



# GRAB & GO GUIDE



INSPIRATION TIL TRENDY SANDWICH OG MAD PÅ FARTEN



Unilever  
Food  
Solutions



# SANDWICHEN

## ER PÅ SIT HØJESTE

**- UANSET HVORDAN DU SKÆRER DEN**

Et sprudlende mix af brødtyper, kreative formater og internationale smagsindtryk driver en ny bølge af gæsteinteresse og kulinarisk innovation.

Fra nostalgisk til nytænkende, let til overdådigt og underspillet til over-the-top – sandwichen kan tage præcis den form, du ønsker.

I denne Grab & Go-guide dykker vi ned i de nyeste trends og giver dig opskrifter, inspiration og produktløsninger, så du kan udnytte sandwichens momentum.

Sandwich er relevant hos både take away, café, kantiner, til møder og konferencer samt på QSR-restauranter, bagere m.fl.

**Lad dig inspirere og se, om sandwich og andre håndholdte to-go løsninger skulle være din næste satsning.**

# **SANDWICH**

## Den tidsløse klassiker i en moderne grab & go verden

Sandwich går aldrig af mode. Tværtimod vinder de frem, som især Gen Z vinder indpas som forbrugere på fødevarescenen. De udfordrer klassiske spisetider og måltidsformer og spiser flere måltider på farten fordelt jævnt på hele døgnet. Det åbner op for mere potentiale på Grab & Go. Både som dagens første måltid, den solide frokost, eftermiddagssnack, aftensmad eller natmad at afslutte dagens strabadser med.



## **CONVENIENCE**

Sandwiches er nemme at spise "on the go", hvilket passer perfekt til den moderne livsstil med travle arbejdsdage og fleksible måltider.

## **GOD ØKONOMI OG HØJ MARGIN**

Relativt lave råvareomkostninger og hurtig tilberedning gør sandwiches til en profitabel kategori. De kan nemt sælges som del af meal deals, hvilket øger gennemsnitskøbsværdien.

## **SUNDHED OG KLIMABEVIDST MÅLTID**

Sandwiches kan laves med friske, lokale og sæsonbetonede råvarer, hvilket appellerer til sundhedsbevidste forbrugere. Det er nemt at lave velsmagende og mættende plantebaserede varianter.

## **VISUELT APPELLERENDE**

Smukt anrettede sandwiches med farverige ingredienser performer godt på sociale medier og kan drive organisk markedsføring.

## **STOR KREATIV FRIHED OG FLEKSIBILITET**

Sandwiches kan designes præcis efter kundens ønsker, smagspræferencer og diæt.



# **HVAD TRENDER I SANDWICH- VERDENEN?**

Hos UFS er vi dykket ned i sandwichmenuerne på alverdens spisesteder i både Danmark og over landets grænser for at se, hvad der netop nu trender hos gæsterne. I denne folder giver vi dig inspiration til nye serveringer på menukortet, så du kan tiltrække kunder både nu og i fremtiden.



## **FRA NOSTALGI TIL NYSTALGI**

Nutidens gæster søger tryghed og genkendelighed – og moderne fortolkninger af klassiske sandwich-opskrifter rammer plet i en tid, hvor enkelhed er en luksus. Det kan både være på smag, format og tekstur.



## **SANDWICH ER IKKE LÆNGERE KUN TIL FROKOST**

Med all-day spisesteder i fremmarch, dukker de op til morgenmad, brunch, aftensmad og late-night cravings. Sandwichens fleksibilitet gør den perfekt til moderne livsstil med ”spis på farten, når det passer dig” og gør det samtidig nemt med kreative køkkener, hvor vi udfordrer ”det vi plejer”.



## **SHARING IS CARING**

Sandwichen, som før var en solo-spise, bliver nu gentænkt som en delevenlig ret. De passer perfekt til en kultur, der genopdager glæden ved at dele måltider med venner og familie. Små buffeter og mindre portioner gør det muligt at smage flere varianter og også udfordre sine smagsløg med nye varianter og gøre det til en oplevelse frem for blot et måltid.





