



Fai la differenza con il brodo preferito dagli chef italiani



La nostra esperienza in sintonia
con le esigenze degli chef della tradizione
e di quelli di nuova generazione

*Fonte: Ricerca condotta sulle referenze brodi da Unilever sull' E-panel della newsletter UFS
più informazioni disponibili su www.ufs.com



La ristorazione sta cambiando



LA
SOSTENIBILITÀ
AL CENTRO

+

Gli chef lavorano sempre più spesso con prodotti sostenibili, prestando particolare attenzione alle loro origini e al loro trattamento, con il fine di avvicinare la loro cucina all'autenticità.

I clienti sono sempre più interessati alle origini del loro cibo e gli chef sono sempre più aperti a condividere le tecniche di cucina, con l'intenzione di dimostrare i loro valori attraverso la loro offerta.



OLTRE LA
TRASPARENZA E
L'AUTENTICITÀ

SPERIMENTARE
E CREARE
RISPETTANDO
LA TRADIZIONE

+

In cucina si unisce sempre più sperimentazione e creatività, per preparare piatti tradizionali con i migliori ingredienti e un tocco di modernità.

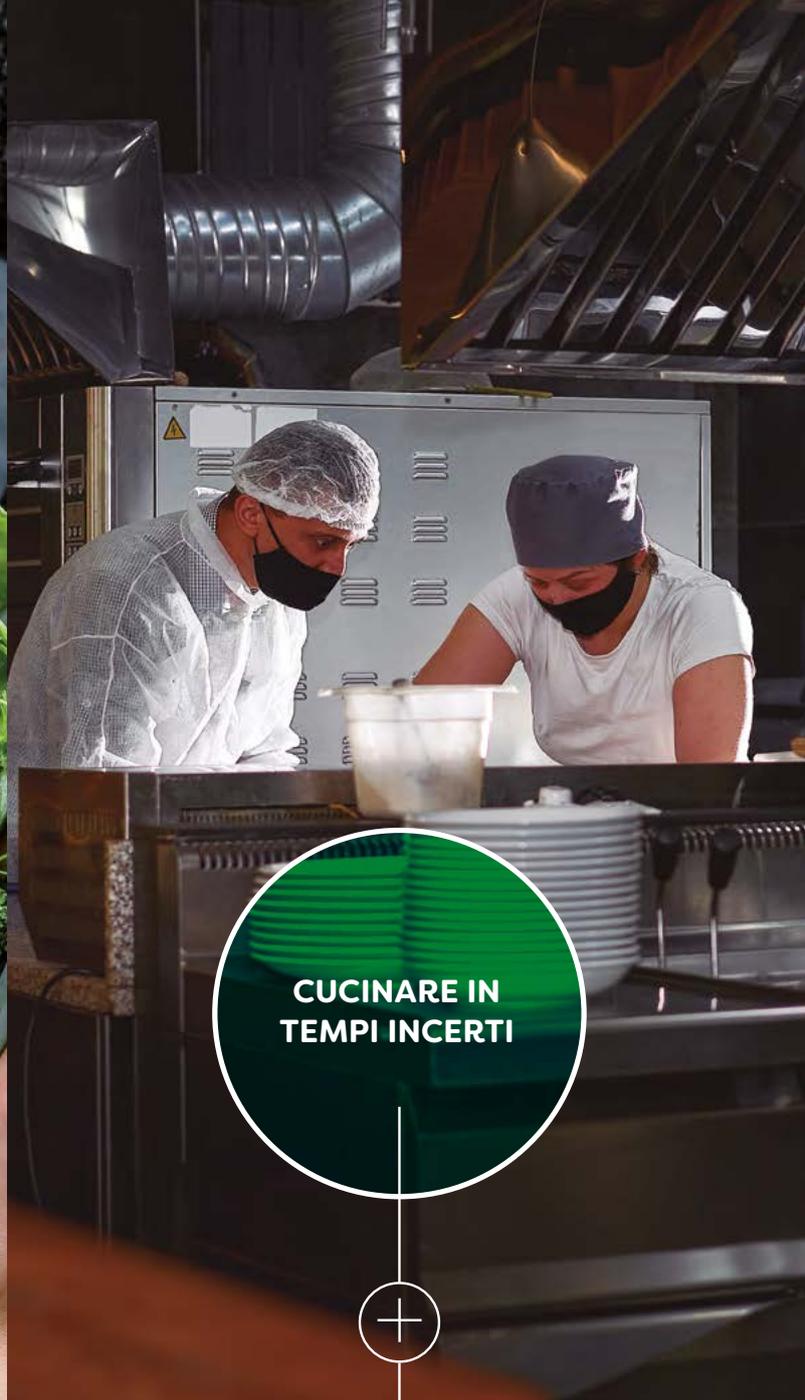


IL VEGETALE È
ARRIVATO PER
RESTARE



**Plant
Based**

Il numero di persone che ha deciso di non mangiare carne è elevatissimo e in costante aumento. Gli chef hanno bisogno di soluzioni per creare un'offerta inclusiva e sempre più si rivolgono al mondo vegetale, dove gli ingredienti principali sono frutta, verdura, semi e legumi.



