

Plaša mēroga kulinārijas nozarē būtiska nozīme ir trim pamatlietām:

- ✓ nemainīgam standartam, kuru var atkārtot,
- ✓ paredzamībai izpildījumā,
- ✓ efektivitātei.

JAUNUMS

JAUNĀ Knorr buljonu līnija palīdz uzturēt nemainīgu ēdienu kvalitāti, vienkāršojot procesus virtuvē un samazinot gatavošanas izmaksas.



Piemērots
vegāniem

KNORR PROFESSIONAL



IZMANTO KĀ GARŠVIELU



Izceļ un pastiprina garšu:

- ✓ zupām, mērcēm, sautējumiem, pastētēm un ēdieniem ar pildījumu.
- ✓ Garantē nemainīgu ēdiena kvalitāti, kuru var atkārtot.

JAUNAS, UZLABOTAS RECEPTES



Piemērots
vegāniem



Bez
alergēniem¹



Samazināts sāls
saturs vidēji par
-21%²



Bez
laktozes³



Nesatur
palmu eļļu⁴



Produkti bez
glutēna



Nav pievienots
mononātrija
glutamāts



Nav pievienotas
krāsvielas



Nav pievienoti
konservanti

¹ Nenorāda sastāvdaļu sarakstā saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011.

² 100 ml sagatavotā produkta, salīdzinot ar iepriekšējo recepti (liellopa buljons -29%, vistas buljons -15%, dārzeņu buljons -18%).

³ Laktozes saturs mazāks par 0,01 g/100 ml sagatavotā produkta.

⁴ Saskaņā ar recepti.

JAUNIE BULJONI

LIETO KĀ BULJONA BĀZI



Ekonomiski un efektīvi!

Salīdzinot ar tradicionālo ēdiena gatavošanas metodi:

- ✓ līdz 75% lētāk;
- ✓ līdz pat 98% mazāks enerģijas patēriņš;
- ✓ līdz pat 60 reižu ātrāk;
- ✓ minimāla piepūle!



Dabiskas klasiskā buljona garšas.

Bez žāvētu dārzeņu pēcgaršas.

Nav pamanāms ēdienā, jo:

- ✓ pilnībā izšķīst un to nav vajadzīgs izkāst;
- ✓ neatstāj uz šķīvja dzeltenīgas tauku paliekas;
- ✓ lieliski piemērota kā universāla garšviela, pamats oriģinālām zupām vai dažādu ēdienu apslacīšanai to gatavošanas laikā.

Plaši izmantoti buljoni virtuvēs visā pasaulē.



PORCIJAS: 10 GAB.
1 PORCIJA = 300 G



MIEŽU ZUPA

Sastāvdaļas:

Eļļa	0,040 l
Sipols, sagriezts kubciņos	0,150 kg
Sasmalcināts ķiploks	0,020 kg
Ūdens	2,500 l
Knorr Professional Vistas buljons 1 kg	0,030 kg
Lauru lapas	0,001 kg
Smaržīgie pipari	0,001 kg
Miežu putraini	0,150 kg
Kartupeļi, sagriezti kubciņos	0,400 kg
Dārzeni, sagriezti strēmelēs	0,300 kg
Sāls	0,010 kg
Melnie pipari	0,001 kg
Augu izcelsmes krēms, 30%	0,100 l
Sasmalcināti pētersīļi	0,015 kg

Instrukcija:

- Sipolu glazē ar ķiploku, pielej ūdeni un uzvāra.
- Pēc tam pievieno vistas buljonu, garšvielas un putrainus, vāra uz lēnas uguns.
- Pēc brīža pieliek kartupeļus, bet pēc dažām minūtēm – strēmelēs sagrieztus dārzeņus.
- Gatavošanas laikā ēdienam pievieno garšvielas pēc garšas.
- Beigās pieliek krēmu un sakapātus pētersīļus.

Padoms:

Jūs varat pagatavot šo miežu zupu vegāniskā versijā.
Viss, kas jums jādara, jāaizstāj vistas buljons ar Knorr Professional Dārzeņu buljonu.



