

Stolt partner til:

DE NORSKE
KOKKELANDSLAGENE
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING



Produktsortiment

2023



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Hei matelsker!

I denne brosjyren finner du alle produktene vi har i sortimentet vårt. Ja, for øyeblikket. For om det er noe som er i konstant endring, så er det mat- og restaurantbransjen, og sortimentet vårt utvikler seg naturligvis etter både det og omverden generelt.

vårt sortiment finner du alt fra moderne klassikere som Knorr Professional og Carte D'Or, vårt plantebaserte utvalg fra The Vegetarian Butcher, til gamle kjendiser som Maizena og Hellmann's.

Vil du vite mer om noen produkter? På ufs.com finner du alt du trenger å vite om alle viktige detaljer. I tillegg finner du mange oppskrifter, tips, råd og verktøy tilpasset både deg som jobber med mat i det offentlige, og for deg som driver en kjede- eller privat restaurant.

Hyggelig matlaging og godt måltid!
Vi på Unilever Food Solutions

Stolt partner!

Vi er sponsor og samarbeidspartner til de Norske Kokkelandslagene og Norske Kokkers Landsforening.

Felles målsetning med samarbeidet er økt rekruttering og høyere fokus på bærekraft i bransjen.

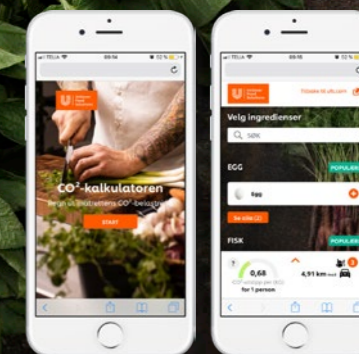


**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**

**DE NORSKE
KOKKELANDSLAGENE**
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING

CO₂-kalkulatoren

I vår CO₂-kalkulator kan du få et mål på CO₂-belastning på din rett, jobbe med råvarer og maile over CO₂-beregningene dine til deg selv.



**Få hjelp av
våre smarte
verktøy!**

**What's
cooking?**
with Sigurd



UFS Play

På UFS Play finner du både inspirerende og lærerike filmer. Hvorfor ikke ta et UFS Academy-kurs eller sjekk ut Sigurds verden?



Innhold

Verktøy.....	3
Kraft & Buljong	4
Plantebasert kjøtt.....	8
Sennep & eddik.....	9
Fløtealternativ og margarin.....	10
Majones, sennep & ketchup.....	11
Saus.....	12
Suppe.....	14
Krydder	16
Pasta & Nudler	18
Vinaigrette & Dressing.....	19
Stivelse og expressjevner	20
Dessert.....	22
Kontakt.....	24

V = Vegansk

Kun kategoriene Planteprotein, Krydder og Hellmann's er merket foreløpig. Flere andre produkter er også veganske/vegetariske og vil bli merket i senere utgaver.

**Vil du vite mer
om vårt bærekraft-
arbeid? Klikk deg
inn på ufs.com!**

Wise Up on Waste

Wise Up on Waste hjelper deg å måle og spore avfallet, identifisere hva som genererer avfallet samt reduserer avfall og kostnader.



Knorr
PROFESSIONAL



Matching Tool

Usikker på hvilken buljong du burde bruke? La Matching Tool hjelpe deg til et bra valg for deg og gjestene.





DE NORSKE
KOKKELANDSLAGENE
NORSKE KOKKERS LANDSFØRING

Tips!

Perfekt til rødvinssauser, peppersauser og andre godsaker! Vil du lage en egen signatursaus for akkurat din restaurant? Kontakt oss så hjelper vi deg!



Knorr Professional Konsentrert Fond

Våre konsentrerte fonder fra Knorr Professional er like anvendelige som allsidige. Fondene fremhever og balanserer smaken i matlagingen og fungerer godt som base, men kan også brukes som ekstra krydder for å runde av smaken i klassiske retter.

Knorr Professional Fond

Våre fonder fra Knorr Professional passer perfekt for deg som vil til å ha en fond med genuin smak og balansert smaksprofil, men samtidig ikke har tid eller ressurser å lage din egen. Fondene er klare til bruk, det vil si ikke konsentrert.



Nyhet!

Knorr Professional Kyllingfond
EPD 6061485, 1 l
Gluten: nei/Laktose: nei



Nyhet!

Knorr Professional Demi Glace
EPD 6061501, 1 l
Gluten: nei/Laktose: nei



Nyhet!

Knorr Professional Kalvefond
EPD 6061493, 1 l
Gluten: nei/Laktose: nei



Nyhet!

