

TRENDS
✂️
PLATE

Kook met meer efficiëntie



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



“
Dankzij onze
tijdsefficiënte
recepten zullen
jouw borden
extra schitteren.

België is een onvervalst sauzenland en nergens komt dat meer tot uiting dan in de keuken van een restaurant. Toch kost het maken van een fond, bouillon of fond veel tijd en energie. Die bereiding kan efficiënter.

“Onze nieuwe convenience producten gebruik je met trots, zonder in te boeten op kwaliteit.”

De vernieuwde productgamma's met Knorr Professional Authentic Demi-Glace en Fonds & Knorr Professional Liquid Concentrate leveren in elke fase van de bereiding – warm of koud – de basis voor jouw unieke creaties, boordevol smaak.

Wesley Bay
Culinair adviseur



chefwesley_

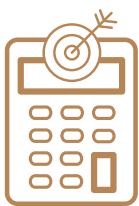


Scoren met sauzen!

Heerlijke sauzen zijn de finishing touch van elk gerecht. Dankzij de praktische tips bij elk recept maak jij snel een royale saus klaar volgens jouw persoonlijke stijl. Blader snel naar onze feestelijke recepten.

Receptinspiratie

- 7 Ribeye met knolselder, espuma van mergpijp en een Demi-Glace-dragonsaus
- 8 Suprême van kip met romige speltrisotto en een saus van kastanjechampignons
- 10 Kalfsfilet met pompoenmousseline en truffelganzenleversaus
- 13 Vegetarisch stoofpotje van wintergroenten met kriebier en Luikse siroop
- 14 Stoofpotje van kip, butternut en kikkererwten
- 16 Noordzeevis met boerenkool en venkel en curryschuim
- 18 Oosters stoofpotje van rundvlees en wintergroenten
- 20 Kalfsblokjes in tomatensaus met wintergroenten en polenta



Tel je winst uit met de Food Cost Calculator

Je marge berekenen is essentieel voor een succesvol kostenbeheer. Bereken eenvoudig jouw foodcost om de verkoopprijs van je gerechten te bepalen.



Wil je de foodcost van de recepten berekenen? Scan deze QR-code.

Vermelde prijzen zijn berekend op basis van algemene prijzen. Bereken met de Food Cost Calculator op ufs.com de exacte prijs van de gerechten op basis van je eigen aankooprijzen, kortingen, enz.... De prijzen per persoon van de sauzen werden berekend op basis van 50 ml saus/persoon.

Knorr Professional Authentic Demi-Glace & Fonds

6



Knorr Professional Liquid Concentrate

12



In 3 stappen naar een kostenefficiënte keuken

1. Evalueer je menu

Optimaliseer je aanbod via kostprijsberekening en menu-psychologie.

De eerste focus bij een kostenefficiënte keuken is het menu. Verwerk je voldoende ingrediënten uit het seizoen en kloppen jouw prijzen? Ook via menupsychologie kan je jouw gast meer laten spenderen voor een extra smaakervaring.

Ontdek meer tips & tricks en receptinspiratie via ufs.com



2. Controleer je kosten

Organiseer je keuken efficiënt en beperk zo verliezen of afvalstromen.

Start bij het evalueren van je aankoop, voorraad en keukenindeling. Analyseer vervolgens wat er beter kan op het niveau van je mise-en-place. Bekijk ook hoe je interne operaties vlotter kan laten verlopen via gerichte procedures.

Meer handige recepten en inzichten over keukenefficiëntie vind je via ufs.com



3. Motiveer je team

Stimuleer de prestaties en talenten van je medewerkers.

Bij gebrek aan personeel word je gedwongen om extra gemotiveerd te werken. Stop daarom niet alleen energie in het actief werven van gepassioneerde medewerkers maar zorg ook voor gezonde werkroosters en efficiëntie-trainingen op maat.

Train je medewerkers met onze doelgerichte trainingen en nuttige tips & tricks op ufs.com



Op weg naar een nog efficiëntere keuken

Lekkere, evenwichtige voeding serveren en tegelijk rekening houden met allergieën en specifieke voedselvoorkeuren dwingen je tot tijdsefficiënte bereidingen. Wie echter onder druk van tijd en prijs alles zelf wil blijven uitvoeren, verliest op termijn kwaliteit. En dat merken de gasten. Stressbestendig, creatief en gemotiveerd koken, zonder de rentabiliteit van je keuken uit het oog te verliezen, is de opdracht. Maar hoe doe je dat precies?

