

CHEF
TRAITEUR

VIVEMENT 2023

*Une infinité
de possibilités
en un clin d'œil*

CETTE FIN
D'ANNÉE
VAUDRA
DE L'OR!



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

PAGE 4-5

Des soupes qui réchauffent l'ambiance



PAGE 8-9

Sauces pour gibier : notre base, votre créativité



Faites grimper votre rendement en cuisine en un clin d'œil

Le prix des matières premières flambent. Comment garantir votre rendement sans faire fuir vos clients devant vos tarifs ? Consultez cette brochure et faites le plein d'astuces pour réduire vos coûts en cuisine et gagner du temps sans rien changer à la qualité que vous proposez dans l'assiette.



Découvrez le **coût alimentaire** de chaque plat.



Découvrez nos astuces pour **réduire votre charge de travail** et **gagner du temps**.

⚠ Les prix mentionnés sont calculés sur base des prix généraux. Utilisez le Food Cost Calculator sur [ufs.com](https://www.ufs.com) pour définir le prix exact de vos préparations en vous basant sur vos propres prix d'achat, réductions, etc... Les prix par personne des sauces ont été calculés sur la base de 50 ml de sauce/personne.

PAGE 10-13

Des sauces Garde d'Or, savoureusement festives



PAGE 17

Publicité Facebook gratuite

Faites de la publicité sur Facebook avec notre aide et attirez de nouveaux clients vers votre site web et votre établissement



PAGE 6-7

De la demi-glace à la sauce à tomber en un clin d'œil



PAGE 14-15

Des sauces pour volaille en un tournemain



PAGE 18-19

Marquez des points avec votre sélection Golden 11



Soupe de chicons/moutarde au pastrami

€ 1,51 PAR PERSONNE

Ingrédients (10 pers.)

2,5 l d'eau
250 ml de crème
250 g de **Knorr Professional Potage Belge aux Chicons**
150 g de **Moutarde Amora**

Garniture

500 g de chicons émincés et cuits à l'eau
250 g de pastrami
50 g de noisettes
-- ciboulette ciselée
10 tranches de pain au levain toasté

Préparation

1. Portez l'eau et la crème à ébullition. Ajoutez le Knorr Professional Potage Belge aux Chicons et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
2. Ajoutez la moutarde Amora. Incorporez le chicon émincé dans le potage.
3. Terminez avec le pastrami, les noisettes concassées et quelques brins de ciboulette. Servez avec les toasts au levain.

Soupe de truffes au mascarpone/toast/rillettes d'oie

€ 1,24 PAR PERSONNE

Ingrédients (10 pers.)

2,5 l d'eau
250 g de **Knorr Professional Crème de Champignons des Bois**
250 g de mascarpone
125 g de tapenade de truffe

Garniture

10 tranches de pain toasté
250 g de rillettes d'oie
-- cerfeuil

Préparation

1. Portez l'eau à ébullition. Ajoutez la Knorr Professional Crème de Champignons des Bois en mélangeant et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
2. Ajoutez le mascarpone et la tapenade de truffe en mélangeant. Garnissez les toasts de rillettes d'oie (ajoutez éventuellement quelques copeaux de truffe).
3. Garnissez la soupe de pluches de cerfeuil.



Astuce rendement

Toute la saveur d'un potage au chicon et à la truffe repose sur l'utilisation d'une grande quantité de chicons et de champignons. Or, ces produits sont loin d'être gratuits. Grâce aux potages Knorr Professional, vous retrouvez ces saveurs typiques dans un format en poudre concentré avec une durée de conservation prolongée. Résultat : vous aurez besoin de moins de matières premières sans compromettre la saveur de votre potage.



DOUBLE POINTS!
22 ▶ 44
COOK & SAVE
GOLDEN 11

De la Demi-Glace à la sauce à tomber en un clin d'œil

Réaliser des sauces à l'aide de la Demi-Glace Knorr Professional. C'est la solution pour gagner un temps considérable en cuisine et faire chanter les papilles de vos clients. Alors, avec quelle sauce surprendrez-vous votre clientèle ?



