



NAJLEPŠIE PRODUKTY PRE ROK 2019



KVALITNÉ, CHUTNÉ A PRAKTICKÉ

PREDSTAVUJEME VÁM TOP PRODUKTY UNILEVER
FOOD SOLUTIONS, KTORÉ VÁM AJ V ROKU 2019
POMÔŽU ZVLÁDNUŤ KAŽDÚ SITUÁCIU.

Ako kuchári vieme sami veľmi dobre, čo všetko musíte pri každodennej prevádzke riešiť. A rozumieme tomu, ako veľmi môže kvalitný a dobre pripravený produkt šetriť čas aj námahu, ktoré by ste radšej venovali kreatívnejšej práci.

Preto sme pre vás pripravili výber najžiadanejších produktov, ktoré sa osvedčili nielen nám, ale aj celému radu našich kolegov, s ktorými sa pri našej práci stretávame. Pri každom produkte vám tiež ponúkneme inšpiráciu na spôsob jeho

použitia či servírovania. Za celý kuchársky tím UFS verím, že náš výber bude pre vás inšpiratívny.

PETER KRIŠTOF

Šéfkuchár UFS
Slovenská republika





Bartscher

OBSAH

Knorr Hovädzí bujón	6	Hellmann's Delicate majonéza	18
Knorr Kurací bujón	8	Hellmann's Tatárska omáčka	20
Knorr Číry bujón	10	Rama Cremefine Profi Fraiche	22
Knorr Paradajkový pretlak.	12	Rama Cremefine Profi Na varenie	24
Knorr Delikát.	14	Rama Cremefine Profi Na šľahanie.	26
Knorr Šťava k pečenému mäsu.	16		



KNORR HOVÄDZÍ BUJÓN

900 G ALEBO 7 KG

Číry bujón so silnou chuťou
a vôňou vývaru z hovädzieho mäsa.

- | Vynikajúca mäsová chuť, ideálna k zvýrazneniu chuti širokej škály pokrmov
- | Rýchle a jednoduché použitie
- | Prvotriedne ingrediencie, bez konzervantov a farbív

DO POLIEVOK, OMÁČOK, ŠŤIAV A MARINÁD ALEBO POKRMOV
S HOVÄDZÍM MÄSOM, NAPRIKLAD DO KÔPROVEJ OMÁČKY

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

HOVÄDZÍ VÝVAR



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Cibuľa	80 g	Nové korenie	0,2 g
Mrkva	150 g	Voda	3,5 l
Petržlen	150 g	Petržlenová vňať	10 g
Pór	70 g	Hovädzie mäso (chrbát, hruď, pliecko...príp. aj špikové kosti)	800 g
Čierne korenie, celé	0,2 g		
Knorr Hovädzí bujón	45 g		

POSTUP

Hovädzie mäso opláchnite, naklepte a rozkrájajte na väčšie kusy. Vložte do hrnca so studenou vodou, ktorú postupne privediete k varu. Potom pridajte korenie a zeleninu. Následne pre zvýraznenie chuti prisypťe zmes na hovädzí bujón od Knorr a zakryte. Varte na miernom ohni 2,5 hodiny. V priebehu varenia zbierajte vznikajúcu penu naberačkou, aby vývar zostal čistý. Po varení vývar odstavte, následne ho scedte.

SERVÍROVANIE

Scedený vývar podávame s kúskami koreňovej zeleniny, pečevými knedličkami a čerstvou petržlenovou vňaťou.



KNORR KURACÍ BUJÓN

900 G, 6,5 KG ALEBO 12,5 KG

Číry zlatistý bujón s typickou chuťou a vôňou vývaru z kuracieho mäsa a petržlenu.

