



NEJLEPŠÍ PRODUKTY PRO ROK 2019



KVALITNÍ, CHUTNÉ A PRAKTICKÉ

PŘEDSTAVUJEME VÁM TOP PRODUKTY UNILEVER
FOOD SOLUTIONS, KTERÉ VÁM I V ROCE 2019
POMŮŽOU ZVLÁDNOUT KAŽDOU SITUACI.

Jako kuchaři víme sami velmi dobře, co vše musíte při každodenním provozu řešit. A rozumíme i tomu, jak moc může kvalitní a dobře připravený produkt šetřit čas i námahu, které byste raději věnovali kreativnější práci.

Proto jsme pro vás připravili výběr nejžádanějších produktů, které se osvědčily nejen nám, ale i celé řadě našich kolegů, se kterými se při naší práci setkáváme. U každého produktu vám také nabízíme inspiraci na způsob jeho použití či servírování.

Za celý kuchařský servis Unilever Food Solutions věřím, že náš výběr bude inspirativní i pro vás.

MILAN SAHÁNEK

Vedoucí kuchařského týmu
a manažer kuchařského servisu UFS





OBSAH

Knorr Hovězí bujón	6	Hellmann's Delicate majonéza	18
Knorr Kuřecí bujón	8	Hellmann's Salad	20
Knorr Čirý bujón	10	Hellmann's Tatarská omáčka	22
Knorr Rajčatový protlak	12	Rama Cremefine Profi Na vaření	24
Knorr jíška	14	Rama Cremefine Profi Na šlehání	26
Knorr Bramborová kaše	16		



KNORR HOVĚZÍ BUJÓN

900 G, 7 KG NEBO 12,5 KG

Čirý bujón se silnou chutí a vůní vývaru z hovězího masa.

- | Vynikající masová chuť, ideální k zesílení chuti široké škály pokrmů
- | Rychlé a jednoduché použití
- | Prvotřídní ingredience, bez konzervantů a barviv

DO POLÉVEK, OMÁČEK, ŠTÁV A MARINÁD NEBO POKRMŮ
S HOVĚZÍM MASEM, TŘEBA DO KOPROVÉ OMÁČKY

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

HOVĚZÍ VÝVAR



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Cibule	80 g	Nové koření	0,2 g
Mrkev	150 g	Voda	3,5 l
Petržel	150 g	Petrželová nat	10 g
Pórek	70 g	Hovězí maso (hřbet, hrudí, plec, oháňka atp., popřípadě i morkové kosti)	800 g
Černý pepř v celku	0,2 g		
Knorr Hovězí bujón	45 g		

POSTUP

Hovězí maso opláchněte, naklepejte a rozkrájejte na větší kusy. Vložte do hrnce se studenou vodou, kterou postupně přivedete k varu. Poté přidejte koření a zeleninu. Následně pro zesílení chuti přisypte Knorr Hovězí bujón a přiklopte. Vařte pod mírným varem 2,5 hodiny, během vaření sbírejte vznikající pěnu naběračkou, aby vývar zůstal čistý. Po vaření vývar odstavte, následně ho scedte.

SERVÍROVÁNÍ

Scezený vývar podáváme s kousky kořenové zeleniny, játrovým knedlíkem a čerstvou petrželovou natí.



KNORR KUŘECÍ BUJÓN

900 G, 6,5 KG NEBO 12,5 KG

Čirý zlatavý bujón s typickou chutí a vůní vývaru z kuřecího masa a petrželkou.

- | S jemnou chutí kuřecího masa a sekanou petrželkou
- | Rychlé a jednoduché použití bez námahy
- | Prvotřídní ingredience, bez konzervantů a barviv

VHODNÝ NA PŘÍPRAVU POLÉVEK, OMÁČEK, ŠTÁV, MARINÁD,
NA DOCHUCENÍ ZELENINOVÝCH SMĚSÍ I RŮZNÝCH DRŮBEŽÍCH POKRMŮ.

