



KNORR® PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE

**SMAGEN ER VIGTIG.
VÆLG DIN BEDSTE BOUILLON.**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



GOD MAD STARTER MED EN BASE AF HØJ KVALITET.

Vores bouilloner giver en smagfuld base med dybde og kvalitet, som du nemt kan bygge din ret videre på. Bouilloner fra Knorr er bæredygtigt fremstillet med smag og kvalitet i fokus.

HOS KNORR MENER VI, AT SMAGEN ER EN AFGØRENDE FAKTOR...

En rigtig god ret, starter med et rigtig godt fundament. Derfor er alle vore bouilloner fremstillet med kokkens behov i fokus. Vi leverer konsistent kvalitet og dybde i smagen, så det danner rammerne om den perfekte base. Til at bruge som den er, eller til at bygge retten videre på.

Vi har formatet til dig, hvad enten dit behov er budget, indhold eller specialkost.

Læs mere på unileverfoodsolutions.dk.

VORES BOUILLONSERIE HJÆLPER MED KOKKENS BEHOV

- ✓ Vi hjælper med særlige krav til allergener
- ✓ Tro mod smagen af ingredienserne
- ✓ Danner den perfekte base
- ✓ Giver en god dybde i smagen
- ✓ Komplimenterer en lang række af smage
- ✓ Opløses nemt
- ✓ Frigiver dyrebar tid i køkkenet



SMAG, KVALITET OG BRUGERVENLIGHED SIDEN 1838

Siden 1838 har Knorr været et af de førende mærker inden for fødevareindustrien. Det startede med tørre supper og den revolutionerende bouillontering, men meget er sket siden. Siden 2000 har Knorr været en del af Unilever, som er en af de globale forkæmpere for bæredygtig udvikling. Det gælder også produkterne til det professionelle køkken. Knorr Professional er specielt udviklet til food service branchen, hvor smag, kvalitet og brugervenlighed er essentiel. Sortimentet tæller blandt andet bouillon, fond, saucer, supper, krydderipuré og World Cousine. Det skal være nemt at lave autentisk og velsmagende mad, hvor kokken kan få hjælp til det basale, da Knorr har gjort forarbejdet. Det frigiver dyrebar tid til at sætte sit eget præg i retterne, der virkelig kan imponere gæsten.

DET GRØNNE VALG

Når du vælger Knorr, så vælger du kvalitet og bæredygtighed. Vi tænker bæredygtighed og gode råvarer ind i hele forsyningskæden. Alle vores leverandører af råvarer og emballager er certificerede og trænedes, så vi kan stole på et opdræt eller materialevalg efter vores høje standarder. Vi satser på naturlighed. Alle urter og grøntsager, som anvendes af Knorr, dyrkes under solen og høstes, når de er allerbedst. Derefter tørres de naturligt uden konserveringsmidler. Tørrede fødevarer udleder langt mindre CO₂, da det fylder mindre og bruger mindre emballage. Eksempelvis bliver 20 kg tomater til 1 kg når de er tørret og vandet er fjernet. Men smagen bevares, så du i køkkenet stadig kan servere smagfulde retter uden kompromis. Og så er holdbarheden i top på tørrede produkter og madspildet i bund. Det er win-win i vores optik.

VI HAR DET RETTE FORMAT TIL DIT BEHOV



**Knorr
Professional
pasta**

- ✓ Et populært og alsidigt bouillonformat i en bred vifte af smage.
- ✓ Giver en vellykket smag, som kokke kender og stoler på. Hver gang.
- ✓ Klar pasta giver dig en klar base og ren smag at arbejde ud fra.



