

Knorr
PROFESSIONAL

“В ежедневието си използвам разнообразие от билки и подправки, затова е важно те да имат автентичен вкус.”
Паулиус Янусас, готвач в ресторант

Knorr представя гама от сухи билки и подправки, отгледани с грижа, избрани и смесени внимателно за пълноценен вкус.



ЩИПКА
ОТ
ПРИРОДАТА



Съставки от
100% естествен
произход



Подходящи за
всякакъв вид
приложение и
продукти



Една страна на
произход
за неподправен
вкус



Богат асортимент от
14 билки, подправки
и миксове



Постоянно
качество



Knorr
PROFESSIONAL

АВТЕНТИЧЕН ВКУС
ОТ
ИСПАНИЯ

СИЛАТА НА ВКУСА Е В ПРОИЗХОДА НА ПОДПРАВКИТЕ



С МНОГО ГРИЖА ОТГЛЕЖДАМЕ АРОМАТНИ ПОДПРАВКИ
В АВТЕНТИЧНИ ЗА ТЯХ УСЛОВИЯ

Unilever
Food
Solutions

Всички продукти ще намерите на [UFS.com](https://www.ufs.com)

Unilever
Food
Solutions

Всички продукти ще намерите на [UFS.com](https://www.ufs.com)

Unilever
Food
Solutions



KNORR СЛАДЪК ЧЕРВЕН ПИПЕР ОТ ИСПАНИЯ



Пиперът е националната подправка на Испания. Не е изненадващо, че испанците използват червен пипер в повечето си ястия, като най-известното е паеля. Сладкият пипер има леко сладък вкус, подобен на този на червените чушки. Този тип пипер добавя повече вкус от обикновения и се използва за универсална подправка. Сладкият пипер добавя не само топъл, интензивен и ароматен вкус на ястията, но също и прекрасен цвят. Използвайте сладкия пипер за яхнии, супи, пилешко месо – за по-добър цвят и вкус на ястията.

 Страна на произход Испания	 Яхнии и ястия със зеленчуци	220 г
--	--	--------------



KNORR ЛЮТ ЧЕРВЕН ПИПЕР ОТ ИСПАНИЯ



Пиперът е националната подправка на Испания. Лютият пипер е направен от чили чушки вместо стандартните червени чушки, но е доста по-мек от кайенския лют пипер. Перфектната комбинация от испанска суха почва, средиземноморски слънчев климат с високи температури и оскъдни валежи, помага на нашия пипер да узрява пълноценно. Лютият червен пипер има широка употреба в ястия, където е нужна допълнителна нотка пикантност, особено в супи и яхнии.

 Страна на произход Испания	 Всякакъв вид ястия, които имат нужда от допълнителна пикантност	220 г
--	--	--------------



KNORR КИМИОН ОТ ИНДИЯ



Кимионът има естествен леко лют, остър и сладко-горчив вкус. В малки количества подсилва вкуса на ястията и допринася за изваждане на естествения сладък вкус на съставките или за лека пикантна нотка и ориенталски привкус.

 Страна на произход Индия	 Пържени домашни кюфтета	220 г
---	---	--------------



KNORR РОЗМАРИН ОТ МАРОКО



Розмаринът има горчив и интензивен вкус, затова трябва да бъде използван внимателно. Не се препоръчва за ястия със слабо изразен вкус, както и за млади зеленчуци. Най-добре се комбинира с агнешко, супи и яхнии. Розмаринът е перфектен за овкусяване на масла и готвене на зеленчуци, както и за стекове и печени картофи.

 Страна на произход Мароко	 Печени картофи/ агнешко	130 г
---	--	--------------



KNORR МАЩЕРКА ОТ ПОЛША



Мащерката има силен и сладникав вкус. Комбинира се чудесно с лимон, чесън и босилек. Мащерката е широко използвана за овкусяване на месо и зеленчукови ястия, пресни зеленчукови салати, различни сосове и супи.