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

DRŮBEŽÍ KALDOUN



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Drůbeží drůbky	500 g	Knorr Světlá jíška	200 g
Kořenová zelenina	250 g	Rama Cremefine Profi Na vaření	200 ml
Květák	100 g	Mléko (na legírování)	70 g
Knorr Kuřecí bujón	60 g	Vaječný žloutek (na legírování)	120 g
Voda	2 l	Čerstvá petrželka	10 g
Bílý pepř mletý	0,6 g	Knorr Tagliatelle	100 g
Muškatový oříšek	0,3 g		

POSTUP

Drůbky očistěte a opláchněte, vložte je do hrnce s vodou a přiveďte k varu. Odstraňte vzniklou pěnu, přidejte bujón, zeleninu, květák a vařte do měkka. Měkkou zeleninu vyjměte, drůbky vařte dál.

Uvařené maso zbavte kostí a nakrájejte společně se zeleninou na kousky. Vývar přecedte, zahustěte jíškou a ochuťte muškátovým oříškem. Krátce povařte s masem a zeleninou. Zjemněte rostlinným krémem. Zlegírujte žloutky rozmíchanými v mléce a polévku již nevařte.

SERVÍROVÁNÍ

Teplé předvařené široké nudle vložte do hrnce nebo přímo do talíře a zalijte krémovou polévkou. Porce ozdobte jemně nasekanou petrželkou. Servírovat můžete například se žemlovými knedlíky.



KNORR ČIRÝ BUJÓN

7 KG, 15 KG NEBO 60 KG

Skvělý univerzální bujón obohacený sekanou petrželkou a dalšími bylinkami.

- | Neutrální masová chuť se zeleninou a kořením
- | Rychlé a jednoduché použití bez námahy
- | Prvotřídní ingredience, bez konzervantů a barviv

VHODNÝ DO KRÉMOVÝCH POLÉVEK, OMÁČEK, ŠTÁV A DALŠÍCH POKRMŮ
NEBO NA OCHUCENÍ VODY PRO VAŘENÍ VLOŽEK A ZAVÁŘEK DO POLÉVEK

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

CIBULAČKA



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Cibule	1 500 g	Voda	2 l
Sůl	5 g	Knorr Čirý bujón	35 g
Knorr Pepř mletý	1 g	Bílé pečivo (bageta)	1 ks
Hladká mouka	20 g	Tymián	5 g
Sýr	140 g	Rozmarýn	5 g
Máslo	100 g	Olivový olej	10 g
Bílé víno	200 ml		

POSTUP

Cibuli nakrájejte a orestujte na másle, dokud nebude mít krásně zlatohnědou barvu. Opepřete a vložte další koření a bylinky.

Poprašte hladkou moukou, promíchejte a zalijte bílým vínem. Až se alkohol z vína vyvaří, přidejte vodu a přisypte Knorr Čirý bujón. Nechte probublát.

SERVÍROVÁNÍ

Hotovou polévku podávejte s plátkem bagety opečeným na olivovém oleji a posypaným sýrem.



KNORR RAJČATOVÝ PROTLAK 800 G NEBO 4,5 KG

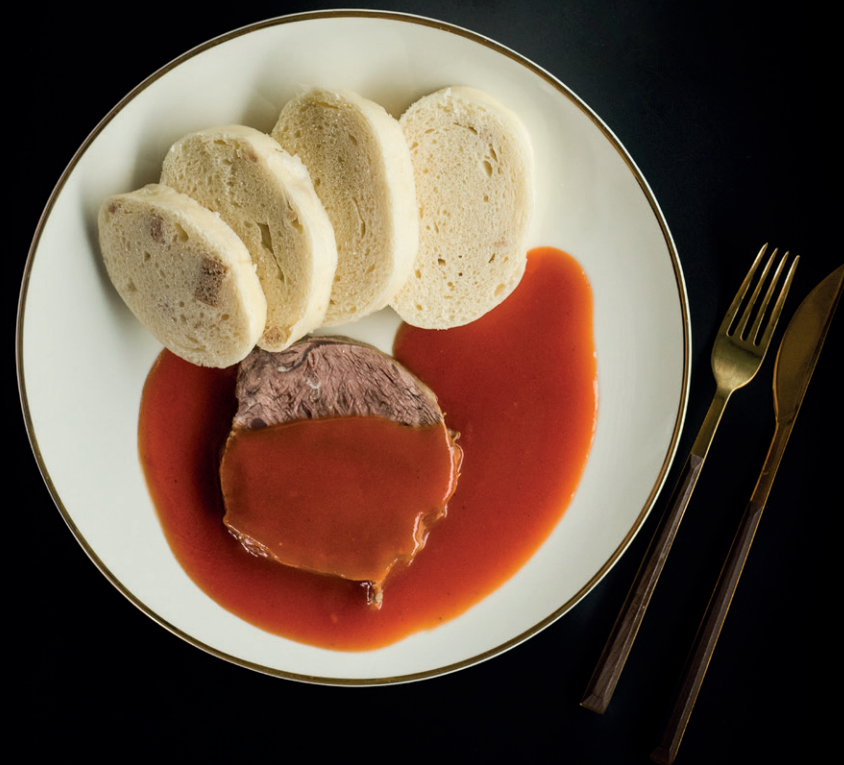
Rajčatové pyré ze zralých rajských jablíček tepelně zpracovaných bez konzervantů.

