PROFESSIONAL

ufs.com

Unilever Food Solutions

KNORR PROFESSIONAL FONDIT & DEMI GLACE

POHJOISMAISTEN KOKKIMAAJOUKKUEIDEN RESEPTIIKKAA

SISÄLLYS

3/ ESITTELY
4/ TUOTANTOPROSESSI
5/ POHJOISMAISET KOKKIMAAJOUKKUEET
7/ RESEPTIT
31/ TUOTETIEDOT

KNORR PROFESSIONAL FONDIT & DEMI GLACE

- Valmistettu Suomessa luonnollisista raaka-aineista
- Kuin itse tehty – haudutettu hiljalleen lihaisista luista ja tuoreista kasviksista
- Säästää aikaa ja kustannuksia itse tehtyyn liemeen verrattuna
- Aina tasalaatuinen lopputulos
- Täyteläiset ja tasapainoiset maut
- Eivät sisällä gluteenia, laktoosia tai lisä- tai säilöntäaineita
- Kuusi varianttia: Demi Glace, Kana, Härkä, Riista, Vasikka ja Äyriäinen

PROFESSIONAL

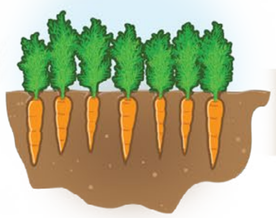
ufs.com | Unilever Food Solutions

MITEN VALMISTAMME TUOTTEET

VALMISTETTU LUONNOLLISISTA RAAKA-AINEISTA

LAADUKKAAT LIHAISAT LUUT

VALIKOIDUT YRTIT JA MAUSTEET



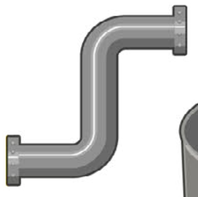
TUOREET KASVIKSET

LUUT PAAHDETAAN 300° INTENSIIVISEN MAUN SAAVUTTAMISEKSI

MUKAAN LISÄTÄÄN KASVIKSET RAAKA-AINEITA HAUDUTETAAN TUNNIN AJAN 14

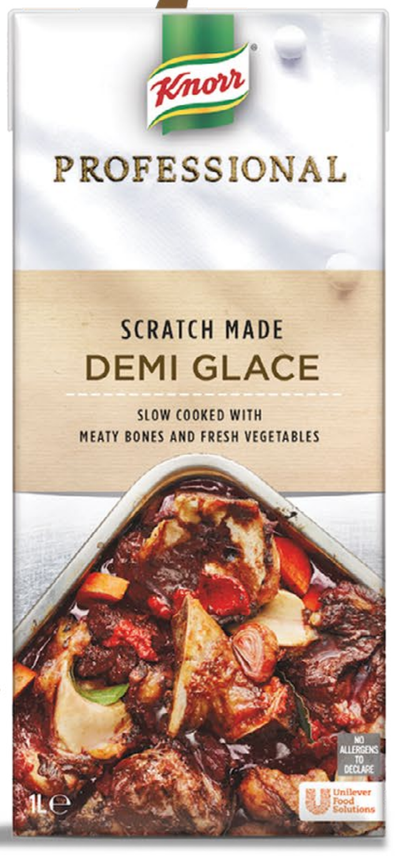
NESTE SIIVILÖIDÄÄN TALTEEN, KIINTEÄT AINEET KOMPOSTOIDAAN JA PALAUTETAAN MAAPERÄÄN

RASVAT EROTELLAAN JA NIISTÄ VALMISTETAAN BIOKAASUA



JÄLJELLE JÄÄVÄSTÄ JÄTTEESTÄ VALMISTETAAN BIOKAASUA JOTA HYÖDYNNETÄÄN TEHTAAN TOIMINNOISSA

DEMI GLACEA KEITETÄÄN KASAAN KOLMANNEKSEN TÄYDELLISEN MAUN SAAVUTTAMISEKSI



Knorr Professional Fondit & Demi Glace on valmistettu perinteisin menetelmin luonnollisista raaka-aineista - välttelemme ylimääräisten makuaineiden tai suolan käyttämistä. Suolan osalta olemme ottaneet huomioon WHO:n asettaman 5 gramman päivittäisen saantisuosituksen.

ufs.com | Unilever Food Solutions

YHTEISTYÖSSÄ POHJOISMAISTEN KOKKIMAAJOUKKUEIDEN KANSSA

Esitteen reseptit ovat Pohjoismaisten kokkimaajoukkueiden luomia; joukkueet Suomesta, Ruotsista ja Tanskasta ovat inspiroivien reseptien takana.

Unilever Food Solutions tukee paikallisia maajoukkueita heidän matkassaan kohti The Culinary Olympics -kilpailuja sekä muita kansainvälisiä kisoja.

KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE RESEPTIT

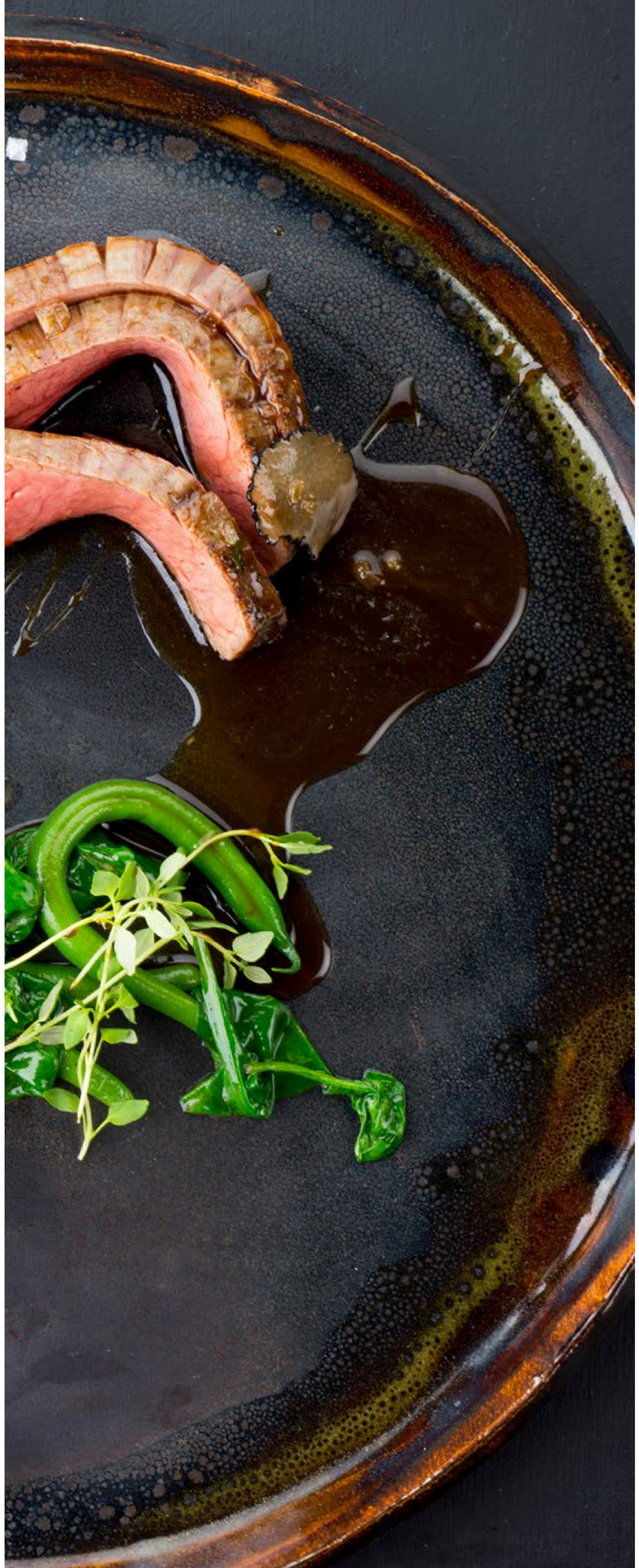
KNORR PROFESSIONAL FOND KANA RESEPTIT

KNORR PROFESSIONAL FOND HÄRKÄ RESEPTIT

KNORR PROFESSIONAL FOND RIISTA RESEPTIT

KNORR PROFESSIONAL FOND VASIKKA RESEPTIT

KNORR PROFESSIONAL FOND ÄYRIÄINEN RESEPTIT



KNORR PROFESSIONAL FOND DEMI GLACE 1L

I samarbete med SVENSKA kocklandslaget

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

PAISTETTUA HÄRÄNFILEETÄ, PAAHDETTUA MAA-ARTISOKKAA JA LUUYDINKASTIKETTA

AINEKSET

PIHVIT
1.8 kg häränfileetä
suolaa ja pippuria

MAA-ARTISOKKA
1.5 kg maa-artisokkaa
(1 kg uuniin ja 0,5 kg lastuiksi)
rosmariinia
valkosipulia
100 g Flora aromiöljyä
1 dl Knorr Fraichea
viinietikkajauhetta
0.5 l syväpaistoöljyä tai muuta neutraaliaöljyä

LUUYDINKASTIKE
2 punasipulia
2 rkl hienosokeria
3 dl punaviiniä
3 dl Knorr Professional Demi Glace
punaviinietikkaa
suolaa ja pippuria
200 g puhdistettua luuydintä
2 salottisipulia
3 rkl ruohosipulia

HOPEASIPULI
5 hopeasipulia
500 g karkeaa suolaa

KASVISPAISTOS
300 g osterivinokkaita
Flora Aromiöljyä
1 punasalaattikerä

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Puhdista häränfilee ja leikkaa se 160 g:n pihveiksi. Ruskista pihvit molemmin puolin ja kypsennä 120-asteisessa kiertoilmauunissa, kunnes lihan sisälämpötila on 52 astetta. Mausta suolalla ja pippurilla.

VAIHE 2
Pese kilo maa-artisokkia harjalla puhtaiksi ja pilko ne. Paista öljyn, rosmariinin ja valkosipulin kanssa täysin kypsäksi. Voi lisätä tilkan vettä kypsennyksen aikana. Murskaa kypsät maa-artisokat karkeaksi murskaksi ja mausta Fraichella, suolalla ja pippurilla. Harjaa loput maa-artisokat puhtaiksi ja höylää ohuiksi lastuiksi mandoliinilla ja laita suolaveteen 10 minuutiksi. Valuta lastut hyvin ja kuivaa pyyhkeellä. Friteeraa rapeiksi kuumassa öljyssä. Mausta suolalla ja viinietikkajauheella.

VAIHE 3
Kypsennä hopeasipuleita suolapedillä 160-asteisessa uunissa noin 10–15 minuuttia. Kuori ja puolita sipulit. Paahda sipulien leikkuupinnat kuumalla paistinpannulla tai tohottimella.

VAIHE 4
Freesaa hienonnettuja punasipuleita kattilassa viiden minuutin ajan. Lisää sokeri ja anna karamellisoitua hetken ajan. Lisää punaviini ja keitä, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Lisää Demi Glace ja keitä hiukan kasaan. Siivilöi kastike. Mausta punaviinietikalla, suolalla ja pippurilla.

VAIHE 5
Liota luuydintä yön yli jääkaapissa 1 litrassa vettä ja 1 desilitrassa viinietikkaa. Kylmäsavusta luuytimiä hetken ajan ja kuutioi pieniksi paloiksi. Hienonna salottisipulit ja ruohosipuli. Sekoita luuydin ja sipulit kastikkeeseen ennen tarjoilua.

VAIHE 6
Siivuta osterivinokkaat ja paista rapeiksi Aromiöljyssä. Huuhdo ja revi punasalaatti. Sekoita paistettujen osterivinokkaiden joukkoon ja mausta suolalla sekä pippurilla.

RESEPTIEN ALKUUN

Culinary Team Finland

ufs.com

Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

BLACK ANGUS - NAUDAN KUVETTA ROSSINI

AINEKSET

NAUDANKUVE ROSSINI
1.6 kg naudan kuvetta
Flora Aromiöljy
suolaa ja pippuria
0.5 kg ankanmaksaterriiniä
mustia tryffeleitä
10 palaa paahdettua vaaleaa leipää

SHERRYKASTIKE
2 salottisipulia
2 porkkanaa
1 palsternakka
2 kynttä valkosipulia
0.5 l madeiraviiniä
0.2 l kuivaa sherryä
1 l Knorr Professional Demi Glace
1 timjamin oksa
mustapippuria
mustaherukkahyytelöä

LISÄKKEET
vihreitä papuja
pinaattia

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Ruskista naudan kuve molemmin puolin kuumalla pannulla. Mausta suolalla ja pippurilla. Loppukypsennä 160-asteisessa uunissa noin 5-7 minuuttia ja anna vetäytyä noin 15 minuuttia. Viipaloi liha juuri ennen tarjoilua.

VAIHE 2
Hauduta porkkanoita, palsternakkaa ja sipuleita 30 minuuttia miedolla lämmöllä, lisää lämpöä ja kaada viinit joukkoon. Keitä kasaan, kunnes nestettä on puolet jäljellä. Lisää mausteet ja Demi Glace. Keitä hetken aikaa ja siivilöi kastike. Viimeistele mustaherukkahyytelöllä ja tilkalla hyvää sherryä. Mausta suolalla ja pippurilla

VAIHE 3
Keitä vihreät pavut suolavedessä napakan kypsiksi.
Pyöräytä pinaatit nopeasti kuumalla pannulla ja mausta suolalla.

RESEPTIEN ALKUUN

KNORR PROFESSIONAL FOND KANA 1L

10 ANNOSTA

KANANPOJAN PAISTIA, PUNAJUURTA, VUOHENJUUSTOA JA VIINIETIKKA-KANAKASTIKETTA

AINEKSET

PAISTI
1.5 kg kananpojan luutonta paistia
2 valkosipulinkynttä
1 nippu persiljaa
suolaa ja pippuria

PUNAJUURI
1.2 kg punajuuria
500 g karkeaa suolaa

VIINIETIKKA-KANAKASTIKE
2 salottisipulia hienonnettuna
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
2 timjaminoksaa
Flora Aromiöljyä
1.5 dl valkoviiniä
4 dl Knorr Professional Fond Kana
1 rkl sokeria
1 rkl suolaa
3 sitruunaa
100 g voita

LISÄKKEET
1 kg pinaattia
2 salottisipulia
200 g kovaa vuohenjuustoa

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Mausta kananpojan paistit hienonnetulla valkosipulilla, persiljalla, suolalla ja mustapippurilla. Ruskista lihat paistinpannulla ja nosta ne uunipellille odottamaan lopullista kypsennystä.