- | S jemnou chuťou kuracieho mäsa a nasekanej petržlenovej vňate
- | Rýchle a jednoduché použitie bez námahy
- | Prvotriedne ingrediencie, bez konzervantov a farbív

VHODNÝ NA PRÍPRAVU POLIEVOK, OMÁČOK, ŠTIAV, MARINÁD, NA DOCHUTENIE ZELENINOVÝCH ZMESÍ AJ RÔZNYCH HYDINOVÝCH POKRMOV

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

HYDINOVÝ KALDOUN



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Hydinové droby	500 g	Knorr Zásmažka svetlá	200 g
Zelenina, koreňová	250 g	Rama Cremefine Profi Na varenie	200 ml
Karfiol	100 g	Mlieko (na legírovanie)	70 g
Knorr Kurací bujón	60 g	Vaječný žltok (na legírovanie)	120 g
Voda	2 l	Čerstvá petržlenová vňať	10 g
Biele mleté korenie	0,6 g	Knorr Tagliatelle	100 g
Muškatový oriešok	0,3 g		

POSTUP

Droby očistite a opláchnite. Vložte ich do hrnca s vodou a privedte k varu. Odstráňte penu z povrchu vývaru, pridajte Knorr kurací bujón, koreňovú zeleninu, karfiol a varte do mäkka. Uvarenú zeleninu vyberte, droby varte ďalej.

Uvarené mäso zbavte kostí a nakrájajte spoločne so zeleninou na kúsky. Vývar precedte, zahustite zásmažkou a ochuťte muškátovým orieškom. Krátko povarte s mäsom a zeleninou. Zjemnite smotanou na varenie. Zlegírujte žĺtky rozmiešané v mlieku a už polievku nevarate.

SERVÍROVANIE

Teplé predvarené široké rezance vložte do hrnca alebo priamo do taniera a zalejte krémovou polievkou. Porciu ozdobte jemne nasekanou petržlenovou vňaťou.



KNORR ČIRÝ BUJÓN

7 KG, 15 KG ALEBO 60 KG

Výborný univerzálny bujón obohatený o petržlenovú vňaťku a ďalšie bylinky.

- | Neutrálna mäsová chuť so zeleninou a korením
- | Rýchle a jednoduché použitie bez námahy
- | Prvotriedne ingrediencie, bez konzervantov a farbív

VHODNÝ DO KRÉMOVÝCH POLIEVOK, OMÁČOK, ŠTIAV A ĎALŠÍCH POKRMOV
ALEBO NA OCHUTENIE VODY PRE VARENIE VLOŽIEK A ZÁVAROK DO POLIEVOK

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

CIBULAČKA



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Cibuľa	1 500 g	Voda	2 l
Soľ	5 g	Knorr Číry bujón	35 g
Knorr Čierne mleté korenie	1 g	Biele pečivo bageta	1 ks
Hladká múka	20 g	Tymián	5 g
Syr	140 g	Rozmarín	5 g
Maslo	100 g	Olivový olej	10 g
Biele víno	200 ml		

POSTUP

Cibuľu nakrájajte a orestujte na masle dokiaľ nebude mať zlatohnedú farbu. Okoreňte a dochuťte soľou a pridajte bylinky.

Poprášte hladkou múkou, premiešajte a zalejte bielym vínom. Až sa alkohol z vína vyvarí, pridajte vodu a prisypťte Knorr číry bujón. Nechajte prebublať.

SERVÍROVANIE

Hotovú polievku podávajte s plátkom bagety opečeným na olivovom oleji, posypaný syrom.



KNORR PARADAJKOVÝ PRETLAK

800 G ALEBO 4,5 KG

Rajčinové pyré z prirodzene dozretých rajčín tepelne spracovaných bez konzervantov.

- | Vysoká koncentrácia, a teda aj výťažnosť
- | Krásna farba a autentická chuť vďaka šetrnému spracovaniu rajčín
- | Zo šťavnatých talianskych rajčín pestovaných udržateľným spôsobom

VÝBORNÝ DO POLIEVOK, OMÁČOK, ALEBO NA PIZZU, PRE PRÍPRAVU TALIANskej KUCHYNE I KLASICKÝCH DUSENÝCH MIAS A OMÁČOK

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

PARADAJKOVÁ OMÁČKA



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Cibuľa žltá	150 g	Cukor	100 g
Maslo	200 g	Ocot	35 g
Knorr Paradajkový pretlak	250 g	Soľ	20 g
Hladká múka	120 g	Hovädzí fond (bujón)	2 l
Perníkové korenie	3 g		

POSTUP

Do hrnca vložte cibuľu na polovicu rozohriateho masla a miešajte dokiaľ nezíska zlatohnedú farbu. Pridajte paradajkový pretlak a orestujte.