CUCINARE IN
TEMPI INCERTI



A partire dal 2020, ogni operatore della ristorazione ha imparato a fare i conti con un futuro incerto e a ripensare il proprio lavoro quotidiano, gestendo sempre meglio i costi e riducendo gli sprechi.



Fai la differenza con Knorr!



Dal 1838

L'esperienza nella cucina internazionale e locale dal 1838 ci rende in grado di offrire una gamma completa di prodotti, diversi e adatti alle esigenze degli chef.

Da chef a chef

Knorr Professional, con un team di oltre 300 chef in tutto il mondo, ricerca e contribuisce allo sviluppo di ricette sempre nuove e all'avanguardia.





Ampia gamma

Una gamma molto vasta con una soluzione per ogni piatto.



Il Nostro Impegno

Stiamo investendo in processi nuovi e più efficienti che tengano conto dei principi di sostenibilità in tutte le aree della nostra attività, dal seme alla tua cucina.



Knorr per tutti

Continuiamo a sviluppare e perfezionare i nostri prodotti per renderli sempre più adatti a tutti.

Superiorità

I nostri prodotti sono sempre stati di altissima qualità. Anno dopo anno, sempre più chef hanno fiducia nei nostri prodotti, essendo ora il marchio preferito N°1 dagli chef italiani*.



Brodi per tutte le esigenze...

2 grandi TECNOLOGIE al servizio di ogni tipo di ristorazione

Knorr Professional offre una gamma completa di brodi da chef
con una qualità costante e un risultato professionale.

Perché cucinare con il N°1 fa la differenza!



IN POLVERE

Miscela di brodo disidratato
solubile al 100%, preparata per
essere aggiunta ai liquidi caldi o
bollenti, senza il rischio di grumi
e con un apporto di sapore
immediato e intenso.

IN PASTA

Gli ingredienti disidratati
vengono mescolati con
una parte di grasso, che aiuta
a integrarli nei liquidi
o nei brodi di base.



...e per ogni tipo di ristorazione

A seconda del tuo stile di cucina, Knorr ti offre la gamma di prodotti perfetta per le tue esigenze.

**RISTORANTI
CONTEMPORANEI**

**RISTORANTI
TRADIZIONALI**

**CATERING &
BANQUETING**



Adatto per chi ha uno stile di cucina contemporaneo. Ideale per gli chef di nuova generazione.



Per gli chef che hanno a cuore la tradizione e che amano rafforzare gli ingredienti principali nei loro piatti classici.



Pensato per gli operatori impegnati ogni giorno a preparare dell'ottimo cibo su larga scala.



Hai uno stile di cucina
NATURALE
e cerchi il modo migliore
per enfatizzare i tuoi
piatti creativi?



La base autentica di Knorr. ●

Gusto naturale e raffinato

La nuova range di Brodi Knorr è la base perfetta per impostare i tuoi piatti. Grazie all'elevata qualità degli ingredienti e al loro mix equilibrato, fornisce sapore naturale, raffinatezza e struttura alle tue ricette.

Con i brodi Knorr sei libero di sperimentare con istinto e creatività, senza tradire il cuore della ricetta o coprire gli altri ingredienti.



Brodo Manzo



NUOVA RICETTA



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:

- ✓ Ha un gusto intenso e complesso
- ✓ Il suo sapore aromatico enfatizza il gusto del manzo unito a note tostate e bollite
- ✓ Le sue diverse sfumature lo rendono adatto anche a trasmettere l'intensità di sapore ai piatti della tradizione rivisitati
- ✓ La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato
- ✓ È senza glutine, senza lattosio e senza olio di palma (senza allergeni)
- ✓ Peso 1 Kg

Spaghetti alla milanese con ragù bianco di ossobuco



INGREDIENTI

Per il ragù bianco di ossobuco:

- Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine: 4 L
- vino bianco: 300 ml
- sedano: 300 g
- olio extra vergine di oliva: 200 ml
- carote: 200 g
- Knorr Garde d'Or Salsa Demi-Glace: 150 g
- burro: 100 g
- cipolla bianca: 80 g
- Knorr Primerba Timo: 40 g
- foglie di alloro: 4
- ossobuco: 3 Kg
- scalogno: 100 g

Per la gremolata in polvere:

- prezzemolo sminuzzato: 70 g
- buccia di limone grattugiata: 20 g
- aglio tritato: 8 g

Per la spuma di parmigiano allo zafferano:

- Knorr Mise en Place allo Zafferano: 20 g
- parmigiano: 120 g
- panna: 500 ml

Per l'assemblaggio finale:

- spaghetti: 700 g
- pomodori datterini fritti: 20
- foglie di acetosella: 20

*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



PROCEDIMENTO

✓ Per il ragù bianco di ossobuco

In una padella lionesa arrostiti con il burro gli ossobuchi. Far rosolare molto lentamente in una casseruola l'olio extravergine di oliva e la brunoise di verdure, unire gli ossobuchi arrostiti e bagnare con il vino bianco. Lasciar evaporare, coprire con il Brodo Manzo Granulare Senza Glutine Knorr diluito, il Primerba Timo Knorr, unire le erbe e lasciar cuocere molto lentamente in casseruola per circa 4 ore. Al termine della cottura eliminare gli ossi e ultimare con la Garde d'Or Salsa Demi-Glace Knorr. Insaporire con il sale e il pepe di mulinello.