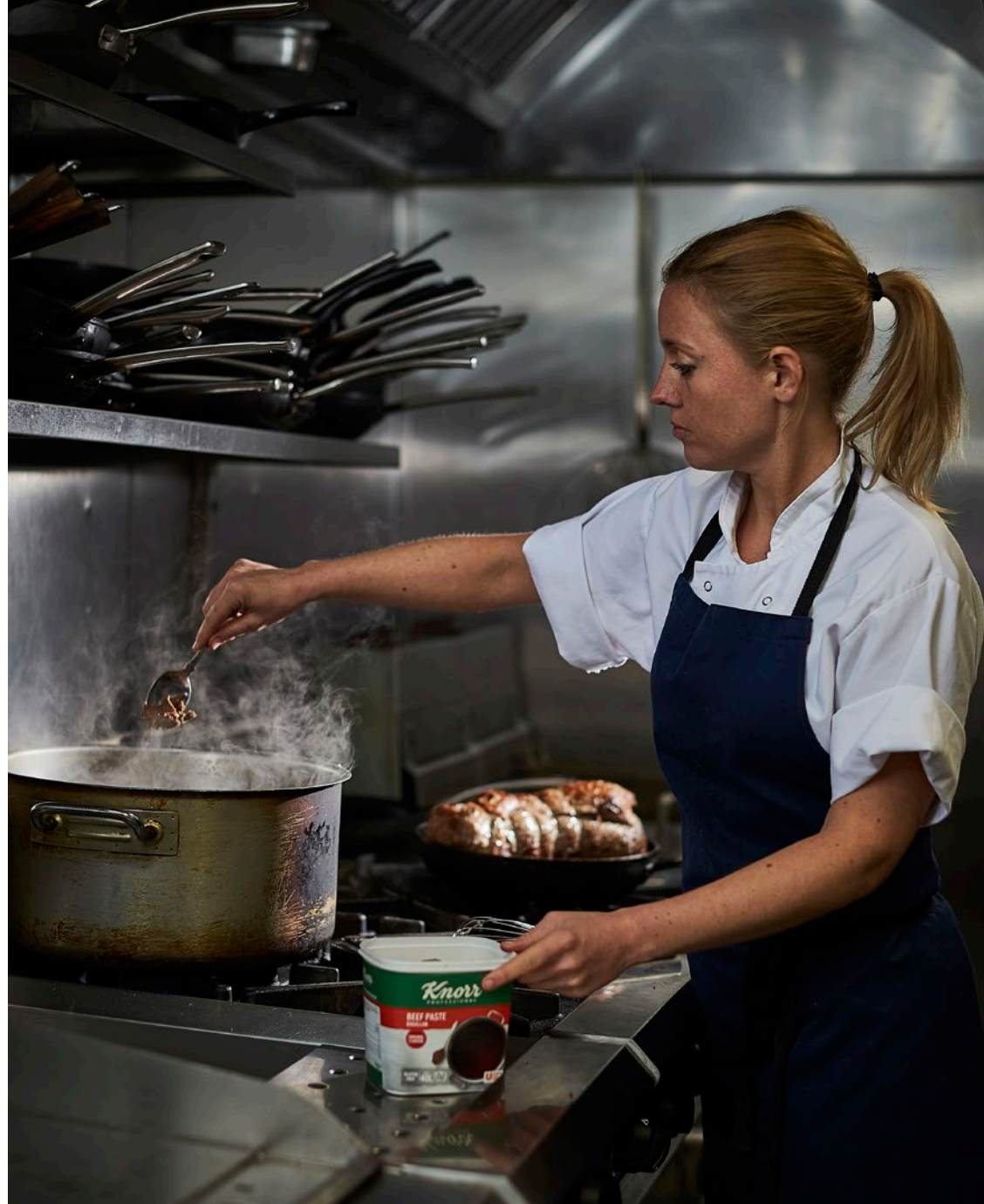
**Knorr
Professional
granulat**

- ✓ Autentisk smag, der giver et perfekt base til dine retter.
- ✓ Ingen allergener at deklare (foruden fiskebouillon).
- ✓ Glutenfri.
- ✓ Alsidig format til alle dine retter. Brug den som base, smagssætning, krydderi eller en rub til at tilføje ekstra smag.



**Knorr
Professional
økologisk
granulat**

- ✓ En økologisk bouillon med lavt saltindhold til alle dine gæster og retter.
- ✓ Fri for gærekstrakt og allergener.
- ✓ Brug som base eller for at give dine retter et ordentligt skud smag.
- ✓ Giver et jævnt og godt resultat, der også er nemt at arbejde videre med!



VORES BOUILLON I DETALJER: PASTA BOUILLON

- ✓ Et populært og alsidigt bouillonformat i en bred vifte af smage.
- ✓ Klar pasta giver dig en klar base og ren smag at arbejde ud fra.
- ✓ Giver en vellykket smag, som kokke kender og stoler på. Hver gang.
- ✓ Stegesky giver endnu dybere smag.
- ✓ Nem at dosere.