Knorr Professional Kyllingfond
EPD 6058408, 5 l
Gluten: nei/Laktose: nei



Nyhet!

Knorr Professional Demi Glace
EPD 6057970, 5 l
Gluten: nei/Laktose: nei

Godt å vite!

Ingen allergener å deklare*

*Dette produktet inneholder ingen allergener eller ingredienser som må deklarerer ifølge EU-forordning 1169/2011 (vedlegg II).



Fiskefond
EPD 5970702, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



Grønnsaksfond
EPD 5970926, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



Hummerfond
EPD 5970694, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



Kalvefond
EPD 5971098, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



Kyllingfond
EPD 5971015, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei* /Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



Løkfond, brunet
EPD 5971072, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



Oksefond
EPD 5970983, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %



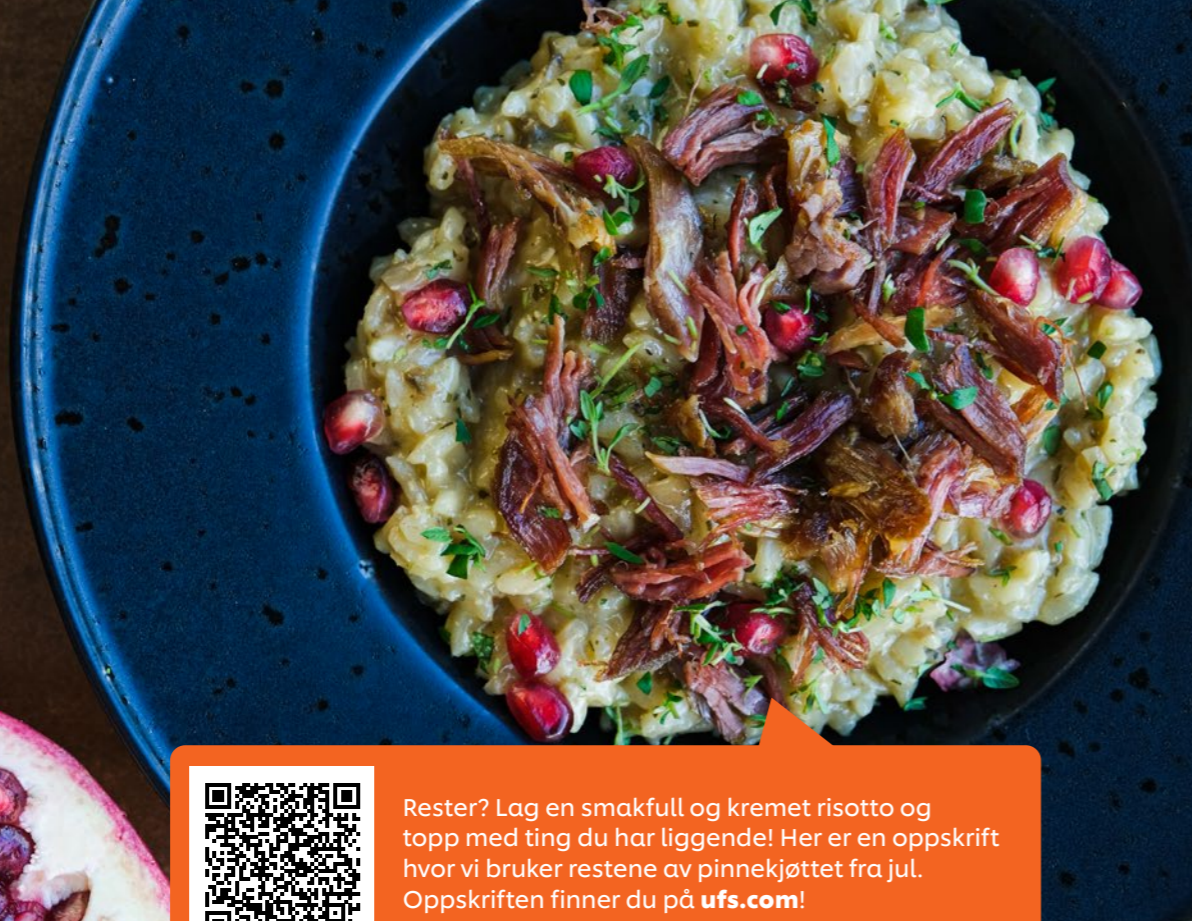
Soppfond
EPD 5971031, 6x1 l (gir 50 l)
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5 %

Tips!

Våre fonder er mer enn bare fonder! Brukes som smakssetting i kalde sauser, glasurer, marinader og dressinger.



Last ned vår nye folder som vi har fylt med inspirerende retter fra nær og fjern!