✓ Per la gremolata in polvere

Unire tutti gli ingredienti tra di loro e lasciar disidratare alla temperatura di 40°C per 3 ore e tritare.

✓ Per la spuma di parmigiano allo zafferano

Portare a ebollizione la panna, diluire il Mise en Place allo Zafferano Knorr e unire il parmigiano grattugiato. Frullare con un mixer a immersione, insaporire con il sale, filtrare e riempire un sifone. Caricare con una carica e conservare alla temperatura di 60°C a bagnomaria sino al momento del servizio.

✓ Per l'assemblaggio finale

Cuocere gli spaghetti in acqua salata e saltarli con il ragù bianco di ossobuco, servirli con la spuma di parmigiano allo zafferano sifonata sul piatto e ultimare con la gremolata, i pomodorini e le foglie di acetosella.

Brodo di Verdure



NUOVA RICETTA



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:

- ✓ Ha un sapore completamente naturale, del tutto simile a un brodo fatto in casa.
- ✓ È utile a insaporire preparazioni dal gusto meno intenso per l'assenza di carne animale
- ✓ È di aspetto trasparente, adatto per essere usato come base per ricette vegetariane o per strutturare il sapore di soffritti, risotti o creme di verdure
- ✓ La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato
- ✓ È senza glutine, senza lattosio e senza olio di palma (senza allergeni)
- ✓ Peso 1 Kg

Crema di zucca con lenticchie e bocconcini di bufala alla polvere di acciughe



INGREDIENTI

Per la crema di zucca

- Knorr Brodo di Verdure: 6 L
- zucca violina: 700 g
- sale fino: q.b.
- buccia di lime: q.b.
- Maizena Amido di Mais: 700 g

Per i bocconcini di bufala alla polvere di acciughe

- mozzarelle di bufala da 40 g: 10
- Pfanni Preparato per Purè di Patate in Fiocchi: 200 g
- Maizena Amido di Mais: 50 g
- uova intere: 2
- polvere di acciughe: 30 g
- olio di arachidi: 200 ml

Per le lenticchie

- lenticchie beluga: 500 g
- bietola: 400 g
- brunoise di scalogno: 70 g
- Knorr Primerba Cipolla rosolata: 20 g
- Knorr Primerba Rosmarino: 20 g
- sale

Per l'assemblaggio finale

- olio alle arachidi tostate: 200 ml
- sea fennel: 10
- cress: 10

*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



PROCEDIMENTO

✓ Per la crema di zucca

Pulire e tagliare la zucca a cubetti regolari. Metterla in casseruola, unire il Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr diluito e lo scalogno. Cuocere lentamente per circa 60 minuti, frullare, passare allo chinois e insaporire con il sale e la buccia di lime. Legare con la Maizena se necessario.

✓ Per i bocconcini di bufala alla polvere di acciughe

Preparare una pastella con le uova e con la Maizena. Passare i bocconcini di bufala semi congelati e impanarli con la polvere di acciughe e il Preparato per Purè di Patate in Fiocchi Pfanni. Friggere in olio di arachidi.

✓ Per le lenticchie beluga

Mettere in ammollo le lenticchie per circa 12 ore. In casseruola rosolare il Primerba alla Cipolla rosolata

Knorr, unire le lenticchie ammollate, le foglie di alloro e coprire con il Brodo di Verdure Granulare Senza Glutine Knorr diluito; cuocere lentamente per circa 50 minuti. A cottura ultimata unire le foglie di bietola precedentemente sbollentate e insaporire con il Primerba al Rosmarino Knorr. In una padella rosolare in olio le castagne del prete sguosciate e insaporirle con il Primerba al Rosmarino Knorr e unire alla zuppa.

✓ Per l'assemblaggio finale

In un piatto fondo, con l'ausilio di un cerchio da pasticceria, sistemare le lenticchie lungo il raggio del piatto, versare la crema di zucca al centro. Togliere il cerchio e posizionare sulle lenticchie i bocconcini di bufala, le erbe e completare con l'olio alle arachidi tostate.



Brodo di Pesce

FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Ha un distinto sapore di merluzzo nordico e molluschi, con un'aggiunta di aromi di verdure
- ✓ Il gusto è profondo e intenso senza alterare le altre note di sapore che lo circondano
- ✓ Ha un aspetto chiaro, facile da utilizzare in tutte le ricette di pesce e molluschi, come risotti e zuppe
- ✓ La ricetta è composta da ingredienti naturali, senza coloranti artificiali, conservanti e glutammato
- ✓ È senza glutine
- ✓ Peso 550 g

Gamberi rossi e seppie con insalatina di burrata, melanzane e pomodori secchi



INGREDIENTI

Per i gamberi e le seppie

- lattuga di mare: 100 g
- gamberi rossi sgucciati con codino: 10
- seppie medie fresche: 5
- bulbi lemongrass: 3
- sassi di fiume
- aneto: 30 g
- **Knorr Fondo di Crostacei in pasta: 500 ml**
- **Knorr Brodo di Pesce Granulare Senza Glutine: 500 g**
- salicornia: 120 g
- olio aromatizzato alle erbe: 120 ml