## LUKSUS BEHØVER IKKE VÆRE DYRT

Sandwich til +100 kr.? Jep – og gæsterne er villige til det. Premium ingredienser og gennemtænkte opskrifter gør den til et luksuriøst valg – stadig til en pris, der matcher klassiske retter som Caesar-salat.



## BETTER FOR YOU

I takt med øget fokus på sundhed og livsstilsvalg, ser vi flere varianter med magre proteiner, færre kulhydrater, glutenfri ingredienser, grovere brød, syltet grønt samt plantebaserede ingredienser – uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Herunder kan man finde meget inspiration i andre verdenskøkkener, hvor både nye smage og ingredienser finder vej til sandwichen.

## SUNDHED OG INNOVATION DRIVER SANDWICH-TRENDEN

Segmenter som gourmet, vegetar og forskellige smagsprofiler vokser i takt med gæsternes stigende fokus på ernæring og autenticitet.



# CLASSIC MEATBALL SANDWICH

Server en klassisk italiensk-inspireret, cheesy meatball sandwich.



## 10 PERSONER

500 g hakket oksekød  
500 g hakket svinekød  
100 g panko-rasp  
100 g fintrevet parmesan  
2 æg  
20 g **Knorr Krydderpasta Hvidløg**  
10 g **Knorr Krydderpasta Bourquet al Italiana**  
Salt og peber  
600 g **Knorr Tomatino**  
10 sprøde sandwichbrød  
200 g **Hellmann's Real Mayonnaise**  
250 g revet ost  
Friske basilikumblade til pynt

## 1. MEATBALLS

- Bland okse- og svinekød, panko, parmesan, æg, 2 x krydderpasta, salt og peber i en stor skål.
- Rør kun til det lige er samlet, og form farsen til kødboller på størrelse med en stor spiseskefuld. Brug evt. en iske for ensartet størrelse.
- Spray kødbollerne med lidt olie og bag i 15–20 minutter i ovnen til de er gennemstegte.
- Imens varmes Tomatino-saucen op ved middel varme. Smag evt. til med lidt ekstra Bourquet al Italiana. Tilsæt de færdigbagte kødboller og lad dem simre i 5–10 minutter.

## 2. SAMLING OG SERVERING

- Varm brødene og smør dem med Hellmann's Real Mayonnaise.
- Læg 3 kødboller og lidt sauce i hver bolle. Top med revet ost.
- Grill i ca. 2 minutter, eller til osten er smeltet.
- Pynt med friske basilikumblade og servér.

### TIP:

Brug **The Vegetarian Butcher NoMeatballs** for en vegetarisk version.



# CUBAN REUBEN

En klassisk sandwich, der kan serveres som et lille måltid eller to go. Sandwichen grilles som en panini, så osten smelter og brødet får en sprød skorpe. Resultatet er en sandwich med både syre, fedme, salt og umami.

## 10 PERSONER

1 kg svinefilet, afpudset

80 g Maille Grovkornet sennep

200 g Hellmann's Real Mayonnaise

20 skiver rustikt brød

500 g drueagurker, skåret i skiver

500 g skinke i tynde skiver

20 skiver schweizerost

## 1. SVINEFILET

- Krydr svinefilet let. Grill eller steg på panden, indtil den netop er gennemstegt.
- Skær derefter i tynde skiver.

## 2. SAMLING OG SERVERING

- Smør sennep på halvdelen af brødsiverne.
- Smør de resterende skiver med **Hellmann's Real Mayonnaise**.
- Læg skiver af svinekød på brødet med sennep, og top med drueagurker, skinke og ost.
- Læg de resterende brødsiver med mayonnaise ovenpå som låg.
- Toast sandwichene i en paninigrill, indtil de er gyldne og osten er smeltet.







