

Recettes estivales pleines de saveurs

ACCOMPAGNEMENT

PATATAS BRAVAS AVEC UNE SAUCE TOMATE ÉPICÉE



Ingrédients
pour 10 pers.



Coûts alimentaires
par personne : 0,97 €

- 20 ml matière grasse
- 50 g oignons, en petits dés
- 10 g **Knorr Professional Ail Purée d'Épices**
- 20 g **Knorr Professional Poivron Purée d'Épices**
- 1 g piment de cayenne
- 250 g **Knorr Professional Napoletana boîte Sauce tomate**
- 1 kg pommes de terre grenailles, découpées en morceaux
- 300 g Pimientos de Padron (poivrons)
- 10 g **Knorr Primerba Thym**
- persil plat



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

PAPILLOTES DE POULET AU TABOULÉ



Ingrédients
pour 10 pers.



Coûts alimentaires
par personne : 2,20 €

- 156 g **Knorr Taboulé Déshydraté**
- 25 ml d'huile d'olive
- 250 ml d'eau
- 5 ml matière grasse
- 5 pc filets de poulet de 140 g
- 500 g **Knorr Professional Ratatouille**
- 2,5 g **Knorr Professional Tomatino poche Sauce tomate**
- 12,5 g **Knorr Primerba Basilic**
- 125 g pois chiches, en bocal (poids net)



PRÉPARATION



LES SAUCES TOMATES DE KNORR PROFESSIONAL

Saviez-vous que ...

- ... vous économisez jusqu'à **une demi-heure de votre temps** pour préparer 15 à 20 portions ? Préparez, hachez, émincez, faites bouillir, frisez et réduisez en sauce.

- ... les Knorr Professional Sauces Tomates sont déjà **parfaitement équilibrées** ? Vous pouvez facilement y ajouter votre touche personnelle, par exemple, avec l'une des nombreuses saveurs de Knorr Primerba.

5 kg de tomates italiennes utilisées dans chaque sac de 3 kg

83% Purée de tomates
10% Tomates



+ Oignon & huile de tournesol

4,5 kg de tomates italiennes utilisées dans chaque sac de 3 kg

77% Tomates
18% Purée de tomates

Saviez-vous que ...

- ... les tomates fraîchement récoltées de la plaine du Pô sont **transformées en votre fidèle sauce tomate Knorr Professional dans les 24 heures** suivant la cueillette ? C'est plus frais que frais !



PLAT PRINCIPAL

ALBONDIGAS AVEC UN CHUTNEY DE TOMATES ET DE CERISES DU NORD

- 500 g de hachis de porc et boeuf assaisonné
20 ml matière grasse
100 g de cerises du Nord
30 g oignon rouge, mariné
10 g coriandre, hachée finement
10 ml jus de citron vert
1 pc quartiers de citron vert
150 g **Knorr Professional Napoletana boîte Sauce Tomato**



