



Knorr
PROFESSIONAL

Marca la diferencia con los Caldos N°1*



Nuestra experiencia en sintonía con los nuevos tiempos
y con las nuevas generaciones de chefs.

CATÁLOGO DE CALDOS



Índice

- ◆ Una nueva generación de chefs 6
- ◆ Una nueva generación de Knorr..... 7
- ◆ La gastronomía está cambiando..... 8
- ◆ Caldos, el corazón de la cocina 10
- ◆ Caldos para todas las necesidades 14
- ◆ Marca la diferencia en tu cocina con Knorr..... 20
- ◆ Comprometidos con la sostenibilidad 22
- ◆ Familias de caldos 24
 - ◆ Caldos Clásicos 26
 - ◆ Caldos Modernos 42
 - ◆ Fondos Acabados 48
 - ◆ Caldos Específicos 54
- ◆ Glosario de los Caldos Knorr Professional 60
- ◆ Recetas 62
- ◆ Iniciativas para el restaurador: Mejores arroces 84

Una nueva generación de chefs

Los nuevos tiempos han traído consigo formas diferentes de hacer las cosas, nuevas formas de entender el negocio de la restauración.

La preocupación por la sostenibilidad, la irrupción y el acceso a un sinfín de ingredientes, las nuevas tendencias, la diversificación de la competencia en cuanto a tipos y estilos de cocina... han hecho que los chefs, hagan cocina de vanguardia o clásica, hayan cambiado.

¿Su objetivo? Encontrar su estilo propio, su vocación, con el objetivo de vivir su pasión por el negocio desde la honestidad.

Una nueva generación de chefs reclama nuestra experiencia para hacerle frente al cambio.



Una nueva generación de Knorr

En Knorr llevamos más de 180 años adaptándonos a las nuevas tendencias. Hemos sido, somos y seremos el punto de apoyo de muchas, muchas nuevas generaciones de chefs que han confiado en nuestra experiencia para construir su negocio y su carta.

Somos conscientes de que el mundo de la gastronomía y de la restauración ha cambiado, como ha hecho siempre... Nuevas técnicas, ingredientes, puntos de vista, nuevos territorios a explorar, nuevos conocimientos que compartir...

En definitiva: no podrías imaginar nuevas formas de cocina sin un nuevo Knorr.



Peio Cruz, Lead Chef
Unilever Food Solutions

La gastronomía está cambiando

LA
SOSTENIBILIDAD
ESTÁ EN EL PUNTO
DE MIRA DE
TODOS

Los chefs cada vez más trabajan con productos sostenibles, poniendo especial interés en su origen y tratamiento, para así poder abordar su cocina desde la autenticidad.

Los comensales están cada vez más interesados en los orígenes de su comida, y los chefs están cada vez más abiertos a compartir su proceso de cocinado, con la intención de demostrar sus valores a través de su oferta.

ALGO MÁS QUE
TRANSPARENCIA Y
AUTENTICIDAD

EXPERIMENTAR
Y CREAR
OBSERVANDO LA
TRADICIÓN

Combinar la experimentación y la creatividad, manteniendo la tradición para así poder elaborar los platos de siempre con los mejores ingredientes y con un toque de modernidad.

EL PLANT BASED
HA LLEGADO PARA
QUEDARSE

Plant
Based

El número de personas que han decidido no comer carne es muy alto y, además, va en aumento. Los chefs deben encontrar ingredientes nuevos, con el objetivo de crear una oferta inclusiva y cada vez más plant based, donde los principales ingredientes son frutas, verduras, frutos secos, semillas y legumbres.

COCINAR EN
TIEMPOS DE
PANDEMIA

Todos recordaremos 2020 como el año en que el futuro se volvió incierto y no pudimos hacer planes. En este sentido, son muchos los chefs que viven su día a día desde la incertidumbre, constantemente pendientes de la supervivencia y en la adaptación obligada de sus negocios.

Caldos, el corazón de la cocina.

La palabra “CALDO”, a menudo resulta difícil ser explicada en pocas palabras. En la cocina clásica, el caldo, representa una base, una ayuda culinaria, un elemento esencial, indispensable. A menudo pensado como una preelaboración.

Cuando el caldo está listo puede usarse como ingrediente para:

Crear un jugo de asado

Mojar las verduras durante la cocción

Cocer pasta, arroz, hidratos..

Impulsar el sabor de salteados

Trabajar cocciones al vacío, salsas reducidas

Elaborar sopas y salsas

Una ayuda en eficiencia y en notas de SABOR

Típicamente, la carne y los huesos se cuecen en agua (de 1 a 2 litros de agua por cada kg de sólidos) y rinden aproximadamente la mitad de su peso en caldo. Cuanto mas pequeños los trozos, antes se extraerá su sabor. Para redondear el sabor, los cocineros añaden verduras, aromáticos, etc. Realizar caldos de esta forma tradicional se vuelve algo que exige hoy día demasiado esfuerzo y recursos, por no hablar del coste económico final.

Por ello, es importante trabajar con el caldo más adecuado a cada tipo de receta, teniendo en cuenta las tendencias de uso y los niveles de sabor que cada chef necesita, ya que el caldo es un elemento esencial que aporta mayor o menor personalidad al sabor final del plato.



Cómo es un buen caldo

Un caldo clásico de carne, pollo o marisco debe ser lo más transparente posible para que pueda usarse en preparaciones atractivas a la vista. Muchos detalles de la preparación del caldo tienen que ver con la no generación o la eliminación de impurezas, en especial las proteínas que coagulan y dan mal aspecto. Por ejemplo, hay que lavar muy bien los elementos del caldo y escaldarlos para volver a lavar o tostar. A partir de ahí, debe comenzar un hervor suave a partir de agua fría. Se debe espumar continuamente, y a media elaboración ir incorporando verduras, vino, aromáticos, etc.

Algunas normas básicas:

Cocción: empezar a partir de agua fría y espumar

Potencia del fuego: cocción muy suave

Carnes: deben blanquearse para eliminar impurezas

Hortalizas: en corte regular y con tiempo de cocción apropiado

Enfriar y decantar

Elementos cítricos: se infusionan al final

Es importante que cada cocinero, chef o profesional de la hostelería, pueda evitar recursos laboriosos y costosos para centrarse en preparar mejores recetas, organizar mejor la cocina, mantener el mejor estándar de higiene y centrarse en lo importante: satisfacer a sus clientes.





Knorr
PROFESSIONAL

Caldos para todas las necesidades

Conocedores de la cocina clásica y la actual, en Knorr Professional te ofrecemos una completa gama de caldos para chef y cada plato, con una calidad constante y un resultado final profesional. **Porque cocinar con los N°1, marca la diferencia.**

Escoge la tecnología que mejor se adecue a cada receta



POLVO

Mezcla de caldo deshidratado 100% soluble preparado para incorporar sobre líquidos calientes o hirviendo, sin riesgo de grumos y con aportación de sabor inmediata e intensa.



PASTA

Tecnología en que se mezclan ingredientes deshidratados con una parte de grasa, lo que ayuda a poder integrarlos en líquidos o caldos base.



LÍQUIDOS CONCENTRADOS

Tecnología semi líquida, fluida y de disolución instantánea. Define caldos clarificados, de un aspecto muy limpio y transparente



LÍQUIDOS

Tecnología líquida, 100% listo para consumir o servir. Abrir, calentar y listo. Perfecto para gestiones de cocina simplificadas con búsqueda de una gran calidad continua y estandarizada.



GLASA

Una reducción extrema que llega a ser una pasta pegajosa debido a la concentración de colágeno y de los aminoácidos.

Soluciones más básicas o más definidas, para cada necesidad de uso

BASE

Para cuando necesitas una buena base de sabor para iniciar cualquier caldo.



Para cuando necesitas aportar el impulso exacto de sabor a tus recetas.



Para cuando quieres incrementar el punto de sabor a marisco y pescado en tus recetas marineras.



Para cuando necesitas aportar más matices y redondear el sabor de preparaciones clásicas o creativas.



Para cuando exiges un fondo clásico perfecto, lleno de sabor y matices, limpio y 100% terminado.



ACABADOS

Para cuando necesitas incrementar el punto que da la reducción, el tostado y el sabor de la glasa de vacuno.



Características organolépticas de nuestros caldos

En Knorr Professional ofrecemos el caldo más adecuado a cada tipo de receta, teniendo en cuenta las tendencias de uso y los niveles de sabor que cada chef necesita.

