

Recettes de printemps et d'été prêtes en 3 étapes !

Knorr
PROFESSIONAL

Plus de chiffre d'affaires, facilement !



Unilever
Food
Solutions

#prepped for tomorrow

Pendant la pandémie de COVID-19, les consommateurs ont découvert la facilité de la livraison de repas et des plats à emporter. Les consommateurs recherchent de plus en plus des plats préparés. Après une journée de travail chargée, une sortie ou tout simplement ... parce que c'est pratique.

En tant que traiteur ou boucher, vous pouvez parfaitement en tirer parti : de manière efficace et économique avec l'aide d'Unilever Food Solutions.



Des revenus supplémentaires grâce aux plats préparés

Simplifiez-vous la tâche au maximum

Peut-être proposez-vous déjà quelques soupes, sauces et composants de repas dans votre offre. Les clients choisissent de plus en plus la facilité et comptent sur votre expertise pour les associations de saveurs et la préparation. Ils recherchent également davantage de variété et des options plus saines. Avec des plats individuels attrayants, vous y répondez parfaitement. Découvrez dans cette brochure des recettes pratiques de soupes et de plats préparés, réalisées avec peu d'ingrédients. Vous travaillez ainsi efficacement, élargissez votre offre et facilitez le choix du client.

Tendances : cuisine saine et saveurs du monde

La 'comfort food' reste populaire. Les clients attendent toutefois aussi des alternatives plus saines : riches en légumes ou avec une variante végétale. Outre les classiques belges, la cuisine du monde gagne en popularité.



DÉCOUVREZ DANS CETTE BROCHURE 7 INCONTOURNABLES POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT :

DE LA SOUPE AU TABOULÉ

04
Vendez davantage avec des soupes faciles et surprenantes

06
Une sauce au fromage rapide pour pâtes et gratins

08
Sublimez vos asperges et vos plats de poisson avec une sauce hollandaise

10
Du classique au créatif : le ragout comme source de profit dans votre comptoir

12
Stoemp revisité – plus de variété, moins de travail

14
Une salade de couscous rapide, sans cuisson

3 points d'attention lorsque vous démarrez avec des plats préparés

À une époque où vos clients sont toujours très occupés, ils optent plus souvent pour la facilité et les plats préparés. Suivez ces conseils. Vous mettez ainsi toutes les chances de votre côté pour faire de ces plats préparés un succès. Pour vos clients et pour votre établissement.

1. Minimisez le gaspillage alimentaire

Si vous travaillez avec des légumes frais, il est judicieux de cuisiner selon les saisons. Vos plats seront non seulement plus savoureux mais aussi plus économiques. Au printemps, les asperges sont un choix idéal. Vous cherchez tout de même une alternative plus rapide ? Optez alors pour des légumes frais prédécoupés ou des légumes surgelés.



2. Tenez compte des régimes alimentaires et des allergènes

Vos clients mangent de plus en plus consciemment – parfois par nécessité, mais souvent par choix. Ils recherchent par exemple des plats pauvres en sel, sans gluten ou végétariens. En mentionnant ces informations avec vos plats, vous facilitez le choix de vos clients lorsqu'ils emportent un repas. En travaillant avec des produits prêts à l'emploi, vous gardez facilement le contrôle des allergènes.

Avec les produits pratiques d'Unilever Food Solutions, vous cuisinez de manière économique grâce à un faible coût par portion, une qualité constante et peu de travail de découpe et de préparation.

3. Maximisez votre marge bénéficiaire

Vous souhaitez augmenter votre marge bénéficiaire ? Maintenez vos coûts bas sans faire de compromis sur la qualité. Tout préparer frais et fait maison demande souvent trop de temps et d'argent. Avec les produits d'Unilever Food Solutions, vous préparez des soupes, sauces et plats mijotés à un coût très avantageux. En achetant des formats économiques plus grands, vous réduisez encore davantage vos coûts. Vous pouvez également cuisiner encore plus efficacement en utilisant la même sauce dans plusieurs plats.