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 1,19 €



PRÉPARATION



PLAT PRINCIPAL

AUBERGINES RÔTIES AVEC UNE SAUCE TOMATE ET DU PAIN PITA

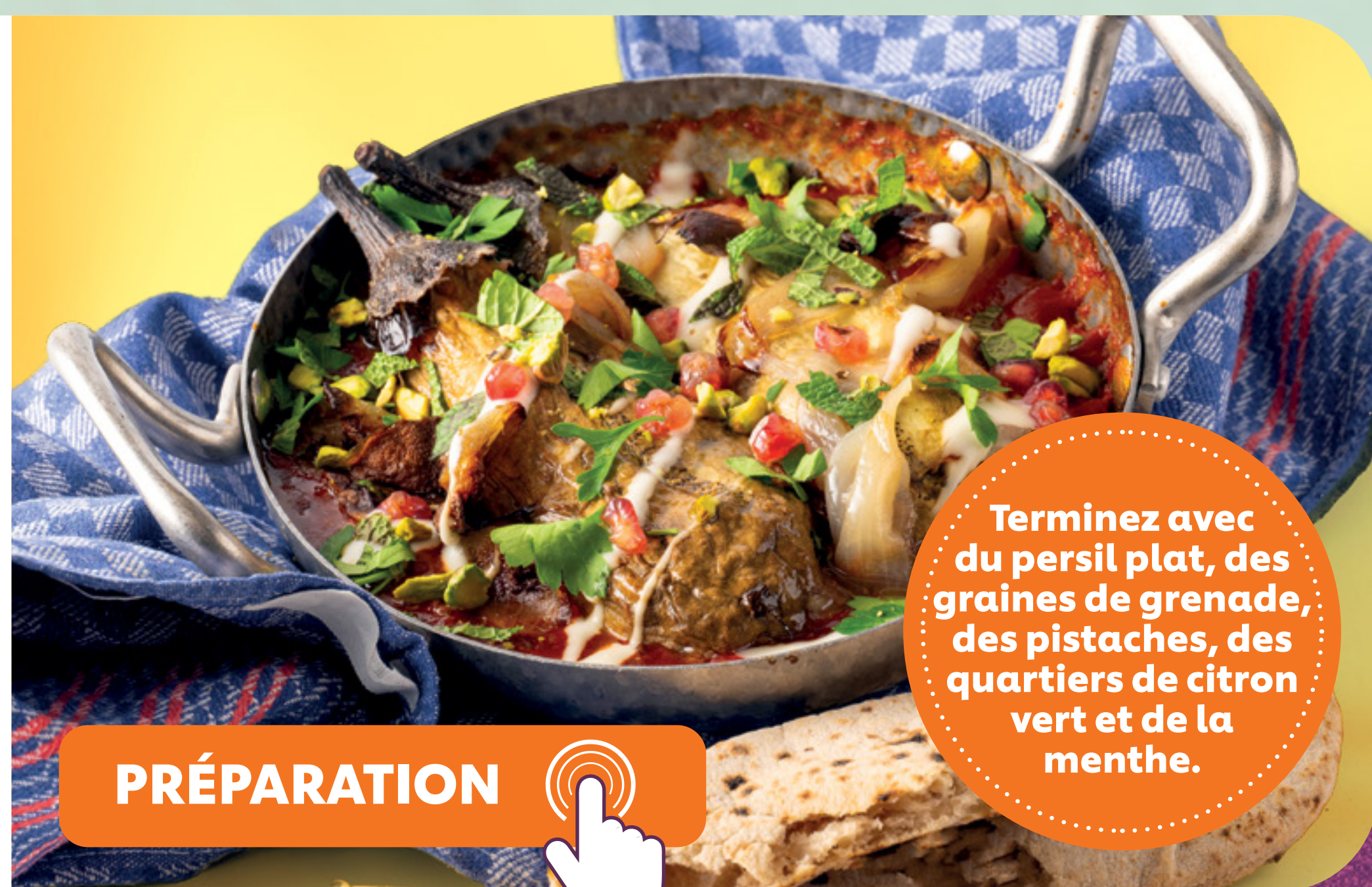
- 1 kg aubergines, en dés 4 unités
200 g oignon blanc
25 ml d'huile d'olive
300 g **Knorr Professional Napoletana poche Sauce Tomato**
15 g **Knorr Primerba Bouquet de Provence d'Épices**
10 g **Conimex Sambal Oleek**
-- galettes de pain pita
-- **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 1,23 €



PRÉPARATION



Terminez avec du persil plat, des graines de grenade, des pistaches, des quartiers de citron vert et de la menthe.

PLAT PRINCIPAL

FUSILLI AUX LÉGUMES MÉDITERRANÉENS

- 150 g **Hellmann's Balsamique Vinaigrette**
150 g **Knorr Professional Tomatino poche Sauce Tomato**
20 g **Knorr Primerba Basilic**
500 g **Knorr Professional Fusilli stables à la cuisson Pâtes**
750 g **Knorr Professional Ratatouille**
150 g parmesan
30 g ciboulette ciselée



Ingrédients pour 10 pers.



Coûts alimentaires par personne : 1,54 €



PRÉPARATION



KNORR PRIMERBA : DEPUIS 40 ANS, LA SAVEUR DES HERBES FRAÎCHES SANS CONTRAINTE

- Les herbes aromatiques sont préservées dans l'huile et le sel grâce à la même technique d'enfleurage
- Idéale pour enrichir vos plats, à utiliser chaud ou froid
- L'intensité et la qualité constante des herbes fraîches, toute l'année
- Saveur immédiate & concentrée : une plus petite quantité suffit pour obtenir la saveur désirée
- Prêt à l'emploi : gain de temps pour votre mise en place
- Moins de déchets & une durée de conservation plus longue que les herbes fraîches, à température ambiante



40 YEARS
Primerba



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at ufs.com