Per l'insalata di burrata, melanzane e pomodori secchi

- burrate da 40 g: 5
- salsa ai pomodori secchi: 140 g
- olio extravergine d'oliva: 40 g
- **Knorr Primerba Basilico: 20 ml**
- cuore di romanella: 10
- fette di melanzane grigliate: 10

Per il dressing al frutto della passione

- **Calvé Maionese Compatta: 300 g**
- purea di frutto della passione: 120 g



*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

PROCEDIMENTO

✓ Per i gamberi e le seppie

Pulire le seppie e tagliarle sottilmente creando dei rombi. Sistemare su un piatto da portata dei sassi. Condire i gamberi e le seppie con l'olio aromatizzato, adagiarli sui sassi alternandoli con le alghe, la lattuga di mare e la salicornia. Portare a ebollizione il Brodo di Pesce Granulare Knorr Senza Glutine diluito con il Fondo di Crostacei Knorr, togliere dal fuoco, unire le alghe disidratate e il lemongrass e lasciare in infusione per circa 2 ore.

✓ Per l'insalata di burrata, melanzane e pomodori secchi

Tagliare la burrata a metà, condire le melanzane e la romanella con il Primerba al Basilico Knorr, il sale e la salsa ai pomodori secchi. Sistemare in piccole insalatiere la burrata con le melanzane e i pomodori secchi.

✓ Per il dressing al frutto della passione

Mescolare tutti gli ingredienti sino a ottenere un'emulsione stabile.

✓ Per l'assemblaggio finale

Versare nel piatto da portata il brodo di pesce bollente aromatizzato al lemongrass, coprire con una cloche e portare a tavola. Accompagnare il tutto con il dressing al frutto della passione e l'insalata di burrata, melanzane e pomodori secchi.



Vorresti realizzare
un perfetto
MENU
TRADIZIONALE,
anche senza glutine,
ma ti mancano tempo
e risorse in cucina?



La Tradizione, migliorata. Per tutti.

Sapore intenso, facile e veloce da usare

I piatti classici ti permettono di creare ogni giorno le ricette principali sostenendo gli ingredienti chiave come carne, pesce e verdure. Oggi, inoltre, lavorare con ingredienti senza glutine e/o lattosio può fare la differenza, poiché migliora i processi di cottura, aumenta la sicurezza alimentare del ristorante e offre un'esperienza migliorata ai clienti.

La nuova gamma di Brodi Knorr è attenta alle esigenze di tutti, per questo offre una range molto ampia e principalmente senza glutine.



Brodo Elite



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



NUOVA RICETTA

- ✓ Ha un sapore pulito di carne, con note di verdure e un leggero tocco di erbe aromatiche, cipolla e aglio
- ✓ Il suo gusto è profondo ed equilibrato, rendendolo un ottimo intensificatore di sapori a base di carne
- ✓ Il suo colore ambrato e il suo sentore di tostatura di ossi lo rende uguale a un brodo di manzo preparato in casa
- ✓ È senza glutine, senza lattosio e senza olio di palma
- ✓ È il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 1,25 Kg



Risotto con pancetta croccante, nocciole e crema di piselli



INGREDIENTI

Per il risotto

- riso vialone nano: 800 g
- **Brodo Elite Knorr: 3 L**
- pancetta tesa croccante: 400 g
- nocciole tostate: 400 g
- grana padano: 300 g
- burro: 200 g
- maggiorana tritata: q.b.

Per la guarnizione

- fiocchi di latte: 200 g
- scalogno: 100 g
- piselli gelo: 300 g
- maggiorana foglie: q.b.

*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



PROCEDIMENTO

✓ Per il risotto

In una casseruola tostare il riso a secco, bagnare con il Brodo Elite Knorr e lasciare cuocere mescolando e aggiungendo il brodo man mano.

A cottura quasi ultimata aggiungere all'interno del risotto la pancetta precedentemente arrostita e le nocciole tostate, spegnere e mantecare il risotto con burro, formaggio e maggiorana.

✓ Per la guarnizione

Preparare una crema di piselli rosolando dei piselli gelo con olio e scalogno tritato, lasciar cuocere pochi minuti regolare di sale e aggiungere una parte dei fiocchi di latte, frullare e filtrare la crema e versare all'interno di un biberon da cucina.

Impiattare il risotto in un piatto piano e utilizzare questa crema a spuntoni sul risotto, alternando con i fiocchi di latte e le foglioline di maggiorana.

Brodo dell'Orto



NUOVA RICETTA



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ È un brodo aromatizzato con varie verdure, erbe e spezie
- ✓ Rappresenta la combinazione perfetta tra aromi classici e verdure, per dare un tocco vegetale quando serve
- ✓ Ha un aspetto semitrasparente con presenza di verdura all'interno: si adatta a una grande quantità di ricette senza alterarne i sapori ed esaltando il gusto fresco e naturale delle verdure
- ✓ È senza glutine, senza lattosio e senza olio di palma
- ✓ È il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 1,25 Kg

Minestra di legumi e verdure di stagione con pomodorini arrostiti



*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



INGREDIENTI

Per la minestra:

- ceci cotti: 300 g
- fagioli borlotti cotti: 300 g
- lenticchie rosse cotte: 200 g
- farro cotto: 200 g
- **Brodo dell'Orto Knorr diluito: 2 L**
- asparagi: 200 g
- bietta: 300 g
- cavolfiori verdi e bianchi: 400 g
- spinaci: 200 g
- sedano: 100 g
- carota: 100 g
- cipolla: 50 g
- foglie di alloro: 1

Per i pomodorini arrostiti:

- pomodorini rossi e gialli: 400 g
- timo: q.b.
- spicchi di aglio: 1
- parmigiano: q.b.
- olio extra vergine oliva: q.b.

