

**Knorr®**  
PROFESSIONAL

# DE LA soupe À LA sauce

 Unilever  
Food  
Solutions

#prepped for tomorrow



# Fêtes de fin d'année sans stress

Quel est le menu de fin d'année idéal pour les grandes quantités ? Des recettes festives, saines, économiques et faciles à reproduire - sans perdre votre temps précieux. Avec **Knorr Professional**, j'ai élaboré quelques menus pour vous. Ce sont **des classiques qui rappelleront à vos convives le plaisir d'un vrai repas maison**, tout en restant réalisables à grande échelle.

**Brent Van de Veire,**  
conseiller culinaire  
chez Unilever Food Solutions



## Achetez et épargnez avec **Cook & Save**

Avec Cook & Save, vous **collectez des points à chaque achat**. Vous pouvez facilement les échanger contre **toutes sortes de cadeaux** pour les chefs professionnels : casseroles, livres de cuisine, barbecues et bien d'autres surprises.

**Prix d'achat :** avertissement : les prix indiqués et les coûts alimentaires 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.

Vous êtes intéressé ou vous avez des questions ?  
Contactez notre Service Client à l'adresse  
**ufsbe.services@unilever.com**  
**ou 0800/16 121**





Réduisez vos coûts et votre temps en cuisine grâce **aux soupes et sauces Knorr Professional** : un rendement élevé, une saveur authentique et une efficacité qui fait la différence.

# *La soupe : un plat 100% réconfortant*

L'envie d'un bol de soupe fumante ne faiblit pas, même pendant les fêtes. Avec **Knorr Professional**, vous en faites un atout malin : **gain de temps précieux, utilisation facile, dosage précis et moins de gaspillage**. Il y a une **large gamme de variétés** que vous pouvez personnaliser, tout en gardant **votre propre signature**. Elles sont **disponibles en grands formats** – pratiques pour le rush de fin d'année.





# Aperçu



Bisque au fenouil et aux fruits de mer



Rôti de porc à l'italienne et légumes grillés



Soupe aux pois belge avec des lardons fumés



Poisson blanc cuit à la vapeur avec sauce armoricaine



Soupe de courgettes aux champignons des bois



Plat épicé de viande hachée avec patate douce



Soupe crémeuse aux champignons et au poulet



Ragoût de poulet à la sauce à l'estragon et purée aux herbes

**NOUVEL EMBALLAGE KNORR PROFESSIONAL FOND**

**5 CHOSES À SAVOIR SUR LES POTAGES DE LA GAMME KNORR PROFESSIONAL**



# NOUVEL EMBALLAGE KNORR PROFESSIONAL FOND

## AU FOND RIEN NE CHANGE



- ✓ Une **gamme complète** de fonds, jus et fumets au goût pur et authentique
- ✓ **Des fonds et jus subtils & délicats**, grâce à un goût neutre proche du fait-maison
- ✓ Idéal pour donner **plus de profondeur** à vos préparations



En savoir plus sur nos  
**Fonds Knorr Professional**



50 PERS €1,22 /personne

# Bisque au fenouil et aux fruits de mer

## INGRÉDIENTS

- 4,8 l de Knorr Bisque de Homard en Boîte
- 4,8 l d'eau
- 1,5 kg de mélange de fruits de mer (surgelés)
- matière grasse
- vin blanc
- 800 g de fenouil
- 125 g de Knorr Primerba Basilic
- de Knorr Naturel Croûtons

## Conseil!

En tant que chef, vous pouvez varier à l'infini les garnitures et donner à chaque soupe une touche unique et festive.



➤ Cliquez ici pour la recette complète !

\* Basé sur le rendement moyen en feuilles de basilic par plante. L'estimation concerne la quantité de basilic utilisée lors de la fabrication, et non la quantité de basilic présente dans le produit fini. Primerba Basilic est une préparation concentrée contenant du basilic ainsi que d'autres ingrédients tels que de l'huile, du sel et de l'eau. L'équivalence en plantes peut varier en fonction de la variété et des conditions de culture.



# Rôti de porc à l'italienne et légumes grillés

## INGRÉDIENTS

50  
PERS

€2,35 /personne

- 7,5 kg de rôti de porc  
150 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**

## Légumes grillés :

- 2 kg de chou-fleur  
2 kg de carottes  
3 kg de pommes de terre grenailles  
375 ml d'huile d'olive  
200 g de **Knorr Primerba Thym**

## Sauce :

- 2 l d'eau  
130 g de **Knorr 1-2-3 Sauce Hollandaise en Poudre**  
150 g de **Knorr 1-2-3 Sauce Demi-Glace en Poudre**  
150 g de **Knorr Primerba Estragon**

Conseil!

Ajoutez de la profondeur à votre rôti de porc en le garnissant de basilic frais et de tomates séchées au soleil. Faites deux incisions distinctes dans le rôti de porc : d'un côté, glissez 500 g de basilic, de l'autre, 1 kg de tomates séchées.



Cliquez ici pour  
la recette complète !



# Soupe aux pois belge avec des lardons fumés

*Conseil!*

En fin de cuisson,  
ajoutez du Knorr  
Professional Concentré  
Liquide Légumes pour  
booster le goût.

