



UFS koekeittiön kootut suosikit

Lue lisää ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Knorr-kastikkeilla teet hyvää helpommin

Knorr-kastikkeet ovat kiireisen keittiön pelastus. Helppokäyttöiset kastikkeet nopeuttavat ruoanvalmistusta ja korostavat eri ruokalajiesi parhaita makuja. Knorr-kastikkeita käyttämällä lopputulos on aina tasalaatuisen hyvä ja maistuva.

Knorr Ruskea Peruskastike

Riistakäristys	3
Chili con carne.....	3
Lihapullat kermakastikkeessa	4
Nakkikastike.....	4

Knorr Vaalea Peruskastike

Porsasta pohjolan tapaan	5
Kananmuna-tillikastike	5
Kermanen kana-maissikastike.....	6
Kinkku-paprikalasagnette	6

Knorr Tumma Punasipulikastike

Härkäwokki.....	7
Kermanen punasipuli-sinappikastike	7
Broileria punasipuli-karpalokastikkeessa	8
Currymuhennettua porkkanaa ja pinaattia	8

Knorr Currykastike

Hedelmäinen broileripata	9
Currykalavuoka, kalakuutio	9

Knorr Yrttikastike

Feta-pinaattipastavuoka	10
Omenainen yrttikala.....	10

Knorr Papriganokastike

Lihapullat paprikakastikkeessa.....	11
Linssi-paprikakastike.....	11
Paprikakuorrutettu kala	12
Rukiinen juures-makkarapata.....	12

Knorr Sauce Lemone, Sitruunakastike

Sitruunainen kalakasari.....	13
Vaalea mantelikala	13



Riistakäristys

100 annosta à 200 g
Laktoositon, gluteeniton

0,300	l	Flora Aromiöljy 2,4 l
2,500	kg	Sipulikuutio, pakaste
12,000	kg	Riistakäristysliha
8,000	l	Vesi
0,100	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,020	kg	Laakerinlehti
0,020	kg	Pippurisekoitus
0,400	kg	KNORR Ruskea Peruskastike

Chili con carne

100 annosta à 150 g
Laktoositon, gluteeniton

7,000	l	Vesi
0,560	kg	KNORR Ruskea Peruskastike
1,200	kg	KNORR Tomatino
2,000	kg	Kidneypapu, punainen, säilyke
0,070	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,070	kg	KNORR Savuchili Puré Professional
0,012	kg	Juustokumina
6,000	kg	Jauheliha nauta, kypsä

Valmistusohje

Kuullota sipulit öljyssä. Lisää kohmeinen riistakäristysliha ja ruskista se. Lisää vesi ja mausteet. Kuumentaa ja hauduta miedolla lämmöllä kypsäksi noin 1–1,5 h.

Sekoita Ruskea Peruskastike tilkkaan kylmää vettä ja lisää tasaisena nauhana kastikkeen joukkoon. Tarkista maku ja sakeus.

Tarjoa keitettyjen perunoiden tai perunasoseen ja puolukkasurvoksen kera.

Valmistusohje

Sekoita peruskastike kylmään veteen ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää kastikkeeseen Tomatino, valutetut ja huuhtotut kidneypavut.

Lisää mausteet ja kypsä liha. Anna kiehua hetki.



Lihapullat kermakastikkeessa

100 annosta à 200 g
Laktoositon, gluteeniton

8,000	l	Vesi
2,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,800	kg	KNORR Ruskea Peruskastike
0,010	kg	Mustapippuri, rouhittu
0,050	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
10,000	kg	Lihapyörykkä, kypsä, laktoositon ja gluteeniton

Nakkikastike

100 annosta à 160 g, Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy 2,4 l
0,500	kg	Sipulikuutio, pakaste
0,100	kg	Tomaattipyree
0,005	kg	Paprika, jauhettu
9,000	l	Vesi
0,800	kg	KNORR Ruskea Peruskastike
0,150	kg	Turun Sinappi Mieto
0,100	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,005	kg	Maustepippuri, jauhettu
1,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
5,000	kg	Nakkipala, laktoositon ja gluteeniton

Valmistusohje

Sekoita Peruskastike kylmään veteen. Kuumenna ja anna kiehua muutama minuutti. Lisää Knorr Ruoka. Mausta kastike.