PROCEDIMENTO

✓ Per i pomodorini arrostiti

Tagliare a metà i pomodorini rossi e gialli e posizionarli su una placca gastronorm, condire con olio, timo, aglio e parmigiano grattugiato; cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti e lasciare raffreddare.

✓ Per la minestra

Cuocere e sbianchire separatamente tutti i legumi e tutte le verdure già tagliate. In una casseruola fare un fondo di olio, sedano, carota e cipolla a Brunoise medio grande, lasciare imbiondire e aggiungere la foglia di alloro, i legumi cotti, tutte le verdure sbianchite. Aggiungere il Brodo dell'Orto diluito e lasciare sobbollire il tutto per 10 minuti circa. Regolare di sale e servire utilizzando i pomodorini arrostiti come guarnizione al piatto.



Brodo ai Frutti di Mare



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Ha un sapore leggero: unisce la delicatezza dei frutti di mare a un carattere vegetale e aromatico. Questa combinazione evidenzia il sapore dei piatti a base di pesce senza alterarne l'equilibrio
- ✓ È di sapore fresco con note di cipolla, aglio, radice di prezzemolo e curcuma da agricoltura sostenibile
- ✓ Ha un aspetto biancastro e semitrasparente, pronto per essere utilizzato in una moltitudine di piatti a base di pesce e molluschi come zuppe, guazzetti e sughi
- ✓ È il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 570 g

Spaghetti alle vongole con salsa di pomodorino giallo e limone



INGREDIENTI

Per gli spaghetti

- spaghetti: 1 Kg
- vongole veraci: 600 g
- **Brodo ai Frutti di Mare Knorr diluito: 3 L**
- olio: q.b
- spicchi di aglio: 1
- prezzemolo: q.b

Per la salsa di pomodorino giallo

- pomodorini gialli: 500 g
- limone: 1
- spicchi di aglio: 1
- prezzemolo: q.b.

*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



PROCEDIMENTO

✓ Per gli spaghetti

In una padella fare un fondo di olio, aglio e prezzemolo; aggiungere le vongole e coprire con un coperchio. Quando le vongole cominciano ad aprirsi versare del ghiaccio al loro interno per bloccarne la cottura. Filtrare il liquido di cottura con le vongole. Nel frattempo cominciare a cuocere gli spaghetti nel Brodo ai Frutti di Mare Knorr.

✓ Per la salsa

In una padella rosolare i pomodorini gialli con olio, aglio e prezzemolo; aggiungere un mestolino del Brodo ai Frutti di Mare Knorr diluito e lasciar cuocere 2/3 minuti. Frullare il tutto e aggiungere una grattugiata di limone fresco. Scolare la pasta ancora molto al dente all'interno della salsa di pomodorino giallo, aggiungere le vongole con la loro acqua e ultimare la cottura della pasta in padella. Mantecare con olio e pepe e servire con delle foglioline di prezzemolo fresco.



- ✓ È il brodo dal classico sapore di zafferano, arricchito da cipolla e curcuma derivante da agricoltura sostenibile
- ✓ È versatile e ideale per qualsiasi tipo di cucina: può essere aggiunto durante la cottura o diluito in precedenza
- ✓ Ha colore giallo intenso, ed è l'insaporitore perfetto per primi piatti di carne o pesce, contorni e salse
- ✓ La ricetta non ha subito modifiche in termini di sapore ma è stata pulita grazie a una nuova miscelazione degli ingredienti
- ✓ È senza glutine
- ✓ Il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 800 g

Risotto alla milanese con ragù di ossobuco



*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



INGREDIENTI

Per il ragù di ossobuco

- ossobuco: 1 Kg
- **Brodo Elite Knorr diluito: 2 L**
- vino bianco: 25 ml
- concentrato di pomodoro: 100 g
- carote: 200 g
- cipolle: 200 g
- sedano: 200 g
- spicchi di aglio: 1
- rametti di rosmarino: 1

Per il risotto

- riso carnaroli: 800 g
- **Mise en Place Zafferano: 3 L**
- **Brodo Elite Knorr: 30 g**
- burro: 200 g
- scalogno: 1
- midollo ossobuco: 1500 g
- parmigiano grattugiato: 200 g

Per la gremolata

- salvia: 20 g
- prezzemolo: 50 g
- spicchi di aglio: 1
- buccia di limone: 20 g
- acciugha filetti: 2

PROCEDIMENTO

✓ Per il ragù di ossobuco

Tagliare a tocchetti l'ossobuco e svuotare l'osso dal midollo che verrà utilizzato per la preparazione del risotto. In una casseruola fare un fondo di sedano, carote, cipolle, aglio e rosmarino tutto finemente tritato; aggiungere i tocchetti di carne dell'ossobuco e far rosolare a fiamma viva, sfumare con vino bianco e aggiungere il concentrato di pomodoro e infine il Brodo Elite Knorr diluito. Lasciare sobbollire a fiamma bassa per circa 3 ore mescolando di tanto in tanto e aggiungendo del brodo durante la cottura.

