



SINCE 1838
Knorr
PROFESSIONAL



KNORR FŰSZEREK ÉS FŰSZERKEVERÉKEK

Hűségpromóció 2019–2020



Unilever
Food
Solutions

PONTGYŰJTŐ PROMÓCIÓ

Vásárolja meg az Unilever Food Solutions üzletágának fűszereit és fűszerkeverékeit a promócióban résztvevő nagykereskedőktől 2019. szeptember 2. és 2020. május 31. között, gyűjtse a pontokat és váltsa be azokat a jelen promóciós füzetben található ajándékokra.

A pontértékeket az Unilever Magyarország Kft. a promócióban résztvevő nagykereskedőktől kapott forgalmi adatok alapján méri. A promóciós időszakban leadott rendelések mennyiségei összeadódnak. Az aktuális pontértékekről az Unilever Food Solutions gasztronómiai szaktanácsadóin keresztül is érdeklődhet. A pontbeváltás a pontgyűjtő füzet utolsó, AJÁNDÉKBEVÁLTÓ oldalának kitöltésével és postai úton az alábbi címre és jelgével történő elküldéssel lehetséges:

Unilever FS üzletág „Knorr Fűszerek” 1138 Budapest, Váci út 121–127 D.

A promóciós termékek tényleges megvásárlását a Szervező ellenőrizheti, a számlát és a szállítólevelet ezért őrizze meg!

A promócióban résztvevő termékek	kiszerezés	pontérték
KNORR Fűszerkeverékek 100% természetes összetevőkkel		
KNORR Sertéssült fűszerkeverék	350 g	2
KNORR Sültoldalal fűszerkeverék	250 g	2
KNORR Fűszerkeverék halakhoz	250 g	2
KNORR Sültcsirke fűszerkeverék	350 g	2
KNORR Gyros fűszerkeverék	250 g	2
KNORR Mono Fűszerek		
KNORR Őrölt Fekete Bors*	500 g	5
KNORR Egész Feketebors*	500 g	5
KNORR Majoranna*	150 g	3
KNORR Oregánó*	150 g	3
KNORR Enyhén csípős fűszerpaprika	220 g	1
KNORR Rozmaring	130 g	1
KNORR Kakukkfű	80 g	2
KNORR Őrölt Fűszerkömény	220 g	2

A promócióban résztvevő nagykereskedők:

Abaújtej Közös Vállalat, Agria Drink Kft., Baromfiudvar 2002 Kft., Békás Nagykereskedelmi Kft., Busa Kft., Chef Market Zrt., Dél-Gasztró Kft., Ekmann Gasztró Kft., Gasztró Miskolc Kft., Gasztró Prémium Kft., Gasztró Terni Kft., Halker Kft., Halker Mirelit Depo Kft., Hajdú Coop Kft., Helit Kereskedelmi Kft., Hírös Defend Kft., Jégtrade Kft., Sopron, Iker és Társa Kft., Kajári Bt., Kedvenc Kereskedőház Zrt., Kispatak 2000 Kft., Konzeg Kft., Gasztró Kopasz, MARY-KER Kft., Maus Kft., Meal-Trade Kft., Oligo 2000 Kft., Oziaris Kft., SEM-KER Kereskedelmi Kft., Sió-Friss Kft., Siómente Kereskedőház Zrt., Sváb-Gasztró Kft., Szőke és Társai Kft., TA-TE Kft., Z+D Nagykereskedelmi és Diszkont Kft.

*A termék várhatóan 2019 novemberétől érhető el

Részletes játékszabályzat: www.ufs.com



KNORR SÜLTCSIRKE FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

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



16 g / 1 kg hús



Sült csirkecomb

350 g



KNORR SERTÉSSÜLT FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

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



19 g / 1 kg hús



Roston sült sertéstarja

350 g



KNORR FŰSZERKEVERÉK HALAKHOZ

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

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



17 g / 1 kg hús



Lazac

250 g



KNORR GYROS FŰSZERKEVERÉK

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 ízlélmény érdekében.



15 g / 1 kg hús



Gyros

250 g



KNORR SÜLTOLDALAL FŰSZERKEVERÉK

100% TERMÉSZETES ÖSSZETEVŐK

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



18 g / 1 kg hús



Sültoldalal

250 g



KNORR ENYHÉN CSÍPÓS FÚSZERPAPRIKA ÖRLEMÉNY 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 Guadalentin 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



Gulyásleves

20x220 g



KNORR ÖRÖLT FÚSZERKÖMÉNY INDIÁBÓL



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



Származási hely
India



Chilis bab

20x220 g



KNORR ROZMARING MAROKKÓBÓL



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



Származási hely
Marokkó



Héjában sült burgonya

20x130 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



Sült csirke

20x80 g



KNORR ÖRÖLT FEKETE BORS VIETNÁMBÓL



A fekete bors szerzte 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 Quốc szigeten található, ahol az éves átlaghőmérséklet 27°C. Az örölt 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



Marha tatár

6x500 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, szósoknak kiváló ízt adnak.