Efficiënter koken zonder kwaliteitsverlies

Knorr Professional lanceert twee innovatieve gamma's die garant staan voor tijdswinst in de keuken.



Knorr Professional Authentic Demi-Glace & Fonds

De natuurlijke samenstelling levert een uitstekende authentieke basis voor al je gerechten.

Zie pagina 6



Knorr Professional Liquid Concentrate

Dankzij het veelzijdige gamma slaag je er moeiteloos in om jouw gerechten te verrijken, vanaf de basis tot de afwerking.

Zie pagina 12

Knorr®
PROFESSIONAL

Authentic Demi-Glace & Fonds

Gebruiksklaar,
in een handige
verpakking.



Gemaakt met
480 g kalfsvlees
per 1L fond

Gemaakt met 900 g
rundvlees en botten
per 1L Demi-Glace

Gemaakt met
1 kg kip
per 1L fond

Een authentieke basis waarop je kunt bouwen

De Knorr Professional Authentic Demi-Glace & Fonds zijn een authentieke basis met een evenwichtige smaak om er je eigen signatuur aan te geven.

- Win tijd in de keuken, zonder in te boeten aan kwaliteit.
- Verras je gasten keer op keer met overheerlijke gerechten.
- Gemaakt van natuurlijke ingrediënten.
- Gluten- en lactosevrij, zonder te declareren allergenen.

Kook met meer authenticiteit





Ribeye met knolselder, espuma van mergpijp en een **Demi-Glace-dragonsaus**



10 pers.

Kostprijs saus per persoon **€0,66**

INGREDIËNTEN SAUS

- 500 ml **Knorr Professional Authentic Demi-Glace**
- 10 g **Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers**
- 50 g boter
- 25 ml xeresazijn
- 10 g **Knorr Primerba Dragon**

BEREIDING

- Meng de Knorr Professional Authentic Demi-Glace met de Knorr Professional Specerijpuree 3 Pepers, de boter en de xeresazijn.
- Breng aan de kook en laat even inkoken (5%).
- Voeg de Knorr Primerba Dragon toe.
- Indien gewenst, bind de saus met wat Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux.
- Mix de saus en serveer.

Ontdek het volledige recept op [ufs.com](https://www.ufs.com)



Knorr Professional Authentic Demi-Glace zorgt voor een razendsnelle kick-off van een pure saus met een consistente kwaliteit.



ALTERNATIEF

Ben je fan van fonds die gemakkelijk doseerbaar en instant oplosbaar zijn? Vervang Knorr Professional Authentic Demi-Glace dan door **Knorr Professional Bruine Fond Poeder**. Door haar kruidige veelzijdigheid kan je met dit poeder alle kanten op.



Suprême van kip met romige speltrisotto en een saus van kastanjechampignons

Deze twist op een klassieke saus combineert eenvoudige ingrediënten met een karakteristieke wijn.



10 pers.

Kostprijs saus per persoon €0,81

INGREDIËNTEN SAUS

250 g	kastanjechampignons, in brunoise
30 g	sjalot, fijngesneden
5 g	Knorr Primerba Tijn
10 g	Knorr Professional Specerijepuree Knoflook
500 ml	Knorr Professional Authentic Kippenfond
10 g	boter
75 ml	room
--	Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder
50 ml	vin jaune



“

Door de natuurlijke samenstelling op basis van smakelijk kippenvlees levert **Knorr Professional Authentic Kippenfond** een solide en betrouwbaar fundament voor elk gerecht.

BEREIDING

- Verhit wat vetstof en stoof er de brunoise van kastanjechampignons en sjalot in aan samen met de Knorr Primerba Tijn en de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook.
- Voeg de Knorr Professional Authentic Kippenfond, de boter en de room toe en laat even inkoken (5%).
- Bind de saus tot de gewenste dikte met de Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder.
- Werk af met de rauwe vin jaune.
- Breng eventueel op smaak met wat peper en zout.

Ontdek het volledige recept op [ufs.com](https://www.ufs.com)



Door de tijds- en kostenefficiënte sausbereiding kan jij snel schakelen naar het aanstoven van de kastanjechampignons en het boosten van de risotto.