Vinkki! Sinappikastikkeen saat lisäämällä joukkoon Turun Sinappia.

Kuumenna lihapyörykät ja kaada kastike lihapullien joukkoon. Tarjoa perunasoseen, keitettyjen perunoiden ja puolukkasurvoksen kanssa.

Valmistusohje

Freesaa sipulikuutiot öljyssä. Lisää tomaattipyree ja paprikajauhe. Jatka freesaamista vielä hetki. Sekoita kylmään veteen peruskastike ja kaada pataan. Kuumenna kiehuvaaksi ja anna kiehua, kunnes kastike suurustuu.

Lisää sinappi ja loput mausteet. Lisää kastikkeeseen Knorr Ruoka ja nakkipalat ja kuumenna kastike.

Halutessasi suurusta kastike Maizena Snowflakella. Tarjoa keitettyjen perunoiden tai perunasoseen kera.



Porsasta pohjolan tapaan

100 annosta à 150 g
Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy 2,4 l
0,500	kg	Sipuli
5,000	kg	Juureskuutio, iso, pakaste
5,000	l	Vesi
0,375	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
1,250	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,150	kg	KNORR Kanaliemi, vähäsuolainen
0,005	kg	Mustapippuri, rouhittu
0,020	kg	Suola
4,000	kg	Sian paistikuutio, kypsä
0,125	kg	Tilli

Valmistusohje

Freesaa sipuli ja juurekset padan pohjalla.
Lisää veteen sekoitettu kastikeaines.

Anna kiehahtaa. Lisää kypsä liha, Knorr Ruoka 15% ja mausteet. Hauduta kypsäksi. Lisää tilli.
Tarkista maku ja suola.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.



Kananmuna-tillikastike

100 annosta à 70 g
Laktoositon, gluteeniton

2,500	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
2,500	l	Kevytmaidonjuoma, laktoositon
0,350	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
2,000	kg	Kananmuna
0,150	kg	Tilli, tuore
0,025	kg	Suola

Valmistusohje

Sekoita kylmään nesteeseen kastikeaines.
Kuumenna ja anna hautua kunnes kastike suurustuu.

Lisää joukkoon rouhittu kypsä kananmuna sekä hienonnettu tilli. Mausta suolalla.

Tarjoa esim. kalapyöryköiden, kalamurekkeen tai paistetun kalan kastikkeena.



Kertainen kana-maissikastike

100 annosta à 170 g
Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Rypsiöljy
1,000	kg	Sipulikuutio, pakaste
1,500	kg	Herkkusieniviipale, säilyke
5,000	l	Vesi
0,500	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
2,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
2,500	kg	Maissi, säilyke
5,000	kg	Broilerinfileesuikale, kypsä
0,400	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,250	l	KNORR Ketjap Manis Soijakastike
		Sitruunapippuri

Valmistusohje

Freesaa sipuli ja valutetut herkkusienet öljyssä. Lisää veteen sekoitettu Peruskastike ja kuumenna kiehuvaaksi.

Lisää Knorr Ruoka, valutetut maissit ja kypsä broileri sekä mausteet. Hauduta kypsäksi. Tarjoa riisin tai perunoiden kanssa.