✓ Per la Gremolata

Tritare finemente tutti gli ingredienti.

✓ Per il risotto

In una casseruola fondere il burro con lo scalogno tritato, aggiungere il midollo dell'ossobuco e infine il riso; tostare il riso e aggiungere il Mise en Place allo Zafferano diluito, arricchito con il Brodo Elite, mescolare di tanto in tanto durante la cottura; a fine cottura spegnere e mantecare con la restante parte di burro e parmigiano grattugiato.

✓ Impiattamento

In un piatto piano adagiare il risotto mantecato, su di esso aggiungere il ragù di ossobuco e infine spolverare con la gremolata.

Brodo Record



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Ha un sapore intenso ed è un ottimo esaltatore e arricchitore di gusto. Pratico e veloce da utilizzare
- ✓ È di colore ambrato, adatto per minestre, brodi in tazza, risotti e come insaporitore per tutti i piatti. Particolarmente indicato per piatti di carne
- ✓ La ricetta è pulita e senza glutine
- ✓ È il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 1 Kg



Spezzatino di manzo al ginepro e rosmarino con patate, carciofi e cipolle rosse



INGREDIENTI

Per lo spezzatino

- spezzatino di manzo: 1,5 Kg
- vino rosso: 25 ml
- **Brodo Record Knorr: 3 L**
- patate novelle: 500 g
- carciofi: 500 g
- cipolle rosse: 400 g
- carote: 300 g
- sedano: 300 g
- olio: q.b
- pepe e ginepro in grani: q.b
- rametti di rosmarino: 1

Per la guarnizione

- rosmarino: q.b.
- ginepro: q.b.



*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

PROCEDIMENTO

✓ Per lo spezzatino

In una casseruola fare un fondo di olio, rosmarino, pepe e ginepro in grani, aggiungere la carne di manzo e lasciare rosolare a fiamma viva; sfumare con del vino rosso e una volta evaporato il vino aggiungere sedano, carote e cipolle tagliate.

Ricoprire con il Brodo Record Knorr diluito, chiudere con il coperchio e lasciare cuocere lo spezzatino a fiamma bassa per circa 2 ore.

Nel frattempo pulire i carciofi e sbianchirli in acqua acidula, idem per le patate.

A cottura quasi ultimata dello spezzatino aggiungere le patate e i carciofi all'interno della casseruola e lasciare insaporire con la carne, regolare di sale e pepe e servire.

✓ Per la guarnizione

Servire lo spezzatino in un piatto leggermente fondo con il suo liquido di governo e le verdure, guarnire con rametti di rosmarino e bacche di ginepro schiacciate.

Brodo delle Feste



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ È la ricetta originale preparata per i piatti delle feste della tradizione italiana
- ✓ È profumato e dal sapore intenso e fragrante
- ✓ Ha un colore intenso, con una buona presenza di grasso di carne. È adatto anche per risotti e minestre in brodo, con ravioli, tortellini e tagliolini
- ✓ La ricetta è pulita e senza glutine
- ✓ È il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 1 Kg

Tortellini in brodo di borragine, coriandoli di verdure e cialde di formaggio



INGREDIENTI

Per i tortellini

- tortellini freschi di carne: 1 Kg
- **Brodo delle Feste Knorr diluito: 2 L**
- foglie di borragine: 100 g
- carote: 300 g
- zucchine: 300 g

Per la guarnizione

- cialde di Parmigiano grattugiato: 200 g
- fiori di Borragine: q.b.
- olio: q.b.
- pepe: q.b.

*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



PROCEDIMENTO

✓ Per i tortellini

Lavare e pulire le verdure, tagliare a coriandoli le carote e le zucchine e sbianchire le foglie di borragine. In una casseruola versare il Brodo delle Feste Knorr diluito, portare a bollore e aggiungere i coriandoli di verdure e le foglie di borragine e infine i tortellini di carne. Lasciar cuocere per alcuni minuti e servire.

✓ Per la guarnizione

Versare i tortellini con i coriandoli di verdura all'interno di un piatto fondo e guarnire con le cialde di parmigiano spezzettate, i fiori di borragine, olio e pepe.

Brodo ai Funghi Porcini



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Il brodo è realizzato con porcini freschi dal gusto penetrante che esalta le preparazioni a base di funghi
- ✓ Presenta pezzi di funghi porcini all'interno. Ha colore scuro, indicato per risotti, minestre, preparazioni a base di carne e sughi
- ✓ È il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 500 g

Tagliatelle ai funghi porcini e pomodorini appassiti



INGREDIENTI

Per le tagliatelle ai funghi

- tagliatelle di pasta fresca: 1 Kg
- funghi porcini: 500 g
- **Brodo ai Funghi Porcini: 500 ml**
- pomodorini datterini: 500 g
- parmigiano grattugiato: 200 g
- rametti di timo: 1
- spicchi di aglio: 1
- prezzemolo: q.b.
- olio: q.b.
- sale e pepe: q.b.



*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.

