocciones largas.
- ✓ Proteína siempre en su punto de cocción, gracias a la eliminación de cocciones largas.
- ✓ Más de 100 años de vida en la cocina.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Evita el uso del horno
- ✓ Disolución instantánea sin tiempo de espera
- ✓ Sin necesidad de ocupar a tu personal
- ✓ Sin errores gracias a la estandarización del producto
- ✓ Múltiples aplicaciones: fondos, guisos, marinados...

La receta clave



PRESA IBÉRICA

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa **¡clicando AQUÍ!**



Dale un twist a los clásicos de siempre...

PANCETA IBÉRICA



asada a baja temperatura
con vermut y calabaza especiada

Ingredientes (10pax)

100g Boveril	1g Canela en rama
1,5Kg Panceta ibérica	150g Cebolla
300g Calabaza	600ml Vermut rojo
300g Boniato	100g Cacahuets con miel
150g Mantequilla	200g Jengibre
1g Anís estrellado	150g Maizena Express Oscura

Elaboración

Para la panceta

Trocear la panceta y pintar con el Boveril e introducir en bolsas de vacío junto con el vermut y el jengibre. Sellar las bolsas y cocinar en horno de vapor o circulador de agua 16h a 60°C. Abatir.

Para el puré de boniato y calabza

Asar el boniato y la calabaza en el horno envueltos en papel de aluminio durante 30 minutos a 200°C. Mientras tanto, picar y sofreír la cebolla en un cazo junto a la canela y el anís estrellado. Una vez asados, pelar la calabaza y el boniato e incorporar al cazo. Sofreír el conjunto 5 minutos. Retirar el anís estrellado y la canela y pasar el conjunto por el robot. Añadir la mantequilla, y un poco de leche si fuese necesario.

Final y presentación

Sacar los trozos de panceta de las bolsas y colar el jugo en un cazo. Pasar la panceta por el horno para regenerar y terminar con golpe de gratén. Reducir el jugo y ligar con la Maizena Express Oscura hasta obtener el espesor deseado. Cortar la panceta en láminas y presentar sobre el puré de calabaza. Salsear y acompañar de unos cachuetos con miel triturados.



Coste por ración

1,40€



PRIMERBAS Knorr



Son una selección de hierbas y hortalizas frescas, cortadas, picadas y conservadas en aceite para mantener toda su naturalidad y frescor.

Hay muchas variedades: de setas, de ajo, con albahaca, de finas hierbas, pesto rojo, pesto verde...

Pero, ¿cómo lo uso?

Aplicar una pequeña cantidad para su disolución en salsas (frías y calientes), guisos, vinagretas... Ideal para marinados y cocciones a baja temperatura



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Permite contar con productos de temporada, fuera de su estacionalidad.
- ✓ Aporta todo el sabor intenso y natural a hierbas frescas, sin gastar en materia prima.
- ✓ Permite trabajar con hierbas frescas sin el inconveniente de su corta caducidad ya que no se oxida.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Versatilidad: vinagretas, aliños, salteados, marinados, sofritos, revueltos, guisos, masas, sopas y caldos...
- ✓ Sencillez de aplicación.
- ✓ Reducción de costes de materia prima.

La receta clave



ESPAQUETTIS AL PESTO

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa [¡clicando AQUÍ!](#)



Dale un twist a los clásicos de siempre...



ALBÓNDIGAS

de vaca vieja con carabinero



Ingredientes (10pax)

3g	Pimienta	3 g	5g	Aceite de oliva virgen extra
5g	Soja	5 g	3g	Salsa perrins
5g	Sal	5 g	150g	Harina
1Kg	Carne de vaca vieja	1 kg	20g	Primerba de Albahaca Knorr
1L	Agua		100g	Salsa Demiglaze Knorr

Elaboración

Aliñar la carne, formar albóndigas, pasar por harina y freír. Reservar. Hervir el agua, añadir la Demiglaze Knorr, incorporar las albóndigas y cocinar un par de minutos. Añadir el Sazonador Primerba de Albahaca Knorr y reservar.