ALTERNATIEF

Ben je minder vertrouwd met vloeibare fonds? Gebruik dan **Knorr Professional Gevogeltefond Poeder**. Door deze solide basis boek je tijdswinst én zet je jouw gast een smakelijke saus voor.







Kalfsfilet met pompoenmousseline en truffelganzenleversaus

Niets zegt meer feest dan een ganzenleversaus met truffel. Ontdek snel de heerlijke combinatie van royale ingrediënten.

Kostprijs saus per persoon **€1,27**

10 pers.

INGREDIËNTEN SAUS

50 g	sjalot, fijngesneden
10 g	Knorr Professional Specerijepuree 3 Peper
5 g	Knorr Professional Specerijepuree Knoflook
30 ml	cognac
500 ml	Knorr Professional Authentic Kalfsfond
100 ml	truffelsap
50 g	ganzenleverterrine
50 ml	madeira

BEREIDING

- Stoof de sjalot, de Knorr Professional Specerijepuree 3 Peper en de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook aan en flambeer met de cognac.
- Voeg de Knorr Professional Authentic Kalfsfond en het truffelsap toe en laat even inkoken (5%).
- Voeg de ganzenleverterrine en de madeira toe en mix de saus.
- Bind indien nodig de saus bij met wat Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder.



“

Knorr Professional Authentic Kalfsfond is de perfecte basis voor heel wat smakelijke sauzen zonder uren (voor)bereidingstijd.”

Ontdek het volledige recept op [ufs.com](https://www.ufs.com)



Dankzij Knorr Professional Authentic Kalfsfond kort je de bereiding van je saus drastisch in zonder compromissen te sluiten op kwaliteitsniveau.



ALTERNATIEF

Ook **Knorr Professional Gebonden Kalfsjus Poeder** levert een opgekruid en veelzijdig alternatief voor een smeugige saus.

Knorr®
PROFESSIONAL

Liquid Concentrate

Bruikbaar in
warme en
koude
gerechten.



Een veelzijdige manier om je gerechten te laten schitteren

Met Knorr Professional Liquid Concentrate (1 L) ben je een tovenaars in de keuken. Van de basis tot de finishing touch, je voegt in een handomdraai een natuurlijke smaak toe, elke keer opnieuw.

- Vrij van conserveermiddelen, smaakversterkers & kunstmatige kleurstoffen.
- Basis voor soepen, stoofschotels en marinades, én een smaakversterker.
- Getrokken tot perfectie.
- Gluten- en lactosevrij.

Kook met meer veelzijdigheid





Vegetarisch stoofpotje van wintergroenten met kriekbier en Luikse siroop



10 pers.

Kostprijs recept per persoon **€2,44**

INGREDIËNTEN

800 g	The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks
400 g	zoete ui, in partjes
400 g	truffelaardappel, in partjes
400 g	rapen, in partjes
400 g	butternut, in blokjes
25 ml	olie
50 cl	kriekbier
150 g	Luikse siroop
20 g	Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook
20 g	Knorr Primerba Tijm
60 ml	Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
1 l	water
150 g	Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux
--	Geroosterde pompoenpitten

BEREIDING

- ➔ Meng de ontdooide The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks, de zoete ui, de truffelaardappel, de raap en de pompoen met de olie. Rooster deze in de oven op 200°C gedurende 15 minuten.
- ➔ Breng ondertussen het kriekbier met de Luikse siroop aan de kook.
- ➔ Voeg de Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, de Knorr Primerba Tijm, de Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten en het water toe en breng terug aan de kook.
- ➔ Voeg al roerend de Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux toe en laat gedurende 5 minuten zachtjes koken. Voeg hieraan de geroosterde The Vegetarian Butcher™ NoChicken Chunks en groenten toe.
- ➔ Werk af met geroosterde pompoenpitten.



Doordat Knorr Professional Liquid Concentrate snel oplost, kan je instant en gecontroleerd de smaak van je stoofpotje naar een hoger niveau brengen.



Stoofpotje van kip, butternut en kikkererwten

Pimp een licht stoofpotje met seizoensingrediënten en een wereldse sausbereiding.



10 pers.