# SPRØDE MINI- HAPSERE MED YUZU- MAYO OG KATSU-SAUCE

## 10 PERSONER

### Kød og panering

10 skiver svinefilet, tyndt skåret  
400 g pankorasp  
100 g hvedemel  
10 g hvidlødspulver  
5 g løgpulver  
20 g shichimi togarashi (japansk krydderiblanding)  
3 g sort peber, stødt  
2 g salt  
5 æg

### Gulerødder

100 g sukker  
20 g salt  
2 stk. gulerødder, skrællede og skåret i julienne  
200 ml Maille æblecidereddike

### Sauce og tilbehør

350 g Hellmann's Real Mayonnaise  
40 ml Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh  
200 g Teriyaki Sauce  
100 g Knorr Krydderipuré Røget Chili  
10 g Knorr Intense Flavours Deep Smoke  
200 g savoykål, fint snittet  
20 skiver lyst sandwichbrød  
Olie til stegning

Denne populære japanske sandwich vinder indpas landet over. Sprødstegt, saftigt svinekød i pankopanering serveres mellem blødt, hvidt brød og smøres med cremet yuzu-mayonnaise og syrlig katsu-sauce. Perfekt som snack, appetizer, dele-menu eller del af en streetfood-menu.

## 1. KØD

- Kom pankorasp i en skål.
- Bland mel, hvidlødspulver, løgpulver, halvdelen af shichimi togarashi, peber og salt i en anden skål.
- Pisk æggene sammen i en tredje skål.
- Vend svinefileterne først i melblandingen, derefter i æg og til sidst i pankorasp. Læg dem på en tallerken, dæk med film og sæt på køl i 30 minutter.
- Steg schnitzlerne i olie i portioner, ca. 3 minutter på hver side, til de er gyldne. Læg dem på køkkenrulle og derefter på en rist. Lad dem køle let af.

## 2. SYLTEDE GULERØDDER

- Opløs sukker og salt i varmt vand (ca. 500 ml pr. 10 portioner) i en stor skål.
- Tilsæt gulerødder og æblecidereddike. Lad stå i 2 timer, eller til de er let bløde.

## 3. YUZUMAYONNAISE

- Bland den resterende shichimi togarashi, Citrus Fresh og ca. 2/3 af Hellmann's Real Mayonnaise i en skål.

## 4. KATSU SAUCE

- Rør Teriyakisauce, Knorr Røget Chili puré og Deep Smoke sammen i en skål.

## 5. KÅL

- Vend den snittede savoykål med den resterende Hellmann's Real Mayonnaise.

## 6. SAMLING OG SERVERING

- Smør yuzumayonnaise på brødkiverne.
- Top halvdelen af skiverne med kålslaw og en schnitzel.
- Dræn gulerødderne og fordel dem over schnitzlerne.
- Dryp katsu-sauce over og læg de resterende brødkiver ovenpå. Tryk let sammen.
- Skær skorperne af og del hver sandwich i tre "fingre". Brug tandstikker til at holde dem samlet, hvis nødvendigt.





# PICNIC BÁNH MÌ

Banh mi er en blanding af to landes madkultur, som opstod, da Vietnam var en fransk koloni. En traditionel banh mi indeholder mayonnaise og paté, mens de andre ingredienser er vietnamesiske. I denne opskrift kombinerer vi det vietnamesiske med det nordiske køkken og erstatter patéen med spejlæg. Men mulighederne er uendelige, og du kan bruge rester af kød, pålæg eller andet, som du allerede har i køkkenet.

## 10 PERSONER

10 baguettes  
10 æg  
200 g Hellmann's Real Mayonnaise  
10 g Knorr Krydderipuré Røget Chili  
100 ml Maille hvidvinseddike  
300 g kinaradiser  
200 g gulerødder  
100 g kimchi  
60 g salatløg  
50 g ristede løg  
20 g sesamfrø  
50 g koriander

## SAMLING OG SERVERING

- Steg æggene på begge sider.
- Rør Knorr Professional Krydderipuré Røget Chili sammen med Hellmann's Real Mayonnaise og Maille hvidvinseddike.
- Skær brødet over, og pensl over- og underdelen af brødet med chilimayonnaise.
- Læg kinaradise, revet gulerod og kimchi på. Læg derefter ægget på, og drys med salatløg, ristede løg og sesamfrø. Slut af med koriander.