DOUBLE POINTS!
16 ▶ 20
COOK & SAVE
GOLDEN 11



Une base pour sauces brunes intenses composé de viande, de vin et de légumes. La **DEMI-GLACE KNORR PROFESSIONAL** se prépare à chaud ou à froid, à la poêle, au four, à la salamandre, au four à micro-ondes ou au bain-marie.



Astuce rendement

Grâce à la Demi-Glace de Knorr Professional, pas besoin de consacrer des heures à la préparation de votre base. Un temps précieux que vous pourrez investir dans la personnalisation ou la présentation de vos plats. Autre atout majeur : cette base se travaille également à froid. Il est donc inutile de réchauffer la demi-glace. Et cela se voit sur votre facture énergétique.

ZINGARA PAR LITRE € 5,46 | PAR PERSONNE € 0,27

Ingrédients

- 1 l de **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 250 g de **Knorr Professional Napoletana Sauce Tomate**
- 150 g de julienne de jambon cuit
- 10 g de persil haché
- 250 g de champignons émincés cuits
- 50 ml de madère

Préparation

1. Mélangez la Knorr Professional Demi-Glace Liquide et la Knorr Professional Napoletana Sauce Tomates avec la julienne de jambon cuit et le persil.
2. Ajoutez les champignons et terminez avec le madère.



SAUCE AU RAIFORT PAR LITRE € 5,82 | PAR PERSONNE € 0,29

Ingrédients

- 100 ml de vin blanc
- 100 g d'échalote émincée
- 1 l de **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 20 g de **Knorr Primerba Raifort**

Préparation

1. Portez le vin blanc et l'échalote à ébullition.
2. Faites cuire l'échalote et laissez-la refroidir brièvement ensuite.
3. Mélangez le mélange de vin blanc et d'échalote refroidi avec la Knorr Professional Demi-Glace Liquide et terminez avec le Knorr Primerba Raifort.



BIGARADE PAR LITRE € 7,15 | PAR PERSONNE € 0,36

(sauce à la mandarine)

Ingrédients

- 1 l de **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 1 boîte de quartiers de mandarines au sirop
- 100 g de miel
- 100 ml de Mandarine Napoléon
- 90 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun**



Préparation

1. Mélangez le Knorr Professional Demi-Glace Liquide avec le sirop de mandarines de la boîte (réservez les quartiers de mandarine).
2. Ajoutez le miel et la Mandarine Napoléon et portez à ébullition.
3. Ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun en mélangeant et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Décorez avec les quartiers de mandarines.



PÉRIGOURDINE PAR LITRE € 8,68 | PAR PERSONNE € 0,43

(sauce à la truffe)

Ingrédients

- 500 ml de **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 500 ml de **Knorr Professional Jus de Veau Lié**
- 350 ml de crème
- 100 ml de porto blanc
- 50 g de **Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche**
- 15 g de pâte de truffe



Préparation

1. Mélangez la Knorr Professional Demi-Glace Liquide avec le Knorr Professional Jus de Veau Lié, la crème et le porto blanc.
2. Portez le tout à ébullition et ajoutez la Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche tout en mélangeant et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Terminez avec la pâte de truffe.



★ Découvrez le secret de la Poivrade pour Gibier de Knorr Gourmet. Une base intense pour toutes vos sauces pour gibier, mais aussi un gain de temps et d'argent pour votre cuisine. Or, plus de temps libre, c'est plus de temps pour créer et expérimenter.

Sauces pour gibier

Notre base, votre créativité



LA
BASE

Versez les granulés dans l'eau bouillante en remuant. Laissez cuire 2 minutes et voilà, la base de toutes vos sauces pour gibier est prête. Nos SAUCES KNORR GOURMET sont faciles à doser et ne forment pas de grumeaux.