Kostprijs recept per persoon €2,59

INGREDIËNTEN

1,5 kg	ontbeend en ontveld kippendij
500 g	butternut, in blokjes
500 g	kastanjechampignons, in partjes
300 ml	room
600 ml	water
100 g	nduja
40 g	Knorr Professional Specerijepuree Paprika
60 ml	Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
500 g	kikkererwten, uit blik uitgelekt
60 g	Knorr Maïzena Express Blanke Sausbinder
250 g	bladspinazie



“

De veelzijdige toepassingen van **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip** – van basis tot smaakversterker – boosten niet alleen jouw efficiëntie maar ook je creativiteit.

BEREIDING

- Snij de kippendij in de gewenste vorm.
- Verhit wat vetstof en bak er de kippendij goudbruin in aan, haal het uit de pan en zet opzij. Bak er vervolgens de butternut en kastanjechampignons in aan.
- Meng ondertussen de room, het water, de nduja, de Knorr Professional Specerijepuree Paprika en de Knorr Professional Liquid Concentrate Kip en mix alles tot een homogene massa.
- Voeg de gebakken kippendij en de kikkererwten bij de groenten.
- Blus het geheel met de bekomen saus en laat gedurende 10 minuten zachtjes koken onder een deksel.
- Voeg de Knorr Maïzena Express Blanke Sausbinder toe, roer goed door en laat nog 5 minuten zachtjes verder sudderen.
- Voeg op het einde de bladspinazie toe en roer deze goed door. Serveer eventueel met wat handgerolde couscous.



EFFICIËNTIETIP
WESLEY

Benadruk de smaken van kip door het efficiënt gebruik van Knorr Professional Liquid Concentrate Kip.







Noordzeevis met boerenkool en venkel en curryschuim

Voor een lokale waterzooi combineer je Noordzeevis uit het seizoen met een rijkelijke vissaus.

Kostprijs recept per persoon **€3,23**

10 pers.

INGREDIËNTEN

1,2 kg	Noordzeevis naar keuze
700 ml	water
40 ml	Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
30 g	Knorr Primerba Curry
300 ml	room
50 g	boter
30 stuks	mosselen
200 g	boerenkool, fijngesneden
300 g	venkel, fijngesneden op de mandoline
30 stuks	staartvlees van rivierkreeften
100 g	zeekraal
--	olie van prei



BEREIDING

- ➔ Snij de Noordzeevis in porties en stoom die tot ze gaar zijn. Breng ondertussen het water, de Knorr Professional Liquid Concentrate Vis, de Knorr Primerba Curry, de room en de boter aan de kook.
- ➔ Gaar de mosselen.
- ➔ Stoof de boerenkool en de venkel kort aan in wat vetstof.
- ➔ Verdeel de gestoofde venkel en boerenkool op het bord, gevolgd door de gestoomde vis. Leg de mosseltjes en het rivierkreeftvlees hierover.
- ➔ Schuim de saus op vóór het doorgeven en verdeel deze over het bord.
- ➔ Werk af met wat zeekraal en de olie van prei.

“

Tegenover mogelijke onzuiverheden van een zelfgemaakte visfumet geeft **Knorr Professional Liquid Concentrate Vis** een constante smaak aan al je visbereidingen.

Ontdek het volledige recept op [ufs.com](https://www.ufs.com)



Dankzij Knorr Professional Liquid Concentrate Vis kan je het arbeidsintensieve proces van een fumetbereiding overslaan en een rijkelijke vissaus tevoorschijn toveren.



Oosters stoofpotje van rundvlees en wintergroenten

Kies voor een snel stoofpotje met een maximum aan Oosterse smaken.



10 pers.

Kostprijs recept per persoon €2,84

INGREDIËNTEN

200 g	sjalotten, in partjes
200 g	mini-eryngii, in 2 gesneden
300 g	spruiten, in 4 gesneden
200 g	pompoen, in blokjes
200 g	schorseneren, gesneden
1,5 l	water
60 ml	Knorr Professional Liquid Concentrate Rund
75 g	Knorr Primerba Asian Pesto
45 g	Knorr Professional Specerijepuree Gember
150 g	Conimex Ketjap Manis
60 ml	sesamolie
30 g	gochujang (of sriracha)
1 kg	longhaas (onglet), in reepjes gesneden
100 g	paksoi, fijngesneden
--	Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder
--	Knorr Asian Selection Mie Noedels



“

Versterk de hartige smaken van je vlees en groenten met de gerichte toevoeging van **Knorr Professional Liquid Concentrate Rund**.