Kinkku-paprikalasagnette

100 annosta à 250 g
Vähälaktoosinen

3,500	kg	KNORR Lasagnette Täysjyvä Luomu
4,000	kg	Palvikinkku, suikale
3,000	kg	Paprika, punainen
1,500	kg	Sipulikuutio, pakaste
Kastike:		
9,000	l	Vesi
3,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
2,000	kg	Garde d'Or JuustoCrème, vähälaktoosinen
1,000	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
0,100	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,015	kg	Viisippuri, rouhittu
0,500	kg	Juustoraaste, vähärasvainen

Valmistusohje

Lado lasagnettepalat, kinkku- ja paprikasuikaleet sekä sipulikuutiot GN-vuokiin. (20 annoksen ohjeesta tulee 1 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.)

Valmista kastike sekoittamalla vesi, Knorr Ruoka, JuustoCrème, Peruskastike ja mausteet. Kaada kylmä kastike vuokiin (n. 3 l kastiketta / 1/1 GN-vuoka).

Ripottele vuokien pinnalle juustoraastetta ja paista yhdistelmäunissa höyrypaistolla kypsäksi 160 °C:ssa, noin 45–50 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.



Härkäwokki

100 annosta à 185 g
Laktoositon, gluteeniton

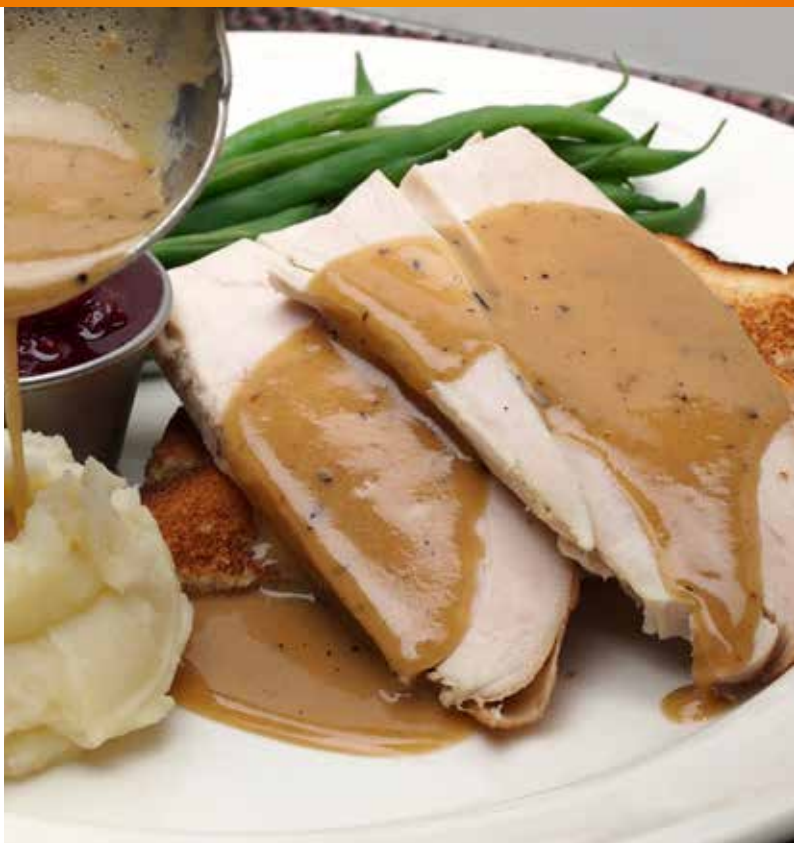
0,100	l	Rypsiöljy
5,000	kg	Papu pitkä vihreä, pakaste
6,000	kg	Paprika, punainen
5,000	kg	Naudanlihasuikale, kypsä
Kastike:		
4,000	l	Vesi
0,400	kg	KNORR Tumma Punasipulikastike
0,300	l	KNORR Sambal Manis
0,200	kg	KNORR Inkivääri Puré Professional
		Chilipippuri
		Mustapippuri, rouhittu

Valmistusohje

Freesaa pavut ja paprikat öljyssä. Lisää joukkoon lihasuikaleet. Sekoita kastikeaineet kylmään veteen ja kiehauta. Mausta kastike Sambal Maniksella, inkivääritahnalla ja maun mukaan chilillä ja pippurilla. Kaada kastike wokin joukkoon ja kuumenna.