	Intensidad y matices de sabor	Estimulación y amplificación del sabor	Transparencia	Nivel de sal	Grasa
CALDOS CLÁSICOS					
Caldo de Pollo deshidratado	👉👉	👉👉👉👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo de Pescado deshidratado	👉👉	👉👉👉👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo Vegetal deshidratado	👉👉	👉👉👉👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo sabor Carne deshidratado	👉👉	👉👉👉👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo Doble Carne deshidratado	👉👉	👉👉👉👉	👉👉	👉👉	👉
Caldo para Paella deshidratado	👉👉	👉👉👉👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Fumet de Pescado deshidratado	👉👉👉	👉👉	👉👉	👉👉	👉
Caldo Doble Carne pastilla	👉	👉👉👉👉	👉👉👉👉	👉👉👉	👉👉
CALDOS MODERNOS					
Caldo Líq. Concentrado de Pollo	👉👉👉	👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo Líq. Concentrado de Carne	👉👉👉	👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo Líq. Concentrado Vegetal	👉👉👉	👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
Caldo Líq. Concentrado de Marisco	👉👉👉	👉	👉👉👉👉	👉👉	👉
FONDOS ACABADOS					
Fondo Líquido Profesional de Pollo	👉👉👉👉	👉👉👉	👉	👉	👉
Fondo Líquido Profesional de Carne	👉👉👉👉	👉👉👉	👉	👉	👉
Fondo Líquido Profesional de Marisco	👉👉👉👉	👉👉👉	👉	👉	👉
CALDOS ESPECÍFICOS					
Base para Paella	👉👉	👉👉👉	👉	👉👉	👉👉
Bovril	👉👉	👉👉	👉👉	👉👉	👉
Caldo Base Clean Label de Pollo	👉👉	👉	👉	👉	👉
Caldo Base Clean Label de Carne	👉👉	👉	👉	👉	👉
Caldo Base Clean Label Vegetal	👉👉	👉	👉	👉	👉

Nuestro proceso de construcción de caldos

Construimos nuestros caldos de la misma forma que los hacemos en la cocina profesional, buscando los diferentes matices y características que nos dan los ingredientes frescos, la reducción o los tostados.

Comparativa organoléptica de un caldo casero vs. nuestros caldos

Simulación del perfil organoléptico y técnico de las 3 principales gamas de Caldos Knorr Professional



■ Caldos Deshidratados
 ■ Caldos Líquidos Concentrados
 ■ Fondos Líquidos Profesionales



CALDO DE POLLO COCINADO 4H
VS CALDO DESHIDRATADO DE POLLO KNORR



FONDO DE POLLO COCINADO 8H
VS FONDO DE POLLO KNORR

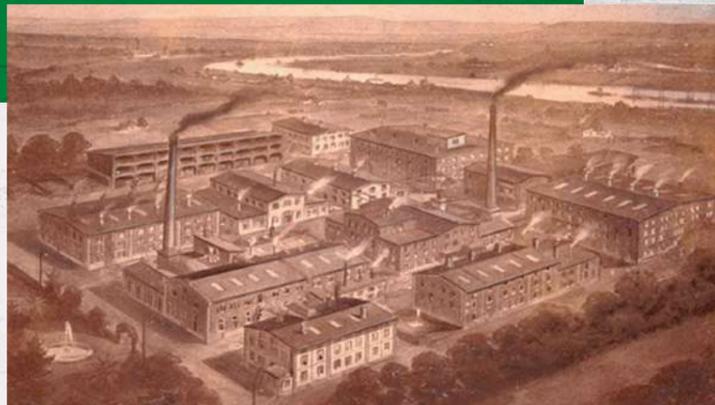


■ Caldo cocinado
 ■ Caldo Knorr

Marca la diferencia en tu cocina con Knorr

1 Herencia culinaria

Desde 1838, nuestra experiencia en cocina internacional y local, nos hace capaces de ofrecer un completo abanico de caldos, diverso y adaptado a las necesidades actuales del restaurador.



2 De chefs para chefs

Knorr Professional, con un equipo de más 300 cocineros a nivel mundial, entiende la actualidad y necesidades futuras de los cocineros. Nuestros chefs investigan y aportan todo su conocimiento culinario en el desarrollo de nuevas recetas.

3 Comprometidos con la sostenibilidad



Nuestro compromiso es asegurarnos que nuestros ingredientes provienen de fuentes responsables. Estamos invirtiendo en nuevos y más eficientes procesos que tengan en cuenta los principios de sostenibilidad en todas las áreas de nuestro negocio, desde la semilla hasta tu cocina.



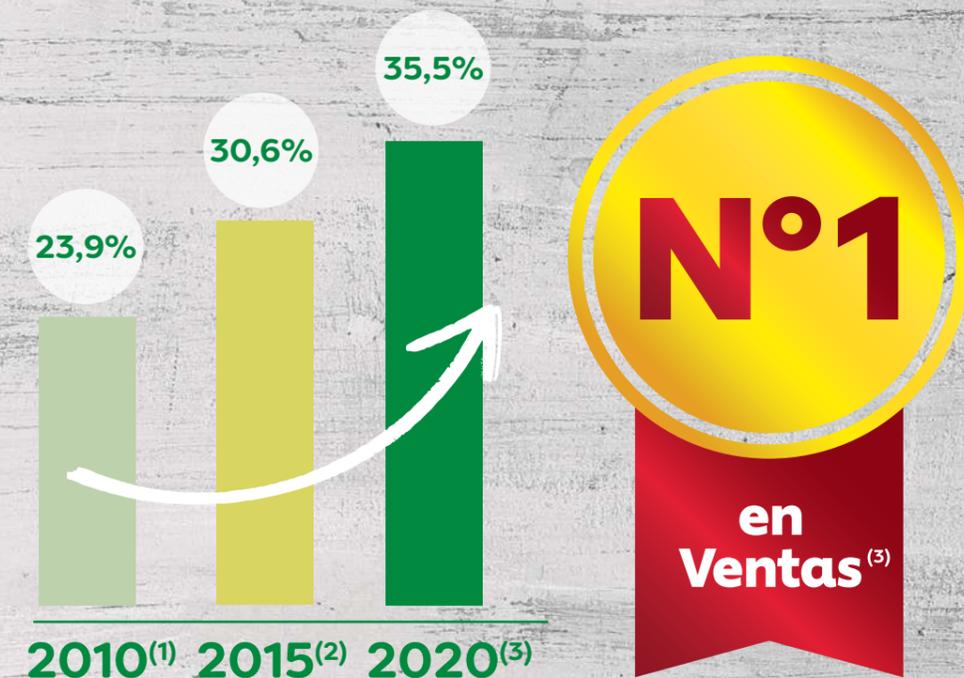
4 Los caldos N°1

Nuestros caldos han sido siempre productos de la más alta calidad. Año tras año, más y más chefs han confiado en nuestros ingredientes, llegando actualmente a ser los N° 1 en ventas del mercado.

(1) MS, expresado en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre (TAM Sep'10), fuente externa.

(2) MS, expresado en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 31 de diciembre de 2015 (TAM Dic'15), fuente externa.

(3) Knorr, marca n°1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



SOSTENIBILIDAD

¿QUÉ ES LO QUE HACEMOS?

Nuestros envases son reciclables. Están hechos con  y cartón reciclado.



Reutiliza nuestros envases en cocina, dándoles una segunda vida.



Recicla los componentes del envase (plástico y cartón) en la papelera de reciclaje correspondiente.



Reduce: Evita mermas y reduce el desperdicio alimentario.

Reduce tu también el uso de plásticos.



Te invitamos a reducir el uso de plásticos dando una segunda vida a los envases de nuestros Caldos Deshidratados. Su práctico tamaño y formato cuadrado GN1/8, encajable y apilable, te ayudará a estandarizar el orden y el almacenaje en cocina y nevera.

Para calentar
Máximo 90°C



Para guardar alimentos



Para congelar
Hasta -30°C



Para almacenar fácilmente
Máximo 90°C



Para el baño maría



Para marcar el contenido
Zona para escritura



1

CALDOS
CLÁSICOS



Para chefs
de hoy,
ayer y
siempre

pág.
26

2

CALDOS
MODERNOS



Para chefs
que no se
conforman

pág.
42

3

FONDOS
ACABADOS



Para chefs
que buscan
profundidad
y perfección

pág.
48

4

CALDOS
ESPECÍFICOS



Para chefs
que buscan
optimizar
cada receta

pág.
54



Hoy, trabajar con ingredientes **libres de gluten y de lactosa** puede hacerte marcar la diferencia, dado que mejorarán la agilidad de tus procesos de cocinado, tu logística y, en consecuencia, tu tranquilidad y la de tu negocio.

La celiacía afecta
a un 1,5%
de la población
española
(pero el % real es más alto debido a que el 75% de los celíacos no saben que lo son)*



Entre el
20% y 40%
de la población
española
es intolerancia a la lactosa, dato mayor considerando las personas que autogestionan la intolerancia sin acudir al médico**

Nuevos Caldos Deshidratados Knorr

Recetas Mejoradas,
ahora Sin Gluten
y Sin Lactosa





TECNOLOGÍA
POLVO



Caldo de Pollo deshidratado

RECETA MEJORADA



PROPIEDADES

Múltiples usos en la cocina profesional

- Sabor limpio e identificable de caldo de pollo hervido varias horas. Con notas de verduras y ligero toque de hierbas, como la cebolla o el ajo.
- Libre de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Color menos pardo/oscurο, más adecuado a un caldo de pollo profesional
- El aspecto es de un caldo hervido despacio; no es turbio, pero tampoco transparente, dando sensación de “hecho de forma tradicional”.
- Sabor menos especiado (reducción pimienta blanca)
- Sabor de pollo redondo y equilibrado (equilibrio del sabor de la grasa, la carne, hervor)

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



TECNOLOGÍA
POLVO

Caldo de Pescado deshidratado

RECETA MEJORADA



Knorr
PROFESSIONAL



PROPIEDADES

Múltiples usos en la cocina profesional

- El perfil de sabor de caldo ligero de pescado: combina un sabor de espaldas de pescado blanco con un carácter de verduras y aromáticos.