Celú zmes zaprášzte hladkou múkou a pridajte perníkové korenie. Zalejte vývarom a dôkladne prešľahajte.

Do prevarenej bublajúcej omáčky pridajte cukor a ocot. Nakoniec zjemnite zvyšným maslom.

SERVÍROVANIE

Servírujte s plátkom vareného hovädzieho mäsa a parenou knedľou.



KNORR DELIKÁT

5 KG

Dodá pokrmom výraznejšiu a vyváženú chuť.

- | Zo zeleniny pestovanej udržateľným spôsobom
- | Z kvalitných šetrne konzervovaných sušením
- | Dodá jedlu obľúbenú chuť aj farbu

NA DOCHUTENIE POLIEVOK, OMÁČOK, RYŽE ČI CESTOVÍN, MÄSA, RÝB, ZELENINY, ALE AJ ŠALÁTOV A POMAZÁNIEK

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

MÄSOVÉ GULIČKY



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Hovädzie, mleté	2000 g	Knorr Delikát	50 g
Bravčové, mleté	500 g	Soľ	podľa chuti
Hellmann's Horčica	100 g	Cibuľa najemno nakrájaná	150 g
Vajcia	5 kusov	Biele korenie	podľa chuti
Olej rastlinný	60 ml	Muškatový oriešok	podľa chuti
Knorr Korenie čierne mleté	500 g		

POSTUP

Mleté mäso premiešajte s príslušnými ami, pridajte Knorr Delikát.

Vytvorte guľičky, ktoré uložte do gastronádoby a dajte piecť do konvektomatu.

SERVÍROVANIE

Servírujte s hranolkami, zeleninou a smotanovou omáčkou.



KNORR ŠTAVA K PEČENÉMU MÄSU

3,5 KG

Lahodná štáva v paste, ideálna k úprave pokrmov zo všetkých druhov mias.

- | Jednoduchá príprava, je možné ju kombinovať aj s vlastným výpekcom
- | Nestráca chuť a farbu ani pri zahriatí
- | Udržiava správnu konzistenciu a nevytvára kožu na povrchu

K PEČENÝM MÄSÁM, HOTOVÝM AJ MINUTKOVÝM POKRMOM ZO VŠETKÝCH DRUHOV MIAS A NA PRÍPRAVU ŠTIAV A VÄČŠINY ZÁKLADNÝCH OMÁČOK

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

HOVÄDZIE MÄSO S BURGUNDSKOU OMÁČKOU



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Hovädzie mäso - rib eye steak	2 kg	Strúčiky cesnaku na plátky	2 ks
Anglická slanina	150 g	Knorr Štava k pečenému mäsu	100 g
Mrkva	2 ks	Soľ hrubozrnná	
Zeler	2 ks	Tymián	
Bobkový list	1 ks	Čierne korenie mleté	
Červené víno	1 l	Olej	
Voda	0,6 l		
Cibuľa veľká	2 ks		

POSTUP

Hovädzí steak pečte na grile, po upečení posypte hrubozrnnou soľou a nechajte odpočívať.

Nakrájajte koreňovú zeleninu, cibuľu a pridajte tymián.

Do hrnca vložte slaninu, nechajte ju krátko roztopiť, pridajte cibuľu, koreňovú zeleninu, čerstvý tymián a cesnak. Krátko opražte a premiešajte. Pridajte víno a trochu vody a nechajte prevariť.

Potom pridajte Knorr Štavu k pečenému mäsu, krátko povarte, precedte a pridajte maslo na zjemnenie.

Steak servírujte s farebnou zeleninou a prelejte ho omáčkou.



