



KNORR® PROFESSIONAL BOUILLONOK

ÁLLANDÓ MINŐSÉG, INTENZÍVÍZ.
VÁLASSZA AZ ÖN IGÉNYEINEK MEGFELELŐ TERMÉKET!



Unilever
Food
Solutions

Támogatás. Inspiráció. Fejlődés.

A KNORR® PROFESSIONAL TERMÉKEK ÁLLANDÓ MINŐSÉGET ÉS INTENZÍV ÍZT BIZTOSÍTANAK...

A legjobb ételek készítése mindig az alapoknál kezdődik, ezért fontos a megfelelő alapanyag választás. Az alapanyagok minősége változó, így a Knorr levasalapok segíthetnek az étel harmonikus és karakteres ízének kialakításában. Széleskörű termékportfóliónk minden igényt kielégít, állandó minőséget és gazdag ízt biztosítva az elkészített ételeknek.

Töltse ki tesztünket, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő bouillont:

<https://www.unileverfoodsolutions.hu/sef-inspiraciok/knorr-professional-bouillon-termek>

BOUILLON TERMÉKPORTFÓLIÓNK MINDEN IGÉNYT KIELÉGÍT

- ✓ Segít az allergénmentes ételkészítésben
- ✓ Kiemeli az alapanyagok ízét
- ✓ Sokoldalú felhasználási lehetőséget biztosít
- ✓ Gazdag ízt ad az ételeknek
- ✓ Többféle ízesítésben elérhetőek a termékek
- ✓ Egyszerűen használható



Fedezze fel a KNORR Professional bouillonok sokoldalú felhasználási lehetőségét

ALAPLÉ



MÁRTÁS



RIZOTTÓ



RAGU



LEVES



PÁC

KNORR BOUILLON PORTFÓLIÓ



**Knorr Paszta
bouillon**

- Karakteres ízt ad az ételeknek
- Sokoldalú felhasználási lehetőségek
- Glutén- és laktózmentes



**Knorr Folyékony
alap**

- Kiemeli az alapanyag ízét mesterséges ízfokozó és mesterséges színezék nélkül
- Koncentrált formula magas hozammal
- Sokoldalú felhasználási lehetőség: leves, alaplé, pácolás, mártás, ragu



**Knorr Klasszikus
bouillon**

- Intenzív íz nagy adagszám esetén is
- Koncentrált formula magas hozammal
- Sokoldalú felhasználási lehetőség: levesek, mártások, szószok, főzelékek
- 3-3,5 kg és 15-16,5 kg kiserelésben is kapható



**Knorr Magyaros
levesalap**

- Autentikus ízvilág
- Széleskörű felhasználási lehetőségek
- Egyszerű használat
- Könnyen oldódik



**Knorr Sószegegy
levesalap**

- Ízletes és változatos ételek alacsonyabb sótartalommal
- Segít a napi sóbevitel kontrollálásában
- Könnyen feloldódik



**Knorr
Allergénmentes
bouillon**

- Glutén- és laktózmentes
- Hozzáadott ízfokozóktól, mesterséges színezékektől és tartósítószerektől mentes
- Koncentrált formula magas hozammal
- Beilleszthető az EMMI közétkeztetési rendeletének megfelelő étrendbe

TERMÉKINFORMÁCIÓK: PASZTA BOUILLON

- ✓ Sokoldalú felhasználási lehetőségek
- ✓ Könnyen adagolható
- ✓ Karakteres ízt ad az ételeknek
- ✓ Glutén- és laktózmentes



Terméknév	Kiszerezés	Adagolás	Hozam	Felhasználási javaslat	Vegán	Termékinformáció
KNORR Tyúkhúsleves alap paszta	6 x 1 kg	20 g/l	50 liter	Tegyen 1 liter forrásban lévő vízbe 20 g pasztát, forralja fel és főzze 1 percig.		
KNORR Marhahúsleves alap paszta		22 g/l	45,5 liter	Tegyen 1 liter forrásban lévő vízbe 22 g pasztát, forralja fel és főzze 1 percig.		