Astuce rendement

L'atout de la Poivrade pour Gibier de Knorr Gourmet? Elle vous permet de préparer une base pour sauce de qualité parfaitement savoureuse telle quelle. Vous pourrez y ajouter des ingrédients afin de créer des dizaines de variations à décliner au gré des viandes que vous servez.



Sauce au poivre



Sauce badoise



Sauce grand-veneur



Sauce aux figues et au Boursin



Associez du gibier et des légumes d'hiver à cette savoureuse purée de céleri-rave. Scannez votre QR code et découvrez la recette.



SAUCE GRAND-VENEUR

PAR LITRE €7,66 | PAR PERSONNE €0,38

Ingrédients

- 1 l d'eau
- 300 ml de crème
- 20 g de Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre
- 210 g de Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier
- 40 g de Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun
- 300 g d'airelles préparées

Préparation

1. Portez l'eau, la crème et la Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre à ébullition.
2. Ajoutez la Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier et le Knorr Fonds de Cuisine Roux Brun en mélangeant.
3. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez les airelles préparées.

DOUBLE POINTS!
138 > 276
COOK & SAVE
GOLDEN 11



SAUCE AU POIVRE

Ingrédients

- 1 l d'eau
- 300 ml de crème
- 210 g de Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier
- 20 ml de cognac
- 60 g de Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre

Préparation

1. Portez l'eau et la crème à ébullition et ajoutez la Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier en mélangeant.
2. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajoutez le cognac et la Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre.



SAUCE AUX FIGUES ET AU BOURSIN

Ingrédients

- 1 l d'eau
- 210 g de Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier
- 150 g de Boursin
- 200 g de confiture de figues

Préparation

1. Portez l'eau à ébullition et ajoutez la Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier en mélangeant.
2. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
3. Ajoutez le Boursin et la confiture de figues et mélangez soigneusement.

SAUCE BADOISE

(Sauce aux cerises)

Ingrédients

- 1 bocal de cerises du Nord au sirop
- 200 g de sirop de Liège
- 1 l d'eau
- 210 g de Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier
- 20 ml de vinaigre balsamique

Préparation

1. Égouttez les griottes et réservez le sirop. Portez le sirop de griottes et le sirop de Liège à ébullition et laissez réduire de moitié.
2. Ajoutez l'eau et portez à nouveau à ébullition. Ajoutez la Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier en mélangeant.
3. Laissez mijoter pendant 5 minutes à feu doux. Terminez avec le vinaigre balsamique.

Sauces *Garde d'Or*

Une sauce pour viande savoureusement festive

LA
BASE



ARCHIDUC PAR LITRE €5,67 | PAR PERSONNE €0,28

Ingrédients

200 g de champignons frais
40 ml de porto (ou madère)
1 l de **Knorr *Garde d'Or* Sauce Champignons**
150 ml de **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**

Préparation

1. Faites revenir les champignons émincés dans un peu de matière grasse.
2. Déglacez avec le porto et laissez refroidir brièvement.
3. Ajoutez la Knorr *Garde d'Or* Sauce Champignons sans morceaux et la Knorr Professional Demi-Glace Liquide. Ajoutez les champignons refroidis.



LA
BASE



SAUCE HACHÉE PAR LITRE €7,45 | PAR PERSONNE €0,37

Ingrédients

1 l de **Knorr *Garde d'Or* Sauce Tomate à la Provençale**
200 g de dés de jambon
50 g de câpres
15 g de persil ciselé
300 ml de **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.



STROGANOFF



SAUCE AUX CHANTERELLES PAR LITRE €9,10 | PAR PERSONNE €0,46

Ingrédients

250 g de chanterelles
1 l de **Knorr *Garde d'Or* Sauce Champignons**
100 ml de **Knorr Professional Jus de Poulet Liquide**
50 ml de vin jaune

Préparation

1. Faites revenir les chanterelles dans un peu de matière grasse.
2. Ajoutez la Knorr *Garde d'Or* Sauce Champignons sans morceaux et le Knorr Professional Jus de Poulet Liquide.
3. Portez à ébullition et déglacez au vin jaune.