PORCIJAS: 10 GAB.
1 PORCIJA = 300 G



INGVERA ZUPA AR VISTU UN CITRONZĀLI

Sastāvdaļas:

Vistas krūtiņa	0,400 kg
Knorr Professional Vistas buljons 1 kg	0,008 kg
Eļļa	0,020 l
Sojas mērce	0,020 l
Ingvers, sagriezts sloksnēs	0,020 kg
Sasmalcināts ķiploks	0,010 kg
Čili pipari	0,010 kg
Eļļa	0,020 l
Sezama eļļa	0,010 l
Ūdens	2,600 l
Garam masala	0,002 kg
Citronzāle, 1 gab.	0,060 kg
Kafirr laima lapas	0,003 kg
Karijs	0,002 kg
Ketjap Manis Knorr mērce	0,030 l
Knorr Professional Vistas buljons 1 kg	0,040 kg
Ķīniešu dārzeņu maisījums	0,600 kg
Cukurzirņi	0,070 kg
Mun sēnes	0,015 kg
Risu nūdeles	0,050 kg
Svaigs koriandrs	0,020 kg

Instrukcija:

- Vistas krūtiņu samaisa ar vistas buljonu, eļļu un sojas mērci.
- Ieliek to tvaika krāsnī.
- Apcep ingveru, ķiplokus un čili eļļā, kas sajaukta ar sezama eļļu.
- Pielej ūdeni, pievieno garšvielas un vistas buljonu, vāra, lai garšvielas aromatizētu buljonu.
- Beigās pievieno visus dārzeņus un izmērcētās Mun sēnes.
- Zupu pasniedz ar izmērcētām nūdelēm, vistas gabaliņiem un svaigu koriandru.

VEGĀNĀ LĒCU ZUPA AR RĪSU NŪDELĒM, ASO ČILI UN KORIANDRU

Sastāvdaļas:

Sarkanās lēcas	0,080 kg
Zaļās lēcas	0,100 kg
Eļļa	0,050 l
Burkāns, sagriezts pusripiņās	0,150 kg
Pētersiļa sakne, sagriezta pusripiņās	0,150 kg
Sarkanais sīpols, sagriezts kubiciņos	0,070 kg
Puravs, sagriezts pusripiņās	0,100 kg
Sasmalcināts ķiploks	0,008 kg
Čili pārslas	0,001 kg
Ūdens	2,500 l
Knorr Professional Dārzeņu buljons 1 kg	0,040 kg
Smaržīgie pipari	0,007 kg
Kurkuma	0,002 kg
Muskatrieksts	0,002 kg
Kūpinātā paprika	0,003 kg
Garšaugu pipari	0,001 kg
Knorr Professional mizoti, griezti tomāti savā sulā 2,55 kg	0,150 kg
Rīsu nūdeles	0,060 kg
Čili pipari	0,015 kg
Svaigs koriandrs	0,010 kg

Instrukcija:

- Lēcas izmērcē ūdeni.
- Katlā apcep dārzeņus, sīpolus un ķiplokus. Ielej ūdeni, pievieno dārzeņu buljonu, garšvielas un vāra.
- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, pievieno iepriekš izmērcētās un nosusinātās lēcas.
- Kad sastāvdaļas mikstas, pieliek tomātus.
- Zupu pasniedz ar mērcētām nūdelēm, sasmalcinātu čili un svaigu koriandru.



PORCIJAS: 10 GAB.
1 PORCIJA = 300 G



Piemērots
vegāniem

VEGĀNISKĀ "FLAKI" ZUPA AR AUGU IZCELSMES NoChicken GABALIŅIEM

Sastāvdaļas:

Eļļa	0,090 l
Sīpols, sagriezts smalkās daiviņās	0,080 kg
Burkāns, sagriezts strēmelēs	0,150 kg
Pētersiļa sakne, sagriezta strēmelēs	0,200 kg
Selerija, sagriezta strēmelēs	0,200 kg
Puravs, sagriezts pusripiņās	0,200 kg
Sasmalcināts ķiploks	0,010 kg
Lauru lapas	0,002 kg
Smaržīgie pipari	0,008 kg
Ūdens	2,300 l
Knorr Professional Dārzeņu buljons 1 kg	0,045 kg
Majorāns	0,002 kg
Saldie pipari	0,004 kg
Ingvers	0,003 kg
Muskatrieksts	0,002 kg
Melnie pipari	0,002 kg
Sāls	0,004 kg
Knorr Professional tomātu pasta 0,8 kg	0,050 kg
The Vegetarian Butcher augu izcelsmes NoChicken gabaliņi 1,75 kg	0,250 kg
Pētersiļu lapas	dekorēšanai

Instrukcija:

- Dārzeņus apcep eļļā.
- Pievieno lauru lapas, garšaugus un pārklāj ar ūdeni.
- Gatavo dažas minūtes.
- Tad pievieno garšvielas, dārzeņu buljonu un ceptu tomātu pastu.
- NoChicken gabaliņus sagriež strēmelītēs, apcep atlikušajā eļļā un pievieno iepriekš pagatavotajai zupai.
- Pasniedz ar pētersiļiem.