HELLMANN'S DELICATE MAJONÉZA 5 L

Jemne ochutená majonéza vylepší vaše studené omáčky, dipy aj šaláty.

- | Delikátne dochutená, takže ju môžete použiť aj samostatne
- | Z vysoko kvalitného repkového oleja
- | Veľký zdroj omega 3 mastných kyselín

HODÍ SA NA DOCHUTENIE STUDENÝCH OMÁČOK A DIPOV,
K DEKOROVANIU CHLEBÍČKOV A VAJEC ALEBO DO ŠALÁTOV

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

REMULÁDOVÁ OMÁČKA



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Hellmann's Delicate majonéza	600 g	Jarná cibuľka	20 g
Kapary	30 g	Mlieko	100 g
Kyslé uhorky	50 g	Rama Cremefine Fraiche	30 g
Hellmann's Horčica	30 g	Biele víno	40 g
Soľ	10 g	Vaječný bielok	1 ks
Sardely	40 g	Cukor	20 g
Pažitka	20 g	Čerstvé bylinky (estragón, petržlenová vňať apod.)	10 g

POSTUP

Nakrájajte pažitku a čerstvé bylinky nadrobno. Ďalej nakrájajte nadrobno jarnú cibuľku, sterilizované uhorky a sardely. Uvarený bielok nasekajte nadrobno, rovnako aj kapary.

Zmiešajte Hellmann's Delicate majonézu s mliekom, kyslou smotanou, vínom a horčicou. Ochutťe cukrom a premiešajte s pripravenými nakrájanými ingredienciami.

Remuládovú omáčku môžete podľa vlastného uváženia ľahko prifarbiť kurkumou a prípadne priostriť cayenským korením.



HELLMANN'S TATÁRSKA OMÁČKA PORCIOVANÁ (30 ML ALEBO 50 ML), 5 L ALEBO 10 L

Oblúbená tatárska omáčka, na ktorej kvalitu sa môžete spoľahnúť.

- | Lahodná a vyvážená chuť, jemná konzistencia a viditeľné kúsky zeleniny
- | Najobľúbenejšia chuť na trhu
- | Veľký zdroj omega 3 mastných kyselín

VYNIKAJÚCA OMÁČKA K NAJRÔZNEJŠÍM MÄSÁM, K ZELENINOVÝM ALEBO ZEMIAKOVÝM PRÍLOHÁM, JE MOŽNÉ POUŽIŤ JU AJ DO ZAPEKANÝCH POKRMOV

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

PEČENÝ ROASTBEEF S TATÁRSKOU OMÁČKOU



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Hovädzia roštenka	1 500 g	Soľ	10 g
Knorr Farebné korenie drvené	10 g	Rama Combi Profi	200 ml
Hellmann's Horčica	50 g		

POSTUP

Hovädziu roštenku okoreňte farebným korením a soľou, potrite horčicou a nechajte v chladničke odpočívať 1 hodinu.

Mäso vyberte z chladničky a vložte do rozohriateho konvektomatu, postriekajte Rama Combi Profi a pečte pri teplote 240 °C po dobu 12 minút. Potom znížte teplotu na 85 °C a nastavte sondu konvektomatu na 45 °C. Ku koncu pečenia nastavte konvektomat na 75 °C a sondu na 53 °C.

Upečené mäso nakrájajte na plátky.

SERVÍROVANIE

Podávajte s tatárskou omáčkou Hellmann's.

TIP

Roštenku nechajte odpočívať v chladničke pokojne aj 24 hodín, aby sa rozvinula chuť korenia.



RAMA CREMEFINE PROFI FRAICHE 1 L

Extra hustý krém s rastlinným tukom na zjemnenie.