Vendez davantage avec des soupes faciles et surprenantes

NOUVEAU



1 boîte
=
12,5 l de
soupe

€2,95/litre⁽¹⁾

Des soupes qui font la différence

Proposer des soupes prêtes à emporter répond à la demande des clients pour des solutions plus saines et pratiques. Pour une offre attrayante, proposez au minimum trois soupes : deux classiques et une suggestion (de saison). Osez varier. La variété attire davantage l'attention et vous permet de séduire un public plus large.

- ✓ Facile à doser et à préparer
- ✓ Qualité supérieure
- ✓ Coût réduit
- ✓ Variations possibles avec des ingrédients simples



SOUPE D'ASPERGES AUX ASPERGES VERTES ET À L'ANETH



€1,61/litre⁽¹⁾

INGRÉDIENTS POUR 1 L

- 1 l d'eau
- 100 g de **Knorr Professional Crème d'Asperges en Poudre**
- 5 g de **Knorr Primerba Aneth**
- 5 asperges vertes

PRÉPARATION

Portez l'eau à ébullition. Baissez le feu et ajoutez, tout en remuant, Knorr Professional Crème d'Asperges préalablement pesée. Laissez la soupe mijoter pendant 5 minutes et ajoutez Knorr Primerba Aneth à la fin.
Garniture : nettoyez les asperges, coupez-les en morceaux réguliers, blanchissez-les brièvement, rafraîchissez-les à l'eau froide et ajoutez-les à la préparation.

SOUPE THAÏ AU CURRY ROUGE ET AU POULET



€2,16/litre⁽¹⁾

INGRÉDIENTS POUR 1 L

- 1 l d'eau
- 95 g de **Knorr Professional Potage au Curry Rouge Thai en Poudre**
- 50 g de poivrons rouges, en lanières
- 100 g de cuisses de poulet cuites, en dés
- 50 g de jeunes oignons, en rondelles

PRÉPARATION

Portez l'eau à ébullition. Baissez le feu et ajoutez, tout en remuant, Knorr Professional Potage au Curry Rouge Thai préalablement pesé. Ajoutez les lanières de poivron et laissez mijoter la soupe pendant 5 minutes.
Garniture : ajoutez la viande de poulet et les jeunes oignons.

SOUPE CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS



€2,16/litre⁽¹⁾

INGRÉDIENTS POUR 1 L

- 1 l d'eau
- 95 g de **Knorr Professional Soupe de Choux-Fleurs Brocolis en Poudre**
- 100 g de fleurettes de chou-fleur, blanchies
- 1 dl de crème culinaire
- 100 g de fleurettes de brocoli, blanchies
- 75 g de dés de jambon cuits

PRÉPARATION

Préparez Knorr Professional Soupe de Choux-Fleurs Brocolis selon les indications figurant sur l'emballage. Ajoutez la crème culinaire. Ajoutez les fleurettes de chou-fleur et de brocoli blanchies.
Garniture : terminez avec les dés de jambon.

SOUPE TOMATES DOUCE AU MAÏS ET AU CHORIZO



€1,82/litre⁽¹⁾

INGRÉDIENTS POUR 1 L

- 1 l d'eau
- 100 g de **Knorr Professional Crème de Tomates en Poudre**
- 20 g de sauce sweet chili
- 100 g de maïs en boîte
- 50 g de dés de chorizo

PRÉPARATION

Portez l'eau à ébullition. Baissez le feu et ajoutez, tout en remuant, Knorr Professional Crème de Tomates préalablement pesée. Laissez mijoter la soupe pendant 5 minutes. Incorporez la sauce sweet chili et ajoutez le maïs et le chorizo.

Une sauce au fromage rapide pour pâtes et gratins

Knorr Professional Garde d'Or Sauce au fromage

- ✓ Goût de fromage riche et crémeux
- ✓ Sauce stable, utilisable aussi bien froide que chaude
- ✓ Sans exhausteurs de goût, conservateurs ni colorants
- ✓ Sans gluten



€8,62/litre⁽²⁾



Barquettes repas ou grand plat ?