VAIHE 2
Paahda punajuuret suolapedillä 160-asteisessa uunissa noin 1-1 ½ h tai kunnes ovat täysin kypsiä. Kuori ja lohko ja mausta suolalla ja pippurilla. Kiillota Aromiöljyllä.

VAIHE 3
Freesaa sipuleita ja timjamia muutama minuutti kattilassa. Lisää valkoviini ja keitä, kunnes nestettä on puolet jäljellä. Lisää kanafondi ja keitä puoleen. Mausta suolalla ja pippurilla. Raasta sitruunankuoret hienoksi ja fileoi sitruunat. Paloittele sitruunafileet pieniksi paloiksi ja graavaa ne sokerilla sekä suolalla. Ruskista voi kattilassa 165 asteeseen. Sekoita kanakastike, sitruunan kuoret ja fileet sekä ruskistettu voi vinaigretteksi juuri ennen tarjoilua.

VAIHE 4
Pese ja valuta pinaatit hyvin. Leikkaa kaksi salottisipulia ohuiksi viipaleiksi. Kuullota pinaatti nopeasti sipuliviipaleiden kanssa ja mausta suolalla ja pippurilla.

VAIHE 5
Raasta vuohenjuusto annoksen päälle ennen tarjoilua.

RESEPTIEN ALKUUN

KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM OF DENMARK

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

PAISTETTUA PIIKKIKAMPELAA, KESÄSIPULEITA JA RUSKISTETTUA VOIKASTIKETTA

AINEKSET

PIIKKIKAMPELA
1 kokonainen piikkikampela
Knorr Aromiöljyä
voita
suolaa

KESÄSIPULIT
10 kevätsipulia
5 uutta sipulia varsineen
10 uutta punasipulia
150 g voita
300 g vettä
25 g suolaa

RUSKISTETTU VOIKASTIKE
500 g ruskistettua voita
0.5 l Knorr Kuohua
0.5 l Knorr Professional Fond Kana
suolaa ja 1 sitruunan mehu

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Fileoi piikkikampela ja leikkaa fileet noin 100 g:n paloiksi. Paista fileet juuri ennen tarjoilua Aromiöljyssä molemmilta puolilta ja glaseeraa lopuksi voilla.

VAIHE 2
Pese multa pois kevätsipuleista. Paista juuriosat öljyssä molemmilta puolilta. Puolita uudet sipulit ja paista niitä kuivalla pannulla, kunnes leikkuupinta on mustunut. Jäähdytä ja lohko veneiksi. Puhdista uudet punasipulit ja kypsennä paistinpannulla voi-vesiseoksessa kunnes kypsiä.

VAIHE 3
Ruskista voi kattilassa 160 asteiseksi. Kiehauta kanafondi ja kerma kattilassa. Lisää ruskistettu voi kastikkeen joukkoon vähitellen koko ajan sekoittaen. Mausta suolalla ja sitruunamehulla ja vaahdota kastike ennen tarjoilua. Aja kastike sauvasekoittimella kuohkeaksi juuri ennen tarjoilua.

RESEPTIEN ALKUUN

Culinary Team Finland

ufs.com

Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

PARMESAANIRISOTTOA JA RAPEAKSI PAISTETTUA VASIKANKIELTÄ

AINEKSET

RISOTTO

800 g Carnaroli Superfino -riisiä
200 g salottisipulia
0.3 dl kuivaa valkoviiniä
timjamia
laakerinlehtiä
jaavanpippuria
3 l Knorr Professional Fond Kana
50 g raastettua parmesaania
100 g voita (pieninä kylminä kuutioina)

VASIKANKIELI

2 kpl vasikankieltä
2 porkkanaa
2 sipulia
1 palsternakka
0.5 l Knorr Professional Fond Vasikkaa
vettä
laakerinlehti
1 tl maustepippuri, kokonainen
kananmunaa, vehnäjauhoja ja pankojauhoja

200 g metsäsieniä
Flora Aromiöljä
suolaa ja pippuria

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1

Hienonna salottisipulit ja hauduta pienessä määrässä oliiviöljyä 15 minuuttia. Lisää riisi ja mausteet ja sekoita koko ajan lastalla. Kun riisi on kuumentunut, lisää viini ja keitä kasaan lähes kuivaksi. Lisää kanafondia vähitellen pieninä määrinä. Keitä 20–30 minuuttia, kunnes riisi on al dente. Ota risotto pois liedeltä ja lisää parmesaani ja voi. Tarjoile heti.

VAIHE 2

Hauduta juureksia kattilassa 15 minuutin ajan. Lisää huuhdellut kielet juuresten päälle ja lisää vasikkafondi, vesi sekä mausteet. Keitä kielet kypsiksi. Kuori kielet ja laita takaisin liemeen. Anna jäähtyä liemessä. Leikkaa kielet annospaloiksi ja mausta suolalla sekä pippurilla. Paneroi jafriteeraa rapeiksi

VAIHE 3

Paista sienet nopeasti ja mausta.

RESEPTIEN ALKUUN

KNORR PROFESSIONAL FOND HÄRKÄ 1L

10 ANNOSTA

HAUDUTETTUA HÄRÄNPOSKEA, NOKIPORKKANOITA, PAAHDETTUA AIOLIA JA SINAPINSIEMENKASTIKETTA

AINEKSET

HÄRÄNPOSKI JA KASTIKE
10 häränposkea á 160 grammaa
0.5 l punaviiniä
2 keltasipulia
2 laakerinlehteä
3 timjaminoksaa
1 l Knorr Professional Fond Härkää
suola ja pippuri

SINAPINSIEMENPIKKELSSI
1 rkl väkiviinaetikkaa
2 rkl sokeria
3 rkl vettä
1,5 dl sinapinsiemeniä
(puolet keltaisia ja puolet ruskeita)

NOKIPORKKANAT
10 porkkanaa, kuorittuja
½ purjosipulia
1 tl kuminaa
1 tl fenkolinsiemeniä

HERKKUSIENI
1 kg herkkusieniä
50 g Flora Aromiöljyä

PAAHDETTU AIOLI
3 valkosipulinkynttä
100 g Hellmann's Täysmajoneesia

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Laita häränposket syvään pakkiin. Kiehauta punaviini, pilkotut sipulit, yrtit ja härkäfondi. Kaada kuuma liemi häränposkien päälle ja peitä pakki. Kypsennä lihoja 80 asteessa höyryuunissa yön yli tai kunnes ovat mureita. Ota kypsät lihat pois pakista ja siivilöi liemi kattilaan. Keitä liemi kastikkeeksi ja mausta suolalla sekä pippurilla. Lisää pikkelöityjä sinapinsiemeniä kastikkeeseen juuri ennen tarjoilua.

VAIHE 2
Kiehauta etikka, sokeri ja vesi. Ryöppää sinapinsiemeniä kiehuvassa vedessä minuutin ajan. Jäähdytä ja huuhtele sinapinsiemeniä, kunnes ne ovat täysin jäähtyneitä. Sekoita etikkaliemi ja sinapinsiemenet keskenään. Säilytä jääkaapissa.