PROCEDIMENTO

✓ Per le tagliatelle

In una placca gastronomica adagiare i pomodorini tagliati a metà e condire con olio, timo, aglio, parmigiano, sale e pepe; appassire in forno a 150°C per circa 25 minuti. In una padella fare un fondo di olio, aglio e prezzemolo; aggiungere i funghi porcini tagliati e lasciare rosolare, insaporire i funghi con il Brodo ai Funghi Porcini Knorr diluito, aggiungere i pomodorini appassiti e lasciare sobbollire per pochi minuti.

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolare molto al dente e poi saltare nella salsa di funghi porcini, mantecare con olio, prezzemolo e parmigiano; successivamente servire.

Brodo di Pesce

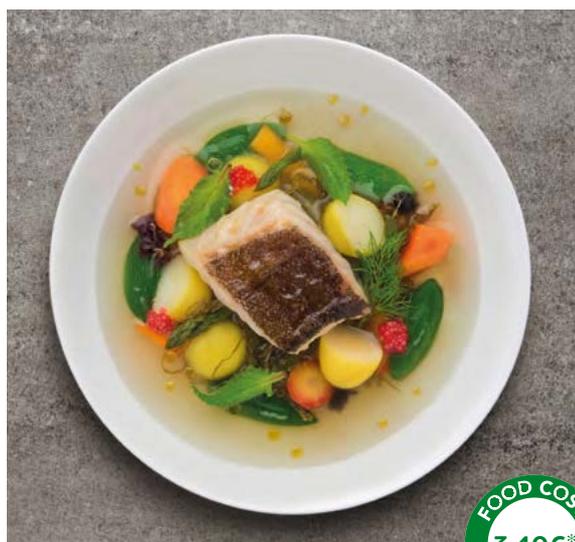


FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Base di pesce ricavata da pesci bianchi miscelati a verdure e aromi. Rafforza il gusto di tutte le ricette a base di pesce
- ✓ Può essere utilizzato anche come insaporitore al posto del sale, per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il sapore
- ✓ Brodo granulare, dal colore biancastro e dalla massima versatilità. Può essere aggiunto diluito o come granulare per la preparazione di risotti, zuppe, minestre e tutti i piatti a base di pesce
- ✓ A basso contenuto di grassi e senza grassi idrogenati
- ✓ Il N°1 preferito dagli chef italiani*
- ✓ Peso 550 g

Baccalà in brodetto di verdure, patate novelle ed erbe aromatiche



*Valore medio nazionale del totale ingredienti/porzione formulato dal team di chef UFS.



INGREDIENTI

Per il brodetto

- baccalà ammollato a tranci: 2 Kg
- carote: 500 g
- zucchine: 500 g
- patate novelle: 500 g
- asparagi: 200 g
- **Brodo di Pesce Knorr diluito 2 L**
- spicchi di aglio: 1
- prezzemolo: q.b.
- olio: q.b.

Per la guarnizione

- foglie di menta
- aneto
- uova di lompo
- pepe

PROCEDIMENTO

✓ Per il brodetto

Lavare le verdure, pelare le patate e le carote e tagliarle a tocchetti grossi, pulire gli asparagi, tornire le zucchine e sbianchire il tutto nel Brodo di Pesce.

In una casseruola imbiondire uno spicchio di aglio con olio e gambi di prezzemolo, aggiungere i tranci di baccalà, le verdure e infine il Brodo di Pesce Knorr diluito. Lasciare cuocere per 10/15 minuti a fuoco basso.

✓ Per la guarnizione

Servire il baccalà all'interno di una fondina adagiando le verdure sulla base del piatto e i tranci di baccalà sulla parte superiore, guarnire con le foglie di menta, l'aneto e infine le uova di lompo e del pepe macinato fresco.



Hai bisogno di preparare
dell'ottimo cibo per
CENTINAIA DI OSPITI,
gestendo il menu,
il team di lavoro
e i diversi fornitori?



Per cucine dai grandi volumi. ●

Basi versatili, veloci e a basso costo

Alcune preparazioni richiedono requisiti specifici di gusto o funzionali. Questa gamma di brodi si adatta perfettamente a questa tipologia di specifiche, rafforza il gusto delle ricette, rispetta il sapore delle materie prime e consente di rientrare nei parametri di costo. L'elevata qualità e l'alto rendimento sono le caratteristiche al centro di questa range.



Brodo Sapore



NUOVA RICETTA 



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Ha un alto rendimento (300 L p/BUC) e ha un'ottima concentrazione (10G/L)
- ✓ Essendo in pasta, permette di integrare tutto il sapore anche nelle salse, esaltando la personalità della ricetta
- ✓ È un brodo chiaro per uso universale dal sapore deciso, adatto per minestre, primi e secondi di carne, pesce e verdure
- ✓ È senza glutine e senza lattosio
- ✓ Peso 1 Kg

Brodo Vegetale



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Ha un sapore intenso derivante da una delicata bollitura delle verdure
- ✓ È profumato e limpido, senza grassi idrogenati e conservanti aggiunti. Ideale per tutte le ricette a base di vegetali
- ✓ Ha un'ottima resa e concentrazione, perfetta per la ristorazione dai grandi volumi
- ✓ Peso 900 g

Brodo Chiaro



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ È ideale per dare alle ricette un sapore extra di gusto
- ✓ Ha colore chiaro e gusto netto ma allo stesso tempo delicato e con basso contenuto di grassi
- ✓ Apporta un sapore deciso al piatto in breve tempo. Ideale per insaporire ripieni, brodi e minestre
- ✓ Ha una resa molto elevata (75 L) e dissoluzione istantanea
- ✓ Peso 1,2 Kg

Brodo in Cubetti



FA LA DIFFERENZA PERCHÈ:



- ✓ Fornisce un gusto extra alle ricette e aggiunge sapore a ogni piatto
- ✓ Rappresenta una base universale. Ideale per tutte le preparazioni
- ✓ È già porzionato e si scioglie istantaneamente
- ✓ Formato comodo e pratico
- ✓ Peso 600 g

Trova il brodo giusto per te!

