

# NOUVELLES RECETTES

# Knorr®

PROFESSIONAL



## En 2024,

*place à une nouvelle génération de Fonds Bruns Liés.*



**LISTES D'INGRÉDIENTS PLUS COURTES & SUPPRESSION DES ADDITIFS AJOUTÉS**  
versus anciennes recettes



**LÉGUMES ISSUS DE L'AGRICULTURE DURABLE**



**LE GOÛT DISTINCTIF KNORR®**



**GAMME KNORR®**

**Eurocontainer 750g**

▶ jusqu'à 30L  
8711200461837

**Seau 3,5 kg**

▶ jusqu'à 140L  
8711200469604



**GAMME KNORR® ESSENTIEL**

**Eurocontainer 750g**

▶ jusqu'à 37L  
8712566087525

**Seau 3 kg**

▶ jusqu'à 150L  
8714100692608



**SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT**



**SANS COLORANT ARTIFICIEL**



**SANS CONSERVATEUR**



**Unilever  
Food  
Solutions**

## LE DOSAGE PARFAIT

*Un Fonds Brun Lié bien dosé,  
c'est la qualité assurée !*

### USTENSILES

6 CM



LOUCHE 6 CM Ø 5 cl

8 CM



LOUCHE 8 CM Ø 12,5 cl

10 CM



LOUCHE 10 CM Ø 22 cl

ENV. 25 G



CUILLÈRE À SOUPE

Modèle de référence  
Pelle Aluminium  
WileSCO AL185



PETITE PELLE

Modèle de référence  
Pelle Aluminium  
WileSCO AL265



GRANDE PELLE

LA MEILLEURE SOLUTION POUR AVOIR UN FONDS, JUS OU BOUILLON ÉQUILIBRÉ ET GOÛTEUX C'EST DE PESER !

### RENDEMENT

1 L

3 L

4 L

10 L



**Gamme Fonds Bruns Liés KNORR®**  
Apporte GOÛT et caractère à tous vos plats

### ÉLÉMENT DE CUISSON (MOUILLEMENT)



ENV. 25 G

CUILLÈRE À SOUPE



ENV. 75 G

LOUCHE 8 CM Ø 12,5 cl



ENV. 100 G

PETITE PELLE



ENV. 250 G

GRANDE PELLE

### EN BASE DE SAUCE



ENV. 50 G

CUILLÈRE À SOUPE



ENV. 150 G

LOUCHE 10 CM Ø 22 cl



ENV. 200 G

PETITE PELLE



ENV. 500 G

GRANDE PELLE



**Gamme Fonds Bruns Liés KNORR® ESSENTIEL**  
Une base UNIVERSELLE et économique

### ÉLÉMENT DE CUISSON (MOUILLEMENT)



ENV. 20 G

CUILLÈRE À SOUPE



ENV. 60 G

LOUCHE 8 CM Ø 12,5 cl



ENV. 80 G

LOUCHE 6 CM Ø 5 cl



ENV. 200 G

GRANDE PELLE

### EN BASE DE SAUCE



ENV. 45 G

CUILLÈRE À SOUPE



ENV. 135 G

LOUCHE 10 CM Ø 22 cl



ENV. 180 G

PETITE PELLE



ENV. 450 G

PETITE PELLE

Le saviez-vous ? Les dosages indiqués marchent aussi sur la gamme KNORR® Jus de veau lié, Fonds de volaille, Fumet de crustacés.

Les dosages indiqués à côté des ustensiles ont été testés en cuisine pour vous faire gagner du temps, mais restent des dosages indicatifs. Pour un dosage précis, nous vous recommandons d'utiliser une balance pour peser.



➤ **DÉCOUVREZ**  
*les astuces dosage*  
**EN VIDÉO !**



Unilever  
Food  
Solutions

# LES 5 AVANTAGES *des aliments déshydratés*



## QUALITÉ NUTRITIVE PRÉSERVÉE

La déshydratation permet de préserver en grande partie les nutriments d'origine, qui seront ensuite conservés durant le stockage.



## SAVEURS ET ARÔMES PRÉSERVÉS

La déshydratation des aliments offre un moyen efficace de préserver leurs saveurs tout en garantissant des arômes authentiques pour une expérience gustative intense !



## FACILE ET RAPIDE : RÉHYDRATEZ ET DÉGUSTEZ !

Les aliments déshydratés peuvent servir de base ou de complément dans de nombreux plats, ils sont pratiques et rapides à utiliser.



## ENVIRONNEMENT : MOINS D'ÉNERGIE DÉPENSÉE EN TRANSPORT

Les aliments déshydratés sont moins volumineux et engendreraient donc moins de dépenses de transport.



## LONGUE CONSERVATION

La déshydratation permet de préserver plus longtemps les aliments. Cela permet entre autre de limiter le gaspillage mais aussi de pouvoir consommer des légumes de saison toute l'année.

*Découvrez la nouvelle génération de Fonds Bruns Liés*

