



Comme chez nous



Célébrez les saveurs de nos héros belges





Célébrez nos « Culinary Roots » avec les héros de notre terroir



Cher chef,

Culinary Roots met à l'honneur les classiques belges, préparés avec des ingrédients locaux et une approche contemporaine. Des recettes familiales, de saison et faciles à intégrer dans votre cuisine.

La sauce reste un élément essentiel pour apporter du caractère à chaque plat. Grâce à notre sélection de fonds, demi-glaces et bouillons, vous disposez d'une base solide pour revisiter et réaliser vos classiques à votre manière.

Chef Brent
Conseiller culinaire
Unilever Food
Solutions



INSPIRÉ PAR
**FUTURE
MENUS**

Intéressé(e) ou des questions ?
Contactez notre Service Client
via ufsbe.services@unilever.com
ou au 0800/16 121.

Prix d'achat: les prix et le coût des matières premières indiqués sont donnés à titre indicatif, sur la base des grossistes du marché. Ils sont soumis à des fluctuations liées aux variations saisonnières et à l'approvisionnement. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable d'éventuels écarts par rapport à la réalité.



Notre sélection de recettes emblématiques



Oiseaux sans tête avec chicons et bière régionale brune



Civet de lapin à la bière krielk, carottes et champignons



Waterzooi de poissons de la mer du Nord aux pommes de terre



Stoemp d'hiver au potiron, chipolatas et sauce brune à la moutarde et au thym



Poêlée de poulet au madère, lard et légumes d'hiver



Potée belge



Joues de porc aux choux de Bruxelles, salsifis et sauce au sirop de Liège



Pain de viande aux panais et à la sauce aux pommes et à l'estragon



Poulet de maïs à la Brabançonne avec chicons, aïrelles et pommes duchesse



Knorr Professional Fonds



Knorr Professional Demi-Glace



Knorr Professional Bouillon



Épargnez pour des
CADEAUX GRATUITS
avec Cook & Save





Oiseaux sans tête

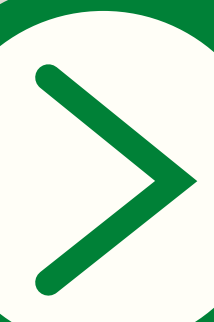
avec chicons et bière régionale brune

INGRÉDIENTS

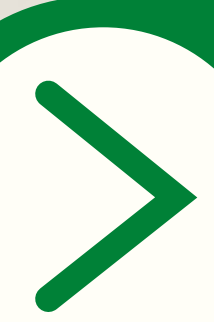
50
PERS

€2,15 /personne

50 pcs	d'oiseaux sans tête
100 g	de matière grasse
5 kg	de feuilles de chicon, finement ciselées
2 kg	de lardons fumés
10 bt	de bière régionale brune
300 g	de Knorr Professional Fonds de Cuisine Fond Brun en Pâte
100 g	de Knorr Primerba Oignons au Lard
5 L	d'eau
1 kg	de Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre
--	ciboulette
--	poivre du moulin



**Recette pour
les collectivités**



**Recette pour
les traiteurs**



Gain de temps : avec Knorr Professional Fond Brun, une longue réduction n'est plus nécessaire. Le fond se dissout directement dans la bière.





Civet de lapin à la bière krieg, carottes et champignons



10
PERS

€3,38 /personne

INGRÉDIENTS

- 100 g de matière grasse
- 2,5 kg de cuisses de lapin
- poivre et sel
- 500 g d'oignons, en dés
- 500 g de carottes, en rondelles
- 15 g de **Knorr Primerba Thym**
- 40 g de **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 800 ml d'eau
- 40 g de **Knorr Professional Fond Brun Lié en Poudre**
- 800 ml de bière krieg
- 500 g de champignons de Paris, coupés en quatre
- 500 g de petits oignons grelots
- **Knorr Professional Maïzena Express Liant pour Sauce Brune**



**Recette pour
les traiteurs**



**Recette pour
les collectivités**





Waterzooi de poissons de la mer du Nord aux pommes de terre



10
PERS

€2,96 /personne

INGRÉDIENTS

- 1,5 L d'eau
- 25 g de **Knorr Professional Fumet de Poisson en Poudre**
- 200 g de carottes, en julienne
- 200 g de poireaux, en julienne
- 200 g de céleri, en julienne
- 30 petites pommes de terre à chair ferme
- 500 ml de crème
- 90 g de **Knorr Professional Roux Blanc**
- 45 g de **Knorr Professional Concentré Liquide Poisson**
- 2,5 kg de poissons de la mer du Nord, surgelés
- matière grasse
- poivre et sel
- ciboulette



**Recette pour
les traiteurs**



**Recette pour
les collectivités**



COOK
& SAVE
31
POINTS



COOK
& SAVE
23
POINTS





Stoemp d'hiver

au potiron, chipolatas
et sauce brune à la
moutarde et au thym

50
PERS

€1,39 /personne

INGRÉDIENTS

9 L	d'eau
1 kg	de Knorr Gourmet Purée de Pommes de Terre
1 kg	de lardons
1 kg	d'oignons
5 kg	de potiron
385 g	de Knorr Professional Demi-Glace en Poudre
160 g	d' Amora Moutarde de Dijon Sauce
100 g	de Knorr Primerba Thym
50 pcs	de chipolatas
--	cerfeuil

