

Knorr
PROFESSIONAL

TE RECOMENDAMOS... **BOVRIL**



*Más de
100 años en
las cocinas
profesionales*

Bovril es un concentrado de carne que aporta un sabor cárnico intenso y un característico color tostado a guisos y salsas, sin necesidad de largas cocciones.

¿POR QUÉ JAVI ESTÉVEZ ELIGE BOVRIL?

Porque le da a sus guisos y marinados ese punto de sabor cárnico intenso sin depender de largas reducciones.



Unilever
Food
Solutions

LOS PRODUCTOS DE LA GAMA



CALDO CONCENTRADO DE CARNE BOVRIL KNORR

- Sabor cárnico tostado y color oscuro propio de una reducción muy concentrada.
- Sustituye la reducción de huesos tostados, siempre listo en tu cocina.
- Sin aditivos ni conservantes y bajo en grasas.

Presentación: bote de 500gr

Bajo en grasas - Sin aditivos ni conservantes

INSPIRATE CON BOVRIL PARA TUS MENÚS DE GRUPO

*Tataki de solomillo de cerdo,
con salsa bearnesa y cogollos salteados*

Sugerencia guiso o salsa de grupo con **Knorr Bovril** para un sabor cárnico intenso y color tostado.



Ver receta completa



CONOCE EL RESTO DE LOS PRODUCTOS PARA PROFESIONALES



Descubre más



Unilever
Food
Solutions