Rester? Lag en smakfull og kremet risotto og topp med ting du har liggende! Her er en oppskrift hvor vi bruker restene av pinnekjøttet fra jul. Oppskriften finner du på ufs.com!

Du kan lese mer her



Kraft & Buljong

Alle våre buljonger og krafter er bærekraftig produsert. For å virkelig ta ansvar for planeten vår, må vi tenke og jobbe bærekraftig. Dette er noe vi på Unilever Food Solutions tar seriøst og har jobbet med lenge, men hva betyr bærekraft egentlig? I all sin enkelhet kan man si at bærekraft handler om å tilfredsstille dagens behov uten å true kommende generasjoners mulighet til å tilfredsstille sine behov.

Buljong lavsalt pulver



Fiskebuljong, lavsalt
EPD 2530699, 3x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 125 l | Saltinnhold: 0,3 %



Oksebuljong, lavsalt
EPD 5825476, 3x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 125 l | Saltinnhold: 0,3 %



Hønebuljong, lavsalt
EPD 5825070, 3x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 125 l | Saltinnhold: 0,3 %



Oksebuljong, lavsalt
EPD 5825484, 5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 625 l | Saltinnhold: 0,3 %



Grønnsaksbuljong, lavsalt
EPD 5825492, 5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 625 l | Saltinnhold: 0,3 %

Nå i forpakninger av resirkulert plast!



Buljong pulver



Grønnsaksbuljong
EPD 2530376, 3 x 1,5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 100 l | Saltinnhold: 0,7 %



Kalvebuljong
EPD 2530384, 3 x 1,2 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 80 l | Saltinnhold: 0,5 %



Fiskebuljong
EPD 2530392, 3 x 1,5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 100 l | Saltinnhold: 0,5 %



Drikkebuljong
EPD: 5920699, 80 porsjoner
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 84 l | Saltinnhold: 1,3 %

Økologisk buljong



Økologisk Hønebuljong, pulver
EPD 5909452, 3 x 1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 125 l | Saltinnhold: 0,3 %



Økologisk Grønnsaksbuljong Lavsalt
EPD 5909445, 3 x 1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 125 l | Saltinnhold: 0,3 %



Økologisk Oksebuljong Lavsalt
EPD 5909478, 3 x 1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 3 x 125 l | Saltinnhold: 0,3 %



Økologisk Grønnsaksbuljong Lavsalt
EPD: 5909460, 1 x 5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 625 l | Saltinnhold: 0,3 %

Kraft pasta



Fiskekraft
EPD 2471266 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 40 l | Saltinnhold: 0,5 %



Hønekraft
EPD 2461143, 5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 200 l | Saltinnhold: 0,6 %



Hønekraft
EPD 2467173 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 40 l | Saltinnhold: 0,6 %



Kalvekraft
EPD 2461119 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 67 l | Saltinnhold: 0,6 %



Kjøttkraft
EPD 2462802, 10 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 606 l | Saltinnhold: 0,7 %



Oksekraft
EPD 2467157 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 25 l | Saltinnhold: 0,7 %



Svinekraft
EPD 2460244, 5 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 1 x 200 l | Saltinnhold: 0,8 %



Svinekraft
EPD: 2467181 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 40 l | Saltinnhold: 0,8 %



Brunet Kyllingsjy
EPD 2467199, 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 40 l | Saltinnhold: 0,6 %



Brunet oksesjy
EPD 5552591, 2x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei
Gir: 2 x 40 l | Saltinnhold: 0,6 %



The Vegetarian Butcher - plantebasert kjøtt

The Vegetarian Butcher gjør det enkelt å servere plantebasert på restauranten, og utvalget som vokser kontinuerlig, er faktisk en hyllest til kjøtt og alle som elsker å spise og tilberede kjøtt. Sist ut på markedet er den anvendelige Crispy NoChicken Burger som passer akkurat like bra mellom to burgerbrød som i en cæsarsalat eller akkompagnert av brokkolini, spinat og selleripure.



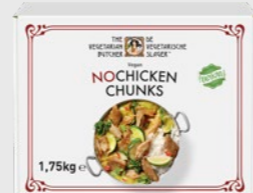
NoMince
EPD 5825500, 2 kg
Gluten: ja/Laktose: nei



RawNoBeef Burger
EPD 5727953, 2 kg
Gluten: ja/Laktose: nei



NoChicken Nuggets
EPD 5727938, 2 kg
Gluten: ja/Laktose: nei



NoChicken Chunks
EPD 5909080, 1,75 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Crispy NoChicken Burger
EPD 5916770, 1,8 kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Tips!

