



Toidu valmistamisel on võtmetähtsusega:

- ✓ püsivalt sama maitse ja kvaliteet,
- ✓ kergesti planeeritavad kogused,
- ✓ säästlik ja tõhus.

UUS

UUS Knorri puljongisari aitab hoida roogade püsivat kvaliteeti, lihtsustades köögis toimuvaid protsesse ja vähendades toiduvalmistamise kulusid.

Knorr
PROFESSIONAL



Sobib
veganitele

KNORRI UUED PULJONGID



KASUTAMINE MAITSESTAMISEKS



Toob maitset esile ja lisab maitsesügavust:

- ✓ Supid, kastmed, hautised, pasteedid ja täidised.
- ✓ Tagab roogade püsiva ja korratava kvaliteedi.

UUED, TÄIUSTATUD RETSEPTID



Sobib
veganitele



Allergeenivaba¹



Keskmiselt ~21%²
vähendatud
soolasisaldus



Laktoosivaba³



Ei sisalda
palmiõli⁴



Gluteenivabad
tooted



Ei ole lisatud
naatriumglutamaati



Ei ole lisatud
värvaineid



Ei ole lisatud
säilitusaineid

¹ Neid ei märgita koostisosade loetelusse vastavalt EL määrusele nr 1169/2011.

² 100 ml valmistoodet võrreldes eelmise retseptiga (veiselihapuljong ~29%, kanapuljong ~15%, köögiviljapuljong ~18%).

³ Laktoosisisaldus alla 0,01 g / 100 ml valmistatud tootes.

⁴ Vastavalt retseptile.

PROFESSIONAALIDELE

KASUTAMINE PULJONGIPÕHJANA

Säästlikult ja tõhusalt!

Võrreldes traditsioonilise meetodiga:

- ✓ Kuni 75% odavam;
- ✓ Kuni 98% väiksem energiatarbimine;
- ✓ Kuni 60 korda kiiremini;
- ✓ Minimaalne pingutus!



Naturaalse puljongi loomulik maitseprofiil.

Ilma kuivatatud köögiviljade järelmaitseta.

Toidus märkamatu:

- ✓ Seguneb ideaalselt toiduga ning ei vaja kurnamist.
- ✓ Ei jäta taldrikule kollast rasvajääki.
- ✓ Ideaalne universaalse maitseainena, originaalsete suppide põhjana või paljude roogade kastmete valmistamiseks.

Kasutatakse laialdaselt igas köögis.



PORTSJONITE ARV: 10 TK
1 PORTSJON = 300 G



TANGUSUPP

Koostisosad:

Õli	0,040 l
Sibul, kuubikud	0,150 kg
Hakitud küüslauk	0,020 kg
Vesi	2,500 l
Knorr Professional kanapuljong 1 kg	0,030 kg
Loorberileht	0,001 kg
Vürts	0,001 kg
Oder	0,150 kg
Kartul, kuubikud	0,400 kg
Köögiviljad ribadena	0,300 kg
Sool	0,010 kg
Must pipar	0,001 kg
Taimne koor 30%	0,100 l
Hakitud petersell	0,015 kg

Juhised:

- Praadige sibul koos küüslauguga klaasjaks, lisage vesi ja laske keema tõusta.
- Seejärel lisage kanapuljong, vürtsid ja tangud, hautage.
- Mõne aja pärast lisage kartulid ja veel mõni minut hiljem köögiviljaribad.
- Maitsestage toiduvalmistamise käigus vastavalt oma soovile.
- Lõpuks lisage koor ja hakitud petersell

Vihje:

Seda odrasuppi saate valmistada veganversioonina.

