

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



Soupe de courgettes
aux champignons
des bois



Rôti de porc à l'italienne
et légumes grillés



Plat épicé de
viande hachée
avec patate douce



Soupe aux pois belge
avec des lardons fumés



Soupe crémeuse
aux champignons
et au poulet



Poisson blanc cuit
à la vapeur avec
sauce armoricaine



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





NOUVEL EMBALLAGE KNORR PROFESSIONAL FOND

AU FOND RIEN NE CHANGE



AVANT

APRÈS



- ✓ 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.



20
POINTS



25
POINTS



1 x 700 g
Knorr Primerba Basilic*
=
12 bottes
de basilic

* 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.



Cliquez ici pour
la recette complète !



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.

3. Un avantage supplémentaire de la déshydratation ?

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

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.

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



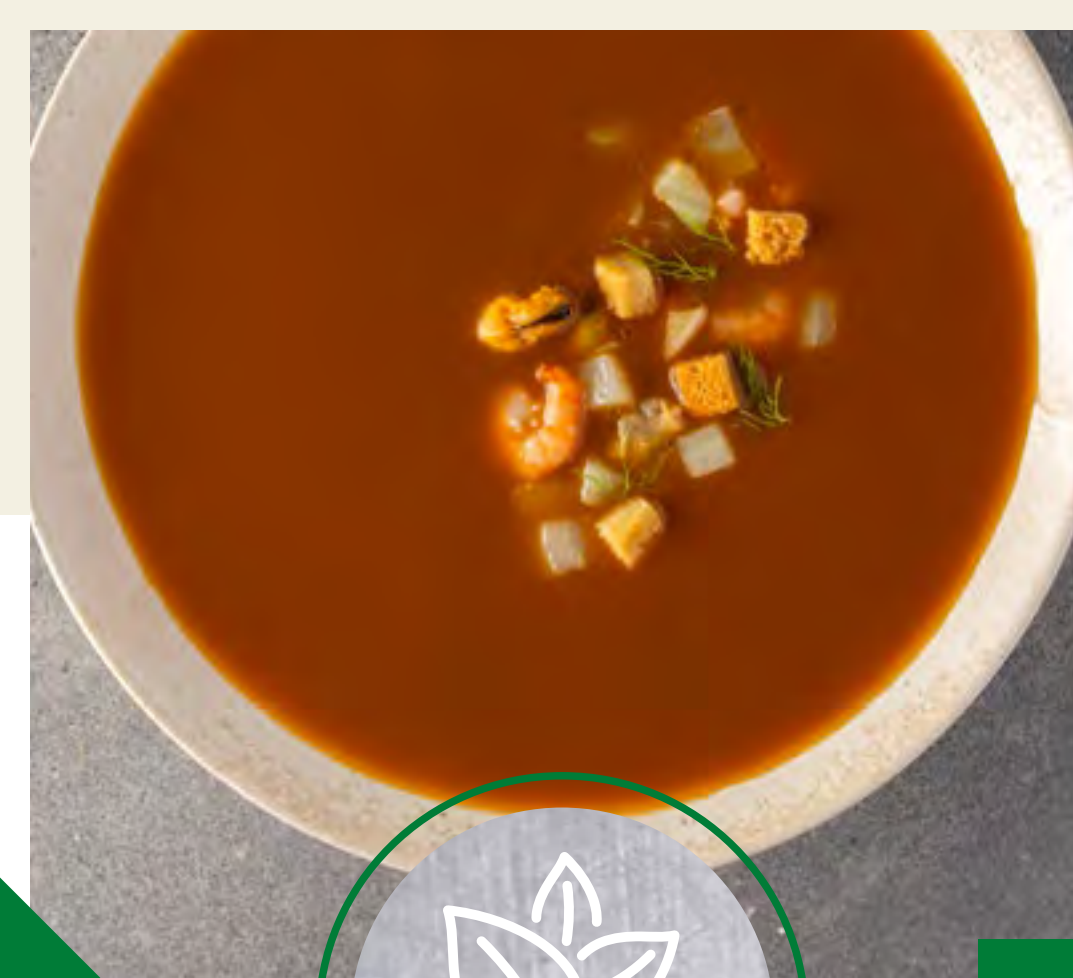
Récolte



Déshydratation



Déchets alimentaires



Conservation naturelle



Préparation





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.

COOK
& SAVE
13
POINTS



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



COOK
& SAVE
144
POINTS

[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 **Knorr Professional Crème de Champignons en Poudre**
- 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 !



COOK
& SAVE

96
POINTS



**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 !