VAIHE 3
Paahda huuhdeltu purjosipuli 250-asteisessa uunissa täysin mustaksi. Jäähdytä. Sekoita kumina, fenkolinsiemenet ja purjosipulituhka keskenään. Keitä porkkanat juuri ja juuri kypsiksi. Pyörittele ne maustetuhkassa. Mausta suolalla ja pippurilla.

VAIHE 4
Leikkaa herkkusienistä noin 10 ohutta viipaletta. Lohko ja paista loput herkkusienet Aromiöljyssä. Mausta suolalla ja pippurilla.

VAIHE 5
Pyörittele valkosipulinkynnet Aromiöljyssä ja paahda 180-asteisessa uunissa noin 8 minuuttia. Aja valkosipuli sileäksi tahnaksi. Sekoita majoneesi ja jäähtynyt valkosipulitahna tasaiseksi kastikkeeksi.

RESEPTIEN ALKUUN

KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM OF DENMARK

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

HÄRÄNFILEETÄ, PUNAJUURTA JA OMENAETIKKAKASTIKETTA

AINEKSET

HÄRÄNFILEE
1.8 kg härän sisäfileetä
Flora Aromiöljyä
suolaa ja pippuria

PUNAJUURI
16 pientä punajuurta

OMENAETIKKAKASTIKE
20 g Flora Aromiöljyä
75 g salottisipulia hienonnettuna
50 g hunajaa
575 g omenaviinietikkaa
2 l Knorr Professional Fond Härkää
1 l Knorr Professional Fond Kanaa
100 g voita
sitruunamehu
suolaa ja pippuria

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Leikkaa sisäfilee noin 160 g:n pihveiksi ja ruskista kuumalla pannulla molemmin puolin. Kypsennä pihvit uunissa 120 asteessa, kunnes sisälämpö on 54 astetta. Anna lihan vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista.

VAIHE 2
Keitä puolet punajuurista suolavedessä kypsiksi. Kuori punajuuret ja leikkaa mandoliinilla 2 mm:n siivuiksi. Laita punajuurisiivut limittäin leivinpaperin päälle tasaiseksi levyksi ja stanssaa pihvien kokoisiksi paloiksi. Lämmitä punajuurilevyt ennen tarjoilua 80-asteisessa uunissa. Kuori ja leikkaa loput punajuuret mandoliinilla ohuiksi viipaleiksi jääveteen.

VAIHE 3
Freesaa sipuleita, kunnes ovat kullanruskeita. Lisää hunaja ja anna karamellisoitua. Kaada joukkoon omenaviinietikka. Keitä kasaan, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Lisää härkä- ja kanafondit. Keitä kastike puoleen ja siivilöi. Mausta voilla, sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla. Viimeistele kastike hienonnetulla salotti-ja ruohosipulilla.

RESEPTIEN ALKUUN

Culinary Team Finland

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

HAUDUTETTUA HÄRÄNRINTAA, PERUNASOSETTA JA PUNAJUURTA

AINEKSET

HAUDUTETTU NAUDANRINTA
3 kg luullista naudanrintaa
1 l Knorr Professional Fond Härkää
1 l vettä
2 porkkanaa
1 purjo
2 sipulia
4 varsisellerin vartta
timjamia
laakerinlehtiä
valkosipulia
suolaa
piparjuurta

PERUNASOSE
2 kg perunaa
2 dl täysmaitoa
1 kg voita
suolaa

PUNAJUURI
1 kg punajuuria
0.5 dl punaviinietikkaa
100 g sokeria
1,5 dl vettä
suolaa ja mustapippuria
Flora Aromiöljyä

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Mausta liha suolalla, laita painekattilaan pilkottujen kasvisten kanssa ja peitä härkäfondilla sekä vedellä. Keitä noin 1,5 tuntia, kunnes liha alkaa irrota luista. Siivilöi liemi puhtaaseen kattilaan ja keitä kasaan. Poista luut ja paloittele kypsä liha reilun kokoisiksi paloiksi. Lisää kastikkeen joukkoon ja mausta suolalla sekä piparjuurella.

VAIHE 2
Kypsennä kuoritut perunat 100 asteessa höyryuunissa. Kun perunat ovat kypsiä, paseeraa voin ja lämmitetyn maidon joukkoon. Sekoita lastalla ja lisää tarvittaessa voita. Muista pitää seos koko ajan lämpimänä, jotta tärkkelys ei ala jähmettyä.

VAIHE 3
Kuori ja paloittele punajuuret 1 x 1 cm:n paloiksi ja laita vakuumipussiin muiden ainesten kanssa. Kypsennä punajuuret 80 asteessa höyryuunissa ja jätä hieman napakoiksi. Paista pikaisesti pannulla.

RESEPTIEN ALKUUN

KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM OF DENMARK

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

GLASEERATTUA HÄRÄNKYLKEÄ

AINEKSET

HÄRÄNKYLKI
3 kg luullista naudankylkeä
2 sipulia
4 valkosipulinkynttä
5 tomaattia
timjamia
pippuria
laakerinlehtiä
fenkolinsiemeniä
korianterinsiemeniä
1 punainen chili
75 g omenaviinietikkaa
75 g omenamehua
125 g fariinisokeria
2 l Knorr Professional Fond Riistaa
1 l Knorr Professional Fond Härkää

GLASEERAUSKASTIKE
haudutusliemi
30 g soijakastiketta
80 g tomaattisosetta
75 g voita
2 sitruunaa

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Ruskista kylkiluuriviä uunivuoassa 240-asteisessa uunissa 25 minuuttia.
Pudota uuninlämpö 100 asteeseen ja lisää loput ainekset. Kypsennä 2 tuntia tai kunnes naudankyljet ovat mureita.

VAIHE 2
Siivilöi liemi kattilaan ja keitä, kunnes lientä on jäljellä 1/3.
Mausta soijakastikkeella, tomaattisoseella, voilla ja sitruunamehulla.

VAIHE 3
Sivele marinadi lihan päälle ennen tarjoilua ja koristele mausteyrteillä ja kukilla.

RESEPTIEN ALKUUN

KNORR PROFESSIONAL FOND RIISTA 1L

10 ANNOSTA

HIRVENFILEETÄ, ENDIIVIÄ, JUUSTO-PERUNAKREEMIÄ JA PUOLUKKA-RIISTAKASTIKETTA

AINEKSET

HIRVENFILEE
1.8 kg hirven ulkofileetä
3 timjaminoksaa
1 rosmariinin oksa
1 valkosipulinkynsi
Flora Aromiöljyä
suolaa ja pippuria

ENDIIVIT
5 endiivisalaattia
1 sitruuna
2 rkl hunajaa
100 g Flora Professional kasvirasvalevite 75 %

JUUSTO-PERUNAKREEMI
500 g jauhoista perunaa
3 dl maitoa
2 rkl Flora Professional kasvirasvalevite 75 %
150 g prästost-juustoa

PUOLUKKA-RIISTAKASTIKE
1,5 dl puolukoita
(0,5 dl kuivatettavaksi)
1 dl sokeria
3 salottisipulia
1 rosmariinin oksa
3 dl punaviiniä
1 l Knorr Professional Fond Riistaa
punaviinietikkaa
suolaa ja pippuria

VIIMEISTELY
200 g lehtikaalia
kuivattuja puolukoita
100 g hasselpähkinöitä

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Puhdista hirvenfilee ja leikkaa se 160 g:n paloihin. Ruskista liha paistinpannulla Aromiöljyn, rosmariinin, timjamin ja valkosipulin kanssa. Loppukypsennä 120 asteisessa uunissa, kunnes lihan sisälämpötila on 50 astetta.