Les barquettes de repas prêts à emporter offrent immédiatement une vue d'ensemble dans votre comptoir. Cela permet souvent à votre client de faire son choix plus rapidement.

Elles présentent trois avantages importants :

- Le client ne doit plus composer lui-même son repas : il est complet et prêt à emporter.
- Les clients voient immédiatement le prix par personne, car les portions sont déjà emballées.
- Le comptoir reste bien rangé et l'offre attractive, puisqu'il n'y a pas de plats à moitié vides.

UTILISEZ LA SAUCE AU FROMAGE POUR LES CANNELLONI

Découvrez la recette



PENNE À LA SAUCE AU FROMAGE ET AU JAMBON GRILLÉ



INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 850 g de [Knorr Professional Penne Pâtes](#)
- 20 g de [Knorr Primerba Ail](#)
- 4 g de [Knorr Primerba Thym](#)
- 1 l de [Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage](#)
- 500 g de jambon grillé, en lanières
- 200 g de parmesan
- 2 g de poivre noir

PRÉPARATION

Étape 1 : cuisson des pâtes

Faites cuire Knorr Professional Penne Pâtes pendant 10 minutes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Rafraîchissez les pâtes à l'eau froide et assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive.

Étape 2 : préparation de la sauce

Incorporez Knorr Primerba Ail et Knorr Primerba Thym à Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage. Mélangez la sauce avec les pâtes et ajoutez les lanières de jambon.

Étape 3 : présentation

Répartissez les pâtes dans les barquettes. Parsemez de parmesan et d'un peu de poivre noir.

Sublimez vos asperges et vos plats de poisson avec une sauce hollandaise

Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise

- ✓ Facilité, polyvalence et qualité constante – jour après jour
- ✓ Une sauce au beurre onctueuse pour le poisson, les légumes et les asperges
- ✓ Pour préparations chaudes et froides
- ✓ Reste stable au four, au micro-ondes, sous la salamandre et au bain-marie
- ✓ Sans gluten et végétarienne



€7,⁶⁸ /litre⁽²⁾

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1,75 kg de pommes de terre grenailles cuites
- 1,5 kg d'asperges blanches cuites
- 10 œufs cuits
- 300 g de jambon cuit, en lanières*
- 7,5 dl de [Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise](#)
- 100 g de jeunes oignons, en rondelles

PRÉPARATION

Étape 1 : cuisson des pommes de terre

Assaisonnez les pommes de terre grenailles avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive. Faites-les cuire ou rôtir au four à 180 °C avec 20 % de vapeur, puis refroidissez-les rapidement.

Étape 2 : découpe des asperges

Coupez les asperges en morceaux et coupez les œufs en deux.

Étape 3 : présentation

Répartissez les pommes de terre grenailles, les asperges et les lanières de jambon dans les barquettes. Ajoutez deux demi-œufs par barquette. Nappez avec Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise et garnissez avec les jeunes oignons.

* Vous préférez une variante à base de poisson ? Remplacez le jambon cuit par des lamelles de saumon fumé.

ASPERGES ET GRENAILLES AU JAMBON



SAUMON AUX LÉGUMES GRILLÉS ET PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BASILIC

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 g de [Knorr Professional Concentré Liquide Légumes](#)
- 20 g de [Knorr Primerba Basilic](#)
- 2 dl de crème
- 8 dl d'eau froide (4 °C)
- 250 g de [Knorr Professional Purée de Pommes de Terre Base Froide](#)
- 5 dl de [Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise](#)
- 10 g de [Knorr Primerba Basilic](#)
- 900 g de pavés de saumon frais
- 600 g de légumes grillés (surgelés)
- 300 g de tomates séchées

* Vous préférez une variante avec de la viande ? Remplacez le saumon par une roulade d'agneau ou de porc.

