

CIRQUE DE LA SAUCE

ÉDITION FESTIVE



New
Classics



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



Cirque de la Sauce



Des experts en sauce DE TRADITION...

1838

Carl Heinrich Knorr teste d'innombrables associations de légumes et d'herbes sèches afin de préserver les saveurs et les valeurs nutritives.

Ses expériences successives le hissent au rang de spécialiste en sauces, avec un très large assortiment de produits.



Pionniers en sauces

Au fil des ans, Knorr est devenu la grande référence en sauces de qualité, pour n'importe quelle cuisine. L'objectif ? Gagner du temps en cuisine avec un produit de base solide tout en permettant au chef de conserver sa liberté créative.





Cirque de la Sauce

...et d'avenir



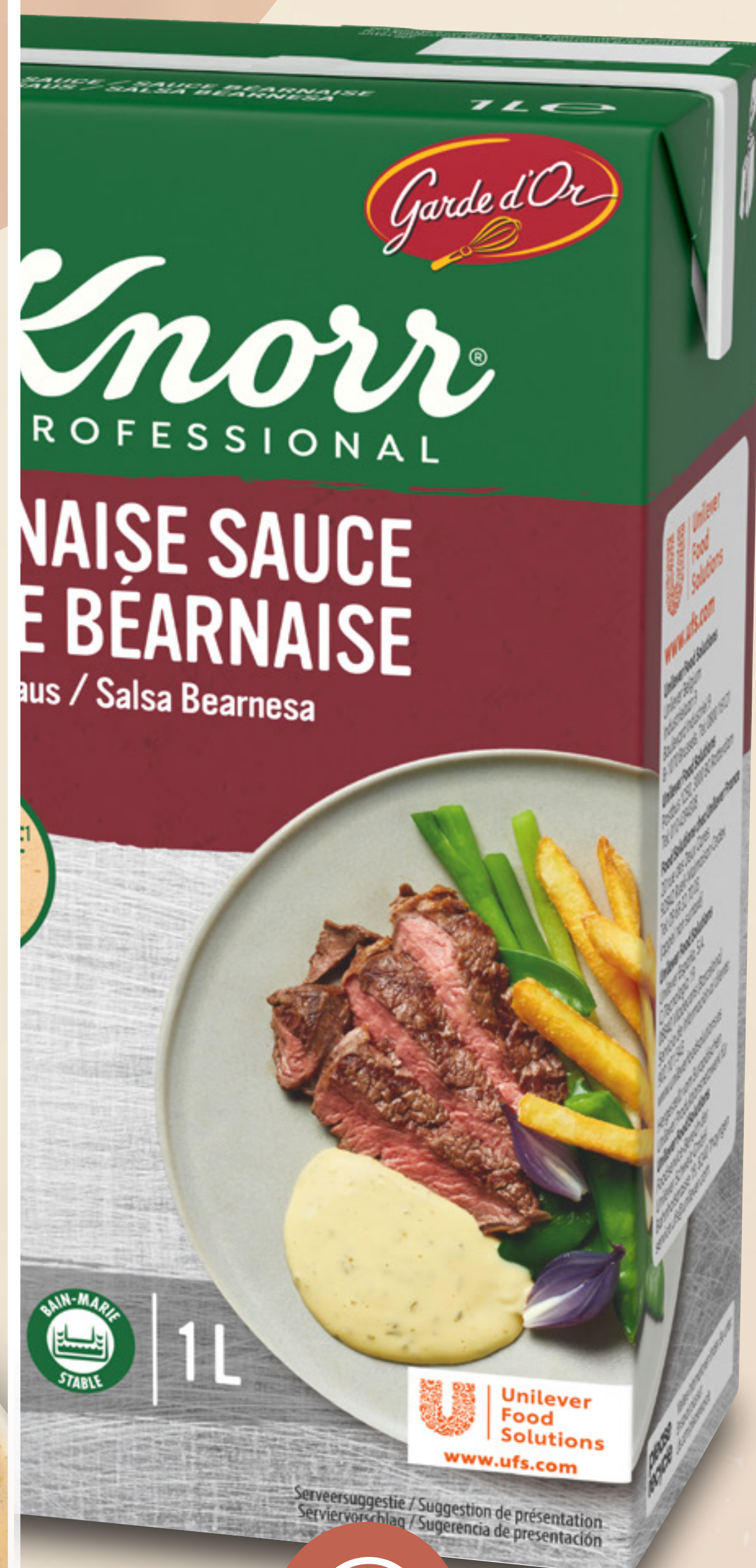
Qualité et facilité

Une passion pour les sauces et une envie constante d'innovation garantissent des produits de haute qualité que les chefs peuvent facilement adapter à leur style et qui les préparent pour l'avenir.