- | **Vysoká koncentrace, a tedy i výtěžnost**
- | **Krásná barva a autentická chuť díky šetrnému zpracování rajčat**
- | **Ze šťavnatých italských rajčat pěstovaných udržitelným způsobem**

SKVĚLÝ DO POLÉVEK, OMÁČEK NEBO NA PIZZU, PRO PŘÍPRAVU ITALSKÉ KUCHYNĚ I KLASICKÝCH DUŠENÝCH MAS A OMÁČEK JAKO RAJSKÁ

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

RAJSKÁ OMÁČKA



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Cibule žlutá	150 g	Cukr	100 g
Máslo	200 g	Ocet	35 g
Knorr Rajčatový protlak	250 g	Sůl	20 g
Hladká mouka	120 g	Hovězí fond	2 l
Perníkové koření	3 g		

POSTUP

Do hrnce vložte cibulku na polovinu rozehrátého másla a míchejte, dokud nezíská růžovou barvu. Přidejte rajský protlak a zarestujte.

Celou směs zaprašte hladkou moukou a přidejte perníkové koření. Zalijte vývarem a důkladně prošlehejte.

Do provařené bublající omáčky přidejte cukr a ocet. Nakonec zjemněte zbylým máslem.

SERVÍROVÁNÍ

Servírujte s plátkem vařeného hovězího masa a houskovým knedlíkem.



KNORR JÍŠKA SVĚTLÁ NEBO TMAVÁ 1 KG NEBO 10 KG

Klasická jíška v praktických granulích pro zahuštění mnoha druhů polévek.

- | Rychlé a snadné použití, není potřeba provařovat
- | Z kvalitní mouky a rostlinného tuku, bez konzervantů
- | Skvěle drží barvu

IDEÁLNÍ A RYCHLÉ ŘEŠENÍ PRO ZAHUŠTĚNÍ TMAVÝCH I SVĚTLÝCH OMÁČEK A POLÉVEK

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

GULÁŠ



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Cibule	500 g	Kmín	3 g
Olej	120 g	Hovězí fond	1 l
Česnek	10 g	Knorr Tmavá jíška	50 g
Hovězí kliška	1 000 g	Knorr Majoránka	2 g
Knorr Paprika sladká mletá	30 g	Sůl	20 g
Knorr Rajský protlak	40 g	Pepř	dle chuti

POSTUP

Nakrájenou cibuli vhoďte na rozpálený olej. Restujte do tmavě hnědé barvy, případně odvažujte s trochou vody, aby došlo k rovnoměrnému zbarvení cibule. Ke konci orestujte společně s česnekem.

Na tomto tmavém cibulovém základu opečte osolené a opepřené hovězí maso. Opečte do hněda, posypte mletou paprikou, přidejte rajský protlak a kmín. Promíchejte. Zalijte hovězím fondem nebo vývarem a duste do měkka.

Ke konci dušení a dle potřeby přidejte vodu a nechte bublat. Poté přidejte tmavou jíšku a promíchejte. Ke konci zahuštěný guláš dochuťte majoránkou, solí a pepřem.

SERVÍROVÁNÍ

Servírujte s karlovarskými knedlíky, navrch můžete položit kroužky cibule.



KNORR BRAMBOROVÁ KAŠE S MLÉKEM 4 KG NEBO 4x 2 KG

Vynikající jemná bramborová kaše
chutná jako kaše připravená od základu.

