

TE RECOMENDAMOS... **SALSA DEMI-GLACE**

*1 bote rinde
9 litros de salsa*

Demi-Glace crea y personaliza salsas de sabor cárnico de forma rápida, versátil y consistente, manteniendo su calidad durante todo el servicio.

¿POR QUÉ JAVI ESTÉVEZ ELIGE SALSA DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL?

Porque le ahorra muchísimo tiempo en lo que más trabajo lleva en cocina: elaborar salsas. La disuelve en caldo a unos 80 °C y la personaliza con un sofrito de verduras y Oporto para que sea su propia salsa.



**Unilever
Food
Solutions**

LOS PRODUCTOS DE LA GAMA



SALSA DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL DESHIDRATADA PARA CARNES

- Aporta sabor cárnico, brillo y cuerpo a las salsas de forma rápida y consistente.
- Versátil: crea y personaliza distintas salsas, incluso con bases de nata o ingredientes ácidos.
- Se integra sin grumos y se mantiene estable en baño maría durante el servicio.

Presentación: bote 900 g

Rinde hasta 9 L por bote

INSPIRATE CON SALSA DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL PARA TUS MENÚS DE GRUPO

*Meloso de ternera, demi-glace
de oporto, apionabo y setas*

Gracias al uso de la **Salsa Demi-Glace Knorr Professional**
se ahorra mucho tiempo en la elaboración de la salsa.



Ver receta completa



CONOCE EL RESTO DE LOS PRODUCTOS PARA PROFESIONALES



Descubre más



Unilever
Food
Solutions