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Caldo de aspecto blanquecino, semi transparente, con una turbidez apropiada para aplicar en multitud de sopas, salsas y arroces.
- Ligera compensación en los aromáticos (hierbas, especias) para destacar mejor el sabor de pescado y el equilibrio del caldo.
- Acompaña bien multitud de platos de pescado, aumentando el sabor fresco.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



TECNOLOGÍA
POLVO



Caldo Vegetal deshidratado

RECETA MEJORADA



PROPIEDADES

Múltiples usos en la cocina profesional

- Caldo con sabor a diversas verduras, hierbas y especias, donde predomina un marcado sabor a verdura (apio, cebolla, col o zanahoria), la combinación con aromáticos clásicos para platos de verduras, y un punto de sabor a verdura hervida en su tiempo apropiado.
- Libre de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Caldo con sabor a diversas verduras, hierbas y especias, donde predominan sabores tipo cebolla, col o zanahoria.
- Aspecto semi transparente, color verdoso suave; encaja en una gran cantidad de recetas sin alterar el aspecto, y mejorando el sabor fresco y natural de verduras.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



TECNOLOGÍA
POLVO



Caldo sabor Carne deshidratado

RECETA MEJORADA



PROPIEDADES

Múltiples usos en la cocina profesional

- Sabor de caldo de carne de ternera clásico de la cocina tradicional: carne hervida durante horas, con el punto justo de verduras y aromáticos.
- Libre de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- De aspecto limpio, traslúcido, y de color ligeramente oscuro para encajar en diversas preparaciones de platos de carne, salsas rubias, oscuras, guisos contundentes, sopas o caldos de cocción.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



TECNOLOGÍA
POLVO



Caldo Doble Carne deshidratado

RECETA MEJORADA



900G=
56
LITROS



PROPIEDADES

Múltiples usos en la cocina profesional

- Un caldo con el clásico perfil de sabor cárnico, polivalente en cualquier cocina. Profundidad e intensidad cárnica.
- Libre de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- El aspecto es de un consomé oscuro, transparente, que transmite potencia.
- La receta no ha sido modificada a nivel de sabor, solo se ha eliminado el gluten y la lactosa de la misma.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



TECNOLOGÍA
POLVO



Caldo para Paella deshidratado

RECETA MEJORADA



PROPIEDADES

Múltiples usos en la cocina profesional

- 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.

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Su aspecto y color son una característica a resaltar, ya que aportan un tono de color natural a azafrán, no artificial.
- La receta no ha sido modificada a nivel sabor, solo se ha eliminado el gluten y la lactosa de la misma.

*Knorr, marca n°1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



Fumet de Pescado deshidratado



Nº1
en Ventas*

en Ventas*

en Ventas*

en Ventas*

en Ventas*

NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- Caldo fumet de pescado de sabor muy completo y acabado. Con perfil de sabor a pescado blanco y espaldas hervidas, con verduras y aromáticos.
- Aspecto ligeramente turbio, mostrando apariencia de cocción prolongada y de densidad adquirida por reducción.
- Color blanquecino y de sabor con más matices que un caldo de pescado, para servir directamente como sopa, elaboración de salsas clásicas o aplicaciones creativas actuales.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa.



Caldo Doble Carne Pastilla



NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- Un caldo clásico de sabor tradicional de carne, a menudo incorporado en las bases o inicios de las cocciones para impulsar y ser un gran punto de partida en infinidad de recetas.
- Un sabor contundente. Potencia gustativa.
- Mezcla de sabor de carne hervida y algo tostada, verduras y aromáticos.
- El aspecto es de un consomé oscuro, transparente, que transmite potencia.





Caldos Líquidos Concentrados Knorr

Por poseer una tecnología semi líquida y con gran concentración de matices en poca cantidad, aportan complejidad de sabor y se convierten en un ingrediente ideal para integrar no sólo en preparaciones tradicionales como guisos o salsas, sino también en otras opciones más alternativas como emulsiones, salsas frías, marinados y salteados, entro otras.

Sabor natural al instante libre de alergen*.

- ◆ Proporciona un hilo conductor de sabor en recetas con ingredientes diversos.
- ◆ Excelente para intensificar y redondear tus recetas con un sabor natural.
- ◆ Disolución instantánea en múltiples aplicaciones frías y calientes.
- ◆ Aumenta los sabores naturales de los platos sin cubrir el sabor de los otros ingredientes.
- ◆ Mayor rendimiento (30L por 1L de producto) vs. otros productos alternativos.



*Los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.



Caldo Líquido Concentrado de Pollo

NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- Textura espesa, semi líquida, con gran concentración de sabor. Aspecto muy limpio, semitransparente, sin turbidez, que no varía el aspecto auténtico y cuidado de los caldos, fondo y sopas más profesionales.
- Perfil de sabor clarificado y con alta intensidad y complejidad de sabor a pollo, donde se aprecia el hervor prolongado, un ligero toque braseado, mezcla de carne, carcasas y piel de pollo.
- Sabor profundo y de matices, ideal para impulsar la personalidad de sabor pollo, así como para ser el hilo conductor del sabor que aportan otros ingredientes en la receta, sin llegar a ser predominante ni protagonista.
- Ideal para recetas tradicionales de ave, y creativas en base a diversos sabores e ingredientes.



*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.**Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.



Caldo Líquido Concentrado sabor Carne

NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- Caldo de carne en textura espesa, semi líquida, con gran concentración de sabor. De aspecto oscuro, sin turbidez, es una gran opción para ejecución de salsas delicadas o impulsor de fondos muy clarificados.
- Perfil de sabor clarificado y con alta intensidad y complejidad de sabor vacuno, a ganado mayor. En su sabor se aprecia el sabor de carne y grasa de vacuno, notas tostadas, hervidas, con equilibrio de cocción y de aromáticos.
- Sabor profundo y de matices cercano a un doble consomé, ideal para impulsar la personalidad de sabor a vacuno, o para transmitir profundidad de cocina clásica a estofados, guisos, potajes, sopas.
- Su sabor largo y cárnico en cantidad de producto reducida, es ideal para incorporar en salsas y no modificar la densidad.



*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.**Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.





Caldo Líquido Concentrado Vegetal

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Caldo de verduras en textura espesa, semi líquida, con gran concentración de sabor.
- Perfil de sabor clarificado y con alta intensidad y complejidad de sabor a verduras como zanahoria, puerro, ajo, cebolla o chirivía, con notas hervidas y tostadas.
- Un sabor de caldo de verduras con personalidad, con sabor identificable natural a verduras para impulsar el sabor de preparaciones menos intensas por la falta de carne animal.
- Aspecto transparente, gran opción de uso como base para comenzar recetas vegetarianas, o como estructura de sabor en recetas como salteados, sofritos, arroces o cremas vegetales.



*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.**Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.



Caldo Líquido Concentrado de Marisco

NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Caldo de marisco con sabor claramente identificable de bogavante, camarón, y otros aromáticos como tomates, puerro, cebolla. Notas de sabor a cáscara de marisco tostada, de la clásica cocina francesa.
- Aspecto rojizo, clarificado, sin turbidez, de fácil aplicación en cremas y sopas de pescado, arroces caldosos, sofritos o cualquier elaboración del mundo del marisco y pescado.
- Caldo de marisco con densidad espesa, semi líquida, de gran concentración de sabor sin alterar la cantidad de líquido, a menudo importante en un arroz o salsa.
- Sabor profundo, ideal para impulsar las recetas de pescado o marisco, incrementando la fragancia y complejidad de marisco en cualquier receta, incluso en salsas frías, como una salsa cocktail, mayonesas o incluso tipo ceviches.



*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.





Fondos Líquidos Profesionales Knorr

Un buen fondo se obtiene hirviendo suavemente huesos y verduras tostadas con hierbas aromáticas, hasta extraer todo el sabor, matices y color. Despacio, con un hervor muy suave pero constante.

Seguir los pasos adecuados y una elaboración cuidada es esencial para obtener un fondo sabroso, transparente, brillante y atractivo.

Knorr te presenta el primer fondo cocinado como tú lo harías, listo para usar.

- Preparados de la foma tradicional: lavamos y tostamos los huesos y la bresa. Se cocinan a fuego lento y desgrasamos, filtramos y reducimos su esencia.
- Elaborado a partir de ingredientes 100% naturales.
- Ahorro de tiempo, espacio y energía.
- Fabricados de la misma forma que los hacemos en la cocina tradicional, HECHOS POR CHEFS Y PARA CHEFS.