2024

En améliorant ses recettes et en renouvelant ses emballages, Knorr Professional travaille chaque jour sur l'assortiment, allant des produits de base jusqu'aux produits finis, en passant par les sauces en poudre et les sauces liquides.



Cliquez et découvrez les nouveautés !



Cirque de la Sauce

Aperçu

**Knorr Professional
Concentré Liquide
Crustacés**



**Knorr
Professional
Garde d'Or
Sauces**



**Knorr
Professional
Fumet de
Poisson**



**Knorr
Professional
Authentic
Fonds de Veau
& Concentré
Liquide
Volaille**



**Knorr
Professional
Demi-Glace
& Jus de
Veau Lié
Liquide**



SAUCIER CONIQUE 18 CM
demeyere
GRATUIT
MADE IN BELGIUM

**À l'achat d'un minimum de 300 euros de Sauces
Knorr Professional*, en combinaison avec une
application « PICK & MIX ».**



Prix d'achat: Avertissement : Les prix indiqués sont seulement une indication, basée sur les prix des grossistes et du marché. Ils sont soumis à des fluctuations dues aux changements saisonniers et à l'offre. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable des écarts par rapport à la réalité.



Cirque de la Sauce

Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés

- ✓ Pour vos marinades, comme sauce de base ou finition
- ✓ Pour enrichir vos plats à base de scampis, homard, crevettes, langoustines et gambas
- ✓ Utilisation à n'importe quelle étape de préparation, qu'elle soit chaude ou froide



Découvrez les entrées avec Knorr
Professional Concentré Liquide Crustacés !





Cirque de la Sauce



10
PERS

€0,²⁶/personne
(Seulement l'espuma de curry rouge)

Espuma de curry rouge

INGRÉDIENTS

200 ml d'eau
200 ml de crème
30 ml **de Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
60 g de beurre
8 g de pâte de curry rouge thai



Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce

10
PERS

€3,⁷⁵/personne

Cassolette de poisson

INGRÉDIENTS

- 500 g de saumon
- 500 g de poisson blanc (p. ex. cabillaud)
- 250 g de champignons
- 25 ml de cognac
- 15 g de purée de tomates
- 500 ml d'eau
- 35 ml **de Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 125 g **de Knorr Professional Roux Blanc Granules**
- 20 g **de Knorr Primerba Fines Herbes**
- 200 g de crevettes grises (facultatif)
- 300 g de fromage râpé



Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce

**Un goût intense
de poisson et
dedélicates notes
de vin blanc**

Knorr Professional Fumet de Poisson

- ✓ Ne se distingue pas d'un bouillon de poisson
- ✓ Ce bouillon liquide présente un goût intense de poisson et dedélicates notes de vin blanc
- ✓ Facile à congeler



**Découvrez la recette avec Knorr
Professional Fumet de Poisson !**





Cirque de la Sauce



20
PERS

€13,¹⁹ / litre (Avec chair de moules et palourdes plates)

Sauce au potiron et à l'aneth

INGRÉDIENTS

- 100 g de brunoise de courge
- 15 g **de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 100 ml de Pineau des Charentes
- 500 ml **de Knorr Professional Fumet de Poisson Liquide**
- 100 ml de crème
- 40 g **de Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche**
- 15 g **de Knorr Primerba Aneth**
- 25 g de caviar de hareng
- 50 g de palourdes (facultatif)
- 50 g de chair de moules (facultatif)



COOK
& SAVE
15
POINTS



COOK
& SAVE
7
POINTS

COOK
& SAVE
13
POINTS

Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Demi-Glace & Jus de Veau Lié Liquide

