



Knorr
PROFESSIONAL

UN LIANT APPROPRIÉ POUR CHACUN DE VOS PLATS

ASSORTIMENT LIANTS



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

KNORR ROUX

Vous assure une liaison parfaite, instantanément

Le Roux Knorr est un indispensable pour chaque type de cuisine. Il se compose d'un **judicieux mélange** de **farine et de graisse**, comme vous le feriez vous-même. Le Roux Knorr vous assure **une texture onctueuse**, instantanément.

- Knorr Roux Blanc contient de la farine de blé et de la graisse de palme
- **Stable** au bain-marie, à la pasteurisation, au micro-onde et à l'acidité
- Pas d'exhausteurs de goût, pas de conservateurs, pas de colorants artificiels
- **Liaison matte et crémeuse**
- **Liant instantané**, se dissout immédiatement dans l'eau bouillante
- Ne fait **pas de grumeaux**
- Goût neutre



Dosage recommandé :
soupes : 60 g/L,
sauces : 90 g/L

Egalement disponible dans un emballage **plus avantageux**



Knorr	Contenu			
Roux Blanc	6 x 1 kg	•	•	•
Roux Brun	6 x 1 kg	•	•	•
Roux Blanc	1 x 10 kg	•	•	•
Roux Brun	1 x 10 kg	•	•	•
Roux Blanc	1 x 20 kg	•	•	•
Roux Brun	1 x 20 kg	•	•	•
Roux Blanc Sac en papier	1 x 20 kg	•	•	•

KNORR PROFESSIONAL LIANT INSTANTANÉ

Lie parfaitement vos sauces, ragoûts et soupes, instantanément, tout en ayant une liste d'ingrédients clean

Parce que vous avez besoin de transparence totale concernant les ingrédients que vous utilisez dans les repas préparés, notre **Knorr Professional Liant Instantané** lie toutes vos préparations **instantanément et parfaitement tout en ayant une liste d'ingrédients clean**.

- Knorr Professional Liant Instantané contient de l'amidon de pomme de terre, du lactose, de la maltodextrine et de la farine de riz
- **Stable** au bain-marie, au micro-onde et à l'acidité
- Pas d'exhausteurs de goût, pas de conservateurs, pas de colorants artificiels
- **Liaison brillante**
- **Liant instantané**, se dissout immédiatement dans l'eau bouillante
- Ne fait **pas de grumeaux**

Dosage recommandé :
100 g/L



Knorr Professional	Contenu			
Liant Instantané	1 x 20 kg	•	•	•



La maltodextrine provient de l'amidon que l'on trouve par exemple dans les maïs, le blé, le riz ou la pomme de terre. Elle permet une **bonne dilution** du produit **dans le liquide** et **prévient la formation de grumeaux**.



KNORR MAIZENA EXPRESS

Lie brillamment toutes vos préparations, instantanément

Maïzena Express lie en un clin d'oeil vos sauces, potages et plats mijotés. C'est un liant **facile à doser** qui **se dissout immédiatement dans les liquides chauds**. De plus, ce liant est léger, pauvre en graisses et sans gluten. Il est **parfait pour la cuisine discontinue**. Disponible en variétés Brune et Blanche.

- Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche contient de l'amidon de pomme de terre, du lactose, de la maltodextrine, de la farine de riz, un stabilisant (E450), de la graisse de palme et des protéines de lait
- **Stable** au bain-marie, à la pasteurisation, au micro-onde et à l'acidité
- Pas d'exhausteurs de goût, pas de conservateurs, pas de colorants artificiels
- **Liaison brillante**
- **Liant instantané**, se dissout immédiatement dans l'eau bouillante
- Ne fait **pas de grumeaux**



Dosage recommandé:
100 g/L



Knorr Maïzena Express	Contenu	
Liant pour Sauce Brune	6 x 1 kg	•
Liant pour Sauce Blanche	6 x 1 kg	•

KNORR MONDAMIN

Apporte légèreté et finesse à toutes vos préparations

Mondamin féculé de Maïs est l'ingrédient indispensable pour vos toutes vos **préparations sucrées et salées**. Il lie **saucés et potages** ainsi que tous les **puddings**; il rend la pâtisserie légère et aérée. Il se délaye d'abord dans un peu de liquide froid avant d'être ajouté à vos préparations chaudes.