Fondo Líquido Profesional de Marisco



NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- El tostado de cáscaras de bogavante y camarón, y la combinación con verduras y aromáticos, crea este fondo de uso 100% profesional.
- Amplios matices de marisco, complejidad y profundidad sin elevar los niveles de sal
- Con aspecto limpio, de color rojizo oscuro, y de aplicaciones variadas en el recetario profesional.
- 1 L de caldo de marisco se prepara con una media de 1.500 g de crustáceos y 2.125 g de hortalizas.



*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.



Fondo Líquido Profesional de Pollo



NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- Tostado de carcasas de pollo y verduras, aplicando un hervor suave y continuado durante horas, desgrasado y clarificado.
- El resultado es un fondo de pollo de color oscuro, de gran intensidad de aromas y notas de pollo tostado, que aporta un sabor largo, profundo y complejo.
- 1 L de caldo de pollo se prepara con una media de 11.900 g de huesos y carne de pollo y 2.250 g de hortalizas.



*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.**Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.





Fondo Líquido Profesional de Carne



NOTAS DE CATA Valoración organoléptica

- Lavado de huesos, tostado, hervido lentamente, desgrasado y clarificado por decantación.
- Un fondo oscuro en su máxima expresión, notas pronunciadas de sabor a vacuno, vino, tomate y verdura. Contiene el colágeno natural de los propios huesos que junto a su sabor complejo y profundo, permite la elaboración de las grandes salsas de cocina clásica.
- 1 L de fondo de vacuno se prepara con una media de 11.800 gr de huesos con carne y 2.200 gr de hortalizas.

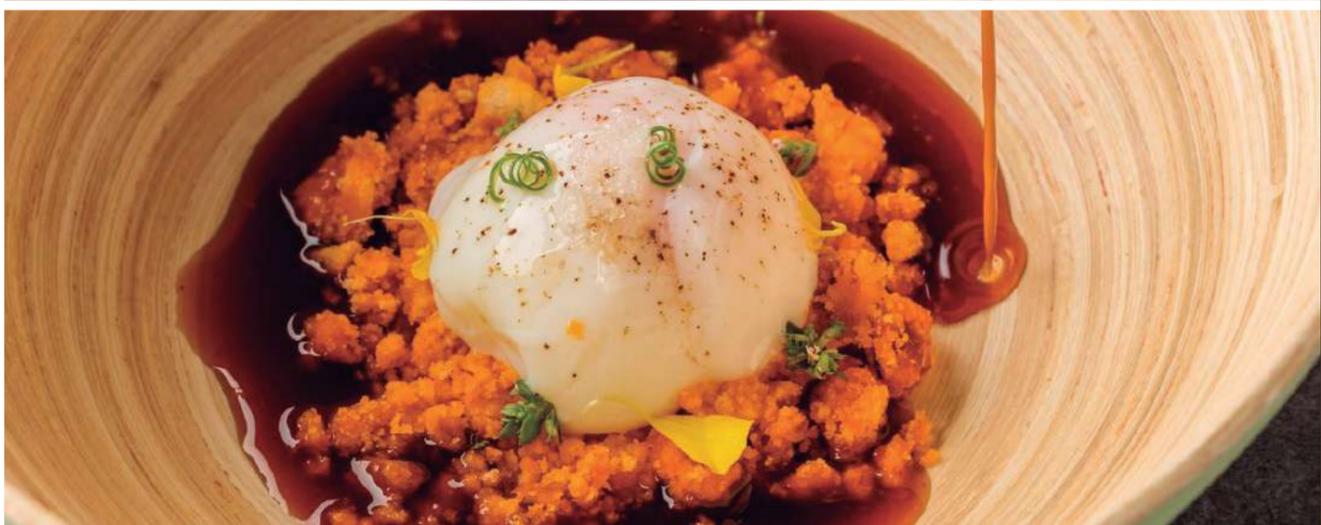
*Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr. **Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.



**Javi Estévez,
embajador
Knorr**

Juntos trabajamos con el objetivo de ser tu aliado para todas tus necesidades.

Javi Estévez
Rte. La Tasquería
Ganador de 1 Estrella Michelin





Caldos Específicos

Para chefs que buscan optimizar cada receta.

A menudo, las preparaciones precisan de ciertas exigencias concretas, de sabor o funcionales. Estos caldos se adecúan a estas especificaciones, como puede ser un aporte agudo de sabor a marisco, un sabor de carne tostada extremadamente reducida, o cumplir con los parámetros nutricionales exigidos en espacios como hospitales, colegios o grandes caterings.



Base para Paella

Aporta todo el sabor a marisco sin colorantes y sin gluten.

- Contiene bogavante, camarones y cangrejo.
- Consigue el mejor sabor natural del marisco de forma mucho más fácil y rentable, sustituyendo parte de la proteína.
- Al ser en pasta, permite integrar todo el sabor también en el sofrito, generando ahí la personalidad de la receta.

Bovril Knorr

Aporta sabor y color tostado a tus platos, en un solo paso.

- Con más de un 40% de caldo de vacuno concentrado es ideal para aportar sabor cárnico extra. Aspecto y sabor tostado.
- Disolución instantánea.
- Múltiples aplicaciones: fondos y guisos de carne, marinados, asados y horneados.

Caldos Base Clean Label Knorr

Sin Gluten y Sin Lactosa ni otros alérgenos declarables*.

- Sin Gluten y Sin Lactosa ni otros alérgenos declarables*. Hecho con ingredientes naturales sin colorantes artificiales, conservantes ni glutamato añadido.
- Sabor auténtico hecho sólo con ingredientes esenciales que ofrecen un aroma natural, reforzando el sabor original del plato.
- Niveles de sal reducidos, ideal para elaboraciones en colegios, cantinas y cocinas centrales.

*Los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.



Base para Paella



NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Caldo en pasta con marisco, con un perfil de sabor que encaja en multitud de preparaciones, desde salsas americanas a paellas o bullabesas.
- Un perfil de marisco (bogavante, camarones, marisco) y de verduras, como tomate, cebolla ajo y notas de pimentón, que encajan en diversas recetas de nuestra gastronomía.
- Su incorporación a las recetas puede hacerse directamente en el líquido hirviendo o directamente en los sofritos, siendo esto último una gran opción para integrar su sabor más profundamente en los ingredientes como granos de arroz o patatas.

Bovril



NOTAS DE CATA

Valoración organoléptica

- Una reducción extrema que llega a ser una pasta pegajosa debido a la concentración de colágeno y de los aminoácidos.
- Un alto impacto en sabor cárnico tostado a la vez que un color oscuro propio de elaboraciones cárnicas muy reducidas, sabrosas, intensas de extrema concentración.



TECNOLOGÍA
POLVO



Caldos Base Clean Label

RECETA MEJORADA

- SIN GLUTEN
- SIN LACTOSA
- SIN ADITIVOS CONSERVANTES
- 3KG=300 LITROS
- SIN COLORANTES
- SIN ADITIVOS POTENCIADOR DEL SABOR
- BAJO EN GRASAS
- LIBRE DE LOS 14 PRINCIPALES ALÉRGICOS
- CON MENOS SAL



NOTAS DE CATA
Valoración organoléptica

- Sabor auténtico hecho solo con ingredientes esenciales que ofrecen un aroma natural, reforzando el sabor original del plato. Ofrecen mejor solución culinaria, nutricional y técnica que otros caldos de rango similar.

*Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría de Caldos deshidratados de Restauración durante el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 30 de septiembre de 2020 (TAM Sep'20), fuente externa. **Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.***Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011.



Nuestros caldos poseen cualidades específicas
que los hacen únicos y apropiados para preparaciones muy concretas.



Glosario de los Caldos Knorr Professional



CALDOS CLÁSICOS	RECETA MEJORADA	SIN GLUTEN	SIN LACTOSA	CON MENOS SAL	SIN ADITIVOS CONSERVANTES	SIN COLORANTES	SIN ADITIVOS POTENCIADOR DEL SABOR	BAJO EN GRASAS	LIBRE DE LOS 14 PRINCIPALES ALÉRGENOS
Caldo de Pollo deshidratado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo de Pescado deshidratado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Vegetal deshidratado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo sabor Carne deshidratado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Doble Carne deshidratado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo para Paella deshidratado		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fumet de Pescado deshidratado					✓	✓		✓	
Caldo Doble Carne pastilla			✓		✓			✓	
CALDOS MODERNOS									
Caldo Líq. Concentrado de Pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Líq. Concentrado de Carne		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Líq. Concentrado Vegetal		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Líq. Concentrado de Marisco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
FONDOS ACABADOS									
Fondo Líquido Profesional de Pollo		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fondo Líquido Profesional de Carne		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fondo Líquido Profesional de Marisco		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CALDOS ESPECÍFICOS									
Base para Paella		✓			✓				
Bovril					✓			✓	
Caldo Base Clean Label de Pollo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Base Clean Label de Carne	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Caldo Base Clean Label Vegetal	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



Productos que contienen menos de 20 ppm de gluten por tanto adecuados para personas intolerantes al gluten.



Productos que contienen menos de 100 ppm de lactosa por tanto adecuados para personas intolerantes a la lactosa.



Productos que, una vez preparados, contienen como mínimo un 25% menos de sodio o valor equivalente de sal que su producto equivalente de la gama de caldo clásicos Knorr.