- ✓ **Prêtes à l'emploi** : rapide et facile à utiliser
- ✓ **Base idéale** pour toutes vos sauces et/ou peut être finie avec votre signature personnelle
- ✓ Goût **intense** de viande
- ✓ Qualité et goût **constants**
- ✓ **Liaison brillante** telle que vous l'auriez préparée vous-même
- ✓ Excellente en **préparation froide**
- ✓ Stable au **Bain-Marie**
- ✓ Stable au **micro-ondes**, idéale donc pour vos plats à emporter et/ou à livrer
- ✓ **Facile à stocker**, à température ambiante, 48 heures au frais une fois ouvert, peut être surgelé

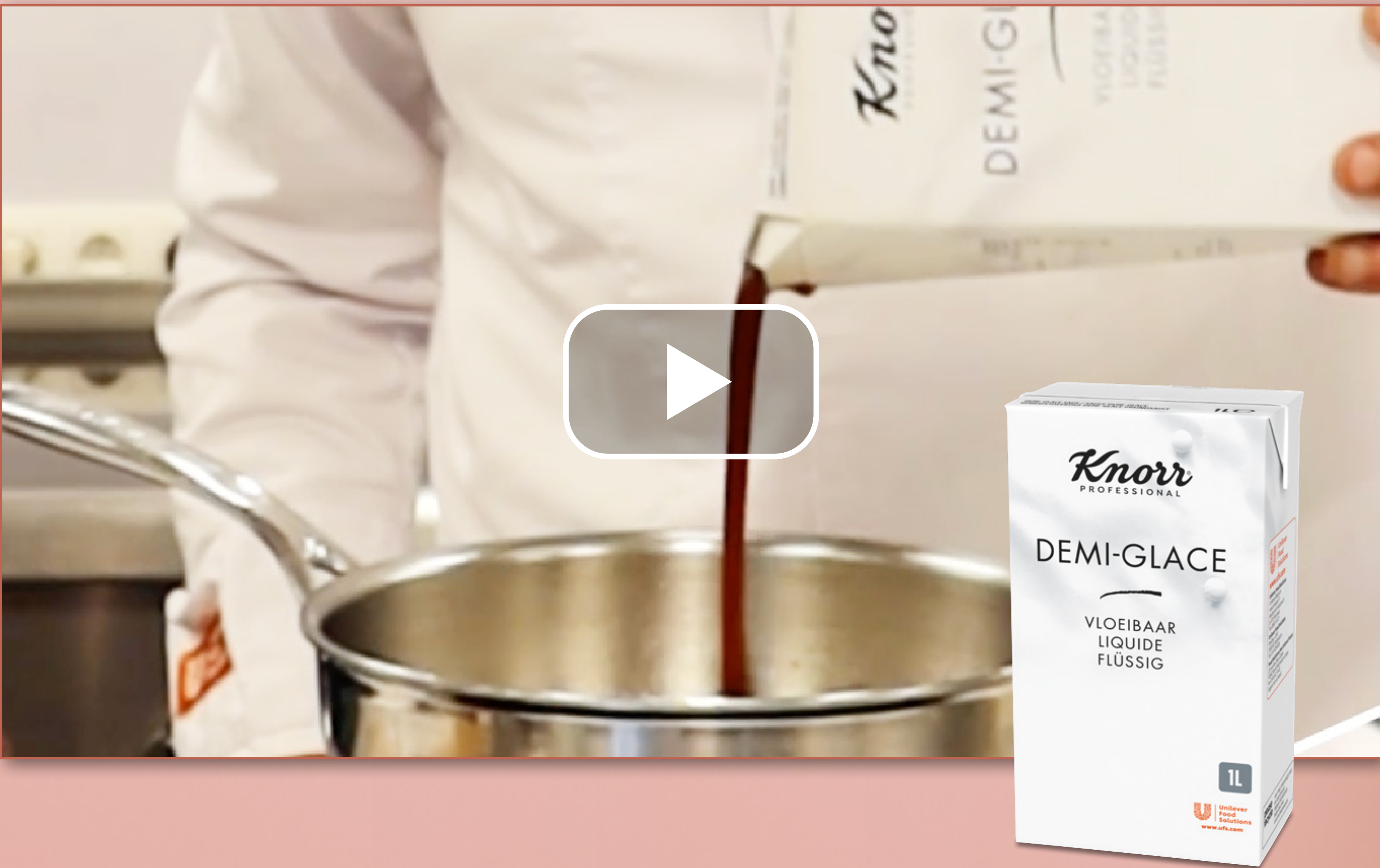
RECETTES
RETRAVAILLÉES*
MODERNISATION
DE L'EMBALLAGE



* Pour les variantes avec recettes améliorées : voir tableau



Knorr Professional Demi-Glace & Jus de Veau Lié Liquide



Regardez la vidéo et découvrez le gain de temps de ce produit

	Nouvelle recette	Chang. de design	Poids/ CU	CU/ DU	Sans gluten	Végétarien
Knorr Professional Demi-Glace Liquide*			1 L	6		
Knorr Professional Jus de Veau Lié Liquide*			1 L	6		

* Les produits et emballages renouvelés arriveront progressivement entre septembre 2024 et mars 2025, en fonction du calendrier de production.

Découvrez les sauces avec ...

Knorr Professional
Demi-Glace
Liquide !

Knorr Professional
Jus de Veau Lié
Liquide !



Cirque de la Sauce



20
PERS

€6,⁴⁸ / litre

Sauce atypique aux kumquats

INGRÉDIENTS

- 100 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 150 g de kumquats, coupés en tranches
- 40 g **de Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**
- 500 ml **de Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 5 g **de Conimex Sambal Oelek**
- 10 g **de Knorr Primerba Estragon**
- 5 ml **de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



La sauce de base

COOK & SAVE
6
POINTS



Cliquez ici pour la recette complète !





Cirque de la Sauce



20
PERS

€5,⁹¹ / litre

Sauce orientale coco-gingembre

INGRÉDIENTS

- 500 ml **de Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 100 ml de lait de coco
- 30 g **de Knorr Primerba Pesto Asiatique**
- 60 ml **de Conimex Ketjap Manis**