> **Recette pour les collectivités**

> **Recette pour les traiteurs**



COOK & SAVE
116
POINTS





Poêlée de poulet

au madère, lard et légumes d'hiver

INGRÉDIENTS

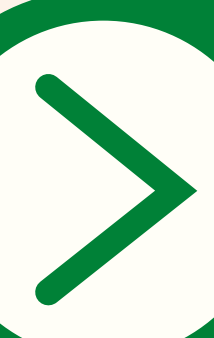
50
PERS

€1,80 /personne

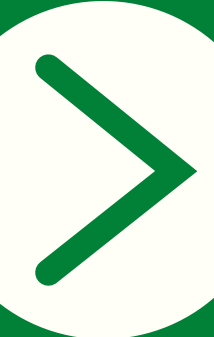
6 kg	de viande de cuisse de poulet
--	poivre et sel
100 ml	de matière grasse
50 pcs	échalotes
2,5 kg	de lardons fumés
100 g	de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices
1,25 L	de madère
1,5 kg	de céleri-rave, en dés
2 kg	de carottes surgelées, en dés
2,5 kg	de quartiers de pommes de terre Nicola
6 L	d'eau
570 g	de Knorr Professional Demi-Glace en Poudre
--	Knorr Professional Maïzena Express
--	Liant pour Sauce Brune



Gain de temps :
rassemblez tous les
ingrédients dans un
bac gastronorm et
enfournez-le
directement.



**Recette pour
les collectivités**



**Recette pour
les traiteurs**





La base adaptée à chaque classique

Knorr Professional Fonds



La base idéale pour réaliser un fond puissant. Nos pâtes et poudres offrent une qualité constante et une liaison parfaite dont vos classiques de fin d'année ont besoin.

- **Gain de temps**
- **Adaptés pour vos préparations de base et vos sauces**
- **Apportent à vos préparations une couleur optimale et une liaison parfaite**
- **Faciles à doser**
- **Économisez grâce à nos grands conditionnements avantageux**

En savoir plus sur nos **Professional Fonds**



9

ingrédients



Liaison améliorée grâce à la farine de riz et à l'amidon de pomme de terre



Goût intense de viande

Recette améliorée



Extrait de romarin, un antioxydant naturel



Couleur jaune doré uniforme, sans dépôt



Texture lisse, sans grumeaux





Potée belge



10
PERS

€2,44 /personne

INGRÉDIENTS

- 2,5 L d'eau
- 50 g de **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**
- 1 kg de pommes de terre farineuses
- matière grasse
- 500 g de carottes
- 600 g de choux de Bruxelles
- 400 g de panais ou de céleri-rave
- 20 g de **Knorr Professional Concentré Liquide Bœuf**
- huile
- 40 g de **Knorr Primerba Oignons au Lard**
- 10 trs de lard
- 5 pcs jambonneaux de porc
- thym frais



**Recette pour
les traiteurs**



**Recette pour
les collectivités**

COOK
& SAVE
23
POINTS



COOK
& SAVE
180
POINTS





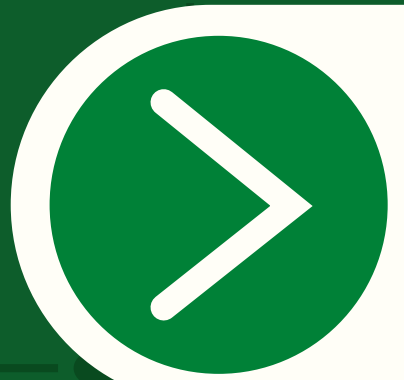
Joues de porc aux choux de Bruxelles, salsifis et sauce au sirop de Liège

10
PERS

€3,90 /personne

INGRÉDIENTS

2 kg	de joues de porc, parées
--	matière grasse
--	poivre et sel
400 g	d'oignons
20 g	de Knorr Professional
	Mélange de Poivres Purée
	d'Épices
2 bt	de bière brune régionale
1,6 L	de Knorr Professional
	Demi-Glace Liquide
500 ml	d'eau
70 g	d' Amora Moutarde de
	Dijon Sauce
300 g	de sirop de Liège
1 kg	de choux de Bruxelles,
	surgelés
1 kg	de salsifis, surgelés

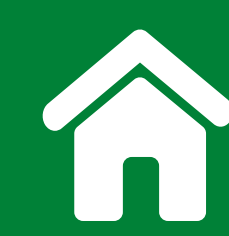


**Recette pour
les traiteurs**



**Recette à base de dinde
pour les collectivités**





La base adaptée à chaque classique

Knorr Professional Demi-Glace



La base culinaire pour réaliser directement une sauce ou renforcer votre préparation fraîche. Vous êtes toujours assurés d'obtenir cette saveur riche et cette brillance incomparable pour tous vos classiques belges.