Vil du vite mer om The Vegetarian Butcher og få tips om kreative måter å tilberede og presentere våre vegetarprodukter? Klikk deg inn på [ufs.com](https://www.ufs.com)!

Sennepe & eddik

Maille er et perfekt valg for deg som alltid leter etter rene smaker og litt sensuell fransk je ne sais quoi. Enten du vil lage hyggelige opplevelser for kundene dine eller bare gi matlagingen un peu mer lidenskap og glød, har du en inspirerende partner i Maille!



Dijon Original
EPD 2712248, 6 x 865 g
EPD 1053909, 12x215 g
Gluten: nei/Laktose: nei



Dijon Original
EPD 5727573, 1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Wholegrain
EPD 5727581, 1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Eplesidereddik
EPD 5727664, 6 x 500 ml
Gluten: nei/Laktose: nei



Hvitvinseddik
EPD 5727656, 6 x 500 ml
Gluten: nei/Laktose: nei



Rødvinseddik
EPD 5727672, 6 x 500 ml
Gluten: nei/Laktose: nei



Sherryeddik
EPD 5517743, 6 x 500 ml
Gluten: nei/Laktose: nei



Tips!

Eddikkokte jordbær passer både i en vakker Eton Mess og på nystekte vafler. Oppskriften finner du via QR-koden!



Tips!

Bruk Rama Mat sammen med vann og spar opp til 20 %. Bland en del Rama Mat 15 % med 2 deler vann og bruk som et litt billigere alternativ til melk!

Fløtealternativ og margarin

Rama Professional gir like god smak og kremet konsistens som tradisjonelle meieriprodukter. I tillegg får du høyere volum, lengre holdbarhet og mer for pengene.

<p>Piske 30% Laktosefri EPD 5362892, 8x1 l Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Piske 30% 10 l Laktosefri EPD 5362843, 10 l BiB Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Piske 31% EPD 6156145, 8x1 l Gluten: nei/Laktose: <1 g</p>	<p>Piske 31% 10 l EPD 5741947, 10 l BiB Gluten: nei/Laktose: <1 g</p>
<p>Mat 15% Laktosefri EPD 5362827, 8x1 Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Mat 15% 10 l Laktosefri EPD 5362835, 10 l BiB Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Mat 15% EPD 6156087, 8x1 l Gluten: nei/Laktose: <1 g</p>	<p>Fraiche 24% EPD 5362876, 8x1 l Gluten: nei/Laktose: ja</p>
<p>Crème Dolce topping EPD 5362868, 12x500 ml Gluten: nei/Laktose: ja</p>	<p>Creamy Delight Naturell EPD 5741962, 1,5 kg Gluten: nei/Laktose: ja</p>	<p>Rama Mat & Baking EPD 5977392, 10 x 1kg Gluten: nei/Laktose: ja</p>	



Majones, sennep & ketchup

Med en hjemmelaget smak og umiskjennelig fyldig og myk tekstur, er det ikke rart at HELLMANN'S har vært utrolig populær i mer enn hundre år. Men så tar vi heller ingen snarveier, men sørger for å bruke gode råvarer i dobbel forstand. I tillegg fortsetter sortimentet å utvikle seg i takt med at dine og gjestenes behov endres.

<p>Majones Real EPD 2543106, 1x10kg Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Majones Real EPD 5970645, 2kg Gluten: nei/Laktose: nei Erstatter EPD nr 2542850 i løpet av sommaren 2022</p>	<p>Majones Extra Thick EPD 2542868, 1x5kg Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Majones Vegan EPD 5355532, 1x2,5kg Gluten: nei/Laktose: nei</p>
<p>Real Majones kuvert EPD 5728480, 198 x 10ml Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Ketchup kuvert EPD 5727995, 198 x 10ml Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Sennep kuvert EPD 5728001, 198 x 10ml Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<p>Sennep EPD 5808530, 1 x 3 kg Gluten: nei/Laktose: nei</p>
<p>Ketchup EPD 5808506, 1 x 5 kg Gluten: nei/Laktose: nei</p>	<div style="background-color: #f4a460; padding: 10px; border-radius: 10px;"> <p>Visste du at... ... alle HELLMANN'S bølter er laget av 100 % resirkulerbar plast? Nå tar vi sikte på at de også skal være laget av 100 % resirkulert plast.</p> </div>		



Hva serverer du til sausen? Finn oppskrifts-inspirasjon på ufs.com!

Saus

Noen ganger er det verken tid eller penger til å lage sausen fra grunnen av. Da er det flaks at Knorr har gjort jobben for deg. Velg og vrak mellom våre klassiske pulversauser, sauspastaer, herlige tomatosauser og serveringsklare sauser. Saus er godt!