FEDEZZE FEL A KNORR PROFESSIONAL PASZTA BOUILLONOK SOKOLDALÚ FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT



FŐZÉS



PÁROLÁS



PÁCOLÁS



ALAPLÉ

TERMÉKINFORMÁCIÓK: FOLYÉKONY ALAP

- ✓ Kiemeli az alapanyag ízét
- ✓ Sokoldalú felhasználási lehetőségek :
leves, alaplé, pácolás, mártás, ragu
- ✓ Mesterséges ízfokozó és mesterséges
színezék nélkül
- ✓ Egyszerű használat



Terméknév	Kiszerezés	Adagolás	Hozam	Felhasználási javaslat	Vegán	Termékinformáció
KNORR Folyékony Marha Alap	6 x 1 liter	30 g/l	33 liter	Tegyen 30 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez vagy használja ízlés szerint. Használat előtt felrázandó!		
KNORR Folyékony Szárnyas Alap					✓	
KNORR Folyékony Zöldség Alap						

FEDEZZE FEL A KNORR PROFESSIONAL
FOLYÉKONY ALAPOK SOKOLDALÚ
FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT



TERMÉKINFORMÁCIÓK: KLASSZIKUS BOUILLON

- ✓ Intenzív íz nagy adagszám esetén is
- ✓ Koncentrált formula magas hozammal
- ✓ Könnyen feloldódik
- ✓ Sokoldalú felhasználási lehetőség: levesek, mártások, szószok, főzelékek



Terméknév	Kíszerelés	Adagolás	Hozam	Felhasználási javaslat	Vegán	Termékinformáció
KNORR Tyúkhúsleves alap	1 x 3,5 kg	15 g/l	233 liter	Tegyen 15 g porkeveréket 1 liter forrásban lévő vízbe és újraforrástól számítva főzze 1 percig.		
	1 x 16,5 kg		1100 liter			
KNORR Marhahúsleves alap	1 x 3,5 kg		233 liter			
	1 x 16,5 kg		1100 liter			
KNORR Csontleves alap	1 x 3 kg	22 g/l	136 liter	Tegyen 22 g porkeveréket 1 liter forrásban lévő vízbe és újraforrástól számítva főzze 1 percig.		
	1 x 15 kg		682 liter			
KNORR Zöldségleves alap	1 kg	18 g/l	56 liter	Tegyen 18 g levesalapot 1 liter forrásban lévő vízbe, majd lassú tűzön időnként megkeverve főzze 2 percig.	✓	

FEDEZZE FEL A KNORR PROFESSIONAL
KLASSZIKUS BOUILLONOK SOKOLDALÚ
FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT



ÍZESÍTÉS



PÁROLÁS



FŐZÉS



SÜTÉS



PÁCOLÁS



ALAPLÉ



FÜSZEREZÉS

TERMÉKINFORMÁCIÓK: MAGYAROS LEVESALAPOK

- ✓ Autentikus ízvilág
- ✓ Széleskörű felhasználási lehetőségek
- ✓ Egyszerű használat
- ✓ Könnyen oldódik



Terméknév	Kiszerezés	Adagolás	Hozam	Felhasználási javaslat	Vegán	Termékinformáció
KNORR Gulyásleves alap	1 x 3 kg	40 g/l	75 liter	Tegyén 40 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez és 2 percig főzze.		
KNORR Alapíz füstölthúsos ételekhez	6 x 1 kg	20 g/l	50 liter	Tegyén 20 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez és 2 percig főzze.		
KNORR Halászlé alap	6 x 0,65 kg	50 g/l	20 liter	Tegyén 50 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez és 2-3 percig főzze.		

FEDEZZE FEL A KNORR PROFESSIONAL
MAGYAROS LEVESALAPOK SOKOLDALÚ
FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT



ÍZESÍTÉS

FŐZÉS

SÜTÉS

PÁCOLÁS

ALAPLÉ

FŰSZEREZÉS

TERMÉKINFORMÁCIÓK: SÓSZEGÉNY LEVESALAPOK

- ✓ Ízletes és változatos ételek alacsonyabb sótartalommal
- ✓ Segít a napi sóbevitel kontrollálásában
- ✓ Sokoldalú felhasználási lehetőséget biztosít
- ✓ Könnyen feloldódik



Terméknév	Kiszereelés	Adagolás	Hozam	Felhasználási javaslat	Vegán	Termékinformáció
KNORR Marhahúsleves alap - sószegény	1 x 3 kg	7 g/l	429 liter	Tegyén 7 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez és főzze 2 percig.		
KNORR Tyúkhúsleves alap - sószegény		12 g/l	250 liter	Tegyén 12 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez és főzze 2 percig.		
KNORR Csontleves alap - sószegény	6 x 1 kg	10 g/l	100 liter	Tegyén 20 g alapot 1 liter forrásban lévő vízhez és főzze 2 percig.		
KNORR Füstölt alap hozzáadott só nélkül						

FEDEZZE FEL A KNORR PROFESSIONAL
SÓSZEGÉNY LEVESALAPOK SOKOLDALÚ
FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT



TERMÉKINFORMÁCIÓK: ALLERGÉNMENTES BOUILLON

- ✓ Glutén- és laktózmentes
- ✓ Hozzáadott ízfokozóktól, mesterséges színezékektől és tartósítószerektől mentes
- ✓ Koncentrált formula magas hozammal
- ✓ Beilleszthető az EMMI közétkeztetési rendeletnek megfelelő étrendbe



