Knorr PROFESSIONAL

JUS DE VEAU LIÉ.

NOUVELLE RECETTE APPROUVÉE PAR FRÉDÉRIC SIMONIN.

FRÉDÉRIC SIMONIN
Meilleur Ouvrier de France
Chef Étoilé au Guide Michelin

« Au plus près d'un jus fait maison »



Apparence brillante

Couleur foncée avec couvrance assiette

3,8% de viande de Veau

Jus aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés

Texture dense sans grumeaux



À DÉCOUVRIR AUSSI

FONDS BRUN LIÉ

LA BASE IDÉALE POUR VOS PLATS MIJOTÉS développé par E. Bachenoire MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



Apparence brillante

Couleur brune et dorée

Goût intense de bœuf

Texture sans grumeaux et lié

Unilever Food Solutions

Knorr PROFESSIONAL · AMORA · MAILLE · MAIZENA

DÉCOUVREZ NOTRE LIVRET DE RECETTES FONDS BRUN LIÉ

Unilever France, 20 rue des Deux Gares 92500 Rueil Malmaison RCS Nanterre 552 119 216

Knorr®
PROFESSIONAL



Sauce Échalote au Vin Rouge



Sauce Inspiration French Ponzu



Sauce Thym & Agrumes



Sauce Vinaigrette Émulsionnée



Sauce Forestière



Sauce Moutarde à l'Ancienne



Sauce 3 Poivres



Sauce Cheddar Saveurs Fumées

Knorr®
PROFESSIONAL



DÉCLINEZ, PERSONNALISEZ, CRÉEZ

Pour 1 litre = dosage indicatif 50 g

SAUCE ÉCHALOTE AU VIN ROUGE

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 70 cl d'eau)	KNORR® PROFESSIONAL Purée d'Épices 3 Poivres 750 g	KNORR® PROFESSIONAL Mise en place Primerba Bouquet de Provence 340 g
35 g	10 g	5 g

APPLICATIONS
- ✓ Viandes rouges
- ✓ Magret de canard
- ✓ Burger
- ✓ Paleron braisé

- 25 cl Vin rouge
- 120 g Échalotes ciselées
- 50 g Beurre



SAUCE INSPIRATION FRENCH PONZU

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 50 cl d'eau)	KNORR® PROFESSIONAL Cuisine du Monde Sauce Teriyaki 1 L	KNORR® PROFESSIONAL Saveurs Intenses Agrumes 400 ml
25 g	50 cl	20 g

+ KNORR® PROFESSIONAL Purée d'Épices Gingembre 750 g : 10 g

APPLICATIONS
- ✓ Tataki de bœuf
- ✓ Bao
- ✓ Poissons grillés
- ✓ Brochettes de volaille



SAUCE THYM & AGRUMES

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 1 L d'eau)	KNORR® PROFESSIONAL Saveurs Intenses Agrumes 400 ml	KNORR® PROFESSIONAL Mise en place Primerba Bouquet de Provence 340 g
50 g	30 g	5 g

APPLICATIONS
- ✓ Poissons blancs
- ✓ Légumes d'été rôtis
- ✓ Côte de veau
- ✓ Filet de volaille

- 150 g Échalotes
- 5 g Zestes de citron vert
- 80 g Beurre



SAUCE VINAIGRETTE ÉMULSIONNÉE

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (refroidi) (pour 40 cl d'eau)	MAILLE® Sauce Vinaigrette Échalote Oignon Rouge 1 L
20 g	60 cl

+ AMORA® Moutarde de Dijon Seau 5 kg : 80 g

APPLICATIONS
- ✓ Salade de bœuf froid
- ✓ Pommes de terre tièdes
- ✓ Lentilles
- ✓ Volaille froide



SAUCE FORESTIÈRE

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 1 L d'eau)	KNORR® PROFESSIONAL Saveurs Intenses Umami 400 ml
50 g	15 g

APPLICATIONS
- ✓ Escalope de veau
- ✓ Gnocchis
- ✓ Suprême de volaille
- ✓ Burger forestier

- P.M Échalotes selon goût
- P.M Crème selon la texture souhaitée
- 250 g Champignon de Paris



SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 90 cl d'eau)	AMORA® Moutarde à l'ancienne Seau 5 kg
45 g	100 g

APPLICATIONS
- ✓ Filet mignon
- ✓ Lapin
- ✓ Volaille rôtie
- ✓ Hot dog / saucisse

- P.M Crème selon la texture souhaitée



SAUCE 3 POIVRES

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 1 L d'eau)	KNORR® PROFESSIONAL Purée d'Épices 3 Poivres 750 g
50 g	25-50 g

APPLICATIONS
- ✓ Magret de canard
- ✓ Côte de veau
- ✓ Viandes rouges grillées
- ✓ Pommes frites

- P.M Cognac facultatif
- P.M Crème selon la texture souhaitée



SAUCE CHEDDAR SAVEURS FUMÉES

KNORR® PROFESSIONAL Jus de veau lié déshydraté (pour 1 L d'eau)	KNORR® PROFESSIONAL Saveurs Intenses Fumé 400 ml	KNORR® PROFESSIONAL Purée d'Épices Ail 750 g
50 g	60 g	15 g

APPLICATIONS
- ✓ Mac & Cheese
- ✓ Burger
- ✓ Poulet croustillant
- ✓ Nachos

- 300 g Cheddar
- 30 cl Crème liquide



Unilever Food Solutions

Knorr PROFESSIONAL · AMORA · MAILLE · MAIZENA

Knorr®
PROFESSIONAL