BEREIDING

- Verhit wat vetstof en bak er de sjalot, de mini-eryngii, de spruiten, de pompoen en de schorseneren in aan.
- Meng ondertussen het water met de Knorr Professional Liquid Concentrate Rund, de Knorr Primerba Asian Pesto, de Knorr Professional Specerijepuree Gember, de Conimex Ketjap Manis, de sesamolie en de gochujang.
- Blus de groenten met de bekomen jus en laat 5 minuten zachtjes sudderen. Bak ondertussen de reepjes longhaas kort aan in wat vetstof en voeg deze toe aan de groenten.
- Voeg de paksoi toe.
- Voeg de Knorr Maïzena Express Bruine Sausbinder toe tot de gewenste dikte en laat 5 minuten zachtjes koken om de binding te bekomen.
- Serveer met Knorr Asian Selection Mie Noodles.



EFFICIËNTIETIP WESLEY

Sla het reduceren van bouillon over en accentueer de typische rundssmaken in een à la minute bereid stoofpotje.







Kalfsblokjes in tomatensaus met wintergroenten en polenta

Zoete dadels, pittige blauwe kaas, de ietwat bittere rodewijnsaus: met zo veel lagen ontdekken je gasten bij elke hap iets nieuws.

Kostprijs recept per persoon **€3,92**

10 pers.

INGREDIËNTEN

2 kg	kalfshalsbroodje, in blokjes
400 g	rode ui, in partjes
30 g	Knorr Professional Specerijepuree 3 Peper
20 g	Knorr Professional Specerijepuree Knoflook
750 ml	rode wijn
200 g	gedroogde dadels, in stukjes
1 l	water
50 ml	Knorr Professional Liquid Concentrate Kalf
400 ml	Knorr Professional Napoletana Tomatensaus
150 g	Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux
450 g	knolselder, in grove stukken
450 g	zoete aardappel, in grove stukken
450 g	gele wortel, in grove stukken



BEREIDING

- Verhit wat vetstof en bak er de blokjes kalfshalsbroodje in aan tot ze bruin zijn.
- Plaats het gekleurde vlees in een diepe gastronormbak.
- Bak in de pan van het vlees de rode ui samen met de Knorr Professional Specerijepuree 3 Peper en de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook aan tot goudbruin.
- Blus het geheel met de wijn en voeg de dadels toe, gevolgd door het water, de Knorr Professional Liquid Concentrate Kalf en de Knorr Professional Napoletana Tomatensaus en breng aan de kook.
- Voeg al roerend de Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux toe en laat 5 minuten zachtjes koken.
- Voeg de bekomen saus toe aan het gebakken vlees en plaats met deksel in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende 1 uur.
- Meng ondertussen de knolselder, de zoete aardappel en de gele wortel en rooster die in de oven gedurende 10 minuten op 175°C.
- Haal het stoofpotje uit de oven en meng er de geroosterde groenten onder.

“

Knorr Professional Liquid Concentrate Kalf bevat niet alleen kalfsvlees maar ook groenten. Dat geeft deze smaakmaker een gelaagde, verfijnde smaak.



EFFICIËNTIETIP WESLEY

Dit recept werkt ook met ossobucco. Vervang het kalfshalsbroodje door 10 stuks kalfsossobucco die je 1,5 u op 175°C laat garen. Snij de groenten in balkjes en serveer ze apart erbij. Variatie in een handomdraai.

Productoverzicht

Knorr Professional Authentic Demi-Glace & Fonds



Knorr Professional Authentic Demi-Glace 1 L



8 720182 470607

Knorr Professional Authentic Kalfsfond 1 L



8 720182 470836



Knorr Professional Authentic Kippenfond 1 L



8 720182 470829



Glutenvrij



Vegetarisch



Lactosevrij



Vegan



Spaar met Cook & Save

Schaf ons vernieuwde gamma aan en spaar in één klap Cook & Save-punten.