### TIP: CRISPY PORK BAHN MI

Fyld friturestegt svinekød i brød med smør og paté, syltede grøntsager, agurk, koriander, forårsløg og stegte løg, hoisin og sojasauce samt chili.



# CROQUE MONSIEUR

Croque Monsieur er en fransk, varm skinke- og ostesandwich. I denne version erstattes den klassiske béchamelsauce med en cremet hollandaise, som tilfører en rig og unik smag. Resultatet er en luksuriøs udgave af den grillede sandwich – oplagt til brunch, caféservering eller som en varm snack med kant.

## 10 PERSONER

250 ml **Knorr serveringsklar Hollandaise**  
60 g **Maille Dijonsennep**  
300 g parmesan, fintrevet  
300 g lagret cheddar, revet  
20 skiver surdejsbrød  
100 g usaltet smør, blødt  
150 g **Hellmann's Professional Mayonnaise**  
100 g **Knorr Sunshine Chili**  
50 g **Knorr Tomatino**  
20 skiver røget skinke  
10 skiver gruyèreost

## 1. OSTE-HOLLANDAISE

- Varm **Knorr Hollandaise** op i en gryde og pisk den glat.
- Tilsæt **Maille dijon** og pisk igen, til det er godt blandet. Tag gryden af varmen.
- I en stor skål blandes 2/3 af den revne parmesan og cheddar med den varme dijon-hollandaise. Sæt til side og hold varm.

## 2. TOMAT/CHILI-RELISH

- Bland **Knorr Sunshine Chili** og **Knorr Tomatino** i en skål.

## 3. SAMLING OG SERVERING

- Smør begge sider af surdejsbrødet med blødt smør.
- Smør halvdelen af brødskiverne med Tomat/Chili Relish og den anden halvdel med **Hellmann's Professional Mayonnaise**.

- Læg brødskiverne med relish på bageplader med relish-siden opad.
- Fordel halvdelen af den ostede hollandaise på brødet, helt ud til kanterne.
- Læg 2 skiver røget skinke og en skive gruyère på hver.
- Læg de resterende brødskiver ovenpå som låg (med mayonnaise-siden nedad).
- Top sandwichene med den resterende ostede hollandaise og drys med den resterende ost.
- Bag i ovnen ved 200 grader i 10–15 minutter, til osten er smeltet og brødet er gyldent og let sprødt.

## TIP:

Du kan erstatte hollandaise-sauce, revet parmesan og cheddar med **Knorr serveringsklar Ostesauce**, der har en god, fyldig smag af gouda og emmentaler.





# RATATOUILLE BRUSCHETTA PÅ SØD KAROFFEL

En moderne Bruschetta med masser af smag og smukke farver. Dette er en god, vegetarisk hapser eller forret, der kan serveres til alle. Brødet er erstattet med sød kartoffel.

## 10 PERSONER

1,5 kg sød kartoffel  
Olie til pensling  
300 g **Knorr serveringsklar Hollandaise**  
200 g feta  
1000 g **Knorr Ratatouille**  
400 g avocado  
Friskkværnet peber  
100 ml balsamico  
Olivenolie til servering  
Krydderurter

## 1. SØDE KARTOFLER

- Skær de søde kartoflefler i lange skiver på cirka 2,5 cm tykkelse. Pensl med olie og bag, til de er møre. Køl af.

## 2. SAMLING OG SERVERING

- Top de søde kartofler med en god skefuld **Knorr Ratatouille** og hæld lidt **Knorr Hollandaise** over.
- Top herefter med skiver af avocado, smuldret feta, salt, friskkværnet peber og lidt balsamico.
- Garner med lidt olivenolie og friske krydderurter.