Pour les plats de viande et de poisson



LA
BASE

PAR LITRE €5,30 | PAR PERSONNE €0,27

Ingrédients

1 l de **Knorr *Garde d'Or* Sauce Curry**
250 ml de lait de coco

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

THAI STYLE

+ 20 g de pâte de curry rouge

CURRY ORIENTALE

+ 40 g **Knorr Primerba Asian Pesto**



CURRY À LA FRANÇAISE

PAR LITRE €4,97 | PAR PERSONNE €0,25

Ingrédients

1 l de **Knorr *Garde d'Or* Sauce Curry**
250 g d'ananas en conserve
100 ml de sirop d'ananas en conserve

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.



LA
BASE

SAUCE AU POIVRE AU COGNAC



Sauces *Garde d'Or*

D'une béarnaise à une sauce ostendaise en un clin d'œil



DOUBLE POINTS!
COOK & SAVE
GOLDEN 11

LA BASE

NORMANDE



DUGLÉRÉ



CREVETTES

PAR LITRE | PAR PERSONNE
€ 8,82 | € 0,44

Ingrédients

1 l de **Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc**
20 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
100 g de crevettes grises épluchées
50 ml de sherry

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.



OSTENDAISE

PAR LITRE | PAR PERSONNE
€ 7,19 | € 0,36

Ingrédients

1 l de **Knorr Garde d'Or Sauce Vin Blanc**
20 g de **Knorr Primerba Fines Herbes**
200 g de champignons, cuits
250 g de chair de moules
100 g de crevettes grises épluchées

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

MOUSSELINE

PAR LITRE | PAR PERSONNE
€ 5,56 | € 0,28

Ingrédients

1 l de **Knorr Garde d'Or Sauce Hollandaise**
250 g de crème fouettée

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

DYONNAISE

+ 100 g de moutarde en grains



SAUCE MALTAISE



LA BASE



LA BASE

INGRÉDIENTS

1 l **Knorr Garde d'Or Béarnaise**

FOYOT

PAR LITRE | PAR PERSONNE
€ 6,07 | € 0,30

+ 100 ml **Knorr Professional Demi-Glace Liquide**

CHORON

PAR LITRE | PAR PERSONNE
€ 5,77 | € 0,29

+ 250 ml **Knorr Professional Napoletana Sauce Tomato**

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

SAUCE AURORE

PAR LITRE | PAR PERSONNE
€ 5,37 | € 0,27

Ingrédients

1 l de **Knorr Garde d'Or Sauce pour Poisson**
500 g de **Knorr Professional Napoletana Sauce Tomato**

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.



DIPLOMATE

PER LITER | PAR PERSONNE
€ 7,44 | € 0,37

Ingrédients

1 l de **Knorr Garde d'Or Sauce pour Poisson**
200 g de chair de homard (ou chair d'écrevisses)
15 g de pâte de truffes (ou 50 g de julienne de truffe)

Préparation

Mélangez tous les ingrédients.

LA BASE



SAUCE BÉARNAISE AU PICCALILLI

1 sauce de base déclinable en dizaines de préparations en un rien de temps. C'est toute la puissance de notre jus de poulet. Un pur classique de la cuisine française ou une version moderne agréablement revisitée : et vous —, que préparerez-vous en cette fin d'année ?

Sauces pour volaille



LA
BASE

KNORR PROFESSIONAL JUS DE POULET préparé à partir du meilleur poulet. Raffiné, puissant et indistinguable d'un jus de poulet fait maison. Base parfaite pour vos sauces et plats à base de volaille et de légumes. Ce jus se travaille parfaitement à chaud et à froid.