Productos a los que no hemos adicionado aditivos conservantes.



Productos a los que no hemos adicionado aditivos colorantes.



Productos a los que no hemos adicionado aditivos potenciador del sabor.



Productos que, una vez preparados, contienen menos de 1.5g/100ml de grasa, permitiendo incluirlos en cualquier tipo de alimentación, incluso en aquellas dietas más restringidas en calorías.



Libres de los 14 alérgenos declarables según reglamento 1169/2011 (cereales que contengan gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre, altramucos, moluscos).



Las mejores recetas de los mejores chefs



CALDO DE POLLO DESHIDRATADO KNORR



Sin necesidad de caldos preelaborados, incorporar el deshidratado directamente en el inicio.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,07€



Lentejas estofadas con verduritas de temporada y queso de Tresviso

Ingredientes (10pax)

- 800g Lentejas
- 400g Cebolla
- 300g Puerros
- 400g Tomate
- 471g Calabaza
- 500g Níscalo
- 75g Caldo de Pollo Knorr**
- 22g Ajo
- 5g Tomillo fresco
- 150g Queso de Tresviso o azul
- 50g Pulpa de pimiento choricero
- 4L Agua mineral
- 20g Sal
- 3g Pimienta blanca
- 200ml Aceite de oliva

Elaboración

- Lavar, escurrir las lentejas y reservar.
- Pelar la cebolla, el puerro y el ajo y picar finamente en brunoise para sofreír en una cazuela. Una vez la verdura esté tierna, añadir el tomate pelado, despepitado y picado en trozos junto con la pulpa de pimiento choricero. Remover, salpimentar y añadir el tomillo.
- Incorporar las lentejas, remover y añadir el agua y el Caldo de Pollo Knorr.
- Cocer durante unos 45 minutos hasta que se hagan las lentejas.
- A mitad de cocción, añadir la calabaza pelada y troceada. Poner las setas limpias y troceadas casi al final. Trocear el queso y servirlo acompañando a las lentejas.

CALDO DE PESCADO
DESHIDRATADO
KNORR



En esta receta incorporamos el caldo en 2 momentos para controlar mejor el punto exacto del sabor.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,10€



CALDO VEGETAL
DESHIDRATADO
KNORR



Te ofrecemos un método sencillo para aportar gran sabor en esta receta.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,10€



Arroz caldero murciano

Ingredientes (10pax)

400g Lubina
400g Calamar
350g Langostino
150g Tomate
100g Ñoras
100g Caldo de Pescado Knorr
100g Perejil
60ml Aceite de oliva
750g Arroz bomba
200g Cebolla
56g Ajo
158g Pimiento rojo
125ml Aceite de oliva

Elaboración

- Para el fumet, elaborar en un caldero u olla, una cocción de unos 20 minutos, de los diferentes pescados de roca con aceite, perejil, los tomates, las ñoras abiertas y sin pepitas y 50g Caldo de Pescado Knorr.
- Extraer caldo para realizar el arroz y reservar con un poco de caldo a modo de zarzuela el pescado y marisco cocido para tomar como segundo plato.
- Para el arroz, realizar un sofrito con el aceite, los ajos, la cebolla y los pimientos, todo bien troceado. Saltear el arroz en el sofrito, añadir durante el salteado la otra parte del caldo y cubrir abundantemente con el fumet extraído del caldero, de manera que quede, después de un fuego lento de 25 minutos, caldoso.

Crema de calabaza con cebolleta emparrillada y panceta

Ingredientes (10pax)

1,18Kg Calabaza
35g Caldo Vegetal Knorr
500g Cebolla
2L Agua
10g Azúcar
217g Panceta
50 g Maizena®
500g Cebolletas
204ml Aceite de girasol
20g Sal
2g Pimienta negra
100ml Vinagre de vino blanco
300ml Nata para montar

Elaboración

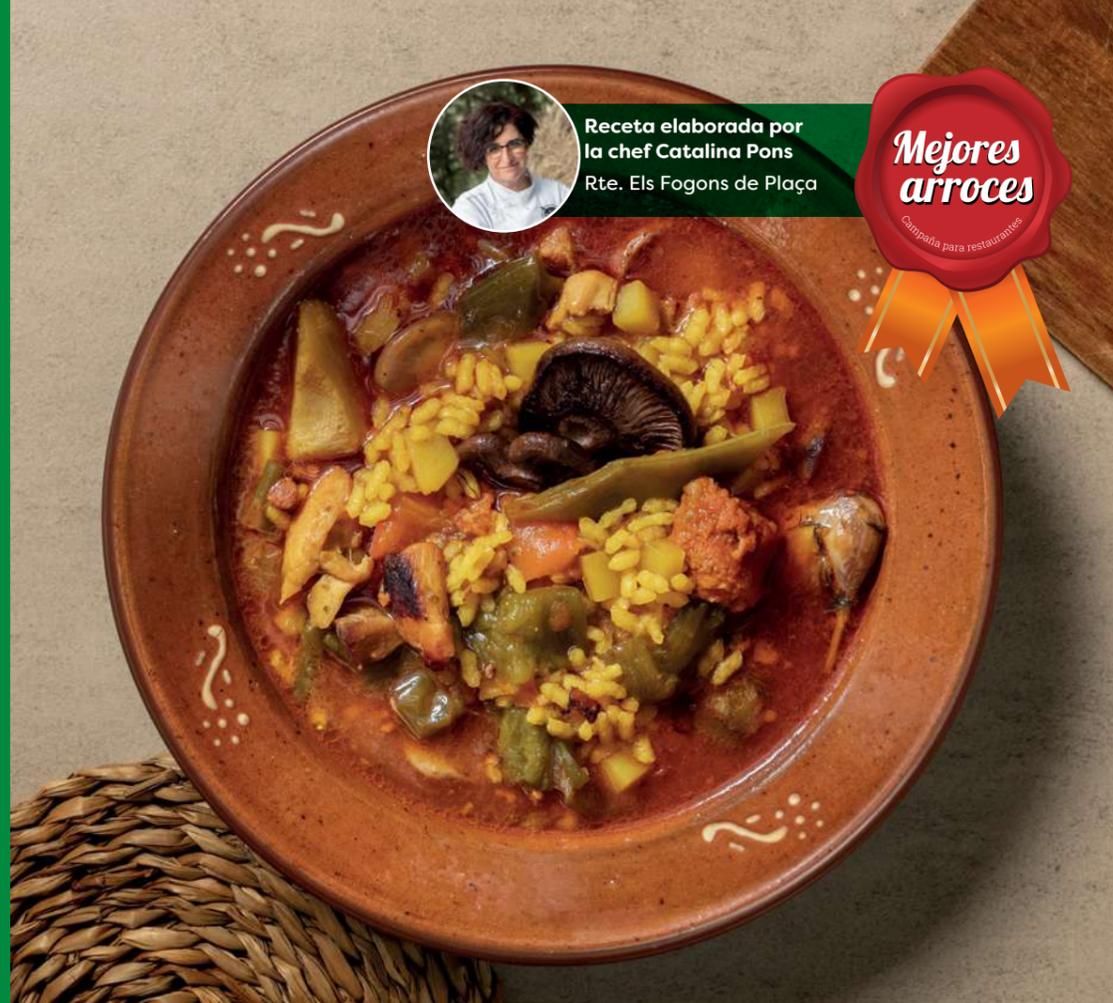
- Por un lado, pelar la calabaza y cortarla en dados y, por otro, pelar la cebolla y picarla en juliana.
- En una cazuela dejar pochar la cebolla, la calabaza y el azúcar unos 20 minutos.
- Mojar con los 2 litros de agua y el Caldo de Verduras Knorr, llevar a ebullición y cocinar unos 15 minutos más.
- Triturar con un robot de cocina y pasar por un colador hasta obtener una crema fina.
- Desleír la Maizena en agua fría, incorporar a la crema de calabaza y llevar de nuevo a ebullición. Añadir la nata para montar.
- Cortar la panceta en tiras finas, saltear ligeramente y disponer en el plato para que se atempere cuando se añada la crema de calabaza.
- Cortar las cebolletas, cocer 2 minutos en agua hirviendo y después marcar en parrilla.

CALDO
SABOR CARNE
DESHIDRATADO
KNORR



Usamos una pequeña cantidad del caldo para aportar una intensidad difícilmente alcanzable de otra forma.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,03€



Arroz de Carbonero

Ingredientes (10pax)

- 150g Cebolla grande
- 1uni Pimiento rojo y verde
- 400g Cabeza de lomo
- 200g Costilla de cerdo fresca
- 2uni Traseros de pollo campero
- 100g Tomate de ramillete o tomate natural 100 g
- 1uni Higadito de pollo
- 13,5uni Setas
- 20uni Judía blanca y verde
- 4uni Alcachofas
- 700g Arroz bomba
- Picada de ajo y perejil
- 150g Sobrasada de Mallorca
- 2uni Butifarrones de Mallorca
- 4uni Patatas
- 30g **Caldo Sabor Carne Knorr**

Elaboración

- Sofreír la carne previamente sazonada con aceite de oliva en este orden: costilla de cerdo, cabeza de lomo y pollo.
- Una vez dorada, añadir la cebolla, el pimiento, la alcachofa, las judías, el tomate, la judía blanca, el butifarrón, la sobrasada y las setas. Dejar sofreír y añadir el agua.
- Cuando el agua empiece a hervir, añadir el caldo sabor carne Knorr. Dejar que se cueza.
- Una vez esté listo, añadir una picada hecha con el higadito de pollo, el azafrán, el ajo y el perejil. De esta manera tendríamos el fondo listo.
- Después añadir la patata cortada pequeña, el arroz bomba y dejar cocer durante 12 minutos.