VAIHE 2
Puolita endiivisalaatit ja laita vakuumipussiin. Kiehauta 2 dl vettä ja sekoita joukkoon sitruunanmehu, margariini ja hunaja. Kaada liemi vakuumipussiin ja sulje pussi. Kypsennä endiivisalaatteja vakuumipussissa 60-asteisessa höyryuunissa noin 15 minuuttia. Paista valutetut endiivisalaatit ennen tarjoilua nopeasti kuumalla pannulla, jotta ne saavat kullanruskean värin.

VAIHE 3
Keitä perunat, paseeraa ja soseuta maidon ja Floran kanssa.
Sekoita soseeseen raastettu prästost-juusto ja mausta suolalla

VAIHE 4
Sekoita puolukat ja sokeri kulhossa ja anna vetäytyä pari tuntia, jotta sokeri sulaa. Kuivaa loput puolukat 60-asteisessa uunissa täysin kuiviksi.

VAIHE 5
Freesaa hienonnettuja salottisipuleja kattilassa hetken ajan ja lisää viini sekä rosmariinin oksa. Keitä, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Lisää riistafondi ja keitä kastike kasaan. Siivilöi kastike ja viimeistele punaviinietikalla sekä sokeroiduilla puolukoilla. Mausta suolalla ja pippurilla.

VAIHE 6
Friteeraa lehtikaalit nopeasti kuumassa öljyssä. Valuta hyvin ja mausta suolalla.

VAIHE 7
Sekoita 1 rkl vettä ja 1 tl suolaa pienessä kulhossa. Paahda hasselpähkinöitä kuumalla paistinpannulla ja ripottele päälle suolavettä. Rouhi tai hienonna pähkinät.

VAIHE 8
Kokoa annos ja viimeistele se rouhitulla pähkinöillä sekä kuivatuilla puolukoilla.

RESEPTIEN ALKUUN

KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM OF DENMARK

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

PAISTETTUA ANKANRINTAA, SUOLASSA PAAHDETTUA SELLERIÄ JA TÄYTETTYJÄ HUHTASIENIÄ

AINEKSET

ANKANRINTA
5 ankanrintaa
100 g voita
1 valkosipulinkynsi
timjamin oksa
suolaa ja pippuria

TÄYTETYT HUHTASIENET
10 huhtasientä, murekemassaan
1 nahaton broilerin rintafilee
20 g suolaa
150 g kermaa
100 g munanvalkuaisia
40 tuoretta tai kuivattua huhtasientä liotettuna vedessä

JUURISELLERI
2 keskikokoista juuriselleriä
hienoa suolaa

KASTIKE
30 g voita
50 g hienonnettua salottisipulia
3 valkosipulinkynttä
1 timjaminoksa
1 tl mustapippuria kokonaisena
75 g fariinisokeria
30 g hunajaa
100 g rakuunaetikkaa
250 g omenaviinietikkaa
500 g punaviiniä
2 l Knorr Professional Fond Riistaa
1 l Knorr Professional Fond Kanaa
1 l vettä
200 g voita
suolaa ja sitruunamehua

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Puhdista ankanrinnat ja viillota nahka. Aseta rintapala kylmälle pannulla nahkapuoli alaspäin ja paista keskilämmöllä. Käännä liha, kun nahka on kullanruskea ja rapea. Nosta lämpöä ja lisää voi, timjamin oksa sekä valkosipuli pannulle ja lusikoi vaahtoavaa voita lihan päälle minuutin ajan. Nosta ruskistetut ankanrinnat uunipellille ja mausta suolalla sekä pippurilla. Paista lihaa 150-asteisessa uunissa 10–12 minuuttia. Anna vetäytyä 10 minuuttia. Halkaise rintapala pitkittäin.

VAIHE 2
Huuhtele hiekka huolellisesti pois huhtasienistä.
Leikkaa kannat pois ja hienonna sienet.

Leikkaa broilerin rinta pieniksi paloiksi ja mausta suolalla. Laita kuutioitu broileri kutteriin ja laita kutteri pyörimään. Lisää kerma ohuena nauhana ja lopuksi munanvalkuaiset. Kääntele hienonnetut huhtasienet mureketaikinaan ja laita massa pursotinpussiin. Pursota massa kokonaisiin huhtasieniin. Paista sienet ennen tarjoilua voin ja timjamin kanssa.

VAIHE 3
Kuullota hienonnettu salottisipuli voissa. Lisää fariinisokeri sekä hunaja ja anna karamellisoitua. Lisää timjami, pippurit sekä etikat ja keitä kasaan. Lisää punaviini ja keitä, kunnes nestettä on noin puolet jäljellä. Lisää riista- ja kanafondit ja vesi. Keitä, kunnes kastiketta on puolet jäljellä. Siivilöi. Viimeistele voilla, suolalla ja sitruunamehulla.

VAIHE 4
Leikkaa sellerien kannat pois. Ripottele suola foliopalan pohjalle, aseta selleri suolan päälle (foliolle) leikkuupinta alaspäin ja peitä foliolla. Tee toinen samalainen paketti. Kypsennä sellereitä 180-asteisessa uunissa 45 minuutin ajan, kunnes ne ovat kypsiä. Viipaloi sellerit viiteen viipaleeseen ja paloittele sen jälkeen sopivan kokoisiksi paloiksi. Paista ennen tarjoilua yhdeltä puolelta voissa ja aseta lautaselle. Koristele täytetyillä huhtasienillä, tuoreilla ketunleivillä ja syötävillä kukilla.

RESEPTIEN ALKUUN

Culinary Team Finland

ufs.com

Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

KARHUNLAUKALLA MAUSTETTUA RIISTALIENTÄ JA JÄKÄLÄBRIOSSIA

AINEKSET

RIISTALIEMI

2 kg sieniä
0.5 kg sipulia
3 l Knorr Professional Fond Riistaa
0.75 l portviiniä
liemijuureksia
munanvalkuaisia
naudan jauhelihaa
suolaa, karhunlaukkaa ja rosmariinia

BRIOSSI

12 g hiivaa
75 g täysmaitoa
500 g vehnäjauhoja
6 kananmunaa
50 g hienosokeria
7 g suolaa
300 g voita
puhdistettua jäkälää

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1

Laita sienet, sipulit, riistafondi ja viini kattilaan. Hauduta kaksi tuntia miedolla lämmöllä. Siivilöi ja jäähdytä liemi. Aja liemijuurekset kutterilla karkeaksi rouheeksi ja lisää jauheliha sekä valkuaiset. Pyöräytä kutterilla nopeasti ainekset sekaisin. Sekoita massa kylmän liemen joukkoon ja lämmitä liemi hiljalleen juuri ja juuri kiehuvaksi. Keitä lientä hetken aikaa. Ota kattila pois levyltä ja anna jäähtyä hetken. Nosta valkuaiskakku liemen pinnalta varovasti ja laita liemen joukkoon karhunlaukka sekä rosmariininoksa. Kelmuta kattila ja anna maustua 15 minuuttia. Siivilöi liemi harsoliinan läpi. Mausta suolalla ja madeiraviinillä.