- | Rychlá příprava za pár minut
- | Jemná konzistence a přirozeně krémově žlutá barva
- | Obsahuje mléko, není tedy již potřeba přidávat

NEJOBLÍBENĚJŠÍ PŘÍLOHU MŮŽETE VYUŽÍT TAKÉ JAKO
ZÁKLAD PRO DALŠÍ VARIANTY NEBO ZAPÉKAT

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

DÝŇOVÉ PYRÉ



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Rama Cremefine Profi Na vaření	200 ml	Dýně	750 g
Knorr Bramborová kaše s mlékem	180 g	Máslo	100 g
Voda	800 ml	Sůl	10 g

POSTUP

Oloupanou dýní vařte do měkka a poté rozmixujte na hladké dýňové pyré.

Vodu na bramborovou kaši přiveďte k varu, odstavte na 3 minuty, aby měla voda 80–85 °C, přidejte Knorr Bramborovou kaši s mlékem a dobře promíchejte.

Odstavte na 2–3 minuty a ještě jednou promíchejte.

Hotovou bramborovou kaši promíchejte s teplým dýňovým pyré, máslem, zjemněte Rama Cremefine Profi Na vaření a lehce osolte.



HELLMANN'S DELICATE MAJONÉZA 5 L

Jemně ochucená majonéza vylepší
vaše studené omáčky, dipy i saláty

- | Delikátně dochucená, takže ji můžete použít i samostatně
- | Z vysoce kvalitního řepkového oleje
- | Velký zdroj omega 3 mastných kyselin

HODÍ SE DO OCHUCENÝCH STUDENÝCH OMÁČEK A DIPŮ,
KE ZDOBNÍ CHLEBÍČKŮ A VAJEC NEBO DO SALÁTŮ

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

REMULÁDOVÁ OMÁČKA



SUROVINY NA 1 KG

Hellmann's Delicate majonéza	600 g	Jarní cibulka	20 g
Kapary	30 g	Mléko	100 g
Kyselé okurky	50 g	Zakysaná smetana	30 g
Hellmann's Hořčice	30 g	Bílé víno	40 g
Sůl	10 g	Vaječný bílek	1 ks
Sardelky	40 g	Cukr	20 g
Pažitka	20 g	Čerstvé bylinky (estragon, kerblík apod.)	10 g

POSTUP

Nakrájejte pažitku a čerstvé bylinky nadrobno. Dále nakrájejte nadrobno jarní cibulku, sterilované okurky a sardelky. Vařený bílek nasekejte nadrobno, stejně tak i kapary.

Smíchejte Hellmann's Delicate majonézu s mlékem, zakysanou smetanou, vínem a hořčicí. Ochutte cukrem a promíchejte s připravenými nakrájenými ingrediencemi.

Remuládovou omáčku můžete podle vlastního uvážení lehce přibarvit kurkumou a případně přiostrit kajenským pepřem.



HELLMANN'S SALAD

5 L

Krásně hustá studená omáčka je ideální přísadou do nejrůznějších salátů.

- | Jemně ochucená
- | Hustá krémová konzistence
- | Vhodná do všech salátů i pro přípravu studených omáček

IDEÁLNÍ PŘÍSADA DO VŠECH MAJONÉZOVÝCH SALÁTŮ,
NA PŘELIV A STUDENÉ OMÁČKY, ALE I DO NĚKTERÝCH MOUČNÍKŮ

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

JEMNÁ BÁBOVKA S MAJONÉZOU



SUROVINY

Hellmann's Salad majonéza	250 ml	Citronová kůra	z 1 citrónu
Polohrubá mouka	450 g	Kypřicí prášek do pečiva	12 g
Cukr krupice	300 g	Máslo na vymazání formy	
Mléko	250 ml	Cukr moučka na posypání	

POSTUP

Polohrubou mouku nasypete do šlehací mísy a přidejte kypřicí prášek a cukr. Přidejte mléko a Hellmann's Salad majonézu a do těsta nastrouhejte citronovou kůru.

Našlehejte těsto a nalijte ho do vymaštěné a moukou vysypané bábovkové formy.

Pečte v troubě zvolna cca 1 hodinu při 140–150 °C a nechte vychladnout.



HELLMANN'S TATARSKÁ OMÁČKA PORCOVANÁ (30 ML NEBO 50 ML), 5 L NEBO 10 L

Oblíbená tatarská omáčka,
na jejíž kvalitu se můžete spolehnout.