Produktnavn	Størrelse	Dosering	Færdig bouillon	Tilberedning
Knorr Professional Oksebouillon pasta	2 x 1 kg	20 g/l	50 l	Pastabouillonene opløses i kogende vand. Rør til det er helt opløst.
Knorr Professional Oksebouillon pasta	1 x 5 kg	20 g/l	250 l	
Knorr Professional Høsebouillon pasta	2 x 1 kg	25 g/l	40 l	
Knorr Professional Høsebouillon pasta	1 x 5 kg	25 g/l	200 l	
Knorr Professional Grisebouillon pasta	2 x 1 kg	25 g/l	40 l	
Knorr Professional Grisebouillon pasta	1 x 5 kg	25 g/l	200 l	
Knorr Professional Grønsagsbouillon pasta	2 x 1 kg	25 g/l	40 l	
Knorr Professional Grønsagsbouillon pasta	1 x 5 kg	25 g/l	200 l	
Knorr Professional Kalvebouillon pasta	2 x 1 kg	15 g/l	66 l	
Knorr Professional Kalvebouillon pasta	1 x 5 kg	15 g/l	333 l	
Knorr Professional Kyllingestegesky	2 x 1 kg	25 g/l	40 l	
Knorr Professional Oksestegesky	2 x 1 kg	25 g/l	40 l	



**OPDAG NYE
ANVENDELSES-
OMRÅDER!**



BRASER



MARINÉR



PISK



KOG



POCHER

VORES BOUILLON I DETALJER: GRANULERET BOUILLON

- ✓ Autentiske ingredienslister giver dig en perfekt base at arbejde ud fra.
- ✓ Ingen allergener at deklare (udover fiskebouillon)
- ✓ Glutenfri.
- ✓ Alsidig format til alle dine retter. Brug den som base, smagssætning, krydderi eller en rub til at tilføje ekstra smag.
- ✓ Opløses nemt i alle faser af madlavningen.



Produktnavn	Størrelse	Dosering	Færdig bouillon	Tilberedning
KNORR Grønsagsbouillon granuleret	3 x 1,5 kg	15 g/l	100 l	Bland granulat i kogende vand og rør indtil det er opløst. Brug 15 gram pr. liter vand. Granulatet kan også tilføjes senere i processen som smagssætter.
KNORR Grønsagsbouillon granuleret	1 x 5 kg	15 g/l	333 l	
KNORR Kalvebouillon granuleret	3 x 1,2 kg	15 g/l	80 l	
KNORR Kalvebouillon granuleret	1 x 5 kg	15 g/l	333 l	
KNORR Oksebouillon granuleret	3 x 1,3 kg	15 g/l	87 l	
KNORR Oksebouillon granuleret	1 x 5 kg	15 g/l	333 l	
KNORR Fiskebouillon granuleret	3 x 1,5 kg	15 g/l	100 l	
KNORR Hønbouillon granuleret	3 x 1,3 kg	15 g/l	87 l	
KNORR Hønbouillon granuleret	1 x 5 kg	15 g/l	333 l	
KNORR Grisebouillon granuleret	3 x 1,5 kg	15 g/l	100 l	



**OPDAG NYE
ANVENDELSES-
OMRÅDER!**



PANÉR



DRYS



PISK



KOG



BRASER



MARINÉR



KRYDR



POCHER

VORES BOUILLON I DETALJER:

ØKOLOGISK GRANULERET BOUILLON

- ✓ Økologisk
- ✓ Lavt saltindhold
- ✓ Fri for gærekstrakt og allergener.
- ✓ Brug som base eller for at give dine retter et ordentligt skud smag.
- ✓ Giver et jævnt og godt resultat, der også er nemt at arbejde videre med!