Származási hely
Vietnám



Grillezett marhaszelet

6x500 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



Pizza

6x150 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 húselekre, darált húsról, belsőségekre. Használhatjuk levesekhez, mártásokhoz, zöldség ételekhez.



Származási hely
Egyiptom



Magyaros fogások, belsőségek

6x150 g

Tefal Optimo mini sütő

- Teljesítmény 1600 W
- Űrtartalom 33 l
- Méret 53,6 cm x 33,4 cm x 37,7 cm (szélesség x magasság x mélység)
- 6 ételkészítési mód: forrólevegős, sütő, grill, péksütemény, vízfürdő és felolvasztási funkció

500
pont



Tefal Multi Moulinette aprító

- Teljesítmény 500 W
- Aprítóedény mérete: 500 ml
- Két állítható fokozat

250
pont



500
pont



Tefal Ingenio Chef edényszett

- Két serpenyő 22 és 28 cm átmérővel
- Két edény 16 és 18 cm átmérővel
- Szilikonfedő és lecsatolható nyél
- Tapadásmentes felület
- Minden főzőfelületen használható

Tefal Element vízforraló

- Teljesítmény 2400 W
- Űrtartalom 1,7 liter
- Műanyag burkolat

120
pont



Tefal Luminens palacsintasütő

- Átmérő 25 cm
- Tapadásmentes belső felület
- Minden főzőfelületen használható

100
pont





35
pont

Tefal Comfort konyhakés

- Penge hossza 15 cm
- Anyaga rozsdamentes acél
- Kiváló darabolásra, szeletelésre

Tefal On the Go turmixgép

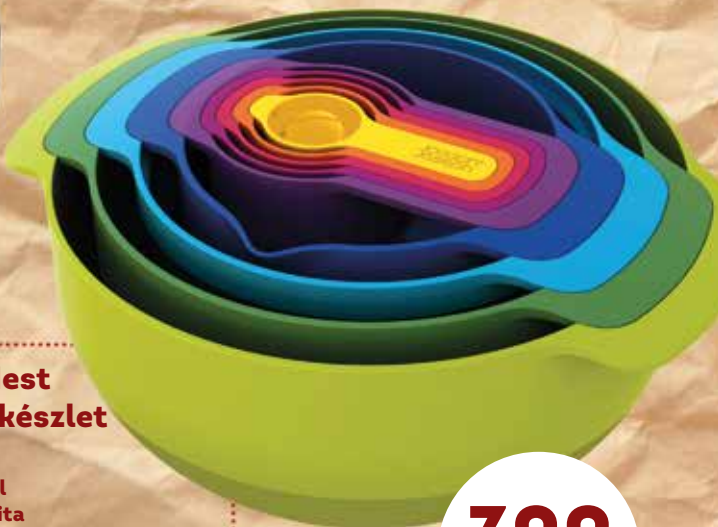
- Ideális smoothiek készítésére
- 0,7 literes műanyag keverőtartály akasztófülletel
- Teljesítmény 300 W
- Mosogatógépben mosható

200
pont

JosephJoseph Nest 9 Plus keverőtálkészlet

- 5 mérőpohár
- 1 kicsi keverőtál csőrrel
- 1 rozsdamentes acél szita
- 1 tésztaszűrő
- 1 nagy csúszásmentes keverőtál
- Minden darab mosogatógépben mosható

300
pont



400
pont

Tefal Filtra PRO Prémium olajsütő

- Teljesítmény 2400 W
- Sütőkapacitás 1,2 kg
- Olajkapacitás 3 l
- Szabadalmaztatott Filtra PRO szűrőháló

Gorenje Vákuumos fóliahegesztő

- Teljesítmény 120 W
- Maximális vákuumozási teljesítmény 750 mbar
- Zárópecsét hossza: 300 mm
- Mérete (Sz * Ma * Mé): 38 * 5,9 * 15,2 cm
- Csomagolási méretek: 38,5 * 21 * 7,5 cm

350
pont



500
pont

Tefal Elementary edénykészlet

- 10 részes edényszett
- Méretek: 16, 18, 20, 22 és 24 cm átmérő
- Anyaga rozsdamentes acél
- Minden főzőfelületen használható





50
pont

Tefal Bienvenue konyhai eszközkészlet

- 5 darabos készlet: ferde forgatólapát, palacsintaforgató lapát, kanál, merőkanál, hosszú forgatólapát
- Tapadásmentes bevonat
- Hőálló 220°C-ig
- Mosogatógépben mosható