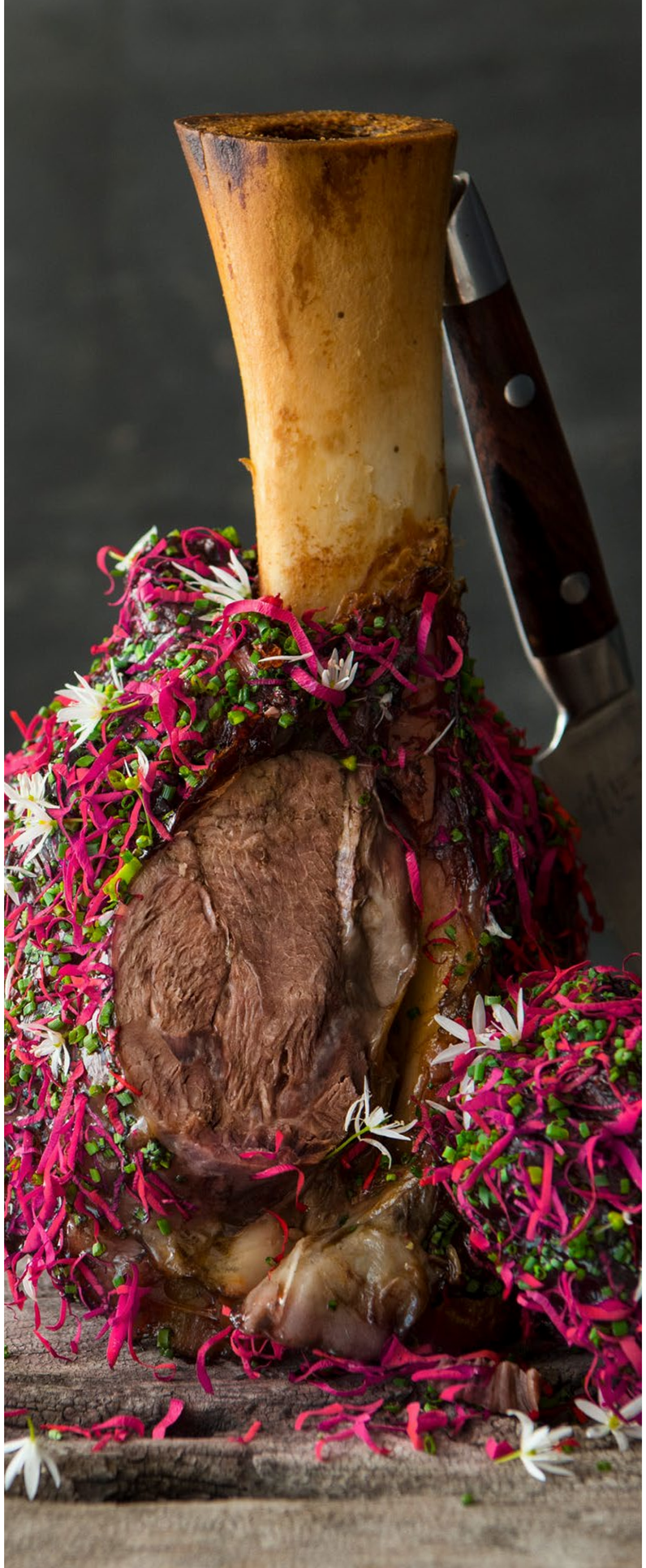
VAIHE 2

Kuumenna maito 40-asteiseksi ja lisää hiiva. Lisää jauhot koneella. Lisää kananmunat yksitellen. Lisää huoneenlämpöinen voi. Paista 160 asteessa.

VAIHE 3

Leikkaa briossista 10 siivua ja paahda ne. Päällystä briossit majoneesilla ja friteeratulla jäkälällä.

RESEPTIEN ALKUUN



KNORR PROFESSIONAL FOND VASIKKA 1L

Culinary Team Finland

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

GRILLATTUA VASIKAN ENTRECÔTEA, DIJON-MAJONEESIA JA MUSTIKKAKASTIKETTA

AINEKSET

VASIKKA
1,7 kg vasikan entrecôtea
oliiviöljyä
timjamia
valkosipulia

MAJONEESI
200 g Hellmann's Real Majoneesia
30 g Maille Original Dijon Sinappia
sitruunanmehua
suolaa

MUSTIKKAKASTIKE
3 dl punaviiniä
1 dl vettä
150 g sokeria
300 g mustikoita
1 l Knorr Professional Fond Vasikkaa
suola ja pippuri

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Laita vasikan entrecôte yhdessä öljyn ja mausteiden kanssa vakuumipussiin. Kypsennä sous vide -menetelmällä 58 asteessa vedessä tunnin ajan. Siirrä matalalämpöuuniin 50 asteeseen ja anna vetäytyä 30 minuuttia. Avaa pussi ja kuivaa liha. Leikkaa liha annospaloiksi ja grillaa pihvit molemmin puolin juuri ennen tarjoilua. Mausta suolalla ja pippurilla.

VAIHE 2
Sekoita Hellmann's majoneesi ja sinappi keskenään. Mausta.

VAIHE 3
Kiehauta viini, vesi ja sokeri. Ota kattila liedeltä ja lisää mustikat. Anna jäähtyä huoneenlämmössä. Siivilöi marjat ja säästä ne. Keitä neste siirappimaiseksi ja lisää vasikkafondi. Keitä kasaan, kunnes kastikkeen rakenne on sopiva. Siivilöi ja lisää mustikat. Mausta suolalla ja pippurilla.

RESEPTIEN ALKUUN

KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM OF DENMARK

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

HAUDUTETTUA VASIKANPOTKAA JA BLACK GARLIC-KASTIKETTA

AINEKSET

VASIKANPOTKAT
10 vasikanpotkaa
2 porkkanaa
1 selleri
2 sipulia
2 valkosipulinkynttä
0.4 l omenamehua
3 l Knorr Professional Fond Vasikkaa
1 l vettä
timjamin oksa

BLACK GARLIC-KASTIKE
100 g fermentoitua valkosipulia eli mustaa valkosipulia
100 g voita
75 g omenaviinietikkaa
suolaa

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Puhdista potkat ja suolaa ne kevyesti kauttaaltaan. Ruskista potkia paistovuoassa 250 asteisessa uunissa 30 minuutin ajan. Laske lämpö 125 asteeseen. Lisää pilkotut kasvikset, omenamehu, vasikkaliemi ja timjaminoksa. Lisää tarvittaessa hieman vettä, kunnes lihasta on peittynyt 2/3. Hauduta uunissa 3 tuntia, kunnes se on mureaa. Peitä tarvittaessa foliolla.

VAIHE 2
Siivilöi liemi ja keitä kasaan. Sekoita siivutettu musta valkosipuli kastikkeeseen ja kiehauta. Viimeistele kastike omenaviinietikalla, voilla ja suolalla.

VAIHE 3
Sivele kastiketta lihan pintaan ja koristele yrteillä.