Terméknév	Kíszerelés	Adagolás	Hozam	Felhasználási javaslat	Vegán	Termékinformáció
KNORR Tyúkhúsleves Alap-Allergénmentes	1 x 3 kg	10 g/l	300 liter	Forraljon fel 1 liter vizet, adjon hozzá 10 g alapot és gyakori kevergetés mellett főzze 2 percig.	✓	
KNORR Zöldségleves Alap-Allergénmentes			100 liter			
KNORR Marhahúsleves alap-Allergénmentes	6 x 1 kg	100 liter				

FEDEZZE FEL A KNORR PROFESSIONAL ALLERGÉNMENTES BOUILLONOK SOKOLDALÚ FELHASZNÁLÁSI LEHETŐSÉGEIT



FŐZÉS



ÍZESÍTÉS



ALAPLÉ



PÁROLÁS

FENNTARTHATÓSÁG

MIT TESZÜNK KÖRNYEZETÜNKÉRT?

A jelenlegi csomagolóanyagaink nagy része újrahasznosítható.

 műanyagból és újrahasznosított kartonból készülnek.

Hosszú eltarthatóság

Csomagolásaink újra felhasználhatóak

Minden csomagolásunknak van már egyértelmű újrahasznosítási utasítása

<https://www.unileverfoodsolutions.hu/please-recycle.html>

TÖBBSZÖR
FELHASZNÁLHATÓ



vagy

ÚJRA-
HASZNOSÍTHATÓ



vagy

ELDOBHATÓ



Hasznosítsd újra!

A mezőgazdasági alapanyagok jelentős része fenntartható forrásból származik.

A fenntartható forrásból származó zöldségek és fűszerek megtalálhatóak a termékek csomagolásain.

TÖREKVÉSEINK 2025-RE:



- ✓ Nem használunk egyszer hasznosítható műanyagot
- ✓ 100%-ban újrahasznosított, újrafelhasználható vagy komposztálható műanyagot használunk a csomagolásoknál
- ✓ Többet gyűjtünk és dolgozunk fel mint amit eladunk

ELJÖTT A VÁLTOZATOSSÁG IDEJE



Globálisan az étkezésre alkalmas élelmiszerek igen szűk rétegét használjuk. Táplálunk 75%-a csupán 5 féle állati és 12 féle növényi alapanyagból áll. Ennek eredményeképp sokkal nagyobb ütemben használjuk fel a föld természeti erőforrásait, mint amilyen gyorsan a természet

képes regenerálódni. Ez az egységesség negatív hatással mind saját, mind a bolygónk egészségére. A túlművelt termőföldeken termesztett alapanyagok lecserélése változatos alapanyagokra elősegíti a változatos táplálkozást és a fenntarthatóbb jövőt.

Fedezze fel a jövő 50 élelmiszerét!
<https://www.unileverfoodsolutions.hu/sef-inspiraciok/a-jovo-50-elelmiszere.html>

FUTURE
50
FOODS

VÁLASSZA AZ ÖN IGÉNYEINEK MEGFELELŐ TERMÉKET!

Néha nehéz eldönteni, melyik bouillon használata a legmegfelelőbb. Töltse ki tesztünket, hogy megtalálja az Önnek leginkább megfelelő bouillont. A tesztünket itt találja:



<https://www.unileverfoodsolutions.hu/sef-inspiraciok/knorr-professional-bouillon-termek/knorr-professional-bouillon-valaszto>

Receptoteletekért keresse fel weboldalunkat:

<https://www.unileverfoodsolutions.hu/receptek.html>



FÜSTÖLT BORJÚSZŰZ



CURRYS KUKORICA-KRÉMLEVES



ALFÖLDI GULYÁSLEVES



SPÁRGA ESZENCIA SZÁRNYAS GALUSKÁVAL



ROZMARINGOS CSIRKEGULEVES



ZÖLDBORSÓLEVES CSIRKEGOMBÓCCAL





KAPCSOLAT

A termékkel és vásárlási lehetőségekkel kapcsolatban érdeklődjön Gasztronómiai szaktanácsadóinknál.

<https://www.unileverfoodsolutions.hu/kapcsolat/ertekesitesi-csapatunk.html>

Bővebb információért látogasson el oldalunkra:

<https://www.unileverfoodsolutions.hu/sef-inspiraciok/knorr-professional-bouillon-termekek>

ÁLLANDÓ MINŐSÉG, INTENZÍVÍZ.
VÁLASSZA AZ ÖN IGÉNYEINEK MEGFELELŐ TERMÉKET!



Unilever
Food
Solutions

Támogatás. Inspiráció. Fejlődés.