Produktnavn	Størrelse	Dosering	Færdig bouillon	Tilberedning
KNORR Økologisk Oksebouillon granuleret	3 x 1 kg	8 g/l	125 l	Bland granulat i kogende vand og rør indtil det er opløst.
KNORR Økologisk Grønsagsbouillon granuleret	3 x 1 kg	8 g/l	125 l	
KNORR Økologisk Hønbouillon granuleret	3 x 1 kg	8 g/l	125 l	



**OPDAG NYE
ANVENDELSES-
OMRÅDER!**



BRASER



MARINÉR



PISK



KOG



POCHER

BÆREDYGTIGHED

Hos Knorr og Unilever betyder bæredygtighed alverden. Vi vil gøre tingene rigtigt for at fremtidssikre vores planet. Det betyder blandet andet, at alle vores råvarer i vores produkter er bæredygtigt dyrket. Det gælder også soja, palmeolie, grøntsager, frugter, krydderier og krydderurter.

Alt palmeolie i vores pastabouilloner er RSPO certificeret, hvilket betyder at det er sporbart og derved sikret bæredygtigt dyrket.

Nu handler næste rejse om plastik. Alle vores bouillon-emballager vil nu overgå til genanvendt plast. Det betyder, at der fremadrettet ikke er brugt noget jomfruplast i vores bøtter, og de er samtidig egnede til at sende tilbage til genanvendelse via en plast-container. Eller til at genbruge i dit eget køkken.

UNILEVERS PLASTMÅL FOR 2025:

- ✓ Halvere vores brug af engangsplast
- ✓ Bruge 100% genanvendt og genbrugsplast.
- ✓ Samle og genanvende mere plast end vi sælger.

DET ER TID TIL FORANDRING. NU!

75% af verdens fødevarerforsyning kommer fra 12 planter og 5 dyrearter. Resultatet? Vi konsumerer langt mere end naturen kan nå at regenerere. Og det er ærgerligt, når der findes 50.000 spiselige planter i verden! Ved at erstatte nogle af de gængse ingredienser med alternativer, kan blandt andet kokke være med til at reformere forbrugernes vaner og inspirere til fremtidens fødevarer. Det vil planeten sætte pris på.



FUTURE
50
FOODS

Læs mere om Future 50 Foods på
unileverfoodsolutions.dk.

HVILKEN BOUILLON ER DEN RIGTIGE FOR DIG?

Vi ved, at det nogle gange kan være svært at vælge den rette bouillon. Derfor har vi skabt dette skema, som forhåbentlig kan hjælpe dig lidt på vej til at vælge din bedste bouillon.



HVORNÅR ANBEFALER VI HVAD?

Hvilken sektor arbejder du i?

COMMERCIAL

Restaurant
Hotel
Catering
Anden

Hvilke kriterier er vigtigst for dig, når du vælger bouillon?

Fri for allergener

Rig smag

Værdi for pengene

God til smagssætning

Boost mine retter

Perfekt base

Økologisk

Anbefaling

Knorr granuleret bouillon

Knorr Stegesky

Knorr granuleret bouillon 5 kg

Knorr granuleret bouillon

Knorr granuleret bouillon

Knorr pasta bouillon

Knorr økologisk bouillon

Alternativ

Knorr pasta bouillon

Knorr granuleret bouillon

Knorr Stegesky

Knorr granuleret bouillon



HVORNÅR ANBEFALER VI HVAD?

Hvilken sektor arbejder du i?

Hvilke kriterier er vigtigst for dig, når du vælger bouillon?

Anbefaling

Alternativ

OFFENTLIG

Skole
Hospital
Ældresektor
Anden

Fri for allergener

Rig smag

Værdi for pengene

Lavt saltindhold

God til smagssætning

Boost mine retter

Perfekt base

Økologisk

Knorr granuleret bouillon

Knorr Stegesky

Knorr granuleret bouillon 5 kg

Knorr økologisk bouillon

Knorr granuleret bouillon

Knorr granuleret bouillon

Knorr pasta bouillon

Knorr økologisk bouillon

Knorr pasta bouillon

Knorr granuleret bouillon

Knorr Stegesky

Knorr granuleret bouillon



VÆLG DIN BEDSTE BOUILLON

Besøg os på unileverfoodsolutions.dk for mere info, inspiration og opskrifter. Og tøv ikke med at tage fat i din konsulent.

SMAGEN ER VIGTIG.
VÆLG DIN BEDSTE BOUILLON.



MAIZENA

MAILLE
SEASON SPICES SINCE 1787

**FUTURE
50
FOODS**



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.