COOK & SAVE  
21 POINTS



50 PERS

€0,50 /personne

## INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de légumes surgelés (mélange)
- de matière grasse
- 10 l d'eau
- 800 g de **Knorr Professional Soupe aux Pois et Jambon en Poudre**
- de lardons (fumés)



COOK & SAVE  
109 POINTS



Cliquez ici pour la recette complète !



# Poisson blanc cuit à la vapeur avec sauce armoricaine

50  
PERS

€3,05 /personne

## INGRÉDIENTS

### Poisson :

- 50 pcs de poisson blanc (surgelés - 120 g par personne)  
750 g de Knorr Professional Fumet de Poisson en Poudre  
-- de Knorr 1-2-3 Aromat Condiment pour Poisson en Poudre

### Sauce :

- 150 ml de matière grasse  
750 g d'échalote émincée  
150 g de Knorr Professional Ail Purée d'Épices  
300 ml de cognac  
250 ml de vin blanc  
2 l d'eau  
200 g de Knorr Professional Fonds de Cuisine Fond de Crustacés en Pâte  
80 g de Knorr Professional Roux Blanc Granulés  
140 g de Knorr Primerba Estragon  
1 kg de Knorr Professional Napoletana Sauce Tomate  
100 g de persil haché



Cliquez ici pour  
la recette complète !



# 5 choses à savoir sur les potages de la gamme Knorr Professional



Les bienfaits des légumes déshydratés dans chaque bol de soupe

## 1. De vrais ingrédients

Les soupes déshydratées sont préparées avec de vrais ingrédients, tout à fait comme les soupes faites maison. La seule différence c'est que les légumes sont déshydratés pour une conservation naturelle.

## 2. Déshydrater en douceur pour préserver les valeurs nutritionnelles

La déshydratation est une méthode de conservation ancestrale, qui consiste à retirer l'eau des aliments afin de les conserver. Nous utilisons un procédé tout en douceur, qui permet de conserver un maximum de nutriments. Ainsi, nous gardons ce qui est le meilleur dans les légumes.

## 3. Un avantage supplémentaire de la déshydratation ?

Grâce à la déshydratation, pas besoin d'additifs artificiels. Et en plus, on gaspille moins de légumes.

## 4. 27 variétés, des grands classiques aux saveurs du monde !

Avec Knorr Professional Soupes Classiques & du Monde en Poudre, découvrez une variété de potages au goût intense.

## 5. Du champ à la louche





# Soupe de courgettes aux champignons des bois

Conseil!

Utilisez un mélange de champignons pour plus de variété et faites-le revenir avec Knorr Primerba Champignon pour une saveur plus riche.



50 PERS €1,24 /personne

## INGRÉDIENTS

- |       |  |
|-------|--|
| 10 l  | d'eau  |
| 700 g | de Knorr Professional Potage aux Courgettes en Poudre    |
| 2 kg  | de champignons des bois                                  |
| 100 g | de Knorr Professional Intense Flavours Caramelized Umami |
| 2 kg  | de Knorr Naturel Croûtons                                |
| --    | persil frais   |



➤ Cliquez ici pour la recette complète !



# Plat épicé de viande hachée avec patate douce

50 PERS €1,50 /personne



## INGRÉDIENTS

- 200 g de **Knorr Professional Concentré Liquide Légumes**  
1 kg de carottes ( surgelés )  
1 kg de patates douces ( surgelés )  
1 kg de pommes de terre  
25 g de **Knorr Primerba Thym**  
25 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**  
15 g de **Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**  
5 kg de viande hachée  
1 kg de fèves de soja ( surgelés )  
500 ml de **Hellmann's Vinaigrette Échalote Oignon Rouge**

## Sauce :

- 2,5 l d'eau  
125 g de **Knorr Professional Fonds Brun Lié en Poudre**  
50 g de **Knorr Primerba Thym**  
50 g de **Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**  
60 g de Knorr Professional Roux Brun Granulés



➤ Cliquez ici pour la recette complète !



# Soupe crémeuse aux champignons et au poulet

50 PERS    €0,80 /personne

## INGRÉDIENTS

- |       |   |
|-------|---|
| 10 l  | d'eau   |
| 900 g | de <b>Knorr Professional Crème de Champignons en Poudre</b> |
| 2 l   | de crème  |
| 500 g | d'émincé de poulet  |
| --    | ciboulette ciselée  |



## Conseil!

Donnez à cette soupe une touche festive supplémentaire en y ajoutant de la tapenade de truffe !

Cliquez ici pour la recette complète !



# Ragoût de poulet à la sauce à l'estragon et purée aux herbes

## INGRÉDIENTS

50  
PERS

€2,70 /personne

7,5 kg de cuisses de poulet

-- matière grasse

-- poivre et sel

## Sauce :

1,5 kg d'oignons, coupés en dés

3,7 kg de champignons, émincés

5 kg de carottes, en dés

150 g de **Knorr Primerba Oignons au Lard**

7 l d'eau

420 g de **Knorr Jus de Viande en Poudre**

150 g de **Knorr Primerba Estragon**



Cliquez ici pour la recette complète !