SAUCE AU FOIE GRAS PAR LITRE € 8,55 | PAR PERSONNE € 0,43

Ingrédients

- 1 l de **Knorr Professional Jus de Poulet Liquide**
- 20 g de **Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre**
- 300 ml de crème
- 120 g de terrine de foie gras d'oie ou de canard
- 120 ml de Pineau de Charentes
- 90 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**



Préparation

1. Portez le Knorr Professional Jus de Poulet Liquide, la Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre et la crème à ébullition.
2. Ajoutez le foie gras et le Pineau de Charentes et mixez la sauce.
3. Ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc en mélangeant et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.



Sauce fine champagne



Sauce italienne



Sauce aux raisins



Sauce au foie gras

SAUCE ITALIENNE PAR LITRE € 5,64 | PAR PERSONNE € 0,28

Ingrédients

- 150 ml de vin blanc
- 1 l de **Knorr Professional Jus de Poulet Liquide**
- 20 g de **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana**
- 400 g de **Knorr Professional Napoletana Sauce Tomates**
- 90 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**

Préparation

1. Portez le vin à ébullition.
2. Ajoutez le Knorr Professional Jus de Poulet Liquide, le Knorr Primerba Bouquet all'Italiana et le Knorr Professional Napoletana Sauce Tomates et portez à ébullition.
3. Ajoutez le Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc en mélangeant et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes.



SAUCE FINE CHAMPAGNE

Découvrez la sauce fine au champagne et bien d'autres sauces pour volaille et commencez à imaginer votre menu d'automne-hiver sur ufs.com. Scannez vite le code.



SAUCE AUX RAISINS PAR LITRE € 9,64 | PAR PERSONNE € 0,48

Ingrédients

- 2 boîtes de raisins au jus (425 g)
- 60 g de miel
- 40 ml de vinaigre d'estragon
- 500 ml de **Knorr Professional Jus de Poulet Liquide**
- 500 ml de **Knorr Professional Jus de Veau Lié**
- 10 g de **Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre**
- 90 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 10 g de **Knorr Primerba Estragon**
- 80 ml de vin de muscat

Préparation

1. Égouttez les raisins et réservez le sirop. Portez le sirop de raisins, le miel et le vinaigre d'estragon à ébullition.
2. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Ajoutez le Knorr Professional Jus de Poulet, le Knorr Professional Jus de Veau Lié et le Knorr Professional Purée d'Épices au Poivre et portez à ébullition.
3. Ajoutez les granulés de Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc en mélangeant et laissez mijoter à feu doux pendant 5 minutes. Terminez avec le Knorr Primerba Estragon et le vin de muscat.



Astuce rendement



N'oubliez pas que vos achats en grand format vous garantissent des prix plus avantageux. C'est par exemple le cas de notre Jus de Poulet Knorr Professional, la base idéale pour différentes sauces telles que la sauce à l'italienne, au raisin ou la sauce fine au champagne. Ces sauces sublimeront notamment le gibier à plumes durant les fêtes de fin d'année. Vous pourrez également les employer toute l'année dans vos plats de volaille.



Cook & Save?

Épargnez et remportez de chouettes ustensiles et autres cadeaux



Travaillez-vous en cuisine avec les marques d'Unilever Food Solutions telles que Knorr et Hellmann's ? En cuisinant, vous pouvez collecter des points. Facile, non ? Vous pouvez les utiliser pour économiser sur les petits et grands cadeaux de cuisine.



De quoi ai-je besoin ?

- 1 D'un **compte** sur ufs.com.
- 2 **Connectez-vous** en cliquant sur le bouton en haut à droite. Rendez-vous dans notre boutique en ligne. Et sélectionnez **votre grossiste**.
- 3 Il assurera le suivi de **votre commande**.



Que puis-je remporter ?

Échangez vos points contre des livres de cuisine, des ustensiles et du matériel de cuisine professionnel, mais aussi des packs d'animation et des accessoires d'Ofy.



Comment épargner mes points ?