Saus pasta



Bearnaisesaus
EPD 2281921, 3 x 6l
Gluten: nei/Laktose: <1g*



Brun Middagssaus
EPD 2281905, 3 x 10l
Gluten: nei/Laktose: < 0,01g*



Grønn Peppersaus
EPD 2281939, 3 x 8l
Gluten: nei/Laktose: <0,01g*



Hollandaisesaus
EPD 2281962, 3 x 6l
Gluten: nei/Laktose: <1g*



Sjysaus
EPD 2280519, 3 x 10l
Gluten: nei/Laktose: nei

Serveringsklar 100 %



100% Fløtesaus
EPD 1987031, 4 x 2,5l
Gluten: nei/Laktose: <0,2 g



100% Hvit saus
EPD 1986983, 4 x 2,5l
Gluten: nei/Laktose: <0,2 g



Hollandaisesaus
EPD: 4016358, 6 x 1l
Gluten: ja/Laktose: ja

Serveringsklar

Saus pulver



Bearnaisesaus
EPD 2317436, 3 x 7l
Gluten: nei/Laktose: <1g



Bearnaisesaus
EPD 5693536, 27l
Gluten: nei/Laktose: <1g



Brun basissaus
EPD 5109111, 50l
Gluten: nei/Laktose: nei



Carbonarasaus
EPD 2294742, 27l
Gluten: ja/Laktose: <1g*



Fløtesaus
EPD 2310258, 30l
Gluten: nei/Laktose: <1g*



Hollandaisesaus
EPD 5693015, 27l
Gluten: nei/Laktose: <1g*



Hvit basissaus (uten melk)
EPD 5110093, 50l
Gluten: nei/Laktose: nei



Karrisau
EPD 2949733, 23l
Gluten: nei/Laktose: <1g



Lasagnesaus
EPD 5109145, 40l(10gn)
Gluten: nei/Laktose: nei**



Papriganosaus
EPD 5109723, 25l
Gluten: nei/Laktose: nei



Peppersaus
EPD 2296309, 30l
Gluten: nei/Laktose: nei



Rødløksaus
EPD 5693510, 25l
Gluten: nei/Laktose: nei



Sauce Lemone (Sitronsau)
EPD 2295251, 22l
Gluten: nei/Laktose: <1g*



Skogsoppsaus
EPD 2294957, 20l
Gluten: nei/Laktose: ja

Tips!
Tomatino har mange bruksområder som f.eks tomatbase, pasta eller pizzasaus.

Konserver



Peperonata
EPD 4199543, 6 x 2,6kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Ratatouille
EPD 2884468, 6 x 2,5kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Tomatino tomatsaus
EPD 4208229, 3 x 2kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Tomatino
EPD 5912738, 4 x 3 kg
Gluten: nei/Laktose: nei

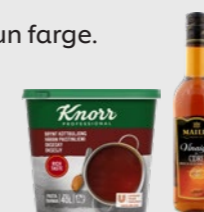
Sett din egen preg på sausen

Alle sauser kan tilberedes som anvist på forpakningen – men med litt ekstra «kjærlighet», kan du ta dem til nye høyder og bruke samme saus til å utvikle mange ulike sauser. Ta gjerne kontakt med oss for hjelp til å utvikle din egen saus.

Brun saus

- 45 g** Knorr Oksesjy (brunet oksebuljong) – EPD 5552591
- 1 l** vann
- 70 g** Knorr Roux – EPD 637215
- Maille eplesidereddik – EPD 5727664
- Soja
- Kulør
- Salt og svart pepper

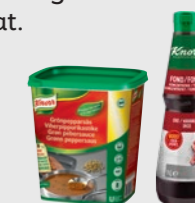
1. Kok og vann og tilsett Knorr Oksesjy.
2. Når pastaen er oppløst jevnes sausen med Knorr Roux.
3. Smak til med Maille eplesidereddik, soja, salt og pepper.
4. Tilsett kulør etter ønske brun farge.



Peppersaus

- 100 g** Knorr Grønn Peppersaus – EPD 2281939
- 9 dl** vann
- 1 dl** Rama Piske – EPD 6156145
- 1 dl** Rama Fraiche – EPD 5362876
- 25 g** Knorr oksefond konsentrat – EPD 5970983
- Salt og pepper

1. Kok opp vann og tilsett Knorr Grønn Peppersaus pasta.
2. Visp til pastaen er oppløst og kok i 2 min.
3. Tilsett Piske og Fraiche.
4. Smak til med salt og pepper og Knorr Oksefond konsentrat.



