

SINCE 1838
Knorr
PROFESSIONAL

AUTENTIKUS ÍZEK TERMÉSZETESEN

INTENZÍV FŰSZER AROMA SZÁRMAZÁSI HELYÉNEK KÖSZÖNHETŐEN



A TRADICIONÁLIS KÖRÜLMÉNYEK KÖZT TERMESZTETT KNORR FŰSZEREK
VALÓDI, TERMÉSZETES ÍZÉLMÉNYT BIZTOSÍTANAK KONYHÁJÁN



EGY CSIPETNYI
TERMÉSZETESSÉG



Minden fogáshoz, elkészítési módszerhez



Fűszerek és fűszernövények széles választéka



Állandó minőség és ivizlág



100% természetes összetevőjű fűszerkeverékek



Visszazárható csomagolás biztosítja a frissességet



Mono fűszereink a legoptimálisabb feltételeket teremtő országokban termettek



KNORR FŰSZEREK



KNORR FŰSZERKEVERÉKEK



Napi szinten különböző fűszernövényeket és fűszerkeverékeket használok, mert fontos, hogy megfelelő ízt, illatot biztosítsak ételeimnek.

Garantáltan intenzív ízek, természetes összetevőkkel.



*A termék várhatóan 2019 novemberétől érhető el



KNORR ENYHÉN CSÍPŐS FÜSZERPAPRIKA ŐRLEMÉNY SPANYOLORSZÁGBÓL

A paprika nem csak hazánkban kiemelt jelentőségű fűszer, mivel Spanyolország nemzeti fűszere is, így nem meglepő, hogy majdnem minden ételhez tesznek egy kis paprikát. Nemzeti kincsként megbecsült termőhelyei a Guadalenin folyó lapos völgye és La Vera völgye. A mediterrán éghajlat, esőzések és a forróság elősegíti a paprika megfelelő érlelését. A csípős paprika chili paprikából készül, enyhén fűszeres ízt biztosít. Sokoldalúan felhasználható levesekhez, ragus ételekhez.



Származási hely Spanyolország	Mihez ajánljuk Gulyásleves	20×220 g
---	-----------------------------------	-----------------



KNORR ŐRÖLT FÜSZERKÖMÉNY INDIÁBÓL

A köményt erőteljes, édeskes-kesernyős, földes-füstös íz jellemzi. A legjobb római kömény az indiai Gujarat és Rajasthan tartományokból származik. Indiai, Közel-Keleti és mexikói ételekhez egyaránt ajánlott. A Magyarországon is népszerű chilis babnak remek kiegészítő fűszere.



Származási hely India	Mihez ajánljuk Chilis bab	20×220 g
---------------------------------	----------------------------------	-----------------



KNORR ROZMARING MAROKKÓBÓL

A rozmaringnak keserű és intenzív íze van, ezért óvatosan kell használni. Leginkább bárányhoz, erős levesekhez és pörköltökhöz ajánljuk. Zöldségekhez, valamint steakhez és sült burgonyához is kiváló. Marokkóban a rozmaring az északi Atlasz-hegység domboldalain és fennsíkjaiban, az illatos atlasz cédrus zónája alatt nő. Az éghajlat, a talaj és a napsütés különböző kemotípusokat, iz és illat profilkat eredményez. A marokkói rozmaring nagyra becsült termelőhelyről származó fűszer, éppen ezért maga a termőföld teszi különlegessé és rendhagyóvá.



Származási hely Marokkó	Mihez ajánljuk Héjában sült burgonya	20×130 g
-----------------------------------	---	-----------------



KNORR KAKUKKFŰ LENGYELORSZÁGBÓL

A kakukkfű jól ismert intenzív és édes ízéről. A Lengyelországból származó szárított, morzsolt kakukkfű kiváló minőségére utal, hogy a franciaországi „Herbes de Provence” fűszerkeverékekben is többnyire lengyel kakukkfű található és a Franciaországban kapható kakukkfűvek közel 90%-át lengyel termelők állítják elő. A kakukkfű olyan ökológiailag is a legtisztábbnak számító régiókból származik, mint a Kujávia-Pomerániai vajdaság északon, vagy a termelés nagy részét adó Lublini vajdaság. Széles körben használatos, legyen szó hús- és zöldségfélékről, friss zöldségsalátákról, különböző mártásokról és levesekről.



Származási hely Lengyelország	Mihez ajánljuk Sült csirke	20×80 g
---	-----------------------------------	----------------

Mesterséges színezéket nem tartalmaz	Tartósítószeret nem tartalmaz	Hozzáadott nátrium-glutám nélkül
--------------------------------------	-------------------------------	----------------------------------



KNORR ŐRÖLT FEKETE BORS VIETNÁMBÓL

A fekete bors szerte a világon a fűszerek fűszere. A vietnami nedves éghajlat alatt, 2 éven át tartó érlelés kiváló ízélményt eredményez. A fekete borsnak egyszerre van erős, fűszeres íze. A legnagyobb termelők élvonalába felsorakozott Vietnam legkitűnőbb ültetvényei a Thai-öbölben található, paradicsomi szépségű Phú Quóc szigeten találhatók, ahol az éves átlaghőmérséklet 27°C. Az őrölt fekete borsot általában levesekhez és pörköltökhöz használjuk, de töltelékekhez, húsokhoz is kiváló. A fekete bors legnagyobb titka az, hogy mindent erősebbé és intenzívebbé tesz.