Ainsana peate asendama kanapuljongi Knorr Professional köögiviljapuljongiga



PORTSJONITE ARV: 10 TK
1 PORTSJON = 300 G



INGVERISUPP KANA JA SIDRUNHEINAGA

Koostisosad:

Kana rinnafilee	0,400 kg
Knorr Professional kanapuljong 1 kg	0,008 kg
Õli	0,020 l
Sojakaste	0,020 l
Ingver, ribad	0,020 kg
Hakitud küüslauk	0,010 kg
Tšillipipar	0,010 kg
Õli	0,020 l
Seesamiõli	0,010 l
Vesi	2,600 l
Garam masala maitseaine	0,002 kg
Sidrunhein 1 tk	0,060 kg
Kaffirlaimi lehed	0,003 kg
Karri	0,002 kg
Knorr Ketjap Manis sojakaste	0,030 l
Knorr Professional kanapuljong 1 kg	0,040 kg
Hiina köögiviljasegu	0,600 kg
Suhkruhernes	0,070 kg
Kuivatatud mun seened	0,015 kg
Riisinuudlid	0,050 kg
Värske koriander	0,020 kg

Juhised:

- Segage kana rinnafilee kanapuljongi, õli ja sojakastmega.
- Pange need auruahju.
- Praadige ingverit, küüslauku ja tšillit seesamiõliga segatud õlis.
- Valage peale vesi, lisage vürtsid ja kanapuljong, keetke kuni vürtsid annavad puljongile maitset.
- Lõpuks lisage kõik köögiviljad ja leotatud kuivatatud seened
- Serveerige suppi leotatud nuudlite, kanaviilude ja värske koriandriga.

VEGAN LÄÄTSESUPP RIISINUUDLITE, TERAVA TŠILLI JA KORIANDRIGA

Koostisosad:

Punased läätsed	0,080 kg
Rohelised läätsed	0,100 kg
Õli	0,050 l
Porgand, poolviilud	0,150 kg
Juurpetersell, poolviilud	0,150 kg
Punane sibul, kuubikud	0,070 kg
Porrulauk, poolviilud	0,100 kg
Hakitud küüslauk	0,008 kg
Tšillihelbed	0,001 kg
Vesi	2,500 l
Knorr köögiviljapuljong 1 kg	0,040 kg
Vürts	0,007 kg
Kurkum	0,002 kg
Muskaatpähkel	0,002 kg
Magus suitsupaprika	0,003 kg
Pipra-maitseainesegu	0,001 kg
Knorr Professional tomatikuubikud 2,55 kg	0,150 kg
Riisinuudlid	0,060 kg
Tšillipipar	0,015 kg
Värske koriander	0,010 kg

Juhised:

- Leotage läätsesid vees.
- Praadige köögivilju, sibulat ja küüslauku potis. Valage peale vesi, lisage köögiviljapuljong, vürtsid ja keetke.
- Poole keeduaja möödumisel lisage eelnevalt leotatud ja nõrutatud läätsed.
- Kui kõik on pehme, lisage tomatid.
- Serveerige suppi leotatud nuudlite, hakitud tšilli ja värske koriandriga.



PORTSJONITE ARV: 10 TK
1 PORTSJON = 300 G



Sobib
veganitele

VEGAN „FLAKI“ SUPP TAIMSETE NoChicken PALADEGA

Koostisosad:

Õli	0,090 l
Sibul, ribad	0,080 kg
Porgandid, ribad	0,150 kg
Juurpetersell, ribad	0,200 kg
Seller, ribad	0,200 kg
Porrulauk, poolviilud	0,200 kg
Hakitud küüslauk	0,010 kg
Loorberileht	0,002 kg
Vürts	0,008 kg
Vesi	2,300 l
Knorr Professional köögiviljapuljong 1 kg	0,045 kg
Majoraan	0,002 kg
Magus paprika	0,004 kg
Ingver	0,003 kg
Muskaatpähkel	0,002 kg
Must pipar	0,002 kg
Sool	0,004 kg
Knorr Professional tomatipasta 0,8 kg	0,050 kg
The Vegetarian Butcher NoChicken palad	0,250 kg
Peterselli	kaunistamiseks

Juhised:

- Praadige köögivilju õlis.
- Lisage lehed, ürdid ja kallake üle veega.
- Kūpsetage mõni minut.
- Seejärel lisage vürtsid, köögiviljapuljong ja praetud tomatipasta.
- Lõigake NoChicken palad ribadeks, praadige alles jäänud õlis ja lisage eelnevalt valmistatud supile.
- Serveerige peterselliga.