Kremet kyllingsaus

Sausen er veldig enkel og utvikle til andre sauser og passer også veldig godt som allroundsaus.

- 1 l** vann
- 35 g** Knorr brunet kyllingbuljong – EPD 2467199
- 25 g** Knorr Kylling fond konsentrat – EPD 5971015
- 40 g** Tapioka – EPD 4866026
- 2 dl** Rama Piske 31% - EPD 6156145
- Maille hvitvinseddik – EPD 5727656
- Salt og pepper

1. Kok Knorr brunet kyllingbuljong med 9 dl vann
2. Tilsett Rama Piske og kok igjen.
3. Løs opp tapioka stivelsen i 1 dl vann og tilsett i sausen
4. Kok sausen i 4-5 min slik at stivelsen kokes helt ut.
5. Smak til med Knorr Kyllingfond konsentrat, Maille eddik, salt og pepper.



Sjysaus med sennep

- 120 g** Knorr sjysaus EPD 2280519
- 1 l** vann
- 5 dl** hvitvin
- 100 g** sjalottløk
- 25 g** fersk hvitløk
- 4 stilk** timian
- 100 g** sopp
- 10** knuste svarte pepperkorn
- 2** persillestilker
- 40 g** Maille dijon sennep – EPD 5727573
- 40 g** Maille grov sennep – EPD 5727581
- 2 dl** Rama piske (kan tilsettes om man ønsker en kremet saus) EPD 6156145

1. Kok opp vann og Knorr sjysaus i en kjele.
2. Ha i hvitvin med alle andre ingredienser en separat kjele og reduser til 1/3.
3. Sil av hvitvinen og tilsett den til den ferdig kokte sjysaus sammen med dijon og grov sennep
4. Smak til med salt og pepper.



Timian saus

- 1 porsjon** kremet kyllingsaus
35 g Knorr Timian Primerba
– EPD 391995
15 g Knorr Hvitløk Primerba
– EPD 526186



Sennepssaus

- 1 porsjon** kremet kyllingsaus
40 g Maille dijon sennep
– EPD 5727573
40 g Maille grov sennep
– EPD 5727581



Rødvinsjy

- 120 g** Knorr sjysaus – EPD 2280519
1 l vann
5 dl rødvin
100 g sjalottløk
25 g fersk hvitløk
4 stilker timian
1 stilker rosmarin
100 g sopp
10 knuste svarte pepperkorn
2 persillestilker

1. Kok opp vann og Knorr sjysaus i en kjele.
2. Ha i rødvin med alle andre ingredienser, i en separat kjele og reduser til halvparten.
3. Sil av rødvinen og tilsett den til den ferdig kokte sjysaus.
4. Smak til med salt og pepper.



Fumésaus – fisk eller skaldyr

- 1 l** vann
50 g Knorr fiskefond konsentrat eller Knorr hummerfond konsentrat
– EPD 5970702 / EPD 5970694
50 g smør
1 dl Rama Piske – EPD 6156145
1 ss. Rama Fraiche – EPD 5362876
Sitronsaft
Salt og pepper

1. Kok opp vann og tilsett Knorr Fiskefond.
2. Tilsett kaldt smør i terninger og blend dem inn i sausen.
3. Avslutt med Rama piske og fraiche.
4. Smak til med sitron, salt og pepper



Soppsaus

- 1 porsjon** kremet kyllingsaus
200 g fersk sopp
25 g smør
20 g Knorr konsentrert soppfond
– EPD 5971031

1. Kutt soppen i biter og stek soppen gylden i smør.
2. Glaser den stekte soppen i stekepannen med Knorr soppfond og tilsett til kyllingsausen.



Tips!

En rødvinsaus trenger egentlig ikke være spesielt komplisert. Bare bruk gode råvarer og følg denne oppskriften, så ser du selv.



Suppe

Vårt sortiment av supper tilbyr flere ulike løsninger for ulike behov. Alt fra pulversuppe til serveringsklare supper hvor posen varmes i enten kombiovn, i mikro eller i en kjele.