PRÉPARATION

Étape 1 : préparation de la purée et de la sauce

Mélangez Knorr Professional Concentré Liquide Légumes avec Knorr Primerba Basilic, la crème et l'eau. Incorporez Knorr Professional Purée de Pommes de Terre Base Froide et laissez raffermir la purée au réfrigérateur pendant au moins 5 minutes. Mélangez Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise avec Knorr Primerba Basilic.

Étape 2 : cuisson du saumon

Assaisonnez les pavés de saumon avec du sel et du poivre et faites-les cuire des deux côtés dans un peu d'huile d'olive. Refroidissez rapidement le saumon cuit.

Étape 3 : présentation

Dressez la purée de pommes de terre dans les barquettes à l'aide d'une poche à douille. Répartissez le saumon, les légumes grillés et les tomates séchées. Nappez avec Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise.



Du classique au créatif : le ragoût comme source de profit dans votre comptoir

Knorr 1-2-3 Mix pour Vol-au-Vent

- ✓ Une base rapide pour préparer un ragoût ou un vol-au-vent
- ✓ Convient aux préparations végétariennes
- ✓ Sans colorants artificiels ni conservateurs



Prix du produit préparé (sauce de base) : **€1,77/kg⁽¹⁾**



Découvrez aussi les autres sauces de base de Knorr

Préparez encore plus de classiques en un temps record. Les sauces de base de Knorr sont entièrement assaisonnées et facilitent la préparation rapide de plats populaires, comme **Knorr Mix pour Spaghetti, Goulash & Carbonnade**.



Préparer encore plus de classiques facilement et à moindre coût ?



Découvrez tous les mixes repas de Knorr 1-2-3

WRAPS THAÏ AU RAGOÛT DE POULET

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 l d'eau
- 1 dl de lait de coco
- 95 g de **Knorr Professional Potage au Curry Rouge Thaï en Poudre**
- 190 g de **Knorr 1-2-3 Mix pour Vol-au-Vent**
- 500 g de filets de poulet cuits, émincés
- 500 g de légumes wok chinois (surgelés)
- 20 tortillas wraps
- 5 dl de **Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage**
- 150 g de fromage jeune râpé

PRÉPARATION

Étape 1 : préparation du ragoût

Portez l'eau et le lait de coco à ébullition et ajoutez, tout en remuant, Knorr Professional Potage au Curry Rouge Thaï. Ajoutez Knorr 1-2-3 Mix pour Vol-au-Vent pour lier le potage et laissez mijoter le tout pendant 5 minutes jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Incorporez les morceaux de poulet et les légumes wok, puis refroidissez rapidement le ragoût.

Étape 2 : garnir les wraps

Prenez un wrap et garnissez-le de ragoût. Roulez le wrap ou repliez-le comme une enveloppe.

Étape 3 : présentation

Déposez un wrap dans une barquette, nappez de Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage et saupoudrez de fromage râpé.

Astuce de garniture : utilisez env. 135 g de légumes wok chinois supplémentaires en accompagnement des wraps. Sain et attrayant.



Astuce : appliquez la psychologie du comptoir

Jouez la carte de la psychologie du comptoir. Placez vos plats faits maison à l'endroit où vos clients s'arrêtent le plus souvent. Présentez vos repas comme des 'spécialités' ou des 'suggestions'. N'indiquez pas seulement le prix sur votre étiquette, mais aussi le conseil de préparation et les informations sur les allergènes.

Stoemp revisité - plus de variété, moins de travail

Knorr Professional Purée de Pommes de Terre Base Froide

- ✓ Base simple pour purée et stoemp
- ✓ Peut être préparée à froid et conservée ensuite jusqu'à 72 heures
- ✓ Reste stable au bain-marie
- ✓ Sans exhausteurs de goût ajoutés, sans colorants artificiels ni conservateurs

1 sachet = 16 kg de purée



Prix du produit de base préparé : €1,75/kg⁽¹⁾



Astuce variation

Avec les **Knorr Primerba** et les **Knorr Professional Concentrés Liquides**, vous assaisonnez votre purée en un seul geste. Vous créez rapidement différents profils de goût à partir de la même base, ou vous transformez facilement cette base en stoemp complet en y ajoutant des légumes. Vous travaillez ainsi efficacement et proposez sans effort davantage de variété dans votre assortiment.