Tarjoa wokki keitetyn Knorr Nuudelin kanssa. Viimeistele leikatulla korianterilla ja paahdetuilla pähkinöillä.

Vinkki! Kastike sopii myös broileriwokin maustamiseen.



Kermanen punasipuli-sinappikastike

100 annosta à 65 g
Laktoositon, gluteeniton

5,000	l	Vesi
0,700	kg	KNORR Tumma Punasipulikastike
1,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,075	kg	Turun Sinappi Mieto

Valmistusohje

Sekoita Punasipulikastike kylmään veteen ja kuumenna kiehuvaaksi. Anna kiehua muutama minuutti kunnes sakenee. Lisää Knorr Ruoka ja sinappi.

Tarjoa porsa- tai naudanlihan kastikkeena.

Kastike sopii myös lihapullille.



Broileria punasipuli-karpalokastikkeessa

100 annosta à 150 g
Laktoositon, gluteeniton

8,000	l	Vesi
0,450	kg	KNORR Ruskea Peruskastike
0,400	kg	KNORR Tumma Punasipulikastike
1,000	l	Karpalomehutiiviste 50 %
5,000	kg	Broilerinfileesuikale, kypsä
0,008	kg	Rosmariini, kuivattu
0,500	kg	Karpalo, pakaste, kotimainen

Valmistusohje

Sekoita kastikeaineet kylmään veteen ja kuumenna kiehuvaaksi. Anna kiehua muutama minuutti, kunnes kastike sakenee.

Lisää joukkoon mehutiiviste, rosmariini ja broileri-suikaleet. Kuumenna ja koristele karpaloilla.

Tarjoa perunoiden, perunasoseen tai täysjyväriisin kanssa.



Currymuhennettua porkkanaa ja pinaattia

100 annosta à 100 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

4,000	l	Vesi
0,500	kg	KNORR Currykastike
1,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
5,000	kg	Porkkanalohko
0,250	kg	Pinaatti, tuore

Valmistusohje

Kuumenna vesi ja sekoita kastikeaines joukkoon. Kaada seos pataan ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää joukkoon Knorr Ruoka. Kuumenna kiehuvaaksi. (Halutessasi voit jäähdyttää kastikkeen ja kuumentaa menekin mukaan.)

Höyrytä lohkotut porkkanat kypsiksi. Yhdistä kastike ja valutetut kasvikset sekä pinaatti. Tarjoa kasvispihvien, paistetun kalan, kalamurekkeen tai broilerin lisäkkeenä.

Vinkki! Ruokaisamman muhennoksen saa lisäämällä joukkoon papuja. Tarjoa sellaisenaan kasvisruokana keitetyn riisin, kvinoan tai perunoiden kanssa. Pinaatin voi korvata lehtikaalilla, jonka väri kestää hyvin myös lämpösäilytystä.



Hedelmäinen broileripata

100 annosta à 170 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

10,000	l	Vesi
1,400	kg	KNORR Currykastike
4,000	kg	Broilersuikale, kypsä
1,500	kg	Persikkakuutio, säilyke
1,500	kg	Omenakuutio, pakaste
0,500	kg	Cashewpähkinä
0,200	l	KNORR Sunshine Chili
		Kevätsipuli

Valmistusohje

Sekoita Currykastikeaineokset kuumaan veteen ja anna kastikkeeseen kiehua muutama minuutti. Lisää kastikkeeseen joukkoon kypsät broilersuikaleet ja valutetut persikkakuutiot ja omenat. Anna hautua hetki.

Mausta pata Sunshine Chili -maustekastikkeella. Ripottele pinnalle rouhittuja pähkinöitä ja hienonnettua kevätsipulia.