Suppe serveringsklar 100 %



100% Goulash
EPD 142034 10 kg (4x2,4l)
Gluten: ja/Laktose: nei



100% Roasted Pepper
EPD 2280493 10 kg (4x2,4l)
Gluten: nei/Laktose: ja



100% Thai Vegetable
EPD 759662 10 kg (4x2,4)
Gluten: nei/Laktose: nei

Suppe pulver



Kremet Kyllingsuppe
EPD 2601664, 30l /3kg
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



Minestrone
EPD 2601680, 3x12l/1,2 kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Thaisuppe
EPD 2601698, 3x9l/0,9kg
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



Vårløk og Purresuppe
EPD 2601599, 30l /3kg
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g

Suppe basis, pulver



Tomatsuppe, basis
EPD 2601565, 60l (3,9kg)
Gluten: nei/Laktose: nei

Suppe pasta



Aspargessuppe
EPD 2624732, 40l (1x4kg)
Gluten: nei/Laktose: <0,5 g



Blomkålsuppe
EPD 2624716, 40l (1x4kg)
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



Champignonsuppe
EPD 2624724, 40l (1x4kg)
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



Tomatsuppe
EPD 2624765, 40l (1x4kg)
Gluten: ja/Laktose: nei



Krydder

Med vårt utvalg av krydderpureer, -pastaer, -sauser og tørkede krydder, har du en bred og kostnadseffektiv smakspalett å velge mellom når du skal smaksette rettene dine.

Krydder Krydderpasta



B. all'italiana
EPD 568451, 2x340g
Gluten: nei/Laktose: nei



B. de Provence
EPD 526194, 2x340g
Gluten: nei/Laktose: nei



Basilikum
EPD 526152, 2x340g
Gluten: nei/Laktose: nei



Hvitløk
EPD 526186, 2x340g
Gluten: nei/Laktose: nei



Pesto
EPD 989376, 2x340g
Gluten: nei/Laktose: nei



Timian
EPD 391995, 2x340g
Gluten: nei/Laktose: nei



Tips!

Bruk krydderpure og krydderpasta sammen med Knorr sauser eller HELLMANN's majones.

Krydder tørt



Aromat
EPD 5692983, 1,2 kg
Gluten: ja/Laktose: ja



Aromat
EPD 5692991, 7 kg
Gluten: ja/Laktose: ja



Citruskrydder
EPD 5908991, 1,2 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Kjøtt & Grill
EPD 2543080, 3 x 1,2 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



**Salat & Grønnsaks-
krydder**
EPD 5909015, 0,95 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Umami
EPD 2537405, 3x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Krydder Krydderpuré



Hvitløk Puré
EPD 2138519, 2x750g
Gluten: nei/Laktose: nei



Ingefær Puré
EPD 2138600, 2x750g
Gluten: nei/Laktose: nei



Karri Puré
EPD 2138444, 2x750g
Gluten: nei/Laktose: nei



Asiatisk kryddersaus



**Sunshine Chili
(Chili/Hvitløk)**
EPD 4263620, 6x1l
Gluten: nei/Laktose: nei



Visste du at Unilever har bidratt til utviklingen av FNs 17 globale mål?



Bærekraftig dyrking

100 % av våre landbruksråvarer skal komme fra bærekraftige gårder.



Vinaigrette & Dressing

Vil du være helt sikker på at dine signatursalater smaker det samme hver gang? Få hjelp av våre smakssikre vinaigretter og dressinger fra HELLMANN'S. Enkelt og veldig, veldig godt.

Pasta & Nudler

Pastaretter er et trygt valg på alle menyer, og derfor tilbyr vi også et bredt utvalg pastatyper. Vårt utvalg av nudler er litt mer begrenset, men ikke desto mindre godt.

Pasta



Fusilli Tricolore
EPD 4017547, 1x3kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Lasagneplater
EPD 4173431, 1x5kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Penne Fiberrik, økologisk
EPD 4017562, 1x3kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Tagliatelle
EPD 4017570, 1x3kg
Gluten: ja/Laktose: nei

Nudler



Asiatiske Eggnudler
EPD 4019626, 3kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Tips!

Ta en smaksrik snarvei! Mangel på ansatte? Ta en smaksrik snarvei og lag en superenkel vegetarisk lasagne! Kokken vår Martina guider deg på [ufs.com](https://www.ufs.com)!

Vinaigrette



Bringebær (Raspberry)
EPD 2021954, 6x1l
Gluten: nei/Laktose: nei



Citrus
EPD 2019412, 6x1l
Gluten: nei/Laktose: nei



Sesam Soy
EPD 2019255, 6x1l
Gluten: ja/Laktose: nei

Dressing



Caesar dressing
EPD 5685300, 6x1l
Gluten: nei/Laktose: ja



Honey Mustard dressing
EPD 5686621, 6x1l
Gluten: ja/Laktose: nei



Stivelse og expressjevner

Trenger man virkelig så mange ulike typer stivelse og jevninger på kjøkkenet? Svaret er selvfølgelig ja, fordi våre produkter har ulike egenskaper som hjelper deg å lykkes med ulike slags retter. Vil du lære mer om stivelse? Last ned guiden vår på ufs.com!