Pelar los carabineros, cortar al medio y luego en dos. Saltear y reservar.

Final y presentación

Poner las albóndigas en el plato, salsear y terminar con la panceta frita en juliana, los carabineros y unas hojas de estragón y romero.



Coste por ración

2,96€



ADEREZOS LIQUIDOS

Knorr



En formato líquido, aportan a tus preparaciones de manera instantánea y natural sabores que de otra forma serían difíciles de conseguir.

Pero, ¿cómo lo uso?

Aplicar directamente sobre la preparación que deseo elaborar, en marinados, con carne picada, en guisos, salsas, salteados, asados...



Por qué somos la mejor opción

- ✓ Ingredientes naturales y sabores intensos: cítrico, ahumado, umami...
- ✓ Apto para vegetarianos, sin gluten ni lactosa.
- ✓ 100% natural.
- ✓ Uso ideal en cualquier técnica de cocina.

Sácale toda la rentabilidad

- ✓ Reducción tiempos de preparación.
- ✓ Sin personal cualificado.
- ✓ Múltiples aplicaciones: marinados, tartares y vinagretas, salsas calientes y salteados.
- ✓ Disolución instantánea.

La receta clave



ALCACHOFAS CON POLLO

Si quieres saber cómo hacer este clásico, tenemos la receta completa **¡clicando AQUÍ!**



Dale un twist a los clásicos de siempre...

Hummus de REMOLACHA ASADA

ensalada mixta de rábanos y cítricos con pistachos



Ingredientes (10pax)

Para la remolacha

- 400g Remolachas, pequeñas peladas y cortadas en cuartos
- 4uni Dientes de ajo
- 50ml Aceite de oliva
- cs Sal y pimienta

Para el hummus de remolacha asada

- 70g Remolacha asada
- 300g Lata de garbanzos cocidos
- 100g Tahini
- 15g Ralladura de limón
- 25ml Zumo de limón
- 30mg Ácido cítrico
- 15ml Sriracha

Para la ensalada

- 800g Rábanos mixtos cortados en rodajas muy finas
- 400g Naranja Sanguina
- 400g Gajos de mandarina Satsuma
- 500g Micro verduras
- 150g Pistachos pelados
- 80ml Aderezo Cítrico Knorr

Elaboración

Para la remolacha

Combinar las remolachas con el ajo y el aceite de oliva, y sazonar con sal y pimienta. Asar, tapada, a 180°C durante 40 minutos o hasta que esté blanda. Enfriar.

Para el hummus de remolacha asada

Combinar la remolacha asada preparada, incluido el ajo, en un procesador de alimentos con garbanzos escurridos, tahini, ralladura y zumo de limón, ácido cítrico y sriracha. Hacer un puré hasta que esté suave. Añadir un poco de agua si es necesario para diluir. Sazonar al gusto.

Para la ensalada

Para cada porción, extender 80g de hummus de remolacha en un plato. Mezclar 50g de rábanos en rodajas y 50g de cada uno de los gajos de cítricos con el Aderezo Cítrico Knorr. Colocarlos en el plato. Decorar con la micro verduras y los pistachos.



Coste por ración

1,46€



Reactiva tu NEGOCIO

Disfruta de todas estas herramientas que ponemos a tu disposición.



Marca la diferencia con los Caldos N°1

Nuestra experiencia con los nuevos tiempos.



Los ingredientes de la nueva generación de chefs

Javi Estévez pone a tu servicio todos sus conocimientos de la mano de Knorr Professional.



Stop Mermas

La app que te ayudará a convertir tu desperdicio alimentario en rentabilidad.



Gestión de costes

Información, consejos y herramientas para reducir tus desperdicios y ahorrar costes.

UFS ACADEMY



Formación online. UFS Academy

Fórmate y mejora con nuestros cursos de cocina online gratuitos

Encuentra tus recetas e inspiración
en **www.ufs.com**

www.ufs.com

📞 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com



Ayudar. Inspirar. Transformar.