

## Caldos

<b>CALDO KNORR</b> LEGUMES (1,3 kg) Garantia de qualidade	<b>CALDO KNORR</b> COSTELA (1,3 kg) Garantia de qualidade
<b>CALDO KNORR</b> CARNE (1,3 kg) Garantia de qualidade	<b>CALDO KNORR</b> GALINHA (1,3 kg) Garantia de qualidade
<b>CALDO KNORR DELÍCIAS</b> DO MAR (1,3 kg) Garantia de qualidade	<b>CALDO KNORR</b> Rende 62 litros

## Produtos da Linha gourmet



## Bases e Molhos

<b>KNORR MOLHO INGLÊS</b> (1 litro) Tradicional sabor encorpado em diversas receitas.	<b>KNORR MOLHO DE PIMENTA VERMELHA</b> (1 litro) Suavemente picante na consistência certa.
<b>KNORR MOLHO SHOYU</b> (1 litro) Tradicional sabor oriental que completa suas receitas.	<b>MOLHO 4 QUEIJOS</b> (1,1 kg) Sabor apurado de queijo em menos tempo
<b>MOLHO ESCURO</b> DEMI-GLACE(1,1 kg) Eleito pelos chefs o molho imbatível. Rende 11 litros	<b>TOMATE TRITURADO</b> (3 kg) Consistência certa para cada molho. Dependendo do tipo de molho, rende até 4,8 kg Rende 33 litros

## Fundos e temperos

<b>TEMPERO PARA LEGUMES</b> (600 g)	<b>TEMPERO PARA AVES</b> (600 g)
Corn toque de manteiga.	Tempera 30 kg de legumes
<b>TEMPERO PARA CARNES</b> (600 g)	Dá cor e deixa suculento.
Tempera e amacia naturalmente.	Tempera 40 kg de carne
<b>FUNDO DE AVES</b> (850 g)	<b>MOLHO BRANCO</b>
Base para sopas e molhos em 3 minutos.	Pratos do mar a qualquer hora.
<b>FUMET DE PEIXE</b> (1 kg)	<b>BECHAMEL</b> (900 g)
Pratos do mar a qualquer hora.	Garante a textura profissional.
Rende 33 litros	Rende 9 litros

## Linha meu knorr

<b>MEU FEIJÃO</b> (1,1 kg)	<b>ALHO EM PÓ</b> (1,1 kg)
Máxima eficiência com a garantia do sabor caseiro.	Sabor natural de alho, sem pedaços.
Rende 22 kg de feijão cru	Rende 52 kg de preparo
<b>MEU ARROZ</b> (1,1 kg)	<b>LIMÃO EM PÓ</b> (800 g)
Seu arroz perfeito: sabor ca- seiro, branquinho e soltinho.	O sabor e a acidez do limão perfei- tos o ano todo.
Rende o equivalente a 160 limões	Rende 55 kg de arroz
<b>CEBOLA EM PÓ</b> (1,1 kg)	<b>PURÊ DE BATATAS</b> (800 g)
Sabor natural de cebola, sem pedaços.	Receita artesanal, pronto em 1 minuto.
Rende 52 kg de preparo	Rende 4 kg

## Extratos

<b>EXTRATO ELEFANTE</b> (1,1 kg)	<b>EXTRATO ELEFANTE</b> (4,08 kg)
Super rendimento	Super rendimento
<b>EXTRATO ELEFANTE</b> (850 g)	<b>TEMPERO VINHA D'ALHOS</b> (1,5 kg)
Super rendimento	10 ervas e especiarias balanceadas

## Preparos

<b>CREME DE CEBOLA</b> (850 g)	<b>KNORR À MILANESA</b> (800 g)
Sabor para diversas receitas.	Preparos dourados e sequinhos sempre. Absorve menos óleo, econômico e saudável.
Rende 11 litros	Rende 54 filés de 110 g
<b>KNORR À DORÉ</b> (700 g)	<b>PURÊ DE BATATAS</b> (800 g)
Preparos crocantes e sequinhos sempre. Absorve menos óleo, econômico e saudável.	Receita artesanal, pronto em 1 minuto.
Empana 47 filés de 110 g	Rende 4 kg

## Sobre a Knorr

Alta qualidade foi a nossa filosofia desde o início.

Nossa história começa em 1838, quando Carl Heinrich Knorr abriu uma fábrica em Heilbronn, na Alemanha, para fornecer chicória para a indústria do café.

Ele começou a fazer experimentos com ressecamento de vegetais e temperos, para preservar sua nutrição e seu sabor; levando ao lançamento das primeiras sopas secas da Knorr pela Europa Continental em 1873.

Esse progresso levou a uma corrente de avanços. Do lançamento das nutritivas sopas de ervilha, 'Erbswurst', em 1889, até o pioneirismo da mistura de molho europeu da Knorr em 1908, a criatividade e a inovação sempre estiveram no centro de tudo o que nossos Chefs faziam.



## Knorr e Unilever

A Unilever Food Solutions é a divisão da Unilever criada para desenvolver produtos e serviços direcionados ao mercado de alimentação fora do lar. Através de ingredientes profissionais, conhecimento gastronômico e de negócios, nós oferecemos a inspiração necessária para manter sua casa cheia e seu negócio rentável.

Com os produtos e serviços Unilever Food Solutions, você terá inspiração todo dia para criar receitas cada vez melhores e manter seus clientes satisfeitos e voltando ao seu estabelecimento sempre.