- 30 g **de Knorr Professional
Gingembre Purée d'Épices**
- 80 g de jeunes oignons, émincés
- 10 g de graines de sésame
- 10 ml de jus de citron vert



COOK
& SAVE
15
POINTS



COOK
& SAVE
13
POINTS

La sauce de base

COOK
& SAVE
6
POINTS



Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce



20
PERS

€8,⁸⁸ / litre

Sauce aux pruneaux & au pain d'épices

INGRÉDIENTS

- 100 g de pain d'épices
- 500 ml **de Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 100 g de pruneaux séchés, émincés
- 30 ml de calvados
- 10 ml de vinaigre de xérès
- 150 ml d'eau
- 25 g de moutarde à l'ancienne
- 40 g **de Knorr Primerba Oignons au Lard**



COOK
& SAVE
10
POINTS

La sauce de base

COOK
& SAVE
6
POINTS



Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce



Astuce !

À bas le gaspillage

**FUTURE
MENUS**

Le saviez-vous ? C'est sous la pelure que se trouve la plus forte concentration de vitamines. Les pelures grillées de céleri-rave offrent en outre un incroyable condensé de saveurs.

**Découvrez les
tendances du futur**



20
PERS

€6,⁹⁰ / litre

Sauces au céleri avec miso

INGRÉDIENTS

- 150 g d'épluchures de céleri-rave
- 50 g d'échalote
- 20 g **de Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**
- 5 g **de Knorr Primerba Thym**
- 30 ml de sanbaizu (ou dashi)
- 25 g de miso
- 500 ml **de Knorr Professional Jus de Veau Lié Liquide**
- 5 ml **de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

**COOK
&SAVE**
13
POINTS



**COOK
&SAVE**
15
POINTS



**COOK
&SAVE**
7
POINTS



**COOK
&SAVE**
11
POINTS

**Cliquez ici pour
la recette complète !**





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Garde d'Or

- ✓ **11 top variétés** disponibles
- ✓ **Prêtes à l'emploi** : rapide et facile à utiliser (réchauffer et servir)
- ✓ **Polyvalentes** : personnalisables à votre goût
- ✓ Qualité et goût **constants**
- ✓ **9 variétés sans gluten**
- ✓ Excellentes en préparation **froide**
- ✓ Stables au **Bain-Marie**
- ✓ Stables au **micro-ondes**, idéales donc pour vos plats à emporter et/ou à livrer