- Knorr Mondamin contient 100% de féculé de maïs
- **Stable** au bain-marie, à la pasteurisation, au micro-onde et à l'acidité
- Pas d'exhausteurs de goût, pas de conservateurs, pas de colorants artificiels
- **Liaison brillante**
- Doit être d'abord dissout **dans l'eau froide**
- Goût neutre
- Ne fait **pas de grumeaux**



Dosage recommandé:
soupes :
20-40 g,
saucés :
30-50 g



Knorr Mondamin	Contenu	
Féculé de Maïs	4 x 2,5 kg	•

KNORR LIANT+

Pour des techniques de cuisson exigeantes

Le Liant+ de Knorr présente **toutes les qualités idéales** pour un résultat final attrayant, quelle que soit la technique de cuisson utilisée. Qu'il s'agisse de **cuire sous vide, pasteuriser, cuire ou surgeler**, ce liant conserve toutes ses propriétés. Il lie tous les liquides, conserve le jus et ne perd pas d'eau. De plus, il donne à vos sauces **un bel éclat** et est **100% neutre en goût**. En bref, c'est le partenaire idéal pour votre cuisine !

- Knorr Liant+ contient de la farine de blé, de la graisse de palme, de l'amidon modifié de maïs, du lactose, un exhausteur de goût (E621), de la maltodextrine et des protéines de lait
- Idéal pour préparer des **croquettes de fromage ou de crevettes**
- **Produit très stable** au bain-marie, à la pasteurisation, à la congélation, au micro-ondes et à l'acidité.
- Pas de conservateurs, pas de colorants artificiels
- **Entre une liaison matte et brillante**
- A ajouter à un **liquide froid ou tiède**
- Goût neutre
- Ne fait **pas de grumeaux**



Dosage recommandé :
soupes : 40 g/L,
sauces : 80 g/L,
croquettes :
600 g/35
croquettes

Knorr	Contenu	Portions	
Liant+	1 x 10 kg	166	•

KNORR 1-2-3 LIANT PRÉPARATION À FROID

Le liant idéal pour la liaison froide

Knorr Base Froide Liant a un **goût neutre** et est très approprié pour lier **des liquides froids ou chauds**, comme des soupes, sauces, bouillons et des jus de fruits.




































- Knorr 1-2-3 Liant Base Froide contient de l'amidon modifié de pomme de terre, de l'amidon de pomme de terre, de la maltodextrine, un épaississant (gomme de guar) et de l'huile de tournesol
- Stable en liaison froide
- **Stable** au bain-marie, à la pasteurisation, à la congélation, au micro-ondes et à l'acidité
- Pas d'exhausteurs de goût, pas de conservateurs, pas de colorants artificiels
- **Liaison brillante**
- **Préparation à froid** ou à ajouter à un **liquide chaud** (Max 80°C)
- Goût neutre
- Ne fait **pas de grumeaux**




























Dosage recommandé :
soupes : 15 g/L,
sauces :
40-50 g/L

Knorr 1-2-3	Contenu	Rendement/boîte	
Liant Préparation à Froid	2 x 2 kg	44,33 L	• • • •

APERÇU LIANTS

GRAIN	PRODUIT	CODE-BARRES
	 <div>Knorr Roux Blanc 1 kg</div> <div></div>	 8 711 100 637 011
	 <div>Knorr Roux Blanc 10 kg</div> <div></div>	 8 711 100 637 141
	 <div>Knorr Roux Blanc 20 kg</div> <div></div>	 8 711 100 637 066
	 <div>Knorr Roux Brun 1 kg</div> <div></div>	 8 711 100 637 035
	 <div>Knorr Roux Brun 10 kg</div> <div></div>	 8 711 100 637 158
	 <div>Knorr Roux Brun 20 kg</div> <div></div>	 8 711 100 637 059
	 <div>Knorr Roux Blanc Sac en papier de 20 kg</div> <div></div>	 8 711 200 444 632