- | Lahodná a vyvážená chuť, jemná konzistence a viditelné kousky zeleniny
- | Nejoblíbenější chuť na trhu
- | Velký zdroj omega 3 mastných kyselin

VÝTEČNÁ OMÁČKA K NEJRŮZNĚJŠÍM MASŮM, ZELENINĚ NEBO
K BRAMBOROVÝM PŘÍLOHÁM, LZE POUŽÍT I DO ZAPÉKANÝCH JÍDEL

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

PEČENÝ ROASTBEEF S TATARSKOU OMÁČKOU



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Hovězí roštěnec	1 500 g	Sůl	10 g
Knorr Barevný pepř drcený	10 g	Rama Combi Profi	200 ml
Hellmann's Hořčice	50 g		

POSTUP

Hovězí roštěnou okořeňte solí a barevným pepřem, potřete hořčicí a nechte v ledničce odpočívat 1 hodinu.

Maso vyndejte z lednice a vložte do rozehřátého konvektomatu, postříkejte Rama Combi Profi a pečte při 240 °C po dobu 12 minut. Snižte teplotu na 85 °C a nastavte sondu na 45 °C. Ke konci pečení nastavte konvektomat na 75 °C a sondu na 53 °C.

Upečené maso nakrájejte na plátky.

SERVÍROVÁNÍ

Podávejte s tatarskou omáčkou Hellmann's.

TIP

Roštěnou nechte odpočívat v ledničce klidně 24 hodin, aby se lépe rozvinula chuť koření.



RAMA CREMEFINE PROFI NA VAŘENÍ 1 L

Jemný rostlinný krém, který se nikdy nesrazí.

- | Ideální ke zjemňování, zahušťování a redukování
- | Udržuje své vlastnosti během chlazení a nesráží se během přehřívání
- | Může se přidávat bezprostředně do teplých i kyselých pokrmů

SKVĚLÁ DO KRÉMOVÝCH POLÉVEK, OMÁČEK,
BRAMBOROVÉ KAŠE I JINÝCH PYRÉ

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

KRÉMOVÝ ŠPENÁT SE SÁZENÝM VEJCEM



SUROVINY NA 10 PORCÍ

Čerstvé listy špenátu	2,5 kg	Rama Cremefine Profi Na vaření	400 ml
Cibule	150 g	Pepř	1 g
Máslo	150 g	Sůl	30 g
Česnek	30 g	Vejce	10 ks
Knorr Světlá jíška	50 g		

POSTUP

Cibuli orestujte na másle a přidejte jemně utřený česnek.

Následně vložte čerstvé špenátové listy, krátce osmahněte, zalijte celou směs Ramou Cremefine Profi Na vaření a krátce poduste.

Pro zahuštění přidejte Knorr Světlou jíšku, dochutte pepřem a solí.

SERVÍROVÁNÍ

Servírujte společně se sázeným vejcem.



RAMA CREMEFINE PROFI NA ŠLEHÁNÍ 1 L

Všestranný pomocník pro přípravu
sladkých i slaných pokrmů.

- | Výborná konzistence a vysoký nárůst objemu po ušlehání – až 2,5 l
- | Nesráží se během vaření ani v kyselých pokrmech
- | Vhodná i do moučníků s kyselými dodatky a alkoholem

HODÍ SE DO SLADKÉHO PEČIVA A MOUČNÍKŮ
I K ZAHUŠŤOVÁNÍ SLANÝCH POKRMŮ A OMÁČEK

VYZKOUŠEJTE V RECEPTU

OCHUCENÝ BYLINKOVÝ KRÉM NA STEAK



SUROVINY NA 10 PORCÍ À 15 G

Rama Cremefine Profi Na šlehání	100 g
Knorr Sušená rajčata	40 g
Knorr Professional Primerba Bazalka	5 g
Plochá petrželka	5 g

POSTUP

Vyšlehejte Ramu Cremefine Profi Na šlehání. Nasekejte sušená rajčata a vložte je do krému. Následně přimíchejte Primerbu Bazalka a pokrájenou petrželku a vše dobře promíchejte.

Nastříkejte ochucený krém na papír (hvězdičky nebo pusinky) a zamrazte.

SERVÍROVÁNÍ

Podávejte na grilovaném mase a ozdobte čerstvou bazalkou.



Unilever ČR, spol. s r.o.

Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8

infolinka: 844 222 844

email: infolinka@unilever.com

www.unileverfoodsolutions.cz

Více receptů a užitečných rad najdete na www.ufs.com
nebo na fb.com/UnileverFoodSolutionsCeskarepublika.



Rama