4 RAISONS D'AVOIR KNORR PRIMERBA DANS VOTRE CUISINE :

- Saveur immédiate et utilisation économique : les herbes concentrées dans l'huile et le sel libèrent immédiatement leur goût.
- Convient aux préparations chaudes et froides.
- L'intensité et la qualité constante des herbes fraîches, toute l'année.
- Se conserve plus longtemps que les herbes fraîches (jusqu'à la date indiquée sur le pot), à température ambiante.



STOEMP DE PRINTEMPS AUX POIREAUX, AU CURRY ET AUX MERGUEZ

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 40 g de **Knorr Professional Concentré Liquide Volaille**
- 40 g de **Knorr Primerba Curry**
- 20 g de **Knorr Primerba Ail**
- 4 dl de crème
- 1,6 l d'eau froide (4 °C)
- 500 g de **Knorr Professional Purée de Pommes de Terre Base Froide**
- 1,25 kg de poireaux finement émincés (surgelés)
- 100 g de rondelles d'oignons pré-frites (surgelées)
- 200 g de tomates séchées au soleil
- 20 saucisses merguez
- 150 g de fromage vieux râpé

PRÉPARATION

Étape 1 : préparation du stoemp

Mélangez Knorr Professional Concentré Liquide Volaille avec Knorr Primerba Curry, Knorr Primerba Ail, la crème et l'eau. Incorporez Knorr Professional Purée de Pommes de Terre Base Froide au fouet. Laissez prendre au froid pendant au moins 5 minutes. Ajoutez les poireaux, les oignons et les tomates séchées à la purée et mélangez bien.

Étape 2 : cuisson des saucisses

Faites cuire les saucisses merguez à la poêle ou au four des deux côtés et refroidissez-les rapidement.

Étape 3 : présentation

Répartissez le stoemp dans les barquettes. Parsemez de fromage râpé et déposez les saucisses merguez par-dessus.

Une salade de couscous rapide, sans cuisson

- ✓ Un délicieux taboulé avec des morceaux de poivron, de courgette et de tomate
- ✓ Convient aux préparations véganes
- ✓ Sans exhausteurs de goût, colorants artificiels ni conservateurs
- ✓ Rapide et facile à préparer, sans cuisson



€11,⁰⁵/boîte⁽²⁾



SALADE DE TABOULÉ AUX CREVETTES



Découvrez plus de recettes de Taboulé.

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1 boîte de **Knorr Professional Taboulé Déshydraté**
- 1 l d'eau
- 1 dl d'huile d'olive
- 200 g de petits pois (surgelés)
- 200 g de pois chiches, en boîte
- 50 g d'oignons rouges, en dés
- 25 g de menthe, ciselée
- 25 g de persil plat, ciselé
- 1 dl de **Hellmann's Vinaigrette Basilic**
- 400 g de crevettes nordiques*
- 100 g de graines de grenade

* Vous souhaitez une variante avec de la viande ? Remplacez alors les crevettes par des dés de chorizo ou de salami. Vous préférez une variante végétarienne ? Utilisez alors de la feta.

PRÉPARATION

Étape 1 : préparation du taboulé

Mettez Knorr Professional Taboulé dans un plat. Versez l'eau et l'huile d'olive. Couvrez le plat et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Étape 2 : ajouter les légumes

Mélangez les petits pois, les pois chiches, l'oignon rouge, la menthe, le persil et Hellmann's Vinaigrette Basilic au taboulé.

Étape 3 : présentation

Déposez le taboulé dans un grand plat ou dans des barquettes individuelles. Parsemez de crevettes nordiques et de graines de grenade.