- **Goût puissant**
- **Prête à l'emploi (Demi-Glace 1 L)**
- **Stable au bain-marie**
- **Sur une sélection de produits, économisez grâce à nos grands conditionnements avantageux**

En savoir
plus sur nos
**Professional
Demi-Glace**



3 promesses

Knorr
PROFESSIONAL



Une base fiable.
Vous ne partez
jamais de zéro.



**Une place pour votre
signature.** La touche
finale vous appartient
toujours.



Un gain de temps,
sans compromis sur
le goût.





Pain de viande aux panais et à la sauce aux pommes et à l'estragon

INGRÉDIENTS

50
PERS

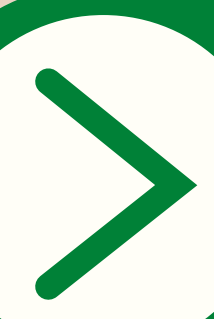
€2,31/personne

1,5 kg	de Knorr Riz Long Grain
7 L	d'eau
75 g	de Knorr Professional Bouillon de Poule en Poudre
75 g	de Knorr Primerba Fines Herbes
600 g	d'échalotes, finement ciselées
--	matière grasse
375 g	d' Amora Moutarde de Dijon Sauce
1,25 L	d'œufs pasteurisés
1,25 kg	de panko
150 g	de Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke
75 g	de Knorr Professional Ail Purée d'Épices
75 g	de Knorr Professional Poivron Purée d'Épices
7,5 kg	de viande hachée
6 kg	de panais
60 g	de Knorr Professional Concentré Liquide Légumes
--	huile d'olive
80 g	de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices
160 ml	de vinaigre de Xérès
380 g	de Knorr Professional Demi-Glace en Poudre
2,4 kg	de mousseline de pommes
60 g	de Knorr Primerba Estragon
--	cerfeuil

COOK & SAVE
173
POINTS



Recette pour
les collectivités



Recette pour
les traiteurs





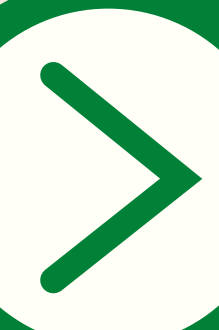
Poulet de maïs à la Brabançonne avec chicons, airelles et pommes duchesse

INGRÉDIENTS

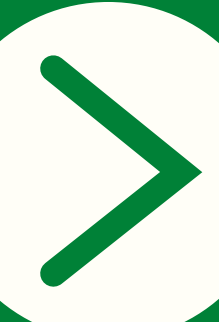
50
PERS

€2,10 /personne

50 pcs	de chicons
6 L	d'eau
40 g	de Knorr Professional Bouillon de Poule en Poudre
500 g	d'échalotes, finement ciselées
--	matière grasse
1 L	de vin blanc
260 g	de Knorr Professional Fonds de Cuisine Fond Brun en Pâte
150 g	de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices
200 g	de Knorr Professional Maïzena Express Liant pour Sauce Brune
1 L	de crème
50	filets de poulet de maïs
--	poivre et sel
2,5 kg	d'airelles
--	pommes duchesse rissolées
--	cerfeuil



Recette pour
les collectivités



Recette pour
les traiteurs





La base adaptée à chaque classique

Knorr Professional Bouillon



L'exhausteur de goût polyvalent pour toutes vos sauces. Grâce à notre large assortiment de bouillons, vous garantissez cette saveur riche et familière ainsi qu'une qualité constante pour chacun de vos classiques hivernaux.

- Une gamme complète
- Facile d'utilisation : se dissout rapidement avec une qualité et une saveur constantes
- Variantes sans gluten, sans lactose et végétaliennes disponibles
- Sur une sélection de produits, économisez grâce à nos grands conditionnements avantageux

En savoir plus sur nos **Professional Bouillons**



Knorr Professional Concentré Liquide

Une véritable bombe de saveurs en bouteille ! Utilisez ce concentré comme base, ingrédient principal ou touche finale. Choisissez parmi les variantes poisson, bœuf, volaille, légumes, veau et crustacés.

- Sans gluten ni lactose
- Pour préparations chaudes et froides
- Exhausteur de goût pour les soupes, sauces, marinades et autres préparations





Épargnez pour des **CADEAUX GRATUITS** avec Cook & Save

Cumulez des points tout en préparant vos classiques avec vos ingrédients préférés de Knorr Professional (et Hellmann's) !

Comment ?

1. **Commandez** via www.unileverfoodsolutions.be et recevez 1 point par euro dépensé
2. **Gagnez** des points supplémentaires grâce aux codes autocollants présents sur une sélection de produits
3. **Commandez votre cadeau gratuitement** directement sur la boutique en ligne

CRÉEZ UN COMPTE DÈS
MAINTENANT ET RECEVEZ

**250 POINTS
GRATUITS**



Choisissez
parmi plus de
100
cadeaux

**Vous souhaitez rester informé des tendances,
des conseils et des actions exclusives ?
Inscrivez-vous [ici](#) à la newsletter**