Usa il nostro Tool per cercare quello più adatto al tuo Stile di Cucina

vai su www.unileverfoodsolutions.it



RISTORANTI CONTEMPORANEI

CHE CHEF SONO

Ho uno stile di cucina **contemporaneo**. Mi piace **sperimentare** nuovi metodi e tecniche di cucina. Amo provare ingredienti sempre nuovi e particolari.

DI COSA HO BISOGNO

Necessito di ingredienti che **aggiungano carattere**, (non semplici sostituti) e di prodotti che non si servano da soli ma che necessitino di uno **chef** per trasformarsi e prendere vita.

RISTORANTI TRADIZIONALI

CHE CHEF SONO

Il cibo ben fatto è importante per me, fa sì che gli ospiti tornino a mangiare i **piatti che amano**. Questo è il motivo per cui ho bisogno delle **basi classiche** per preparare i miei piatti.

DI COSA HO BISOGNO

Ho bisogno di ingredienti di **qualità**, ricchi di **sapore** che completino le mie ricette.

CATERING & BANQUETING

CHE CHEF SONO

Voglio cucinare ogni giorno del buon cibo per **centinaia di ospiti** e allo stesso tempo devo gestire il menu, il team e i miei fornitori. Non posso rinunciare a un **prodotto affidabile** con un gusto pieno e una resa completa.

DI COSA HO BISOGNO

Cerco una **base di qualità** con alto rendimento, grande versatilità, che mi garantisca la giusta consistenza e funzionalità.

AUMENTARE IL VALORE

COME POSSIAMO:

RIDURRE I COSTI/LAVORO

- ✓ Fornendo i trend del mercato e le ricette chiave del momento
- ✓ Impattando notevolmente sul sapore del piatto
- ✓ Essendo marchi amati dagli ospiti e percepiti di alta qualità
- ✓ Aiutando a ridurre lo sforzo essendo prodotti pronti all'uso
- ✓ Avendo un'ottima resa
- ✓ Essendo prodotti versatili (un prodotto = molti piatti)
- ✓ Avendo una qualità costante dei prodotti

		IL N°1 PREFERITO DAGLI CHEF ITALIANI*	SENZA LATTOSIO	SENZA OLIO DI PALMA	SENZA GLUTINE	SENZA GLUTAMMATO
RISTORANTI CONTEMPORANEI	BRODO MANZO					
	BRODO DI VERDURE					
	BRODO DI PESCE					
RISTORANTI TRADIZIONALI	BRODO ELITE					
	BRODO DELL'ORTO					
	BRODO RECORD					
	BRODO AI FRUTTI DI MARE					
	BRODO DELLE FESTE					
	BRODO AI FUNGHI PORCINI					
	BRODO ALLO ZAFFERANO					
	BRODO DI PESCE					
CATERING E BANQUETING	BRODO SAPORE					
	BRODO CHIARO					
	BRODO VEGETALE					
	BRODO IN CUBETTI					

* Fonte: Ricerca condotta sulle referenze brodi da Unilever sull' E-panel della Newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.ufs.com

Per ulteriori informazioni, registrati sul sito

www.unileverfoodsolutions.it
e scarica il



CALCOLATORE PER IL FULL COST



KNORR E LA SOSTENIBILITÀ

Knorr è la prima azienda globale a utilizzare plastica food grade riciclata nelle confezioni. 



Pack realizzati con materiali riciclati, sicuri, di qualità e dalle alte prestazioni



Confezioni riciclabili all'infinito



Guida per il corretto conferimento dei materiali dopo l'utilizzo



Sostegno all'economia circolare

ENTRO IL 2025

- ✓ - 50% dell'uso della plastica vergine
- ✓ Confezioni al 100% di plastica riciclabile, riutilizzabile o compostabile

Consigli per la riduzione della plastica



Knorr invita a ridurre l'uso della plastica dando una seconda vita ai contenitori dei brodi. Le loro pratiche dimensioni e il formato quadrato GN1 / 8 impilabile, aiutano a standardizzare l'ordine e lo stoccaggio in cucina e in frigorifero.

**Per riscaldare
(senza coperchio)**

Massimo 90°C



Per riscaldare

Massimo 90°C

Per congelare

Fino a - 30°C



**Per
bagnomaria**

Per conservare



Per etichettare



Il N°1 preferito dagli chef italiani*

* Fonte: Ricerca condotta sulle referenze brodi da Unilever sull' E-panel della Newsletter UFS - più informazioni disponibili su www.ufs.com