1. Vous recevez **250 points** en cadeau de bienvenue.
2. Chaque **achat** réalisé sur notre boutique en ligne vous permet d'épargner des points. **1 € = 1 point**.
3. Vous pourrez **gagner des points supplémentaires** chaque jour en faisant tourner la roue de notre page Cook & Save.
4. Vous bénéficiez d'**actions Cook & Save** toute l'année.
5. Soyez également attentif aux emballages de vos produits Knorr : vous trouverez un code permettant d'accumuler encore plus de points sur de nombreux produits.

A partir d'octobre :
Nous doublons les points valables sur tous les produits Golden 11 de notre boutique en ligne !



Publicité locale sur Facebook



Envie de remporter une publicité Facebook **GRATUITE*** d'une valeur de **€450** afin de promouvoir une offre de votre établissement ? Nous pouvons vous aider.

Notre équipe marketing se chargera du design et de la conception complète de votre publicité, vous n'aurez **presque rien à faire**.



Quel est l'intérêt d'une publicité Facebook pour votre établissement ? On vous donne 3 bonnes raisons :

1. Vous attirez de nouveaux clients (potentiels) de votre région.
2. Vous atteignez plus facilement votre clientèle existante avec une nouvelle offre.
3. Vous augmentez le trafic sur votre site web et sur votre page Facebook.

Les résultats que vous pourrez attendre d'une campagne de publicité Facebook réussie :

- > 50 likes / > 10 réactions / > 5 partages
- RÉPONSES : **± 40.000**
- COUVERTURE PERSONNES : **± 20.000**
- CLICS : **± 3.500**

Une excellente manière de booster vos ventes !

Demandez votre publicité ici :



* Votre première publicité est gratuite. Satisfait ? Demandez votre prochaine publicité depuis notre programme d'épargne Cook & Save.

Marquez des points avec votre sélection



En achetant ces produits « les Golden 11 » vous obtiendrez le double de points Cook & Save !



Scannez le code QR code et découvrez plus d'infos.



DOUBLE POINTS!
24 > 48



Knorr 1-2-3
Mix pour Carbonnade



DOUBLE POINTS!
18 > 20



Knorr Professional
Demi-Glace



DOUBLE POINTS!
68 > 136



Knorr
Roux Blanc 10 kg



DOUBLE POINTS!
22 > 44



Knorr Professional Crème
de Champignons des Bois



DOUBLE POINTS!
136 > 272



Knorr Professional
Bouillon de Poule en
Poudre 10 kg



DOUBLE POINTS!
138 > 276



Knorr
Roux Brun 10 kg



DOUBLE POINTS!
6 > 12



Knorr Garde d'Or
Sauce Vin Blanc



DOUBLE POINTS!
129 > 258



Knorr Professional Bouillon
de Légumes en Pâte 10 kg



DOUBLE POINTS!
13 > 26



Knorr Professional
Napoletana Sauce Tomates



DOUBLE POINTS!
6 > 12



Knorr Garde d'Or
Sauce Curry



DOUBLE POINTS!
21 > 42



Knorr Primerba
Bouquet all'Italiana 700g



Notre nouveau processus de commande vous permet de commander beaucoup plus rapidement et facilement des produits en ligne. Scannez les produits que vous souhaitez commander, ajoutez-les à votre panier et passez commande. De quoi gagner du temps en cuisine ! Pour suivre les étapes et utiliser la nouvelle fonctionnalité, scannez ce code.





Les Knorr Professional Concentrés Liquides sont polyvalents et vous aident à enrichir n'importe quel plat.

Les **Knorr Professional Concentrés Liquides** vous offrent une grande flexibilité en cuisine. Lorsque vous préparez une base ou souhaitez une touche finale, vous pouvez en un tournemain ajouter une saveur naturelle.

- Lentement mijoté
- Sans additifs, conservateurs ou colorants
- Sans gluten ou lactose
- Base pour potages, ragoûts, marinades et assaisonnements
- Convient à des préparations chaudes et froides



 Découvrez toute notre gamme sur [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.