Receta elaborada por la chef Catalina Pons
Rte. Els Fogons de Plaça

Mejores
arroces

Campeón para restaurantes

CALDO
DOBLE CARNE
DESHIDRATADO
KNORR



Respecto a otros caldos industriales, Knorr equilibra la sal, la intensidad y el sabor de cada variedad. Esto es una garantía para hacer guisos sabrosos, pero no salados.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,07€

BOVRIL



Aplica de un sencillo paso, todo el color y sabor rustido de la glasa cárnica.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,11€



Sopa de cebolla tradicional con huevo poché de corral

Ingredientes (10pax)

- 1Kg Cebolla
- 100g Mantequilla
- 100g **Caldo Doble Carne Knorr**
- 111g Ajo
- 50g Harina de trigo
- 40g **Bovril**
- 50ml Vino blanco
- 300ml Brandy
- 10uni Huevo de corral
- 200g Pan
- 600g Queso emmental rallado

Elaboración

- Cortar las cebollas en juliana muy finas. Deshacer la mantequilla al fuego y añadir la cebolla con el ajo para que se vaya pochando, añadir la harina para hacer un Roux. Verter el vino blanco y el Brandy hasta que elimine el alcohol.
- Llevar el agua a ebullición y añadir el Caldo Doble Carne Knorr. Añadir a la base anterior y hervir durante 20 minutos a fuego lento, ya que si no se puede pegar la harina en el fondo de la olla.
- Cuando le falten 5 minutos de cocción añadir el Bovril ya que le dará un color muy casero.
- Para el huevo poché, sumergir durante 4 minutos en agua hirviendo y vinagre.
- Poner en un recipiente la sopa, el huevo poché y el crujiente de pan con el queso fundido.

CALDO PARA PAELLA DESHIDRATADO KNORR



La mezcla deshidratada se impregna desde el inicio en los granos de arroz, que hacen de filtro. Ello ayuda a que el grano tarde más en abrirse y “pasarse”.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,15€



Receta elaborada por la chef Virginia de Miguel Rte. El Rincón del Nazareno

Mejores arroces

Campaña para restaurantes

CALDO SABOR CARNE DESHIDRATADO KNORR



Preparamos un fumet completo y lleno de matices para que aporte toda su personalidad en el sabor final de esta receta.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,34€



Paella marinera

Ingredientes (10pax)

- 2uni Cebolla
- 300g Pimiento verde
- 300g Pimiento rojo
- 700g Tomate fresco
- 150g Caldo para Paella Knorr**
- Azafrán
- 1Kg Arroz bomba
- 1Kg Mejillones
- 3dientes Ajos
- 16uni Gambones
- 1,5Kg Almejas
- 800g Calamar troceado

Elaboración

- Sofreír la cebolla junto con los ajos y los pimientos en brunoise.
- Más tarde añadir el azafrán tostado, los calamres y sofreír un poco. en este sofrito añadimos directamente el caldo para paella.
- En una sartén aparte, abrir las almejas con un poco de agua.
- Meter el arroz en el sofrito anterior y remover. una vez bien integrado todo, mojar con agua.
- Mantener unos 4 minutos en el fuego y terminar en horno a unos 180º durante 15 min aprox
- A falta de 5 minutos, repartir los mejillones, las almejas y los gambones por la paellera.

Espaguetis con almejas al ajillo

Ingredientes (10pax)

- 900g Spaguetti Knorr**
- 1Kg Almejas
- 263g Pimiento rojo
- 700g Fumet de Pescado Knorr**
- 200g Cebolletas
- 30g Roux Knorr**
- 50g Primerba de Ajo Knorr**
- 200ml Vino blanco
- 50ml Aceite de oliva
- 5g Guindilla

Elaboración

- En una cazuela sofreír a fuego fuerte las cebolletas troceadas y el pimiento morrón. Si se desea aportar un toque picante es ahora el momento de añadir un par de guindillas.
- Incorporar las almejas y dejar cocer 4 minutos, siempre tapando la cazuela. Una vez abiertas añadir el Fumet de Pescado Knorr, la Primerba Knorr de Ajo, el vino y un poco de agua.
- Ligar con el Roux Knorr añadiéndolo directamente sobre la salsa hirviendo.
- Cocer los espaguetis al punto deseado, escurrir y mezclar con las almejas y la salsa anterior.

CALDO
DOBLE CARNE
PASTILLA KNORR



La potencia de sabor de este producto se integrará y redondeará el sabor final, al cocer largo tiempo junto al resto de elementos.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,03€



Riojana de patatas a la importancia

Ingredientes (10pax)

- 2,5Kg Patata
- 400g Cebolla
- 40g Caldo Doble Carne Pastilla Knorr**
- 211g Pimiento verde
- 421g Chorizo
- 600g Costilla de cerdo fresca
- 100g Harina
- 40g Maizena®**
- 300ml Huevo líquido
- 2uni Laurel hoja
- 33g Ajo
- 20g Pimentón
- 400ml Aceite de oliva
- 2L Agua
- 300ml Vino blanco
- 20g Sal

Elaboración

- Pelar y lavar las patatas y cortarlas en rodajas de 2 cm de grosor. Sazonar y pasar por Maizena y huevo y freír con aceite de oliva. Reservar sobre un papel absorbente.
- Por otro lado, picar la verdura en trozos finos y ponerla a pochar con aceite de oliva y el laurel.
- En un cazo aparte poner el chorizo cortado en trozos de unos 3-4 cm para que se cueza con el vino blanco.
- Cuando la verdura esté cocinada añadir las patatas, la costilla y el pimentón. Mojar con el agua y añadir el Caldo Doble Carne Knorr y el chorizo ya cocido. Cocinar durante unos 10-15 minutos.
- Por último, desleír la Maizena con agua fría e incorporarla a la cazuela hasta obtener la densidad deseada.
- Rectificar de sal.

CALDO LÍQUIDO
CONCENTRADO DE
POLLO KNORR



Sin necesidad de caldos preelaborados, incorporar el caldo concentrado directamente en el inicio.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,07€



Montadito de risotto de ceps con hilos de chili y pan de cristal

Ingredientes (10pax)

- 600g Arroz 600 g
- 200g Ceps 200 g
- 200g Cebolla 200 g
- 100ml Vino blanco 100 ml
- 80g Margarina 80 g
- 80ml Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**
- 20g Hilos de chili 20 g
- 80g Primerba de Setas Knorr**
- 200g Queso crema 200 g
- 150ml Nata para montar

Elaboración

- Pochar la cebolla con la margarina hasta que quede blanca. Anadir los ceps y sofreír. Anadir el vino blanco y dejar reducir hasta evaporar el alcohol.
- Poner el arroz y añadir poco a poco el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr en 1,5 L de agua caliente hasta que lo vaya absorbiendo. Cuando le falte 5 minutos de cocción al arroz añadir el queso crema y la nata para montar para darle más suavidad.
- Antes de emplatar dejar reposar el arroz y añadir la Primerba Knorr de Setas.
- Partir por la mitad el pan de cristal y cocer a 200°C. 7 minutos y reservar.
- Colocar encima de la tosta de pan el risotto y decorar con los hilos de chili.

CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE POLLO KNORR



Un gran caldo de carne oscuro, que facilita tus operaciones en la cocina, teniendo siempre a mano uno de los ingredientes más usados y costosos de elaborar en cualquier cocina profesional.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,20€



Arroz con secreto ibérico y colmenillas

Ingredientes (10pax)

120ml Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr

600g Arroz grano redondo

800g Secreto ibérico

350g Colmenillas

380g Tomate

400g Cebolla

200g Pimiento rojo

200g Pimiento verde

40g Ajo

10g Tomillo

10g Romero

15ml Aceite de oliva

250ml Vino blanco

Elaboración

- Elaborar un sofrito con las verduras y las hierbas.
- Añadir la carne, saltear con abundante aceite e incorporar el Caldo líquido concentrado de carne Knorr. Rehogar con abundante vino para retirar parte del jugo que ha soltado el mismo y realizar un caldo corto de carne.
- Añadir el arroz, cubrir con agua y dejar que hierva durante 20 min.

CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO VEGETAL KNORR



La seguridad de incorporar caldo y sabor de forma uniforme, con perfil de verduras y hortalizas, sin preocupación por controlar los excedentes.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,13€



Receta elaborada por el chef Carles Soriano Rte. Solraig by Tibu-ron

Mejores arroces

Compañía para restaurantes

Arroz con zamburiñas, calamar y guisantes del Maresme

Ingredientes (10pax)

1Kg Arroz

600g Calamar

400g Puré de guisantes

80ml Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr

500g Tirabeque

400g Cebolla

40g Salsa de soja

20uni Zamburiñas

Elaboración

- Pochar a fuego lento la cebolla y añadir el pimiento. Añadir la mitad de la salsa de soja y reducir.
- En una paellera, sofreír parte del calamar, cortado bien pequeño, y, cuando pierda parte del agua, añadir el arroz y sofreír unos segundos más. Añadir el sofrito hecho anteriormente y mojar con el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr. Rectificar de sal. Añadir el resto de salsa de soja y meter en el horno para que acabe de secar, a unos 180°C durante unos 8 min.
- Para terminar, marcar en una plancha las zamburiñas, tirabeques y el calamar cortado en anillas. Colocar el puré de guisante en una manga y cortar la punta de la misma para poder dibujar pequeños puntos. Decorar al gusto.
- Colocar el calamar, los tirabeques y las zamburiñas. Finalizar con decoración floral.

CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE MARISCO KNORR



Este caldo se convierte en un gran aliado para no depender de restos de marisco para elaborar los fondos. También, un buen método para controlar los costes y recursos más caros de la cocina.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,30€



Receta elaborada por
el chef Cristóbal Marín
Rte. Los Mellizos

Mejores
arroces

Compañía para restaurantes

Arroz meloso de carabineros y boletus

Ingredientes (10pax)

500g Arroz albufera
2uni Pimiento rojo
2uni Pimiento verde
1uni Cebolla
3uni Zanahoria
1uni Calabacín
15uni Gambas
8uni Carabineros
**220ml Caldo Líquido
Concentrado de Marisco Knorr**
8uni Boletus
8uni Ñoras
8uni Dientes de ajo
5uni Tomate maduro
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Azafrán
Laurel

Elaboración

- Hervir agua con el laurel, la pimienta y el Caldo líquido concentrado de marisco Knorr. Remojar la ñora, sacarle la pulpa y reservarla.
- Sofreír toda la verdura reservando el pimiento rojo y un diente de ajo para más adelante.
- Pelar las gambas y los carabineros, trocearlos y reservarlos. Saltear las cáscaras de los carabineros junto al diente de ajo y añadimos todo al caldo, dejando hervir 15 min.
- En una cazuela, dorar el ajo con un poco de aceite de oliva virgen extra, añadiendo los boletus troceados y el pimiento rojo cortado en brunoise.
- Añadir a la cazuela el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr, la pulpa de la ñora, el sofrito, sal y azafrán. Una vez arranque a hervir, añadir el arroz y que hierva unos 10 min. A continuación, añadir los carabineros y las gambas, rectificar de sal y dejar hervir unos 8min. más. Dejar reposar 5 min. y servir.

BASE PARA PAELLA EN PASTA KNORR



La tecnología en pasta y su gran calidad, ayudan en este caso a la creación del socarrat y a conseguir un sabor profundo y largo de mezcla de marisco, sofrito y verduras.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,26€



Socarrat de arroz abanda con carabineros

Ingredientes (10pax)

80g Base para Paella Knorr
750g Arroz bomba
300g Calamar
222g Rape
150g Cebolletas
125ml Aceite de oliva
150g Tomate
56g Ajo
30g Pimentón
150g Carabinero troceado
500g Carabinero entero
300g Salsa Alioli Hellmann's
40g Huevos de trucha

Elaboración

- Realizar un sofrito con el ajo, el laurel, el tomate, Saltear el calamar y el rape bien troceados y añadir la Base de Paella Knorr, saltear el arroz y añadir el agua. Cocer a fuego medio durante 15 minutos.
- Retirar y reservar para el paso siguiente de caramelización.
- Colocar un molde de acero cuadrado sobre un papel sulfurado y éste sobre una plancha o sartén caliente. Añadir el arroz semicocido que hemos reservado e incluir los carabineros troceados.
- Dejar cocer a fuego lento durante 8 minutos hasta que caramelize el socarrat.
- Sobre el plato pintar con brocha una capa de alioli y sobre éste poner el molde de arroz con la parte de socarrat hacia arriba.
- Decorar con un carabinero plancheado y una huevos de trucha.

BOVRIL



Bovril permite evitar o reducir el tiempo de tostado de huesos para elaboración de los caldos cárnicos.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,14€



Albóndigas de ternera glaseadas sobre patata cremosa y berza frita

Ingredientes (10pax)

- 10g **Bovril**
- 1Kg Carne picada
- 50ml Aceite de oliva
- 25gq Mostaza
- 250ml **Aderezo Umami Knorr**
- 1uni Huevos
- 150g Pan remojado en leche
- 250g Puré de patata
- 100g Kale

Elaboración

- Diluir un poco de Bovril en agua, añadir ralladura de naranja, y reservar en frío. Hacer la mezcla de la carne con la mostaza, los huevos, el pan escurrido y el Bovril mezclado con un poco de aceite. Mezclar todo bien, para que se integren todos los ingredientes y formar albóndigas de 80g cada una.
- Freír en aceite muy caliente y terminar de cocinar en el horno lacándolas poco a poco con nuestra mezcla anterior de Bovril y ralladura de naranja. Por otro lado, añadir a nuestro puré de patata el Aderezo Umami Knorr y freír el kale en aceite hasta que quede crujiente. A la hora del servicio, poner una base de puré, la albóndiga encima y terminar con el kale frito.

Consejo para delivery:

- Servir con la col kale a parte para que no se humedezca y pierda el efecto crujiente.

FONDO LÍQUIDO PROFESIONAL DE MARISCO KNORR



Sin bajar la calidad de las cocinas gastronómicas, usar este fondo de marisco ayuda a reducir el stock de marisco en tu negocio.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,90€



Receta elaborada por el chef Javi Estévez
Rte. La Tasquería



Versión de la merluza a la gallega cocida en fondo de marisco sobre espuma de ajada y guisantes

Ingredientes (10pax)

- 1,2Kg Merluza
- 375g Patata
- 1L **Fondo Líquido Profesional de Marisco Knorr**
- 100ml Leche
- 100ml Nata
- 100ml Aceite de oliva
- 56g Ajo
- Pimentón
- Sal

Elaboración

- Cocer la patata entera con piel. Atemperar, pelar y cocer con la nata y la leche. Dorar los ajos en aceite, añadir el pimentón sin que se quemé y dejar reposar. Decantar hasta obtener un aceite rojo y brillante sin posos.
- Triturar la patata y montar con la ajada hasta obtener una crema color rojiza.
- Colar y meter en un sifón de 1l con 2 cargas. Reservar en un baño maría caliente.
- La merluza, una vez porcionada y limpia, llevar a ebullición el Fondo de Marisco Knorr y colocar las raciones de merluza dentro.
- Hervir un minuto y dejar fuera del fuego durante 5-6 minutos dependiendo del tamaño.
- Colocar un poco de espuma de ajada en la base, la merluza cocinada encima y terminar con unos guisantes frescos, ajada y escama de sal.

FONDO LÍQUIDO PROFESIONAL DE POLLO KNORR



Absoluto control de costes y reducción de recursos para una óptima gestión del negocio.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,90€



Receta elaborada por el chef Javi Estévez
Rte. La Tasquería

Ensalada de perdiz en escabeche con lombarda agridulce, almendras, manzana y pil pil de ave

Ingredientes (10pax)

- 5uni Perdiz
- 350g Cebolla
- 250g Zanahoria
- 200g Puerros
- 1L Fondo Líquido Profesional de Pollo Knorr**
- 500ml Vinagre de Jerez
- 500ml Vino blanco
- Laurel y Sal
- 1Kg Lombarda
- 25g Pasas
- 50g Almendra Laminada
- 25ml Vino dulce Pedro Ximenez
- 11g Manzana Granny Smith
- 100g Micromezclum
- 1L Aceite de oliva

Elaboración

- Dorar las perdices y pochar las verduras. Incorporar el vino blanco y el vinagre y reducir durante 3 minutos.
- Cubrir con el Fondo de Pollo Knorr y agua y cocer durante 1 hora. Retirar las perdices y deshuesar. Colar el fondo y reducir a la mitad.
- Cortar la lombarda en juliana muy fina y cocer en agua hirviendo durante 30 minutos.
- Hacer un sofrito de cebolla, pasas y almendra y añadir la lombarda. Guisar durante media hora más, añadiendo el caldo de la cocción poco a poco. Terminar con el Pedro Ximénez reducido previamente.
- Montar el Fondo Knorr de Pollo con una varilla hasta que empiece a hacer espuma. Añadir poco a poco aceite y caldo del escabeche hasta obtener la textura deseada.
- Poner un poco de lombarda en la base, encima la perdiz y terminar con el pil pil de ave, decorando con unas bolas de manzana.