Tarjoile pata keitetyn riisin kanssa.



Currykalavuoka, kalakuutio

100 annosta à 200 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

15,000	kg	Lohi, kuutio
0,050	kg	KNORR Citrusmauste
4,000	l	Vesi
1,200	kg	KNORR Currykastike
1,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
1,000	kg	Garde d'Or JuustoCrème, vähälaktoosinen
0,075	kg	KNORR Kalaliemi, vähäsuolainen
0,150	kg	Ruohosipuli

Valmistusohje

Laita kalakuutiot vuokaan. Ripottele kalan pinnalle Citrusmaustetta. Anna sulaa kylmiössä. (100 annoksen ohjeesta tulee 5 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.)

Kiehauta vesi ja sekoita Currykastikeaineokset joukkoon. Anna kastikkeeseen kiehua hetki ja lisää Knorr Ruoka ja JuustoCrème sekä kalaliemi. Kuumenna ja lisää hienonnettu ruohosipuli. Kaada vähän jäähtynyt kastike vuokaan kalojen päälle.

Paista uunissa 160 °C:n lämpötilassa kypsäksi, noin 20–30 minuuttia.

Tarjoile Currykalaa keitettyjen perunoiden tai perunamuusin kanssa.



Feta-pinaattipastavuoka

15 annosta à 330 g
Vähälaktoosinen

0,600	kg	KNORR Penne Luomu, runsaskuituinen pasta
1,000	kg	Pomodoro Rosso -vihannessekoitus, pakaste
0,400	kg	Fetajuusto, kuutioitu
2,000	l	Vesi
0,800	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,150	kg	KNORR Yrttikastike
0,100	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
0,200	kg	Pinaattipalat, pakaste
0,100	kg	Juustoraaste, laktoositon

Valmistusohje

Mittaa voideltuihin GN-vuokiin raaka pasta, vihannessekoitus ja fetajuustokuutiot. Sekoita raaka-aineet keskenään. (20 annoksen ohjeesta tulee 1 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.)

Sekoita Yrttikastikeaineet kylmään veteen. Lisää KNORR Ruoka 15% ja sulatettu pinaatti. Kaada kastike vuokiin ja sekoita varovasti.

Ripottele pinnalle juustoraastetta ja paista 160 °C:ssa yhdistelmäuunissa höyrypaistolla (höyry 60 %) noin 40 minuuttia. Anna vetäytyä ennen tarjoilua.

Omenainen yrttikala

100 annosta à 200 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

0,030	kg	KNORR Citrusmauste
15,000	kg	Puna-ahven, annospala 150 g, pakaste
3,000	l	Vesi
1,200	l	KNORR Ruoka 15%, vähälaktoosinen
0,450	kg	KNORR Yrttikastike
1,000	kg	Garde d'Or JuustoCrème, vähälaktoosinen
2,000	kg	Omenakuutio, pakaste
0,014	kg	Kurkuma

Valmistusohje

Lado kalapalat GN-vuokaan ja ripottele pinnalle Citrusmaustetta. (100 annoksen ohjeesta tulee n. 7 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.) Anna pakasteen sulaa kylmiössä.

Kiehauta vesi. Sekoita kastikeaineet ja Knorr Ruoka keskenään ja lisää seos kiehuvaan veteen.

Anna kastikkeen kiehahtaa. Sekoita joukkoon JuustoCrème ja omenakuutiot. Mausta kurkumalla. Anna kiehua muutama minuutti.

Kaada vähän jäähtynyt kastike kalojen päälle. Paista kypsäksi 160 °C:ssa kiertoilmauunissa noin 20 minuuttia.



Lihapullat paprikakastikkeessa

100 annosta à 220 g
Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy 2,4 l
1,500	kg	Paprika, punainen
9,000	l	Vesi
1,200	kg	KNORR Papriganokastike
0,200	kg	KNORR Paprika Puré Professional
1,000	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
10,000	kg	Lihapyörykkä, kypsä, laktoositon ja gluteeniton

Valmistusohje

Freesaa paprikasuikaleet Aromiöljyssä. Sekoita vesi ja kastikeaineekset. Kaada paprikoiden joukkoon ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää Knorr Ruoka ja paprikapyree. Anna kiehua hetki. Kuumenna lihapullat ja kaada kastike lihapullien päälle.

Tarjoile keitettyjen perunoiden, perunasoseen tai riisin kanssa.

Vinkki! Kastike sopii myös broileri- ja kasvisruokien kastikkeeksi.



Linssi-paprikakastike

100 annosta à 180 g
Laktoositon, gluteeniton

0,200	l	Rypsiöljy
1,000	kg	Sipuli
0,500	kg	Purjosipuli
2,000	kg	Porkkana
2,000	kg	Linssi, punainen
8,000	l	Vesi
0,150	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,800	kg	KNORR Papriganokastike
1,500	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
2,000	kg	Kesäkurpitsa
1,000	kg	Paprika, punainen

Valmistusohje

Kuullota sipulikuutiot, purjoviipaleet, karkeaksi raastetut porkkanat ja huuhdotut linssit öljyssä. Lisää vesi ja sekoita joukkoon Papriganokastike ja kasvisliemi. Anna kastikkeen kiehua hieman kokoon.

Lisää Knorr Ruoka ja hauduta kunnes kasvikset ovat lähes kypsiä ja kastike on sopivan sakeaa. Sekoita joukkoon kesäkurpitsa- ja paprikakuutiot.

Hauduta kypsäksi. Tarjoa keitetyn riisin kanssa.



Paprikakuorrutettu kala

100 annosta à 250 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

15,000	kg	Sei, annospala à 150 g
0,040	kg	KNORR Citrusmauste
Kuorrutuskastike:		
0,100	l	Flora Aromiöljy 2,4 l
2,000	kg	Paprikasuikale, pakaste
7,000	l	Vesi
0,900	kg	KNORR Papriganokastike
0,500	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
1,400	kg	Garde d'Or JuustoCrème, vähälaktoosinen

Rukiinen juures-makkarapata

100 annosta à 230 g
Laktoositon

10,000	kg	Patamix-kasvissekoitus, pakaste
1,500	kg	Sipulikuutio, pakaste
5,000	kg	Lenkkimakkarakuutio, gluteeniton, laktoositon
0,800	kg	Ruisvuokaleipä, viipale
4,500	l	Vesi
1,500	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,750	kg	KNORR Papriganokastike
		Persilja

Valmistusohje

Lado kalapalat vuokiin. (100 annoksen ohjeesta tulee n. 7 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.) Mausta Citrusmausteella. Anna sulaa kylmiössä.

Valmista kuorrutuskastike. Freesaa paprikat Aromiöljyssä. Sekoita kastikeaineet kylmään veteen ja kuumenna.

Lisää JuustoCrème. Anna kiehua muutama minuutti. Kaada kastike vuokaan (n. 1,45 l / 1/1 65 GN-vuoka) ja kypsennä yhdistelmäuunissa 170 °C:n lämpötilassa kypsäksi noin 20–30 minuuttia.

Valmistusohje

Lado vuokaan patakasvikset, sipulikuutiot, makkarakuutiot ja kuutioiksi leikattu ruisleipä.

Sekoita ainekset keskenään. (100 annoksen ohjeesta tulee 5 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.)

Kiehauta vesi. Sekoita kastikeaineet joukkoon ja anna kiehua kunnes kastike suurustuu. Lisää Knorr Ruoka.

Kaada valmis kastike vuokaan. Paista 175 °C:ssa noin 20 minuuttia. Ripottele valmiin vuokaan pinnalle hienonnettua persiljaa.



Sitruunainen kalakasari

100 annosta à 200 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

0,150	l	Flora Aromiöljy 2,4 l
4,000	kg	Keittojuures Maxi, pakaste
9,500	l	Vesi
1,500	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
1,500	kg	KNORR Sauce Lemone, Sitruunakastike
0,100	kg	KNORR Valkosipuli Tahnamauste
0,300	l	Sitruunamehu, makeuttamaton
0,100	kg	KNORR Kalaliemi, vähäsuolainen
5,000	kg	Sei-Lohikuutio -sekoitus

Vaalea mantelikala

100 annosta à 240 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

15,000	kg	Sei, annospala à 150 g
0,060	kg	KNORR Citrusmauste
Kuorrutuskastike:		
7,000	l	Vesi
1,300	kg	KNORR Sauce Lemone, Sitruunakastike
0,420	kg	KNORR Vaalea Peruskastike
1,400	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,200	kg	Mantelilastu

Valmistusohje

Freesaa keittojuurekset öljyssä. Lisää vesi ja kuumenna. Sekoita kastikeaines joukkoon. Lisää Knorr Ruoka ja mausta kasari. Lisää kalakuutiot, kun juurekset ovat lähes kypsiä. Hauduta kypsäksi.

Koristele tillillä tai ruohosipulilla. Tarjoa keitettyjen perunoiden tai täysjyväreisin kanssa.

Valmistusohje

Lado kalafileet vuokiin ja mausta Citrusmausteella. (14 annoksen ohjeesta tulee 1 kpl 1/1 65 mm GN-vuokaa.)

Anna sulaa kylmiössä.

Valmista kuorrutuskastike sekoittamalla kastikeaineet kylmään veteen, kuumenna ja lisää Knorr Ruoka. Anna kiehua muutama minuutti. Kaada kastike vuokaan (n. 1,45 l / 1/1 65 GN-vuoka) ja ripottele mantelilastut päälle. Kypsennä yhdistelmäunissa 180 °C:n lämpötilassa kypsäksi noin 20 minuuttia.

	Tuotenumero	Kespro SAP	EAN Myyntierä	EAN Kuluttajakaus		
Margariinit ja kasvirasvasekoitteet						
Flora Professional Laktoositon margariini 60 %, 400 g	15745503	20630726	8722700574552	8722700276906	G	L
Flora Professional Kasvirasvavete 75 %, 2,5 kg	25982401	20684453	8722700598244	8722700454946	G	L
Flora Professional Laktoositon margariini 60 %, 600 g	11897501	21174313	8712100189753	8712100466304	G	L
Flora Professional Laktoositon margariini 60 %, 2,5 kg	1016707	20028270	7310394000153	7310394000153	G	L
KNORR Ruoka Laktoositon 15 % 1 L	11897002	21193114	8712100189708	8712100466281	G	L
KNORR Ruoka Laktoositon 15 % 10 L	11867201	21193113	8712100186721	8712100186721	G	L
KNORR Kuuhu Laktoositon 30 % 1 L	12476801	21277761	8712100730191	8712100730207	G	L
Flora Aromiöljy 2,4 L	17821001	20961618	8712566782109	8712566247547	G	L

Liemet ja fondit						
Basic Line Lihanmakuinen liemi, vähäsuolainen 5 kg/1000 L	28916701	21008900	8712566891672	8712566891672	G	L
KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	19022501	21018644	8712566902255	8712566902255	G	L
KNORR Kanaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	29022901	21018645	8712566902293	8712566902293	G	L
KNORR Kalaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	29021801	21018643	8712566902187	8712566902187	G	L
KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	29020201	21018642	8712566902026	8712566902026	G	L
KNORR Härän paistinliemitaikna 1 kg/40 L	18386301	20621360	8712566838639	8722700565512	G	L
KNORR Kasvisliemi 5 kg/333 L	29039101	21018637	8712566903917	8712566903917	G	L
KNORR Häränlihafondi, tiiviste 1 L/50 L	29027701	21417828	8710447902776	8710908966095	G	L

Kastikkeet						
KNORR Ruskea kastikepohja (tanko) 2,5 kg/12,5 L	304030	20021085	7310391043214	7310390043215	G	L
KNORR Kermakastike 3 kg/30 L	36202901	20940279	8712566620296	8712566620296	G	VL
KNORR Lasagnekastike 3,6 kg/40 L	26205901	20940284	8712566620593	8712566620593	G	L
KNORR Papriganokastike 3 kg/25 L	16210901	20940286	8712566621095	8712566621095	G	L
KNORR Tumma Punasipulikastike 3,5 kg/25 L	16213801	20940287	8712566621385	8712566621385	G	L
KNORR Sauce Lemone, Sitruunakastike 3 kg/22 L	16207401	20940285	8712566620746	8712566620746	G	VL
KNORR Yrttikastike 3 kg/30 L	26204901	20940282	8712566620494	8712566620494	G	VL
KNORR Vaalea peruskastike 4,25 kg/50 L	11267701	21179459	8712100126772	8712100126772	G	L
KNORR Ruskea peruskastike 3,75 kg/50 L	25208001	20906029	8712566520800	8712566520800	G	L
KNORR Currykastike 3,2 kg/23 L	38992101	21179460	8712100899218	8712100899218	G	VL

	Tuotenumero	Kespro SAP	EAN Myyntierä	EAN Kuluttajapakkaus		
Keitot						
KNORR Kanakeittopohja 3,9 kg/60 L	17689502	21058214	8711200768950	8711200768950	G	L
KNORR Tomaattikeittopohja 3,9 kg/60 L	17684202	21058215	8711200768424	8711200768424	G	L
Tärkkelykset ja suurusteet						
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 2 kg	11741101	21462926	8714100795064	8714100795057	G	L
Maizena Snowflake 10 kg	311317	20004673	7310300006880	7310300006880	G	L
Maizena maissitärkkelys 2,5 kg	311313	20011762	5704066330013	6420002061016	G	L
KNORR Roux suuruste 10 kg	20560401	20005932	6420002056043	6420002056043		L
KNORR Roux tumma suuruste 10 kg	10560301	20005933	6420002056036	6420002056036		L
Kylmävalmistustuotteet						
KNORR Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg	67340535	21501099	8714100851524	8714100851142	G	L
KNORR Tomaattikastikepohja, kylmävalmistus 6 kg/60 L	67340547	21501100	8714100851609	8714100851166	G	L
Juustotuotteet						
KNORR Garde d'Or JuustoCrème 3,5 kg, vähälaktoosinen	15078701	20331456	8722700507871	8722700507871	G	VL
Pastat ja nuudelit						
KNORR Lasagnette Täysjyvä Luomu 3 kg	19267901	21187436	8712100926792			L
KNORR Nuudelit 3 kg	19270501	21239833	8712100927058	8712100927058		L
Jälkiruoat						
Carte d'Or Omena-päärynäkeitto/-kiisseli 1,7 kg/11 L/6 L	17860102	20825900	8718114905785	8718114905785	G	L
Carte d'Or Vanilla, vispautuva vanilliinikastike 1 L	20012804	20038672	7310395001289	7310394001280	G	VL
Teet						
Lipton HoReCa Valikoimalaatikko 12 x 25 pss	15637502	21080255	8722700563754	8722700563754	G	L

Muita tärkeitä ja hyödyllisiä linkkejä!

www.unileverfoodsolutions.fi

Kaikissa tuotteisiin liittyvissä kysymyksissä

Tarja Räisänen p. 040 715 3115, tarja.raisanen@unilever.com

Petri Nuutinen p. 050 599 9742, petri.nuutinen@unilever.com

Jarmo Vierikko p. 0400 405 964, jarmo.vierikko@unilever.com