Származási hely Vietnám	Mihez ajánljuk Marha tatár	6×500 g
-----------------------------------	-----------------------------------	----------------

KNORR EGÉSZ FEKETE BORS VIETNÁMBÓL

A fekete bors tökéletes fekete színét annak köszönheti, hogy a betakarítása január és június eleje között zajlik, ezután a szárításra kerül sor, amire a vietnami éghajlat kedvezően hat. A fekete borsszemek a húsoknak, szöszoknak kiváló ízt adnak.



Származási hely Vietnám	Mihez ajánljuk Grillezett marhaszelet	6×500 g
-----------------------------------	--	----------------

KNORR OREGÁNÓ TÖRÖKORSZÁGBÓL

Az oregánónak erős és kifejező íze van, mivel Törökországban kedvező éghajlaton, megfelelő csapadékmennyiség mellett nő. Amíg a görög oregánó leginkább sós és földes, az olasz enyhébb, a török inkább csípős, édes, fűszeres és lágy, ami számos ételhez a legideálisabb. Szinte minden zöldséghez ajánljuk, különösen a lédús paradicsomhoz és a húsmártásokhoz. Az oregánó a mediterrán ételek ízét jobban felerősíti.



Származási hely Törökország	Mihez ajánljuk Pizza	6×150 g
---------------------------------------	-----------------------------	----------------

KNORR MAJORANNA EGYIPTOMBÓL

A majoranna tele van édes aromával. Napjainkban éppen a Théba városának is otthont adó Felső-Egyiptomban termelik, napon szárítják nagy mennyiségben. A magyar konyhában is népszerű, illatos, fűszeres, édeskes ízt kölcsönöz. Tökéletesen alkalmas húskételekre, darált húsrá, belsőségekre. Használhatjuk levesekhez, mártásokhoz, zöldség ételekhez.



Származási hely Egyiptom	Mihez ajánljuk Magyaros fogások, belsőségek	6×150 g
------------------------------------	--	----------------

Mesterséges színezéket nem tartalmaz	Tartósítószeret nem tartalmaz	Hozzáadott nátrium-glutám nélkül
--------------------------------------	-------------------------------	----------------------------------



KNORR SÜLTCSIRKE FÜSZERKEVERÉK 100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A klasszikus fűszerek, mint a paprika, fokhagyma és a csípős paprika összesége korianderrel, ánizzsal és fahéjjal gazdagítva egy egyedülálló fűszerkeverékben. Bármilyen szárnyas étel ízet különlegessé teszi.



16 g / 1 kg hús	Mihez ajánljuk Sült csirkecomb	350 g
------------------------	---------------------------------------	--------------



KNORR SERTÉSSÜLT FÜSZERKEVERÉK 100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A hagyományos hús ízt hagymával, fokhagymával és cayenne borssal, keleti köményekkel gazdagítottuk, még intenzívebb íz érdekében. Ez a fűszerkeverék valódi ízélményt biztosít sülték, raguk, egytálételek számára.



19 g / 1 kg hús	Mihez ajánljuk Roston sült sertéstárja	350 g
------------------------	---	--------------



KNORR FÜSZERKEVERÉK HALAKHOZ 100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A fűszerkeverék kiegyensúlyozott keveréke az őrölt mustárnak, a frissítő bazsalikomnak, a klasszikus rozmarynnak és a fokhagymának, valamint a kurkumának. Különleges ízt ad a halas ételeknek.



17 g / 1 kg hús	Mihez ajánljuk Lazac	250 g
------------------------	-----------------------------	--------------



KNORR GYROS FÜSZERKEVERÉK 100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

A grillezett ételek autentikus íze nemcsak a hús minőségétől függ, hanem a megfelelően kiválasztott fűszerektől is. A Knorr megalkotta a frissen őrölt bors, a fűszeres mustár, a finom fokhagyma és a klasszikus kakukkfű fűszerkeverékét, a maximális ízélmény érdekében.



15 g / 1 kg hús	Mihez ajánljuk Gyros	250 g
------------------------	-----------------------------	--------------



KNORR SÜLTOLDALÁS FÜSZERKEVERÉK 100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

Ez a fűszerkeverék finom fokhagymát, édes paprikát, fűszeres köményt és frissítő fűszernövényeket tartalmaz, hogy állandó, intenzív ízt adjon kedvenc ételének.



18 g / 1 kg hús	Mihez ajánljuk Sültoldalás	250 g
------------------------	-----------------------------------	--------------

Tudj meg többet az [ufs.com](https://www.ufs.com) oldalon