FONDO LÍQUIDO PROFESIONAL DE CARNE KNORR



Para la estandarización de las preelaboraciones, o la seguridad de tener siempre a mano el mejor fondo oscuro.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,50€



Receta elaborada por el chef Javi Estévez
Rte. La Tasquería

Consomé de ternera, huevo 64 °C y migas

Ingredientes (10pax)

- 600ml Fondo Líquido Profesional de Carne Knorr**
- 10 uni Huevos
- 10g Flores comestibles
- 15g Maizena®**
- 300g Migas de chorizo
- 11g Cebollino

Elaboración

- Cocinar los huevos en horno a vapor durante 32 min a 64 °C, enfriar en agua con hielo y reservar.
- Dorar las migas en una sartén y reservar.
- Hervir el Fondo de Carne Knorr y ligar con la Maizena®.
- Reservar.
- A la hora del pase, regenerar los huevos a vapor a la misma temperatura, poner en un plato sopero las migas, el huevo encima y salsear con el Fondo de Carne Knorr.
- Terminar con flores, cebollino y un golpe de pimienta.

CALDO BASE CLEAN
LABEL VEGETAL
KNORR



Nuestra propuesta para garantizar sabor en cocinas industriales de colegios, caterings, platos preparados, etc.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,15€



Minestrone

Ingredientes (10pax)

1Kg	Judías blancas cocidas
100g	Aceite de oliva
500g	Cebolla
4uni	Ajo
100g	Caldo Base Clean Label Vegetal Knorr
250g	Bacon
500ml	Vino tinto
5Kg	Tomates pera
543g	Nabo
700g	Zanahoria
625g	Patata
500g	Apio
515g	Calabacín
500g	Judías verdes
500g	Macarrones

Elaboración

- Sofreír la cebolla, el ajo y el bacon en una cazuela ancha. Se puede evitar el bacon para ofrecer una opción vegetariana sin perder consistencia.
- Añadir las judías ya cocidas, el Caldo Base Clean Label Vegetal Knorr, 6 litros de agua y el vino tinto.
- Cortar todas las verduras en un grosor mediano, exceptuando el calabacín que se dejará para el final de la preparación, e incorporarlas.
- Cocer durante unos 20 minutos.
- Hacia el final de la preparación, incorporar el calabacín troceado y los macarrones y dejar cocer 10 minutos más.
- Comprobar el nivel de sal y servir la sopa con hierbas frescas, como albahaca, tomillo u orégano.

CALDO BASE CLEAN
LABEL DE CARNE
KNORR



Para sustituir caldos limpios ligeros o impulsarlos. Óptimo para dietas especiales o industria.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,10€



Cocido Montañés

Ingredientes (10pax)

700g	Alubias blancas
500g	Costilla adobada
217g	Panceta
316g	Chorizo
60g	Caldo Base Clean Label de Carne Knorr
200g	Morcilla de Burgos
100g	Morcilla Asturiana
625g	Patata
20g	Pimentón dulce
2uni	Ajo
100ml	Aceite de oliva
20g	Sal
1,5Kg	Berza
7g	Bicarbonato
3L	Agua mineral

Elaboración

- Poner las alubias en remojo con el bicarbonato en 3 l de agua del grifo durante 12 h.
- Desechar el agua y ponerlas a cocer en el agua mineral junto con el Caldo Base Clean Label de Carne Knorr, los chorizos, la panceta y la costilla durante 1.30 h más o menos.
- Limpiar bien la berza, cortarla en juliana y dejarla cocer en un recipiente aparte durante 2 - 3 min.
- Una vez cocida, añadirla con las patatas y la morcilla Asturiana pinchada para que no se rompa y dejarla cocer durante 30 minutos
- Hacer un refrito con el ajo y el pimentón e incorporarlo a la cazuela junto con la morcilla de Burgos (también pinchada).
- Si es necesario, rectificar de sal y añadir agua fría.

CALDO BASE CLEAN
LABEL DE POLLO
KNORR



Nuestra mejor opción para preparaciones con exigencias nutricionales severas.

Coste medio del ingrediente en la ración: 0,10€



“Escudella i carn d’olla”

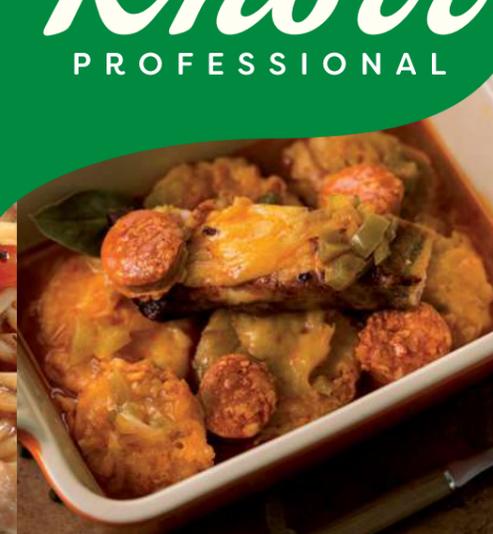
Ingredientes (10pax)

- 500g Galets
- 1Kg Patata
- 800g Pollo
- 500g Garbanzos
- 500g Col
- 60g Caldo Base Clean Label de Pollo Knorr**
- 200g Butifarra negra
- 200g Butifarra blanca
- 3L Agua mineral
- 31g Sal
- 800g Morcillo de ternera
- 300g Pan rallado
- 500g Carne picada
- 150g Harina
- 3uni Huevos
- 56g Ajo
- 25g Perejil
- 75g Piñones

Elaboración

- Poner los garbanzos a remojo en agua del grifo con el bicarbonato 12 horas antes de empezar a cocinarlos.
- Desechar el agua y cocer los garbanzos junto con el pollo y el morcillo. Desespumar y, si fuese necesario, añadir más agua fría. Cocinar durante una hora aproximadamente y reservar.
- Mientras el caldo de la escudella se va haciendo, hacer las “pilotes” mezclando en un bol la carne picada, el ajo y el perejil.
- Picar los piñones finamente, añadir pan rallado y huevo y amasarlo todo hasta darle forma de bola. Pasarlos por harina y freír.
- Finalmente, lavar las hojas de col, pelar las patatas y añadir las al caldo de la escudella junto con la pasta y las butifarras negras.
- Cocer durante media hora y añadir la sal y el Caldo Base Clean Label de Pollo Knorr.

Knorr
PROFESSIONAL



Mejores
arroces
2021

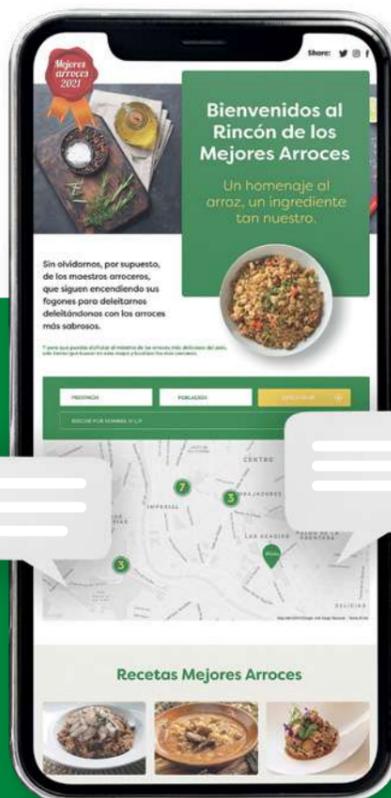
Knorr
PROFESIONAL

MEJORES ARROCES 2.0

UNA NUEVA MANERA
DE DAR A CONOCER TU
MEJOR ARROZ

En Mejores Arroces siempre hemos dado al arroz la importancia que se merece, por eso llevamos tres años ofreciendo los mejores productos para preparar tus arroces y haciendo publicidad para darlos a conocer.

Este año el concurso no podrá celebrarse, pero tenemos la solución para seguir apoyando a la hostelería y para que tu arroz siga siendo la estrella.



NUEVA WEB REFERENCIA
DEL MUNDO DEL ARROZ

MAPA CON LAS UBICACIONES
DE LOS MEJORES ARROCES

CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD
PARA DAR A CONOCER TU ARROZ

PRESENCIA EN REDES SOCIALES
DE MEJORES ARROCES



PARTICIPA Y REGÍSTRATE EN:

KIKO MOYA
Embajador Mejores Arroces
2* Michelin - Restaurante L'Escaleta



BENEFICIOS DE PARTICIPAR

En **Mejores Arroces** seguimos centrándonos en el arroz y todo lo que significa para nuestra gastronomía. Este año, tú te ocupas de hacer el mejor arroz con nuestros ingredientes y nosotros de todo lo demás:



PRESENCIA EN EL MAPA

de los mejores arroces con tu ubicación y receta para que los clientes te encuentren



CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD DIGITAL

para dar a conocer y atraer nuevos clientes



INSPIRACIÓN Y FORMACIÓN

Inspiración de recetas, formación de cómo vender más arroces, cómo adaptar al delivery/take away



SHOWCOOKINGS ONLINE



SORTEOS Y PROMOCIONES EXCLUSIVAS

Compra 5 caldos KNORR,
regístrate y llévate GRATIS

3 PAELLERAS
PARA DELIVERY



Nº1

en
ventas

NUEVA
RECETA

SIN
GLUTEN

SIN
LACTOSA

¿TE APUNTAS?





Descubre nuestros productos y compra online en [ufs.com](https://www.ufs.com)