# GRILLET KIM-CHEESE TOAST

Hvis vi snakker comfort food, så kommer vi ikke uden om en grillet toast. Giv den et moderne opløft med karamelliseret kimchi, jalapeños og smeltet ost.

## 10 PERSONER

120 g smør  
½ bundt forårsløg i skiver  
10g Knorr Krydderipuré Hvidløg  
600 g kimchi  
200 g Hellmann's Vegan  
20 g Knorr Krydderpasta Hvidløg  
20 rustikke boller  
20 skiver cheddar  
100 g syltede jalapeños

## 1. KIMCHI CHEESE FYLD

- Varm lidt af smørret op i en stor pande ved middel varme.
- Tilsæt forårsløg og hvidløgspuré, og steg dem forsigtigt, indtil de dufter og er bløde. Krydr med salt.
- Tilsæt den hakkede kimchi og steg, indtil det meste af væden er fordampet. Tilsæt derefter jalapeños.
- Hæld blandingen i en skål og tilsæt halvdelen af cheddarosten. Rør rundt, så det smelter.
- Lav en aioli ved at blande Hellmann's Vegan med Knorr hvidløgspasta.
- Brug halvdelen af det resterende smør til at smøre på indersiden og

ydersiden af brødkiverne. Smør derefter indersiden af hver brødske med Hellmann's Vegan Aioli.

- Tilsæt de resterende skiver cheddar, 1 pr. sandwich.

## 2. TILBEREDNING OG SERVERING

- Tør panden af og varm den op igen ved middel varme. Smelt resten af smørret.
- Læg sandwichene på i portioner og steg, indtil brødet er gyldenbrunt på begge sider, ca. 1-2 minutter pr. side. Alternativt kan de varmes i paninigrill.
- Læg dem over på et skærebræt, skær dem i skiver og server.



# Gør **SANDWICHEN** til noget særligt

Når gæster vælger at købe sandwich ude, leder de ofte efter noget, der er bedre – eller anderledes – end det, de selv kan lave derhjemme.

Derfor vælger mange kokke i dag brødtyper som ciabatta, brioche, panini og surdej for at løfte oplevelsen og skabe en højere opfattet værdi. Samtidig eksperimenteres der med eksotiske krydderier, farverige råvarer, generøst fyld og signatursaucer, der tilsammen forvandler den klassiske sandwich til en moderne, smagspakket servering.

Fyld f.eks. dit focaccia med friske grønne salater, italiensk charcuteri og cremet burrata. Et strejf af krydret 'nduja giver et overraskende kick.

Du kan også smøre focaccia med en basilikums-mayo lavet på **Hellmann's Real mayonnaise** og **Knorr Krydderpasta Basilikum**. Fyld herefter med mortadella, prosciutto, bøfmozzarella, syltet peberfrugt, soltørrede tomater og salat.







## **SPICY TUNA MELT**

Gør din tun-sandwich up to date ved at tilføje lidt spark. Bland tun med chiliolie, syltede jalapeños, løg, dild, **Hellmann's Professional** og ost på groft brød og varm, til osten er smeltet.



## **NICOISE TUNA OPEN SANDWICH**

En frisk og farverig crossover! Når klassisk fransk salat møder den åbne sandwich, opstår en smagfuld og kreativ ret. Her topper vi brød med lime-aioli, tun, æg, sprøde radiser, babyspinat og cherrytomater. Perfekt som let frokostret eller som en del af en moderne deli-menu.





# CHOPPED STEAK SANDWICH

Hvis du har rester af steak (eller andet kød), så er sandwich en lækker og effektiv måde at bruge det på. Med få basisvarer fra køkkenet forvandles overskydende kød til en smagfuld og mættende sandwich. Karamelliser løg og lav en peberrodsmayonnaise af **Hellmann's Real**, peberrod og lidt **Knorr Krydderpasta Hvidløg**. Varm herefter dine kødskiver på panden med stegte peberfrugter og lidt revet ost.