GRAIN	PRODUIT	CODE-BARRES
	 <div>Knorr Professional Liant Instantané 20 kg</div> <div></div>	 8 720 181 146 756
	 <div>Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche 1 kg</div> <div></div>	 8 711 100 680 116
	 <div>Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Brune 1 kg</div> <div></div>	 8 711 100 680 123
	 <div>Knorr Mondamin 2,5 kg</div> <div></div>	 4 007 801 116 042
	 <div>Knorr Liant+ 10 kg</div> <div></div>	 8 722 700 586 982
	 <div>Knorr 1-2-3 Liant Préparation à froid 2 kg</div> <div></div>	 8 711 200 570 478

VOL-AU-VENT AU POISSON DE LA MER DU NORD

Ingrédients pour 10 personnes

1,5 l	eau	100 g	crevettes grises
500 ml	vin blanc	100 g	persil haché
80 g	Knorr Fonds de Cuisine Fond de Poisson	10 pc	feuilletés
-- Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc			
1 l	crème culinaire	Purée :	
60 ml	Knorr Professional Bouillon Concentré de Poisson	2 l	eau
400 g	filets de cabillaud	500 ml	crème culinaire
422 g	filets de merlan	--	noix de muscade entière
400 g	filet de lingue	--	poivre
400 g	moules surgelées (sans coquille)	100 g	Beurre de ferme
		500 g	Knorr Gourmet Purée de Pommes de terre

Préparation

- Portez l'eau et le vin blanc à ébullition et ajoutez le Fond de Poisson.
- Liez à l'aide du Roux pour obtenir l'épaisseur souhaitée et ajoutez la crème. Assaisonnez ensuite selon le goût avec le Bouillon Concentré de Poisson et le jus de citron.
- Faites cuire les champignons dans l'eau avec une touche de citron, égouttez-les et ajoutez-les à la préparation.
- Coupez le poisson en morceaux. Faites cuire les poissons et les moules à la vapeur à 70 °C et ajoutez-les à la préparation.
- Faites chauffer les bouchées feuilletées, remplissez-les de votre préparation et garnissez de quelques crevettes grises et de persil.

Préparation de purée :

- Portez l'eau à ébullition et retirez la marmite du feu, puis ajoutez la Purée de Pommes de Terre.
- Terminez en ajoutant la crème et le beurre de ferme et assaisonnez de noix de muscade et de poivre selon le goût.

Astuce :

Pour apporter de la fraîcheur à cette recette vous pouvez ajouter notre Knorr Professional Citrus Fresh.



NOUS NOUS ENGAGEONS POUR DES EMBALLAGES DURABLES

Nous voulons contribuer à la sauvegarde de la planète, nous pensons que c'est de notre responsabilité. Voilà pourquoi nous nous engageons pour des emballages durables.

MAIS POUR FAIRE ENCORE PLUS LA DIFFÉRENCE, NOUS AVONS BESOIN DE VOTRE AIDE !

En plus du logo "Please Recycle" (Merci de recycler), les emballages de tous les produits Unilever Food Solutions portent des instructions claires pour le traitement de chacune des parties de ces emballages après utilisation.

Ces différentes parties peuvent en effet être réutilisées, recyclées ou jetées et chacune de ces actions est renseignée par un pictogramme différent.



Mettez cette partie de l'emballage à la poubelle après utilisation.



Déposez cette partie de l'emballage dans le bac de recyclage adéquat après utilisation.



Les conditionnements vides peuvent être remplis ou réutilisés.




Knorr
PROFESSIONAL

UN LIANT APPROPRIÉ POUR CHACUN DE VOS PLATS

Vous souhaitez **plus d'informations** au sujet de nos liants (idées recettes, information sur les allergènes, inspiration, etc.), ou vous désirez commander un produit, et bien c'est simple ! Visitez **ufs.com** avec votre **smartphone** ou votre **tablette** et **scannez le code-barre** du produit concerné. Rapide et facile !



Pour plus d'information au-sujet de nos liants:  ufs.com/liants



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