RESEPTIEN ALKUUN

10 ANNOSTA

VASIKAN PAAHTOPAISTIA, PARSAKAALIA JA RAKUUNA-SIPULIKASTIKETTA

AINEKSET

PAISTI

PAAHTOPAISTI
1,8 kg vasikan paahtopaistia
2 valkosipulikynttä
2 timjaminoksaa
Flora Aromiöljyä
suolaa ja pippuria

PARSAKAALI
4 parsakaalia
1 tl leivinjauhetta
2 dl Knorr Fraichea

HOPEASIPULI
4 hopeasipulia
1 rkl väkiviinaetikkaa
2 rkl sokeria
3 rkl vettä

RAKUUNAÖLJY
2 dl rapsiöljyä
100 g rakuunaa
50 g pinaattia

SIPULIKASTIKE
5 salottisipulia
2 timjaminoksaa
1 laakerinlehti
2 dl valkoviiniä
4 dl Knorr Professional Fond Vasikkaa
4 timjaminoksaa
(2 kastikkeeseen ja 2 paistamiseen)
1 laakerinlehti
2 dl valkoviiniä
vasikan paistoliemi
valkoviinietikka

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Puhdista vasikan paahtopaistit. Ruskista paistit Aromiöljyn, valkosipulin sekä timjamin kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä 120 asteisessa uunissa, kunnes paistien sisälämpötila on 54 astetta. Säästä vasikan paistinliemet ja lisää ne kastikkeeseen ennen tarjoilua.

VAIHE 2
Leikkaa parsakaalista kukinnot pois, säästä varret. Keitä kukinnot juuri ja juuri kypsiksi kiehuvassa vedessä, johon on lisätty leivinjauhetta. Aja hyvin valutetut kukinnot Fraichen kanssa sileäksi pyreeksi. Suikaloi kuoritut parsakaalin varret ja paista ne nopeasti Aromiöljyssä juuri ennen tarjoilua. Mausta rakuunaöljyllä ja suolalla.

VAIHE 3
Leikkaa hopeasipulit ohuiksi viipaleiksi mandoliinilla. Kiehauta sokeri, etikka ja vesi. Jäähdytä liemi ja kaada hopeasipulien päälle.

VAIHE 4
Lämmitä rapsiöljy 60-asteiseksi. Aja öljyn joukkoon rakuuna ja pinaatti. Siivilöi öljy ja jäähdytä, jotta väri säilyy.

VAIHE 5
Grillaa salottisipulit kunnolla ja laita kattilaan yhdessä timjamin sekä laakerinlehden kanssa. Lisää valkoviini ja keitä kokoon, kunnes nesteestä on puolet jäljellä. Lisää vasikkafondi ja keitä hiukan kasaan. Mausta suolalla, pippurilla ja viinietikalla. Viimeistele paistoliemellä ja rakuunaöljyllä.

RESEPTIEN ALKUUN

KNORR PROFESSIONAL FOND ÄYRIÄINEN 1L

10 ANNOSTA

GRILLATTUJA MERIRAPUJA, SELLERI-OMENASALAATTIA JA TOMAATTISTA INKIVÄÄRI-ÄYRIÄISLIENTÄ

AINEKSET

MERIRAPU
10 raakaa merirapua
Flora Aromiöljyä
2 valkosipulinkynttä
½ nippua persiljaa
suolaa ja pippuria

INKIVÄÄRIÖLJY
100 g inkivääriä
2 dl rapsiöljyä

GRILLITOMAATIT
10 luumutomaattia
1 rkl rosmariinia
suolaa, sokeria ja pippuria
inkivääriöljyä

SELLERI-OMENASALAATTI
4 varsisellerin vartta
4 hapokasta omenaa
inkivääriöljyä
150 g vesikrassia
1 nippu tilliä

ÄYRIÄISLIEMI
2 salottisipulia hienonnettuna
Flora Aromiöljyä
1 l Knorr Professional Fond Äyriäistä
3 dl valkoviiniä
1,5 dl omenamehua

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Puolita meriravut ja sivele Aromiöljyllä. Mausta hienonnetulla valkosipulilla, persiljalla, suolalla ja pippurilla. Grillaa ravut nopeasti juuri ennen tarjoilua.

VAIHE 2
Lämmitä öljy 70-asteiseksi kattilassa, lisää joukkoon inkivääri. Anna maustua 5 minuuttia ja siivilöi.

VAIHE 3
Kalttaa tomaatit ja kuori ne. Lohko kuoritut tomaatit pienemmiksi paloiksi ja mausta. Valele maustetut tomaatit inkivääriöljyllä. Anna maustua tunnin verran. Grillaa tomaatit nopeasti. Säästä marinadi äyriäisliemeen.

VAIHE 4
Viipaloi varsisellerit ja omenat ohuiksi viipaleiksi mandoliinilla ja laita kylmään veteen. Säästä ylijääneet selleripalat liemeen. Valuta varsiselleri ja omenat hyvin. Sekoita joukkoon vesikrassi sekä nypitty tilli ja mausta inkivääriöljyllä.

VAIHE 5
Freesaa hienonnettua salottisipuleja kattilassa 5 minuutin ajan. Lisää viini ja omenamehu. Keitä kasaan, kunnes nestettä on puolet jäljellä. Lisää äyriäisfondi. Keitä lientä kasaan. Lisää tillinvarret ja varsisellerin palat ja anna liemen maustua noin 20 minuuttia. Siivilöi liemi ja mausta tomaattien marinadilla.

RESEPTIEN ALKUUN

KOKKELANDSHOLDET
NATIONAL CULINARY TEAM OF DENMARK

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

PAISTETTUA HUMMERIA, HUMMERIRAVIOLIA JA ÄYRIÄISKASTIKETTA

AINEKSET

HUMMERIT
10 hummeria
vettä
karkeaa merisuolaa

PASTATAIKINA
400 g manitoba- tai durumjauhoja
4 munaa
1 rkl öljyä
suolaa

RAVIOLIN TÄYTE
10 kpl hummerin saksia
20 g suolaa
2 kananmunaa
40 g kermaa
hienonnettua salottisipulia ja persiljaa

PAAHDETUT TOMAATIT
10 keskikokoista tomaattia
oliiviöljyä
suolaa

ÄYRIÄISKASTIKE
hummerin kuoria
2 l Knorr Professional Fond Äyriäistä
1 l vettä
150 g tomaattisosetta
250 g Knorr Kuohua
150 g voita
1 sitruuna

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Keitä hummereita 7 minuuttia kevyesti suolatussa vedessä. Irrota lihat hummerin kuorista. Puolet saksista paistetaan ja puolet käytetään raviolien täytteeksi. Paista hummerinpyrstöt ja sakset juuri ennen tarjoilua ja mausta ne suolalla sekä pippurilla.

VAIHE 2
Sekoita kaikki pastataikinan ainekset kutterilla tai käsin.
Kääri taikina tuorekelmuun ja laita jääkaappiin tunniksi.

VAIHE 3
Aja hummerinliha ja suola kutterilla tasaiseksi tahnaksi. Lisää kerma ohuena nauhana ja lisää kananmunat yksitellen. Kääntele seokseen hienonnettu sipuli ja persilja. Laita massa pursotinpussiin.