 Страна на произход Полша	 Пилешко месо или зеленчукови яхнии	80 г
--	---	-------------



KNORR МЛЯН ЧЕРЕН ПИПЕР ОТ ВЬЕТНАМ



Черният пипер е кралят на подправките. Той има изразен земен после-вкус, поради специфичния влажен климат на Виетнам, където узрява идеално за 2 години. Черният пипер има едновременно дървесен, боров и остър вкус. Мленият черен пипер обикновено се използва в супи и яхнии, плънки, месо и зеленчукови ястия. Той подчертава свежия пикантен вкус на ястията и подсилва интензитета на вкуса.

 Страна на произход Виетнам	 Свинска вратна пържола	500 г
--	---	--------------



KNORR ЧЕРЕН ПИПЕР НА ЗЪРНА ОТ ВЬЕТНАМ



Черният пипер е една от най-използваните подправки в света. Добивът на черен пипер се случва между януари и началото на юни, след което следва процес на сушене – това помага за придобиването на идеално черен цвят. Черният пипер на зърна придава пълен и ароматен вкус на различни видове сосове и бульони от младо месо.

 Страна на произход Виетнам	 Грилован телешки стек	500 г
--	--	--------------



KNORR РИГАН ОТ ТУРЦИЯ



Риган със силен и експресивен вкус, отгледан в Турция при оптимална температура и валежи. Името му означава „светлина от планината“, идваща от двете думи „oros“ и „ganos“. Риганът е подходящ за почти всякакъв вид ястия от зеленчуци, особено тези направени със сочни домати и месни сосове. Риганът е най-добрият приятел на пицата и придава средиземноморски вкус на всяко ястие.

 Страна на произход Турция	 Пица	150 г
--	--	--------------



KNORR МАЙОРАНА ОТ ЕГИПЕТ



Майораната има естествено сладък аромат. Перфектна е за месни ястия, особено за кайма. Може да бъде използвана за супи, сосове и зеленчукови ястия.

 Страна на произход Египет	 Пъстърва с билки	150 г
---	---	--------------



ПОДПРАВКА ЗА ПИЛЕ СЪС 100% ЕСТЕСТВЕНИ СЪСТАВКИ



Класически микс от чушки, чесън и люти чушки, обогатен с нотки кориандър, анасон и канела за уникален бленд от подправки, които ще придадат на пилешкото неустоим вкус.

 16 г за 1 кг пиле	 Пилешки гърди	350 г
--	--	--------------



ПОДПРАВКА ЗА МЕСО СЪС 100% ЕСТЕСТВЕНИ СЪСТАВКИ



Обогатили сме стандартните добавки за месо – лук, чесън и кайенски пепър с ориенталски кимион, който придава още по-наситен вкус. Този микс от подправки прави вкусът на всяко месо по-богат и по-ароматен.

 19 г за 1 кг месо	 Стек филе	350 г
--	--	--------------



ПОДПРАВКА ЗА РИБА СЪС 100% ЕСТЕСТВЕНИ СЪСТАВКИ



Тази рибна подправка е балансирана бленда от смлян синап и свеж босилек, класически розмарин и чесън и с прекрасния цвят и вкус на куркумата. Подчертава вкуса на рибата отлично и го допълва за несравним резултат.

 17 г за 1 кг риба	 Сьомга	250 г
--	---	--------------



ПОДПРАВКА ЗА ГРИЛ СЪС 100% ЕСТЕСТВЕНИ СЪСТАВКИ



Автентичният вкус на грилованите ястия се крие не само в доброто качество на месото, но и в правилно избраните подправки. В удобно пакетче, Knorr подправка за грил комбинира вкусовете на прясно смлян пипер, пикантен синап, деликатен чесън и класическа мащерка.

 15 г за 1 кг месо	 Стек от говеждо месо	250 г
--	---	--------------



ПОДПРАВКА ЗА РЕБРА СЪС 100% ЕСТЕСТВЕНИ СЪСТАВКИ



Любимите ви ребра никога не са били толкова вкусни. Тази подправка комбинира деликатни нотки чесън, сладък пипер, пикантен кимион и свежи билки за перфектно балансиран микс, който да подправи ястията ви по най-добрия начин.

 18 г за 1 кг месо	 Ребра на скара	250 г
--	---	--------------