PORTSJONITE ARV: 10 TK
1 PORTSJON = 300 G



Sobib
veganitele



PORTSJONITE ARV: 10 TK
1 PORTSJON = 300 G



SIBULASUPP

Koostisosad:

Õli	0,040 l
Mugulsibul, poolviilud	0,600 kg
Kuiv valge vein	0,150 l
Vesi	2,600 l
Knorr Professional loomalihapuljong 1 kg	0,040 kg
Kuivatatud tüümian	0,002 kg
Porru valge osa, poolviilud	0,120 kg
Sool	0,010 kg
Valge pipar	0,001 kg

Juhised:

- Praadige sibulat õlis kuni see on kergelt kuldne.
- Valage juurde vein ja keetke veidi vähemaks, valage juurde vesi, lisage veiselihapuljong, tüümian ja porrulauk.
- Hautage kõike, maitsestage soola ja pipraga.
- Serveerige krutoonidega.



PORTSJONITE ARV: 10 TK
1 PORTSJON = 300 G



„TEISTSUGUNE“ MINESTRONE SEALIHA JA GRANDINE PASTAGA

Koostisosad:

Õli	0,040 l
Kuubikuteks lõigatud sea abatükk	0,300 kg
Sibul, kuubikud	0,050 kg
Tšillihelbed	0,001 kg
Tüümian	0,002 kg
Pune (oregano)	0,002 kg
Basiilik	0,002 kg
Knorr Professional loomalihapuljong 1 kg	0,040 kg
Vesi	2,300 l
Juurselleri, kuubikud	0,060 kg
Porrulauk, kuubikud	0,060 kg
Porgand, kuubikud	0,080 kg
Seller, kuubikud	0,060 kg
Juurpetersell, kuubikud	0,060 kg
Šampinjonid, poolviilud	0,080 kg
Punased konservoad	0,100 kg
Knorr Professional tomatikuubikud 2,55 kg	0,230 kg
Sool, pipar	
Grandine Knorr pasta	0,100 kg
Peterselli	kaunistamiseks

Juhised:

- Praadige liha ja sibulat õlis, lisage tšillihelbed, tüümian, pune, basiilik.
- Lisage vesi ja keetke kuni kõik on pehme.
- Toiduvalmistamise lõpus lisage praetud köögiviljad, vürtsid ja veiselihapuljong.
- Kui köögiviljad on pehmed, lisage punased oad ja tomatid.
- Serveeri suppi Grandine pasta ja peterselliga.

OPTIMAALSED LAHENDUSED KÕIGILE – VÄIKESTEST TOITLUSTAJATEST KUNI SUURKÖÖKIDE JA TOOTMISTENI.

Uued Knorr Professional puljongid



KANAPULJONG
1 kg



KANAPULJONG
10 kg



LOOMALIHAPULJONG
1 kg



KÕÖGIVILJAPULJONG
1 kg



Sobib
veganitele



KÕÖGIVILJAPULJONG
10 kg

Muud Knorr Professional puljongid



SEENEPULJONG
1 kg



SUITSUPEEKONIMAITSILINE
PULJONG
1 kg



MEREANNI PULJONGIPASTA
1 kg

Puljongid Knorr Professional Basic Line

Sobib
veganitele



KANAPULJONG
1 kg



KANAPULJONG
3,5 kg



LOOMALIHAPULJONG
3,5 kg



KÕÖGIVILJAPULJONGI PÕHI
3,5 kg



**ROHKEM RETSEPTE JA
INSPIRATSIOONI LEIATE:**

www.unileverfoodsolutionsbaltics.com



**LEIDKE MEID FACEBOOKIS:
@ufseesti**