BESTEL €1 = KRIJG



Ontdek ons volledige gamma in de webshop op [ufs.com](https://www.ufs.com)

Knorr Professional Liquid Concentrate



Knorr Professional Liquid concentrate Rund 1 L



8 720182 317032

Knorr Professional Liquid concentrate Kip 1 L



8 720182 317070



Knorr Professional Liquid concentrate Vis 1 L



8 720182 277732

Knorr Professional Liquid concentrate Groenten 1 L



8 720182 277886



Knorr Professional Liquid concentrate Kalf 1 L



8 720182 278005



Je kan dankzij ons nieuwe bestelproces veel sneller én makkelijker online producten bestellen. Scan de producten die je wilt bijbestellen, voeg ze toe aan je winkelmandje en bestel. Zo bespaar je tijd in de keuken! **Om de stappen te volgen en de nieuwe functie te gebruiken, scan deze code.**

Smaakmakers



Knorr Professional Specerijpuree
3 Peper 750 g



8 722700 482451

Knorr Professional Specerijpuree
Knoflook 750 g



8 722700 483168



Knorr Professional Specerijpuree
Gember 750 g



8 722700 482093

Knorr Professional Specerijpuree
Paprika 750 g



8 722700 482710



Knorr Primerba Dragon
340 g



8 711200 367801

Knorr Primerba Tijn
340 g



8 711200 367924



Knorr Primerba Curry
340 g



8 711200 367634

Knorr Primerba Asian Pesto
340 g



8 711200 321346



Bindmiddelen



Knorr Maizena Express
Blanke Sausbinder 1 kg



8 711100 680116

Knorr Maizena Express
Bruine Sausbinder 1 kg



8 711100 680123



Knorr Fonds de Cuisine Bruine Roux
1 kg



8 711100 637035

Sauzen

Knorr Professional Napoletana
Tomatensaus 3 kg



8 712566 255177



Conimex Ketjap Manis
2,5 L



8 714100 419250

Koolhydraten

Knorr Mie Noodles
3 kg



5 411100 667980



Vleesvervangers

The Vegetarian Butcher™
NoChicken Chunks 1,75 kg



8 720182 215567

4 extra tips om meer te doen met minder in je keuken!

1.

De prijzen van boter en bloem blijven stijgen. Met onze **Knorr Fonds de Cuisine Blanke en Bruine Roux** heb je een perfect alternatief om al je gerechten te binden en je foodcost te beperken.



2.

Knorr Professional Napoletana Tomatensaus is de perfecte basis om in een handomdraai diverse tomatensauzen te maken. Ze is gebruiksklaar, je hoeft ze niet in te koken en kan ze aanpassen naargelang jouw smaak. Je kunt ze ook koud gebruiken. Nog een handige besparing op je energiekosten.



3.

Zelf een bouillon maken? Dat kost veel aan ingrediënten en tijd. Dankzij onze kant-en-klare **Knorr Professional Bouillons in Pasta, Poeder of Gelei** druk je de kosten van je ingrediënten en win je kostbare tijd. Extra tip: koop je bouillons in een grote voordeelverpakking.

4.

Afhankelijk van het seizoen hebben verse kruiden een andere smaak en prijs. **Knorr Primerba** is gebruiksklaar, het ganse jaar door verkrijgbaar, kan bewaard worden op kamertemperatuur en verliest zijn smaak niet. Zo bespaar je tijd en beperk je jouw uitgaven aan kruiden.

€-tip: recepten en verpakkingen aangepast aan de behoeften van je gasten

Het wordt steeds moeilijker om aan de verschillende voedingsbehoeften van al jouw gasten te voldoen. Om het gemakkelijk te maken, zijn veel van onze producten - zoals onze vernieuwde bouillons - veganistisch*, glutenvrij, lactosevrij en bevatten ze geen verplicht te vermelden allergenen. **Bovendien zijn ze ook verkrijgbaar in grote verpakkingen die je vanaf de basis kosten helpen te besparen.**

Shop nu onze vernieuwde Knorr Professional Bouillons in pasta, poeder of gelei.



* Knorr Professional Groentebouillon in Pasta, in Poeder, in Tabletten en in Gelei, Bospaddenstoelenbouillon in Poeder, Knorr Professional Bio Groentebouillon in Poeder, Knorr 1-2-3 Groentebouillon Zoutarm, Basicline Groentebouillon, Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten.