

Osta Knorr
Professional
-tuotteita
täältä!



Herkullisia
kastikkeita
lounasruokiin
ja a la carteen

Knorr
PROFESSIONAL

Olemme luoneet avuksesi liudan kastike- reseptejä, joiden joukosta löydät varmasti sopivan kastikkeen niin lounasruokiin kuin myös a la carte -listan herkuille.

Knorr Professional Fondit ovat uudistuneet täysin. Samalla kun tuotanto siirtyi uudelle tehtaalle, Unileverin pohjoismainen tuotekehitystiimi – mukanaan Suomen koekeittiöstä tutut Tommi Virranta ja Sami Lamminaho – uudisti sarjan.

Yhteistyön tuloksena syntyi kolmen fondin sarja käyttövalmiita tuotteita, jotka vastaavat keittiön akuutteihin tarpeisiin. Valmiit fondit ovat kustannustehokkaita monelta kantilta, ja kaikkiaan ne ovat keskimäärin 10–13 euroa edullisempia per litra kuin itse tehdyt liemet.

Pohjoismaiseen makuun kehitetyt uudet Knorr Professional Fondit ovat erinomainen, aina tasalaatuinen pohja liemille ja kastikkeille.

Tuotteet on valmistettu luonnollisista raaka-aineista - niistä samoista, joita käyttäisit keittiössä itse. Makuprofilissa on haettu tasapainoisuutta ja makuja, joista saat puhtaan pohjan mihin tahansa ruokaan.

Tuotesarja on gluteeniton, laktoositon ja valmistettu ilman allergeeneja tai lisäaineita, joten se toimii myös osana erikoisruokavaloita. Tuotteilla on myös Sydänmerkki.

Uudet Knorr Professional Fondit ja Demi-Glace toimivat pohjana kokin luovuudelle.



Sisällysluettelo

Peruskastikkeet

Vaalea peruskastike.....	4
Vaalea peruskastike.....	4
Veloute	5
Bechamel	5
Juustokastike.....	5
Tumma peruskastike.....	6
Tumma kermakastike.....	6
Sienikastike	6
Sauce Espagnole	7

Helpot kastikkeet

Punaviinikastike.....	8
Kana-kermakastike.....	9
Kana-currykastike	9
Sinappinen kermakastike.....	10
Valkoviinikastike	11
Valkoviinikastike kalalle	11
Tumma timjamikastike	12
Karitsanniskaa timjamikastikkeessa (sous vide).....	12
Hummerikastike	13
Kana-punaviinikastike (Coq au Vin).....	13

A la Carte -kastikkeet

Kanakerma	14
Sienikerma	14
Tumma kapriskastike (kalalle)	15
Mätikastike	15
Tumma valkoviinikastike.....	16
Kermainen riistakastike	16
Madeirakastike.....	17
Tumma rakuunakastike	18
Tryffelillä maustettu punaviinikastike.....	18
Luuydinkastike	19
Sherrykastike	19
Ruskistettu voikastike.....	20

PERUSKASTIKKEET



VAALEA PERUSKASTIKE

20 annosta

80 g voita
80 g vehnä jauhoja
1000 ml Knorr Professional
Kana- tai Vasikkafondia

Sulata voi kattilassa ja lisää jauhot. Kuullota voi-jauhosuurusta kunnes sekoittuu tasaisesti. Lisää kolmasosa liemestä ja sekoita tasaisesti. Lisää kolmasosa liemestä, sekoita tasaisesti ja anna kiehahtaa. Lisää loput liemestä, sekoita tasaisesti ja anna kiehua pari minuuttia.



VAALEA PERUSKASTIKE

20 annosta

1000 ml Knorr Professional
Kanafondia
60 g Knorr Vaalea
Peruskastiketta

Sekoita kastikeaines kanaliemeen. Kuumenna kattilassa ja anna kiehua kaksi minuuttia.



VELOUTE

20 annosta

1000 g vaalea peruskastiketta
(ks. ohje viereiseltä sivulta)

200 ml kuuhukermaa

50 g voita

suolaa
tai
pääraaka-aineen
makua antavaa Knorr
Kana-, Kasvis-, Härän-
liha-, Kala-, Sieni- tai
Hummerifonditiivistettä
mustapippuria
muskottipähkinää

Kiehauta vaalea peruskastike.
Lisää kerma ja anna kiehua pari
minuuttia. Sekoita joukkoon kylmät
voinopat. Mausta lopuksi suolalla
tai fondilla, mustapippurilla ja
muskottipähkinällä.



BECHAMEL

40 annosta

120 g voita

120 g vehnä jauhoja

1000 ml Knorr Professional
Kanafondia

1000 ml täysmaitoa

Sulata voi kattilassa ja lisää jauhot.
Kuullota voi-jauhosuurusta kunnes
sekoittuu tasaisesti. Lisää kolmasosa
liemestä kerrallaan, sekoita tasai-
seksi ja anna kiehua noin viisi mi-
nuuttia. Lisää maito. Kiehauta koko
ajan sekoittaen.



JUUSTOKASTIKE

20 annosta

1000 ml bechamelia

200 g juustoraastetta

suolaa

mustapippuria

Kuumenna bechamel koko ajan
sekoittaen. Lisää juustoraaste
vähitellen.

TUMMA PERUSKASTIKE

20 annosta

80 g voita
80 g vehnä jauhoja
1000 ml Knorr Professional
Kana- tai Vasikkafondia

Ruskista voi pannulla ja lisää jauhot. Kuumenna voi-jauho-suurustetta tumman ruskeaksi. Lisää kolmasosa nesteestä kerrallaan, sekoita tasaiseksi ja anna kiehua noin viisi minuuttia.



TUMMA KERMAKASTIKE

20 annosta

1000 ml tummaa peruskastiketta
(ks. ohje yltä)
150 ml kuohukermaa
50 g voita
suolaa
mustapippuria
muskottipähkinää

Kuumenna peruskastikepohja. Lisää kerma ja kiehauta. Lisää kylmät voinopat. Mausta suolalla, mustapippurilla ja muskottipähkinällä.

SIENIKASTIKE

20 annosta

1000 ml tummaa kermakastiketta
(ks. ohje yltä)
50 ml öljyä
200 g sieniiä
1 kpl salottisipulia
1 kpl valkosipulinkynsiä
½ kpl sitruunamehua
20 ml Knorr Sienifondi-
tiivistettä

Hienonna sienet ja sipulit. Fresaa kullanuskeaksi. Lisää kastike ja kiehauta. Mausta sitruunamehulla ja sienifondilla.



SAUCE ESPAGNOLE

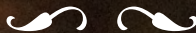
20 annosta

30 g voita
30 g vehnäjauhoja
30 g tomaattipyretä
1000 ml Knorr Professional Demi-Glace
50 ml Knorr Sienifonditiivistettä
suolaa
mustapippuria

Ruskista voi pannulla ja lisää jauhot. Kuumenna voi-jauhosuurustetta tumman ruskeaksi. Lisää tomaattipyre ja kuumenna voi-jauhosuurusteen kanssa. Lisää kolmasosa nesteestä kerrallaan, sekoita tasaiseksi ja anna kiehua noin viisi minuuttia. Mausta sienifondilla, suolalla ja mustapippurilla.



HELPOT KASTIKKEET



PUNAVIINIKASTIKE

20 annosta

- 1000 ml Knorr Professional Demi-Glace
- 80 ml punaviiniä
- 30 ml Maille Punaviinietikkaa
- 30 g Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
- 20 g Knorr Sienifonditiivistettä
- 10 g ruskeaa sokeria
- 10 g suolaa

Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan ja sekoita. Kun lisäät Tapiokan nesteeseen, sekoita hyvin jotta tärkkelys sekoittuu tasaisesti eikä paakkuunnu. Kuumenna kattilassa ja anna kiehua neljä minuuttia.



KANA-KERMAKASTIKE

20 annosta

1000 ml	Knorr Professional Kanafondia
150 ml	kuohukermaa
60 g	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
20 ml	Maille Sherryviinietikkaa
10 g	ruskeaa sokeria
40 g	Knorr Kanafondi-tiivistettä
10 g	suolaa
	mustapippuria

Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapioka tasaisesti ettei paakkuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.



KANA-CURRYKASTIKE

20 annosta

1000 ml	kana-kermakastiketta (kts. ohje vierestä)
40 g	Knorr Curry Puré Professionalia

Kuumenna kana-kermakastike. Sekoita currypyre joukkoon.





SINAPPINEN KERMAKASTIKE (naksi, makkara, lihapulla)

20 annosta

1000 ml	Knorr Professional Vasikkafondia
200 ml	kuuhukermaa
100 g	Hellmann's Sinappia
60 g	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
30 g	ruskeaa sokeria
12 g	suolaa
	<i>tai</i>
30 g	Häränlihafonditiivistettä



Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapioka tasaisesti ettei paakkuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.



VALKOVIINIKASTIKE

20 annosta

- 1000 ml Knorr Professional Kanafondia
- 200 ml kuohukermaa
- 100 ml valkoviiniä
- 30 ml Maille Valkoviinietikkaa
- 70 g Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
- 10 g ruskeaa sokeria
- 13 g suolaa
- mustapippuria



Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapiokaa tasaisesti ettei paakkuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.

VALKOVIINIKASTIKE KALALLE

20 annosta

- 1000 ml Knorr Professional Kanafondia
- 200 ml kuohukermaa
- 100 ml valkoviiniä
- 30 ml Maille Valkoviinietikkaa
- 70 g Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
- 10 g ruskeaa sokeria
- 40 g Knorr Kalafonditiivistettä
- 10 g Knorr Citrusmaustetta
- 13 g suolaa
- mustapippuria



Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapiokaa tasaisesti ettei paakkuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.



TUMMA TIMJAMIKASTIKE

20 annosta

- 1000 ml Knorr Professional Vasikkafondia
- 50 g Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
- 40 g Knorr Häränlihafondi-tiivistettä
- 30 ml Maille Sherryviinietikkaa
- 30 g Knorr Tahnamauste Timjamia mustapippuria



Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapioka tasaisesti ettei paakuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.

KARITSANNISKAAN TIMJAMIKASTIKKEESSA (SOUS VIDE)

20 annosta

- 2500 g karitsanniskaa
- 1000 ml Knorr Professional Vasikkafondia
- 80 g Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
- 40 g Knorr Häränlihafondi-tiivistettä
- 30 ml Maille Sherryviinietikkaa
- 30 g Knorr Tahnamauste Timjamia mustapippuria



Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapioka tasaisesti ettei paakuunnu. Jaa kastike ja niskat vakuumpusseihin. Kypsennä 95 asteisessä höyryssä tunnin verran. Laske lämpötila 80 asteeseen ja kypsennä kahdeksan tuntia.

HUMMERIKASTIKE

20 annosta

1000 ml	Knorr Professional Kanafondia
200 ml	kuohukermaa
100 ml	Knorr Hummerifondi-tiivistettä
80 ml	valkoviiniä
60 g	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
60 g	tomaattipyreetä
20 g	ruskeaa sokeria
10 g	Knorr Citrusmaustetta
1 g	cayennepippuria

Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapioka tasaisesti ettei paakkuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.



KANA-PUNAVIINIKASTIKE (COQ AU VIN)

20 annosta

1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
100 ml	punaviiniä
30 ml	Maille Sherryviinietikkaa
10 ml	balsamicoa
50 g	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
10 g	ruskeaa sokeria
15 g	suolaa
	<i>tai</i>
30 g	Knorr Kanafondi-tiivistettä
	mustapippuria
	laakerinlehti

Mittaa kaikki raaka-aineet astiaan. Sekoita Tapioka tasaisesti ettei paakkuunnu. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Anna kiehua neljä minuuttia.



A LA CARTE KASTIKKEET



KANAKERMA

10 annosta

1000 ml Knorr Professional
Kanafondia
300 ml kuohukermaa
10 ml soijaa (vähäsuolaista)
½ kpl sitruunamehua

Redusoi kanafondi ¼ alkuperäisestä
nesteen määrästä. Kiehauta kerma
joukkoon. Mausta soijalla ja sitruu-
namehulla.



SIENIKERMA

10 annosta

1000 ml Knorr Professional
Kanafondia
300 ml kuohukermaa
10 g Knorr Sienifondi-
tiivistettä
½ kpl sitruunamehua

Redusoi kanafondi ¼ alkuperäisestä
nesteen määrästä. Kiehauta kerma
joukkoon. Mausta sienifondilla ja
sitruunamehulla.



TUMMA KAPRISKASTIKE (KALALLE)

10 annosta

1000 ml	Knorr Professional Kanafondia
100 g	kaprista
5 kpl	tillinvarsia
5 g	ruskeaa sokeria
40 g	Knorr Kalafondi-tiivistettä
½ kpl	sitruunamehua
50 ml	tilliöljyä

Redusoi kanafondi ½ nesteen alkuperäisestä määrästä. Mausta fondilla, sokerilla ja sitruunamehulla. Lisää lopuksi hienonnettu kapris ja hienonnetut tillinvarret. Viimeistele tilliöljyllä.



MÄTIKASTIKE

10 annosta

1000 ml	Knorr Professional Kanafondia
300 ml	kuohukerma
10 g	Knorr Kalafondi-tiivistettä
½ kpl	sitruunamehua
250 g	lohen mätiä
2 kpl	tillin varsia

Redusoi kanafondi ¼ nesteen alkuperäisestä määrästä. Kiehauta kerma. Mausta kalafondilla ja sitruunamehulla. Lisää lopuksi lohenmäti ja hienonnetut tillinvarret.



TUMMA VALKOVIINIKASTIKE

20 annosta

40 ml	öljyä
2 kpl	salottisipulia
2 kpl	valkosipulinkynsiä
40 ml	balsamicoa
60 ml	Maille Sherryviinietikkaa
200 ml	valkoviiniä
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
1000 ml	Knorr Professional Kanafondia
5 kpl	timjamin oksia
5 kpl	persiljan oksia
	sokeria
	suolaa
	mustapippuria

Freesaa hienonnetut sipulit pannulla öljyssä kullanuskeiksi ja pehmeiksi. Kuumenna pannua ja posauta balsamico. Lisää etikka ja valkoviini. Keitä kasaan niin että nestettä jää vähän. Lisää Demi-Glace ja liemi. Keitä hiljalleen niin että nestettä jää yksi kolmasosa. Ota kattila pois kuumalta liedeltä ja uuta timjamia sekä persiljaa 15 minuuttia. Siivilöi ja mausta sokerilla, suolalla sekä mustapippurilla.



KERMAINEN RIISTAKASTIKE

20 annosta

20 g	öljyä
1 kpl	salottisipulia
30 ml	Maille Sherryviinietikkaa
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
200 ml	kuohukermaa
5 kpl	timjamin oksia
5 kpl	rosmariinin lehtiä
40 g	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapiokaa
30 g	Knorr Sienifonditiivistettä
20 g	ruskeaa sokeria
50 g	mustaherukkahyytelöä
50 g	sinihomejuustoa
15 g	Hellmann's Sinappia
40 g	konjakkia tai jaloviinaa
	suolaa
	mustapippuria

Freesaa sipuli öljyssä pannulla kunnes kullanuskeita ja pehmeää. Lisää etikka ja keitä kasaan. Lisää liemi, kerma, timjami sekä rosmariini ja keitä kasaan yksi kolmasosa nesteen alkuperäisestä määrästä. Siivilöi. Osanestesuurusta Tapioka. Lisää kastikkeeseen tapiokasuuruste ja sienifondi. Sekoita joukkoon sokeri, mustaherukka, sinihomejuusto ja sinappi sauvasekoittimella. Kiehauta ja lisää lopuksi konjakkia. Mausta suolalla ja mustapippurilla.



MADEIRAKASTIKE

20 annosta

40 ml	öljyä
4 kpl	salottisipulia
4 kpl	valkosipulia
100 ml	Maille Valkoviinietikkaa
100 ml	portviiniä
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
1000 ml	Knorr Professional Vasikkafondia
10 g	ruskeaa sokeria
100 ml	madeiraa
4 kpl	timjamin oksia
4 kpl	persiljan oksia
	suolaa
	pippuria

Freesaa sipulit öljyssä. Lisää valkoviinietikka ja portviini. Keitä kasaan miedolla lämmöllä kunnes kaikki nesteestä on haihtunut. Lisää Demi-Glace ja Vasikkafondi ja keitä kasaan noin $\frac{1}{3}$ alkuperäisestä nesteen määrästä. Nosta sivuun, uuta timjamia ja persiljaa noin 15 minuuttia. Siivilöi. Mausta suolalla ja pippurilla.



TUMMA RAKUUNAKASTIKE

20 annosta

20 ml	öljyä
2 kpl	salottisipulia
2 kpl	valkosipulinkynsiä
50 ml	Maille Sherryviinietikkaa
200 ml	punaviiniä
1000 ml	Knorr Professional Vasikkafondia
30 ml	Maille Valkoviinietikkaa
5 g	ruskeaa sokeria
	rakuunan lehtiä
	suolaa
	pippuria
50 ml	rakuunaöljyä

Freesaa sipulit öljyssä. Lisää sherryviinietikka ja punaviini. Keitä kasaan miedolla lämmöllä kunnes kaikki neste on haihtunut. Lisää vasikkafondi. Keitä kasaan ¼ alkuperäisen nesteen määrästä. Siivilöi. Mausta lopuksi valkoviinietikalla, sokerilla suolalla, pippurilla ja rakuunan lehdillä.

Viimeistelet rakuunaöljyllä.

TRYFFELILLÄ MAUSTETTUA PUNAVIINIKASTIKETTA

20 annosta

150 ml	punaviiniä
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
15 ml	rypsiöljyä
100 g	siitakesieniä
200 g	salottisipulia
50 g	juuriselleriä
10 g	valkosipulinkynsiä
5 kpl	timjamin oksia
2 kpl	rosmariinin oksia
1 kpl	laakerinlehteä
1 kpl	tähtianista
10 kpl	mustapippuria
5 kpl	pitkäpippuria
10 g	tryffelitahnaa
10 ml	Maille Sherryviinietikkaa
	suolaa

Leikkaa kastikepohjan kasvikset veitsellä pienemmäksi. Freesaa kasvikset öljyssä, lisää punaviini ja redusoi siirapiksi. Lisää Demi-Glace ja redusoi puoleen. Lisää yrtit, mausteet ja tryffelitahna, kiehauta, siirrä pois levyltä ja anna maustua 10 minuuttia. Siivilöi kastikesiivilän läpi, ja mausta etikalla ja suolalla.



LUUYDINKASTIKE

20 annosta

4 kpl	punasipulia
600 g	sokeria
1000 ml	punaviiniä
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
10 ml	Maille Punaviinietikkaa suolaa
	mustapippuria
600 g	puhdistettu luuydintä
6 kpl	salottisipulia
5 rkl	ruohosipulia

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



Liota luuydintä yön yli jääkaapissa 2 litrassa vettä ja 2 desilitrassa viinietikkaa. Kylmäsavusta luuytimiä hetken ajan ja kuutioi pieniksi paloiksi. Hienonna salottisipuli ja ruohosipuli. Sekoita luuydin ja sipulit kastikkeeseen ennen tarjoilua.



SHERRYKASTIKE

20 annosta

2 kpl	salottisipulia
2 kpl	porkkanaa
1 kpl	palsternakkaa
2 kpl	valkosipulinkynsiä
500 ml	madeiraa
200 ml	kuivaa sherryä
1000 ml	Knorr Professional Demi-Glacea
1 kpl	timjamin oksia suolaa
	mustapippuria
	mustaherukkahyytelöä

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. Viimeistele mustaherukkahyytelöllä ja tilkalla hyvää sherryä. Mausta suolalla ja pippurilla.



RUSKISTETTU VOIKASTIKE

50 annosta

1000 g ruskistettua voita
1000 ml kuohukerma
1000 ml Knorr Professional
Kanafondia
2 kpl sitruunamehua
suolaa



Ruskista voi kattilassa 160 asteiseksi. Siivilöi tiheän liinan läpi. Kiehauta kanafondi ja kerma kattilassa. Lisää ruskistettu voi kastikkeen joukkoon vähitellen koko ajan sekoittaen. Mausta sitruunamehulla ja suolalla. Vaahdota kastike sauvasekoittimella ennen tarjoilua.

SÄÄSTÄ AIKAA JA ENERGIAA





- Ilman allergeenejä
- Laktoositon
- Gluteeniton



Lue lisää
tuotteista



Knorr
PROFESSIONAL

Tuote		Koodit
 <p>Knorr Professional Demi-Glace 1L</p> <p>Pohjoismaalaisten keittiömes-tareiden kehittämä maukas ja täyteläinen tumma kastike-pohja laadukkaista raaka-ai-neista. Lihaisa, paahteinen ja aromikas maku on täydellinen sellaisenaan tai kastikepohjiin.</p>	<p>100ml tuotetta sisältää:</p> <p>Suolaa 0,42g Rasvaa <0,5g Proteiinia 5,4g</p>	<p>Unilever tuotenro: 69577097 KuPa EAN: 8720182470607 ME EAN: 8720182470645 Kespro: 21861719 Palvelutukkurit: 131996 Valio Aimo: 8082357 Metro-tukku: 8720182470607</p>
 <p>Knorr Professional Fond Vasikka 1L</p> <p>Vasikan luista ja kasviksista keitetyssä liemessä on hennon aromikas ja hienostunut lihaisa maku joka sopii kastikkeiden, keittojen ja patojen valmistuk-seen.</p>	<p>100ml tuotetta sisältää:</p> <p>Suolaa 0,34g Rasvaa <0,5g Proteiinia 2,7g</p>	<p>Unilever tuotenro: 69577183 KuPa EAN: 8720182470836 ME EAN: 8720182470904 Kespro: 21861721 Palvelutukkurit: 131998 Valio Aimo: 8082451</p>
 <p>Knorr Professional Fond Kana 1L</p> <p>Hienostuneen paahteinen ja täyteläisen makuinen kanalie-mi, joka sopii moniin annoksiin sellaisenaan tai hieman kokoon keitettynä.</p>	<p>100ml tuotetta sisältää:</p> <p>Suolaa 0,30g Rasvaa <0,5g Proteiinia 4,0g</p>	<p>Unilever tuotenro: 69577177 KuPa EAN: 8720182470829 ME EAN: 8720182470881 Kespro: 21861720 Palvelutukkurit: 131997 Valio Aimo: 8082358</p>
 <p>Knorr Professional Demi-Glace 10 L (2 x 5 L)</p> <p>Pohjoismaalaisten keittiömes-tareiden kehittämä maukas ja täyteläinen tumma kastike-pohja laadukkaista raaka-ai-neista. Lihaisa, paahteinen ja aromikas maku on täydellinen sellaisenaan tai kastikepohjiin.</p>	<p>100ml tuotetta sisältää:</p> <p>Suolaa 0,42g Rasvaa <0,5g Proteiinia 5,4g</p>	<p>Unilever tuotenro: 69587282 KuPa EAN: 8720182483232 ME EAN: 8720182483232 Kespro: 21861718 Palvelutukkurit: 131995 Valio Aimo: 8082423</p>

Makua ja rakennetta muista UFS-tuotteista!

Tuote	EAN Kuluttajakkaus
Knorr Vaalea Peruskastike 4,25 kg / 50 L	8 711 200 347 964
Knorr Kanafonditiiviste 1 L/50 L	8 720 182 272 720
Knorr Kasvisfonditiiviste 1 L/50 L	8 710 908 965 951
Knorr Häränlihafonditiiviste 1 L/50 L	8 720 182 272 959
Knorr Kalafonditiiviste 1 L/50 L	8 720 182 272 751
Knorr Sienifonditiiviste 1 L/50 L	8 720 182 272 997
Knorr Hummerifonditiiviste 1 L /50 L	8 720 182 273 031
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 2 kg	8 714 100 795 057
Maille Sherryviinietikka 500 ml	0 075 375 470 000
Maille Valkoviinietikka 500 ml	3 036 810 230 341
Maille Punaviinietikka 500 ml	3 250 540 232 677
Knorr Citrusmauste 1,2 kg	5 719 642 306 924
Knorr Curry Puré Professional 750 g	8 722 700 481 263
Knorr Tahnamauste Timjami 340 g	5 719 642 306 184
Hellmann's Sinappi 3 kg	8 712 100 378 676



Knorr
PROFESSIONAL

Osta Knorr
Professional -tuotteita
täältä!



[unileverfoodsolutions_suomi](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_suomi)



[@UnileverFoodSolutionsSuomi](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsSuomi)



[unileverfoodsolutions.fi](https://www.unileverfoodsolutions.fi)