Tefal COOK'CLEAN grill serpenyő

- Mérete 26 x 26 cm
- Tapadásmentes belső felület
- Thermo spot hőindikátor

120
pont

Tefal Optiss konyhamérleg

- Digitális LCD-kijelző
- 5kg kapacitás
- 1g mérési pontosság



100
pont



Tefal Comfort konyhai olló

- Hossza 21 cm
- Anyaga rozsdamentes acél
- Mosogatógépben mosható

35
pont

Tefal EasyGrip tepsi

- Mérete 24 x 35 cm
- Anyaga: szénacél
- Tapadásmentes bevonat

50
pont



Ajándék-igénylő lap



Intézmény/Cég neve:

Intézmény/Cég címe:

Kontakt név:

Telefonszám:

E-mail cím:

Választott ajándékok:

Unilever képviselő/nagykereskedő neve:

A Játékos a Játékban való részvétellel önkéntes hozzájárulását adja ahhoz, hogy a jelen Részvételi- és Játékszabállyal bekért, a Játék során általa megadott személyes adatai a Szervező adatbázisába kerüljenek és azokat a Szervező a Játék lebonyolítása céljából minden további ellenszolgáltatás nélkül felhasználhassa. Az adatok kezelője a Szervező Unilever Magyarország Kft., aki az adatokat a természetes személyeknek a személyes adatok kezelése tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról szóló 2016/679/EU rendelet (GDPR), valamint a további vonatkozó jogszabályok rendelkezései szerint kezeli. Az adatkezelés jogalapja a Játékos önkéntes hozzájárulása (GDPR 6. cikk (1) bek. a) pont). A Szervező az adatokat addig kezeli, ameddig azokra a Játék lebonyolítása céljából, illetve adózási célból – vagy esetleges más jogszabályi kötelezettség miatt – szükség van.

Az a Játékos, aki nem kívánja, hogy a Szervező a személyes adatait a Játék lebonyolítása céljából kezelje, a hozzájárulását bármikor indokolás nélkül visszavonhatja, a következő címen:

Unilever Magyarország Kft. (1138 Budapest, Váci út 121–127.) vagy a következő e-mail-címen: info@unileverinfo.hu

A Játékos az Unilever Magyarország Kft. (1138 Budapest, Váci út 121–127.) címen vagy a vevoinfo@unilever.hu e-mail-címen élhet az adatkezeléssel kapcsolatos jogaival: kérheti a rá vonatkozó személyes adatok törlését, az azokhoz való hozzáférést, azokról tájékoztatás adását, kérheti a személyes adatok helyesbítését, azok kezelésének korlátozását, tiltakozhat a személyes adatai kezelése ellen, illetve élhet adathordozhatósági jogával.

Az adatszolgáltatás önkéntes, azonban a Játékos tudomásul veszi, hogy

- amennyiben nem adja meg a Játék lebonyolításához szükséges személyes adatait vagy amennyiben a hozzájárulását visszavonja, a személyes adatok törlését kéri a nyeresémi átadását megelőzően, az lehetetlenné teszi a Játékban való részvételt és a Játékból való kizárásához vezet; valamint
- amennyiben jogszabály a Szervező részére kötelező adatkezelést ír elő, a Játékos által kért törlésnek a Szervező csak ezen kötelező adatkezelést követően tud eleget tenni.

A Játékos tudomásul veszi továbbá, hogy a hozzájárulás visszavonása nem érinti a visszavonás előtt a hozzájárulás alapján végrehajtott adatkezelés jogszerűségét.

Az adatok feldolgozását a Szervező megbízásából a Hormet System Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. (cím: 1151 Budapest, Pozsonyi utca 53.) átfeldolgozó végzi.

A Hormet System Kereskedelmi és Szolgáltató Kft. (cím: 1151 Budapest, Pozsonyi utca 53.) a Szervező által átadott személyes adatokat kizárólag az ajándékok szolgáltatásához, kézbesítéséhez, és kizárólag az ajándékok szolgáltatásának, kézbesítésének idejéig használja fel. Az adatkezeléssel kapcsolatban az Unilever adatvédelmi tisztviselőjével az unilever.privacy@unilever.com e-mail-címen léphet kapcsolatba, jogorvoslatért pedig bírósághoz (akár lakóhelye, tartózkodási helye szerint) vagy az illetékes adatvédelmi hatósághoz, Magyarországon a Nemzeti Adatvédelmi és Információszabadság Hatósághoz (NAIH, 1125 Budapest, Szilágyi Erzsébet fasor 22/C, <http://www.naih.hu/>) fordulhat.

Tájékoztatjuk, hogy az Unilever adatkezelési nyilatkozatai ezeken a linkeken érhetőek el: Adatvédelmi Nyilatkozat, Sütkire Vonatkozó Nyilatkozat (valamint a www.unilever.hu – és valamennyi további, az Unilever tulajdonában álló – weboldalon)

A fentieket aláírással is elfogadom és megerősítem.

Kijelentem, hogy
18 éves elmúltam.

Kelt (hely, dátum)

(Aláírás és név olvashatóan)