Cold Base Stivelse (kaldrørt jevning)
EPD 5066840, 4 kg (2x2)
Gluten: nei/Laktose: nei



Express, lys jevner
EPD 637264, 6 x 1 kg
Gluten: nei/Laktose: ja



Express, brun jevner
EPD 6045165, 6 x 1 kg
Gluten: nei/Laktose: ja

Nyhet!



Lys Roux (Knorr)
EPD 637215, 6 x 1 kg
Gluten: ja/Laktose: nei



Økologisk Maisstivelse
EPD 4760054, 4x2,5kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Maisstivelse
EPD 488171, 4x2,5kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Maisstivelse
EPD 6045173, 700g
Gluten: nei/Laktose: nei

Nyhet!
Nå i 700 g paking

Tips!

Maizena Original er perfekt når du vil panere og fritere glutenfritt!



Snowflake
EPD 684761, 4 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Snowflake
EPD 778126, 1x10kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Tapiokastivelse (Fruktjevner)
EPD 4866026, 4 x 2 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Tips!

Lær deg mer om stivelse! Last ned vår stivelsesguide på ufs.com!



Dessert

Carte d'Or gjør det enkelt å tilby gjestene noe veldig godt etter maten. Produktene kan serveres akkurat som de er, eller brukes som base i noe veldig avansert. Godt blir det uansett.

Mousse pulver



Sjokolademousse
EPD 2630564, 10 l
Gluten: nei/Laktose: ja



Hvit Sjokolademousse
EPD 2630416, 13 l
Gluten: nei/Laktose: ja



Bringbærmousse
EPD 2020899, 16 l
Gluten: nei/Laktose: ja



Moussebasis til desserter
EPD 2020907, 16 l
Gluten: nei/Laktose: ja



Mangomousse
EPD 2630655, 14 l
Gluten: nei/Laktose: ja

Pudding pulver



Panna Cotta
EPD 2631067, 4l(40porsj)
Gluten: nei/Laktose: nei*



Sjokoladepudding
EPD 2020717, 12l
Gluten: nei/Laktose: nei*



Crème Brûlée
EPD 2631232, 9l(90porsj)
Gluten: nei/Laktose: nei*

Tips!

Crème Brûlée skal ikke stekes i ovnen. Bare kokes med kremfløte og melk.

Saus



Vaniljesaus
EPD 2021970, 11l
Gluten: nei/Laktose: nei*



Crème Dolce (Rama), topping
EPD 5362868, 12x500ml
Gluten: nei/Laktose: ja



Karamell topping
EPD 1270321, 6x1 kg
Gluten: nei/Laktose: nei



Sjokolade topping
EPD 1270305, 6x1 kg
Gluten: nei/Laktose: ja

Tips!

Frø- og nøttecunch med basilikum-krem, jordbær og lakrisgele, noen? Følg QR-koden til oppskriften!





Besøk oss på ufs.com

 Unilever Food Solutions Norge

 @unileverfoodsolutionsno



Vi elsker å snakke mat!

Har du spørsmål eller vil vite mer om våre produkter?
Ikke nøl med å kontakte oss!

ROLLE	KONTAKTPERSON	MOBILNR.	E-MAIL
Country Lead	Jonna Ragnhildstveit	95 28 00 44	jonna.ragnhildstveit@unilever.com
Key Account Manager - Grossist	Bjørn Jørgensen	98 23 67 51	bjorn.jorgensen@unilever.com
Key Account Manager - Offentlig sektor	Omar Viset	976 50 121	omar.viset@unilever.com
Fagkonsulent Oslo/Østre Viken, Hedmark/Oppland	Rune Karlsen	966 27 314	rune.karlsen@unilever.com
Marketing Manager	Carolina Widell Robstad	96 70 32 01	carolina.widell-robstad@unilever.com
Konsulent lokale grossister og kjeder	Ellen Solheim	90 64 60 50	ellen.solheim@unilever.com
Fagkonsulent Vestland, Troms, Nordland	Sigurd Terum Kvitberg	91 59 29 51	sigurd.kvitberg@unilever.com
CD excellence specialist	Svajune Kuzmicke	925 27 244	svajune.kuzmicke@unilever.com
Fagkonsulent Oslo/Vestre Viken, Agder, Rogaland	Ellen-Merethe Lurås	470 22 829	Starter 1 april
Key Account Manager kjeder	Erik Taskin	463 53 696	Starter 1 april

Unilever Food Solutions
Martin Linges vei 25/Pb. 1, 1330 Fornebu
Tlf: 66 77 61 00
www.ufs.com
post.norway@unilever.com



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.