Varm brød, smør dem med peberrods mayo, fordel kød, løg og rucola herpå og sæt låget på.



# FRIED CHICKEN SANDWICH

Friturestegt kylling er fuld af smag og passer perfekt mellem to stykker brød! Kombinationen af sprød panering og blød brioche giver en perfekt balance mellem tekstur og smag. Hvis du i forvejen serverer fried chicken, så udvid gerne menukortet med en sandwich, hvor du smører briocheboller med en løg-mayo lavet på Hellmann's Real, Knorr Koncentreret Løgfond og lidt løgpulver og fylder med let spicy kylling, pickles, salat og srirachasauce.



## SKOV-SVAMPE-TOAST



En dejlig efterårsservering fyldt med umami. Sauterede svampe, stegt enoki, parmesanost, bechamelsovs, ost og trøffelolie på brød.





# **SIGNATUR- DRESSINGER**

## **LØFTER DINE SANDWICHES**

---

En signatursauce eller dressing kan tilføre unikke, moderne smagsnuancer til dine retter, øge variationen på menukortet og differentiere dine sandwiches fra konkurrenternes. Det giver dig samtidig fleksibilitet til hurtigt at reagere på skiftende forbrugertrends og præferencer.

Vi anbefaler at tage udgangspunkt i vores klassiske **Hellmann's Real Mayonnaise** – en rig og cremet kvalitetsmayonnaise – og bygge videre med egne ingredienser eller saucer for at skabe unikke signatursmage.

Overvej også **Hellmann's Vegan** som et plante-baseret alternativ, der ikke går på kompromis med smagen.

**Hellmann's Professional** er derimod god at blande i salater eller varme applikationer, da den binder væsker og ikke skiller under varme og hård forarbejdning. Det gør den f.eks. genial i tunsalat, coleslaw m.m.





Her har du to gode dressinger,  
som smager dejligt, som de er.  
Men de kan også bruges som  
base for mange flere varianter.  
Prøv f.eks. nogle af disse forslag.



### **Smoky Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
40 g Knorr Intense  
Flavours Deep Smoke

### **Asian Chicken Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
25 g Knorr Asian Chicken  
Powder Bouillon

### **Bacon Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
15 g Knorr svinebouillon  
granulat  
20 g Knorr Intense  
Flavours Deep Smoke

### **Italian Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
40 g Knorr Krydderpasta  
Bourquet al Italiana

### **Truffle Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
30 g trøffelolie

### **Spicy Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
30 g Knorr Krydderipuré  
Røget Chili

### **Sweet Garlic Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
60 g Flydende honning  
30 g Knorr Krydderpasta  
Hvidløg

### **Citrus Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
30 g Knorr Intense  
Flavours Citrus Fresh

### **Wasabi Caesar**

1000 g Hellmann's  
Caesar dressing  
30 g Wasabi pasta

### **Chipotle Honey Mustard**

1000 g Hellmann's  
Honey Mustard dressing  
30 g Knorr Krydderipuré  
Røget Chili

### **Smoky Honey Mustard**

1000 g Hellmann's  
Honey Mustard dressing  
40 g Knorr Intense  
Flavours Deep Smoke

### **Honey Mustard Provencale**

1000 g Hellmann's  
Honey Mustard dressing  
12 g Knorr Krydderpasta  
Bourquet de Provence

### **Glaced Onion Honey Mustard**

1000 g Hellmann's  
Honey Mustard dressing  
25 g Knorr flydende  
koncentreret løgfond



# HOT HONEY

Giv dine retter et løft med den perfekte balance mellem sødt og stærkt. Hot Honey er ikke bare en trend – det er en smagsrevolution. Hot Honey tilføjer varme, dybde og kompleksitet. Det fungerer perfekt som topping, glaze eller dip. Prøv den i sandwiches, wraps, bowls – eller til crispy chicken og pizza.

## **HOT SUNSHINE CHILI HONEY**

100 g flydende honning  
50 g Knorr Sunshine Chili  
15 g Maille Æblecidereddike

Alle ingredienser lunes op og bruges som marinade eller dressing.