*Recettes
retravaillées*
Modernisation
de l'emballage*



* Pour les variantes avec recettes améliorées : voir tableau



Knorr Professional Garde d'Or*



Regardez les vidéos
étape par étape



= Sans gluten



= Végétarien

	Nouvelle recette	Chang. de design	Poids/ CU	CU/ DU	Sans gluten	Végétarien
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Poivre			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Fromage			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Béarnaise			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Vin Blanc			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Champignons avec Garniture			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Curry			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Poisson			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Base Blanche			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Champignons sans Garniture			1 L	6		
Knorr Professional Sauce Vin Rouge			1 L	6		

* Les produits et emballages renouvelés arriveront progressivement entre septembre 2024 et mars 2025, en fonction du calendrier de production.

Découvrez les recettes avec
Knorr Professional Garde d'Or!





Cirque de la Sauce



20
PERS

€7,⁶⁰ / litre

Irrésistible sauce tartare maison

INGRÉDIENTS

- 100 g d'oignon rouge émincé
- 60 ml de vin blanc
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- 15 g de câpres
- 1 l **de Knorr Professional Garde d'Or Sauce Pour Poisson**
- 30 g **de Knorr Primerba Fines Herbes**
- 25 g de ciboulette ciselée
- 10 g **de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



COOK & SAVE
7
POINTS



COOK & SAVE
13
POINTS



COOK & SAVE
11
POINTS

Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce



20 PERS €7,²⁶ / litre

Sauce au poivre avec une touche d'originalité

INGRÉDIENTS

1 l de Knorr Garde d'Or Sauce au Poivre
50 ml de cognac
100 g de crème fouettée



Cliquez ici pour la recette complète !





Cirque de la Sauce



20
PERS

€11,⁴⁶ / litre

Sauce au vin jaune

INGRÉDIENTS

- 200 ml d'eau
- 30 g de cornes d'abondance séchées (champignons)
- 50 g d'échalote
- 15 g **de Knorr Primerba Thym**
- 15 g **de Knorr Professional Mélange de Poivres**
- Purée d'Épices**
- 500 ml **de Knorr Professional Garde d'Or Sauce Vin Blanc**
- 25 ml **de Knorr Professional Concentré Liquide Volaille**
- 10 g **de Knorr Primerba Champignon**
- 25 ml de vin jaune



Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce



20
PERS

€9,⁹³ / litre

Sauce chasseur aux baies de genévrier

INGRÉDIENTS

- 100 g de lardons fumés
- 150 g d'oignons grelots (surgelé)
- 100 g de sirop de Liège
- 1 g de baies de genévrier moulues
- 1 l **de Knorr Professional Garde d'Or Sauce à la Bordelaise**
- 100 g de baies de genévrier sauvages (surgelé)



Cliquez ici pour
la recette complète !





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Authentic Fonds de Veau

- ✓ Une base authentique pour tous vos plats. Cette base vous permet de gagner du temps sans compromettre la qualité
- ✓ Authentique en goût, sans gluten, sans lactose et fabriqué à partir d'ingrédients naturels
- ✓ Prêt à l'emploi et dans un emballage pratique



Knorr Professional Concentré Liquide Volaille

**Bouillon polyvalent
pour donner plus de
profondeur à vos plats :**

- ✓ Convient à la préparation de soupes, sauces et autres plats, ou comme exhausteur de goût
- ✓ Convient aux préparations chaudes comme froides et à tout moment pendant la préparation
- ✓ Sans conservateurs, exhausteurs de goût ni colorants artificiels, et sans gluten

**Découvrez des recettes étoilées avec
des produits Knorr Professional !**





Cirque de la Sauce

**ACTION
EXCEPTIONNELLE**

SAUCIER CONIQUE 18 CM *demeyere* GRATUIT

MADE IN BELGIUM

D'UNE VALEUR DE 179 EUROS*



Participez !

À l'achat d'un minimum de 300 euros de Sauces Knorr Professional*, en combinaison avec une application « **PICK & MIX** », comprenant au moins 1 produit de la catégorie A et de la catégorie B.

PICK & MIX

A



OU



OU



+

B



OU



OU



*Cliquez [ici](#) pour les conditions d'action.