PORCIJAS: 10 GAB.
1 PORCIJA = 300 G



Piemērots
vegāniem



PORCIJAS: 10 GAB.
1 PORCIJA = 300 G



SĪPOLU ZUPA

Sastāvdaļas:

Eļļa	0,040 l
Baltais sīpols, sagriezts pusripiņās	0,600 kg
Sauss baltvins	0,150 l
Ūdens	2,600 l
Knorr Professional Liellopu buljons 1 kg	0,040 kg
Žāvēts timiāns	0,002 kg
Puravu baltā daļa, sagriezta pusripiņās	0,120 kg
Sāls	0,010 kg
Baltie pipari	0,001 kg

Instrukcija:

- Sīpolus apcep eļļā, līdz tie ir viegli zeltaini.
- Pielej vīnu un īsu brīdi reducē, pielej ūdeni, pievieno liellopa buljonu, timiānu un puravu.
- Visu sautē uz lēnas uguns, pievieno sāli un piparus.
- Pasniedz ar grauzdiņiem.



PORCIJAS: 10 GAB.
1 PORCIJA = 300 G



“CITĀDĀ” MINISTRONE AR CŪKGAĻU UN MAKARONIEM GRANDINE

Sastāvdaļas:

Eļļa	0,040 l
Cūkas lāpstiņa, sagriezta gabaliņos, 0,300 kg	0,300 kg
Sīpoli, sagriezti kubiciņos	0,050 kg
Čili pārslas	0,001 kg
Timiāns	0,002 kg
Oregano	0,002 kg
Baziliks	0,002 kg
Knorr Professional Liellopu buljons 1 kg	0,040 kg
Ūdens	2,300 l
Selerijas sakne, sagriezta kubiciņos	0,060 kg
Puravs, sagriezts kubiciņos	0,060 kg
Burkāns, sagriezts kubiciņos	0,080 kg
Selerija, sagriezta kubiciņos	0,060 kg
Pētersīļa sakne, sagriezta kubiciņos	0,060 kg
Šampinjoni, sagriezti pusripiņās	0,080 kg
Konservētas sarkanās pupiņas	0,100 kg
Knorr Professional mizoti, griezti tomāti 2,55 kg	0,230 kg
Sāls, pipari	
Knorr makaroni Grandine	0,100 kg
Pētersīļi	dekorešanai

Instrukcija:

- Gaļu un sīpolus apcep eļļā, pievieno čili pārslas, timiānu, oregano, baziliku.
- Pievieno ūdeni un vāra, līdz sastāvdaļas ir mikstas.
- Gatavošanas beigās pievieno apceptus dārzeņus, garšvielas, liellopa buljonu.
- Kad dārzeņi miksti, pievieno sarkanās pupiņas un tomātus.
- Zupu pasniedz ar makaroniem Grandine un pētersīļiem.

OPTIMĀLI RISINĀJUMI VISU VEIDU VIRTUVĒM – NO NELIELA
UZKODU BĀRA LĪDZ SABIEDRISKĀS ĒDINĀŠANAS VIETĀM.

Knorr Professional jaunie buljoni



VISTAS BULJONS
1 kg



VISTAS BULJONS
10 kg



LIELLOPU BULJONS
1 kg



DĀRŽŅU BULJONS
1 kg



Piemērots
vegāniem



DĀRŽŅU BULJONS
10 kg

Citi Knorr Professional buljoni



SĒŅU BULJONS
1 kg



BULJONS AR KŪPINĀTA
BEKONA GARŠU
1 kg



PASTVEIDA BULJONS
AR JŪRAS VELTĒM
1 kg

Knorr Professional Basic Line buljoni

Piemērots
vegāniem



VISTAS BULJONS
1 kg



VISTAS BULJONS
3,5 kg



LIELLOPU BULJONS
3,5 kg



DĀRŽŅU BULJONS
3,5 kg



**LAI IEGŪTU VAIRĀK RECEPŠU UN
IEDVESMU, APMEKLĒJIET:**

www.unileverfoodsolutionsbaltics.com



**ATRODI MŪS FACEBOOK
@UnileverFoodSolutionsLatvija**