## **HOT TIMIAN/ CITRUS HONEY**

100 g flydende honning  
5 g Knorr Krydderpasta Timian  
10 g Knorr Intense Flavours Citrus Fresh

Alle ingredienser lunes op og bruges som marinade eller dressing.







# PRODUKT **OVERSIGHT**





# MAYONNAISE, KETCHUP OG SENNEP



**HELLMANN'S  
VEGAN**

Se mere —



**HELLMANN'S  
REAL  
MAYONNAISE**

Se mere —



**HELLMANN'S  
PROFESSIONAL  
MAYONNAISE**

Se mere —



**HELLMANN'S  
CREAMY &  
LIGHT**

Se mere —



**HELLMANN'S  
KETCHUP**

Se mere —



**MAILLE  
DIJON**

Se mere —



**MAILLE  
GROVKORNET  
SENNEP**

Se mere —

## DRESSING



**HELLMANN'S  
HONEY  
MUSTARD  
DRESSING**

Se mere —



**HELLMANN'S  
CAESAR  
DRESSING**

Se mere —



**HELLMANN'S  
SESAME SOY  
VINAIGRETTE**

Se mere —



**HELLMANN'S  
CITRUS  
VINAIGRETTE**

Se mere —



## KRYDDERPASTA



**KNORR  
BASILIKUM**

Se mere —



**KNORR  
HVIDLØG**

Se mere —



**KNORR  
TIMIAN**

Se mere —



**KNORR  
BOUQUET  
ALL ITALIANA**

Se mere —



**KNORR  
BOUQUET  
DE PROVENCE**

Se mere —

## KRYDDERIPURÉ



**KNORR  
RØGET CHILI-  
PURÉ**

Se mere —



**KNORR  
HVIDLØGS-  
PURÉ**

Se mere —



**KNORR  
INGEFÆR-  
PURÉ**

Se mere —



**KNORR  
KARRY-  
PURÉ**

Se mere —



**KNORR  
PAPRIKA/  
PEBERFRUGT**

Se mere —

## KONSERVES



**KNORR  
TOMATINO**

Se mere —



**KNORR  
RATATOUILLE**

Se mere —



**KNORR  
PEPPERONATA**

Se mere —



**KNORR  
PIZZASAUCE**

Se mere —

## FLYDENDE SMAG



**KNORR  
INTENSE  
FLAVOURS  
DEEP SMOKE**

Se mere —



**KNORR  
INTENSE  
FLAVOURS  
CARAMELIZED  
UMAMI**

Se mere —



**KNORR  
INTENSE  
FLAVOURS  
CITRUS FRESH**

Se mere —



**KNORR  
FLYDENDE  
KONCENTRERET  
LØGFOND**

Se mere —



**KNORR  
FLYDENDE  
KONCENTRERET  
SVAMPEFOND**

Se mere —



**KNORR  
FLYDENDE  
KONCENTRERET  
KYLLINGEFOND**

Se mere —



**KNORR  
SUNSHINE  
CHILI**

Se mere —



**MAILLE  
ÆBLE-  
CIDEREDDIKE**

Se mere —



**MAILLE  
HVIDVINS-  
EDDIKE**

Se mere —



**KNORR  
SERVERINGS-  
KLAR  
OSTESAUCE**

Se mere —

## GRANULERET KRYDDERI



**KNORR  
GRANULERET  
GRØNTSAGS-  
BOUILLON**

Se mere —



**KNORR  
GRANULERET  
SVINE-  
BOUILLON**

Se mere —



**KNORR  
UMAMI-  
KRYDDERI**

Se mere —



**KNORR  
ASIATISK  
KYLLINGE-  
BOUILLON**

Se mere —





FIND FLERE

# **GRAB & GO SERVERINGER**

**PÅ VORES HJEMMESIDE:**  
*BLIV KLAR TIL AT SÆLGE TAKE-AWAY*



Unilever  
Food  
Solutions