RÉCAPITULATIF DE NOS PRODUITS

POTAGES

Knorr Professional Crème d'Asperges en Poudre 1,125 kg
• Végétarien
• EAN 8710604744348



Knorr Professional Potage au Curry Rouge Thaï en Poudre 1,19 kg
• Végétarien
• EAN 8710604728713



Knorr Professional Professional Soupe de Choux-Fleurs Brocolis en Poudre 0,85 kg
• Végétarien
• EAN 8717163932537

Knorr Professional Crème de Tomates en Poudre 1,25 kg

- Végétarien
- EAN 8712566287352

ASSAISONNEMENTS



Knorr Primerba Aneth 340 g
• Sans gluten, sans lactose, végétarien et végan
• EAN 8711200368006



Knorr Primerba Thym 340 g
• Sans gluten, sans lactose, végétarien et végan
• EAN 8711200367924



Knorr Primerba Ail 340 g
• Sans gluten, sans lactose, végétarien et végan
• EAN 8711100647362



Knorr Primerba Basilic 340 g
• Sans gluten, sans lactose, végétarien et végan
• EAN 8711100647348



Knorr Primerba Curry 340 g
• Sans gluten, sans lactose, végétarien et végan
• EAN 8711200367634

VINAIGRETTES



Hellmann's Vinaigrettes Basilic 1 l
• Végétarien
• EAN 8722700231639

BOUILLON LIQUIDE



Knorr Professional Concentré Liquide Légumes 1 l
• Sans gluten, sans lactose, végétarien et végan
• EAN 8720182277879



Knorr Professional Concentré Liquide Volaille 1 l
• Sans gluten et sans lactose
• EAN 8720182316929

PURÉE DE POMMES DE TERRE



Knorr Professional Purée de Pommes de Terre Base Froide 3 kg
• Végétarien
• EAN 8721201938979

SAUCES



Knorr Professional Garde d'Or Sauce au Fromage 1 l
• Sans gluten
• EAN 8710847305313

Knorr Professional Garde d'Or Sauce Hollandaise 1 l
• Sans gluten et végétarien
• EAN 8720182983480

Knorr 1-2-3 Mix pour Vol-au-Vent 1,24 kg
• Végétarien
• EAN 8711100419730

FÉCULENTS



Knorr Professional Penne Pâtes 3 kg
• Végétarien
• EAN 5900300549276



Knorr Professional Taboulé Déshydraté 625 g
• Végétarien et végan
• EAN 3011360084231

Découvrez notre assortiment complet sur [ufs.com/assortiment](https://www.ufs.com/assortiment)



(1) Le coût indiqué par litre/kg de produit préparé est hors TVA et est uniquement basé sur le prix de vente conseillé en vigueur en janvier 2026, le produit lui-même et l'eau ajoutée. Il s'agit d'une valeur indicative. En pratique, le coût réel peut varier notamment en fonction des prix et conditions des grossistes, des modifications de prix, du mode de préparation, de l'efficacité, des tailles de portions, du dosage, de la consommation d'énergie et des coûts de main-d'œuvre.
(2) Sur la base du prix conseillé (hors TVA) dans la boutique en ligne UFS de janvier 2026. Sous réserve de modifications de prix. Vous payez votre propre prix auprès de votre grossiste.

Épargnez des points pour des cadeaux avec Cook & Save

Cumulez des points tout en travaillant avec des marques de confiance comme Knorr Professional et Hellmann's.

Comment ça marche :

- Commandez sur www.unileverfoodsolutions.be et recevez un point par euro dépensé
- Épargnez des points supplémentaires grâce aux codes autocollants sur des produits sélectionnés
- Commandez votre cadeau directement dans la boutique en ligne



Créez dès aujourd'hui un compte et recevez 250 points gratuits.



BOUILLON MATCHMAKER

TROUVEZ LE BOUILLON QUI VOUS CONVIENT

Comment utilisez-vous votre bouillon ?

IT'S A MATCH

Qu'est-ce qui est important pour vous ?

Dans quel secteur travaillez-vous ?

Dites quelque chose Envoyer

BOUILLON MATCHMAKER • MEET YOUR MATCH



1. **CLIQUEZ ICI** pour commencer.
2. Répondez à 5 questions simples et rapides.
3. Découvrez quels bouillons correspondent à vos besoins.



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)