VAIHE 4
Kaulitse pastataikina ohueksi levyksi. Stanssaa pastataikinasta pyöreitä levyjä 20 kappaletta. Pursota täytettä ruokalusikallisen verran per pohja ja voitele reunoilta munanvalkuaisella. Levitä päälle toinen pastalevy ja paina reunat kiinni. Tee yhteensä kymmenen raviolia. Keitä kevyesti suolatussa vedessä 5 minuuttia.

VAIHE 5
Kääntele tomaatit oliiviöljyssä, ripottele päälle hieman suolaa ja paista 150 asteisessa uunissa 20 minuuttia.

VAIHE 6
Ruskista hummerin kuoret öljyssä. Lisää äyriäisfondi ja vesi. Keitä hiljalleen 30 minuuttia. Siivilöi kuoret pois ja keitä lientä kasaan, kunnes siitä on noin puolet jäljellä. Lisää tomaattisose ja Kuohu. Kiehauta ja viimeistele voilla, suolalla sekä sitruunamehulla.

RESEPTIEN ALKUUN

Culinary Team Finland

ufs.com | Unilever Food Solutions

10 ANNOSTA

KUHAA, SITRUUNAA JA ÄYRIÄISKASTIKETTA

AINEKSET

KUHA
10 kpl kuhafileetä
suolaa
Flora Aromiöljyä
sitruunankuorta
timjamia

SITRUUNA-CONFIT
10 luomusitruunaa
100 g vettä
100 g sokeria
100 g valkoviinietikkaa

ÄYRIÄISKASTIKE
1 l Knorr Professional Fond Äyriäistä
0,75 l kuivaa valkoviiniä
0,5 l Knorr Kuohua
½ fenkoli
1 porkkana
1 sipuli
½ purjo
1 rkl tomaattisosetta
oliiviöljyä
tähtianista
fenkolinsiemeniä
voita

SYDÄNSALAATTIA
katkarapuja
sinisimpukoita
pikkuyrttejä ja kukkia

VALMISTUSOHJE

VAIHE 1
Leikkaa kuhasta selkä- ja vatsafileet erilleen. Säästä selkäfileetä paistamista varten. Fileoi vatsaosasta nahka pois ja kuutioi vatsafilee pieniksi kuutioiksi. Mausta kuutiot suolalla, ruohosipulilla, sitruunankuorella ja muutamalla oliiviöljytipalla. Tee tuorekelmun avulla pieniä palloja ja kypsennä sous-videnä 42 asteisessa vedessä 10 minuutin ajan. Jäähdytä nopeasti. Mausta selkäfileet suolalla ja paista timjamin kera kuumalla pannulla nahkapuolelta. Loppukypsennä uunissa juuri ennen tarjoilua.

VAIHE 2
Kiehauta vesi, sokeri ja etikka. Ryöppää sitruunat vedessä vähintään kuusi kertaa. Puolita ja sulje vakuumipussiin etikkaliemen kanssa. Kypsennä 70-asteisessa höyryuunissa tunnin ajan. Fileoi sitruunat ja tarjoile.

VAIHE 3
Hauduta pilkottuja kasviksia oliiviöljyssä ja tomaattisoseessa miedolla lämmöllä 15 minuuttia. Lisää valkoviini ja keitä kasaan. Lisää äyriäisfondi ja mausteet kattilaan. Keitä lientä hetken ajan kasaan. Siivilöi ja lisää Kuohu. Aja kastike ja voi kuohkeaksi sauvasekoittimella juuri ennen tarjoilua.

VAIHE 4
Paahda sydänsalaatit kevyesti kuumalla pannulla ja mausta suolalla sekä pippurilla.

VAIHE 5
Koristele annos sinisimpukoilla, katkaravuilla, yrteillä ja kukilla.

RESEPTIEN ALKUUN

KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE 1L

AINESOSAT:
Vesi, paahdetut naudanluut[1], kasvikset[2] (sipuli, porkkana), punaviini, tomaattisose, valkosipuli, laakerinlehti, mustapippuri.

1L Demi Glace - kastiketta on valmistettu käyttäen keskimäärin [1]2200 g lihaisia luita ja [2]200 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779422
EAN KULUTTAJAPAKKAUS: 8714100779415
KESPRO SAP: 21467782
T-KOODI: 2176923
MEIRA NOVA: 111793

KNORR PROFESSIONAL DEMI GLACE 5L

Myyntierä 1 x 5L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100782316
KESPRO SAP: 21467788
T-KOODI: -
MEIRA NOVA: -

KNORR PROFESSIONAL FOND HÄRKÄ 1L

AINESOSAT:
Vesi, paahdetut naudanluut[1], kasvikset[2] (sipuli, porkkana), punaviini, tomaattisose, valkosipuli, mustapippuri, laakerinlehti.

1L Fond Härkää on valmistettu käyttäen keskimäärin [1]1400 g lihaisia luita ja [2]200 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779507
EAN KULUTTAJAPAKKAUS: 8714100779491
KESPRO SAP: 21467786
T-KOODI: 2176782
MEIRA NOVA: -

KNORR PROFESSIONAL FOND KANA 1L

AINESOSAT:
Vesi, paahdetut kananluut ja kananliha[1], kasvikset[2] (sipuli, porkkana), valkosipuli, laakerinlehti.

1L Fond Kanaa on valmistettu käyttäen keskimäärin [1]1200 g lihaisia kananluita ja kananlihaa ja [2]250 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779484
EAN KULUTTAJAPAKKAUS: 8714100779477
KESPRO SAP: 21467785
T-KOODI: 2176774
MEIRA NOVA: -

KNORR PROFESSIONAL FOND RIISTA 1L

AINESOSAT:
Vesi, paahdetut riistanluut[1] ja naudanluut, kasvikset[2] (sipuli, porkkana), punaviini, tomaattisose, katajanmarja, mustapippuri, laakerinlehti.

1L Fond Riistaa on valmistettu käyttäen keskimäärin [1]1000 g riistanluita ja [2]200 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779521
EAN KULUTTAJAPAKKAUS: 8714100779514
KESPRO SAP: 21467787
T-KOODI: -
MEIRA NOVA: 2176790

KNORR PROFESSIONAL FOND ÄYRIÄINEN 1L

AINESOSAT:
Vesi, katkaravut ja hummeri (äyriäiset)[1], kasvikset[2] (sipuli, porkkana, fenkoli), tomaattisose, valkosipuli, mustapippuri.

1L Fond Äyriäistä on valmistettu käyttäen keskimäärin [1]500 g äyriäisiä ja [2]125 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: : 8714100779460
EAN KULUTTAJAPAKKAUS: 8714100779453
KESPRO SAP: 21467784
T-KOODI: 2176758
MEIRA NOVA: 1105088

KNORR PROFESSIONAL FOND VASIKKA 1L

AINESOSAT:
Vesi, paahdetut vasikanluut[1], kasvikset[2] (sipuli, porkkana), tomaattisose, valkosipuli, laakerinlehti, mustapippuri.

1L Fond Vasikkaa on valmistettu käyttäen keskimäärin [1]1000 g lihaisia luita ja [2]50 g kasviksia.

Myyntierä 8 x 1L

EAN MYYNTIERÄ: 8714100779446
EAN KULUTTAJAPAKKAUS: 8714100779439
KESPRO SAP: 21467783
T-KOODI: 2176741
MEIRA NOVA: -

Knorr
PROFESSIONAL