



KNORR® PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE

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



**Unilever
Food
Solutions**



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 formateret 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 trænede, 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 deklarere (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 gæreksktrakt 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!



Sådan fremstilles vores bouilloner

VEJEN TIL DEN RENE SMAG

Knorr Professional er lavet af kokke til det professionelle køkken. Vi deler alle samme passion for god mad. Produkterne er derfor skabt med omdrejningspunkt i smag og kvalitet. Knorrs bouilloner produceres på egne fabrikker med de højeste standarder i kvalitet og sikkerhed. Vi tror på, at god smag kommer fra autentiske ingredienser. Råvarerne er derfor nøje udvalgt og er alle ingredienser, som er bæredygtig dyrket og med gode næringsværdier, mindre salt, og uden unødvendige allergener og tilsætningsstoffer. Vi fremmer regenerativt landbrug og grøntsager og krydderier er dyrket med klima, miljø, natur og biodiversitet for øje. Kødet kommer fra dyr, der lever et godt og værdigt liv, mens planteolie brugt i pastabouillon er RSPO certificeret og sporbart, så vi med sikkerhed kan stå inde for dyrkningen. Alle ingredienser er ægte og efter tilberedningen mixes og fyldes de på bøtter uden brug af kemiske processer inden de sendes ud til vores lager og videre til kunderne.



Altid mere
at smage



Vores bouillon i detaljer:

PASTA BOUILLON

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



Produktnavn	Størrelse	Dosering	Færdig bouillon	Tilberedning	Opdag nye anvendelseområder!
Knorr Professional Oksebouillon pasta	2 x 1 kg	20 g/l	50 l	Pastabouillon opløses i kogende vand. Rør til det er helt opløst.	BRASER MARINÉR PISK KOG POCHER
Knorr Professional Oksebouillon pasta	1 x 5 kg	20 g/l	250 l		
Knorr Professional Hønbouillon pasta	2 x 1 kg	25 g/l	40 l		
Knorr Professional Hønbouillon 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 Oksestegesky	2 x 1 kg	25 g/l	40 l		

Vores bouillon i detaljer:

GRANULERET BOUILLON

- ✓ Autentiske ingredienslister giver dig en perfekt base at arbejde ud fra.
- ✓ Ingen allergener at deklarere (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	Opdag nye anvendelseområder!
KNORR Grønsagsbouillon granuleret	6 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	6 x 1,2 kg	15 g/l	80 l		
KNORR Oksebouillon granuleret	6 x 1,3 kg	15 g/l	87 l		
KNORR Oksebouillon granuleret	1 x 5 kg	15 g/l	333 l		
KNORR Fiskebouillon granuleret	6 x 1,5 kg	15 g/l	100 l		
KNORR Hønsbouillon granuleret	6 x 1,3 kg	15 g/l	87 l		
KNORR Hønsbouillon granuleret	1 x 5 kg	15 g/l	333 l		
KNORR Svinebouillon granuleret	3 x 1,5 kg	15 g/l	100 l		

Vores bouillon i detaljer:

ØKOLOGISK GRANULERET BOUILLON

- ✓ Økologisk
- ✓ Lavt saltindhold
- ✓ Fri for gær ekstrakt 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!



Produkt navn	Størrelse	Dosering	Færdig bouillon	Tilberedning	Opdag nye anvendelsesområder!
KNORR Økologisk Oksebouillon granuleret	6 x 1,1 kg	8 g/l	137 l	Bland granulat i kogende vand og rør indtil det er opløst.	 BRASER  MARINÉR  PISK  KOG  POCHER
KNORR Økologisk Grøntsagsbouillon granuleret	6 x 1,1 kg	8 g/l	137 l		
KNORR Økologisk Hønbouillon granuleret	6 x 1,1 kg	8 g/l	137 l		
KNORR Økologisk Grøntsagsbouillon granuleret	1 x 5 kg	8 g/l	625 l		

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 pastaboulloner 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

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



Altid mere
at smage

REN SMAG SKABT UDEN KOMPROMIS



Alsidige smagsbaser
til alle dine retter.



HVORNÅR ANBEFALER VI HVAD?

Hvilken sektor arbejder du i?

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

Anbefaling

Alternativ

**OFFENTLIG
ELLER PRIVAT
SEKTOR**

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.



Unilever
Food
Solutions