- | Krém pre konečnú úpravu polievok, knedličiek či múčnikov
- | Výborná hustá konzistencia pre zahustenie a zjemnenie pokrmov
- | Nezráža sa po zmiešaní s alkoholom ani v kyslých či horúcich pokrmoch

PRE KONEČNÚ ÚRPRÁVU TEPLÝCH AJ STUDENÝCH POKRMOV,
OD POLIEVOK A OMÁČOK AŽ PO DEZERTY A KOKTEJLY

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

SVIEŽI ZEMIAKOVO-JABLČNÝ ŠALÁT



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Stredne veľké zemiaky, uvarené v šupke	2 kg	Petržlenová vňať	10 g
Jablká	300 g	Kôpor	5 g
Jogurt	100 g	Soľ	podľa chuti
Rama Cremefine Fraiche	300 g	Cukor	podľa chuti
Pažítka	10 g		

POSTUP

Zemiaky uvaríme a nakrájame na kocky.

Jablká ošúpene a pokrájame na kocky. Pridáme Rama Cremefine Fraiche, jogurt, soľ a cukor podľa chuti. Potom pridáme nasekanú petržlenovú vňať a kôpor. Na záver jemne premiešame. Necháme aspoň hodinu odležať a pred servírovaním posypeme nasekanou pažítkou.



RAMA CREMEFINE PROFI NA VARENIE 1 L

Jemný rastlinný krém, ktorý sa nikdy nezrazí.

- | Ideálna na zjemnenie, zahustenie a redukovanie
- | Udržiava svoje vlastnosti v priebehu chladenia a nezráža sa pri prihrievaní
- | Môže sa pridávať bezprostredne do teplých aj kyslých pokrmov

VÝBORNÁ DO KRÉMOVÝCH POLIEVOK, OMÁČOK,
ZEMIAKOVEJ KAŠE A INÝCH DRUHOV PYRÉ

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

KRÉMOVÝ ŠPENÁT SO STRATENÝM VAJCOM



SUROVINY NA 10 PORCIÍ

Čerstvé listy špenátu	2,5 kg	Rama Cremefine Profi Na varenie	400 ml
Cibuľa	150 g	Čierne korenie	1 g
Maslo	150 g	Soľ	30 g
Cesnak	30 g	Vajcia	10 ks
Knorr Zásmažka svetlá	50 g		

POSTUP

Cibuľu orestujte na masle a pridajte jemne utrený cesnak.

Následne vložte čerstvé špenátové listy, krátko osmažte, zalejte celú zmes s Rama Cremefine Na varenie a ešte chvíľu poduste.

Pre zahustenie pridajte Knorr svetlú zásmažku, dochuťte čiernym korením a soľou.

SERVÍROVANIE

Servírujte spoločne so strateným vajcom.



RAMA CREMEFINE PROFI NA ŠLAHANIE 1 L

Všestranný pomocník pre prípravu
sladkých aj slaných pokrmov.

- | Výborná konzistencia a vysoký nárast objemu po ušľahaní - až 2,5 l
- | Nezráža sa v priebehu varenia ani v kyslých pokrmoch
- | Vhodná aj do múčnikov aj do kyslých dodatkov aj s alkoholom

HODÍ SA DO SLADKÉHO PEČIVA A MÚČNIKOV
ALE AJ K ZAHUSŤOVANIU SLANÝCH POKRMOV A OMÁČOK

VYSKÚŠAJTE V RECEPTE

OCHUTENÝ BYLINKOVÝ KRÉM NA STEAK



SUROVINY NA 10 PORCIÍ À 15 G

Rama Cremefine Na šľahanie	100 g
Knorr Sušené paradajky	40 g
Knorr Professional Primerba Bazalka	5 g
Hladká petržlenová vňat	5 g

POSTUP

Vyšľahajte Ramu Cremefine Na šľahanie. Nasekajte sušené paradajky a vložte ich do krému. Následne primiešajte Primerbu Bazalka a pokrájanú petržlenovú vňat a všetko dobre premiešajte.

Nastriekajte ochutený krém na papier (hviezdičky, pusinky...) a zamrazte.

SERVÍROVANIE

Podávajte ku grilovanému mäsu a ozdobte čerstvou bazalkou.



Unilever Slovensko, spol. s r.o.
Karadžičova 10, 821 08 Bratislava
infolinka: +421 850 123 850
email: infolinka@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.sk

Viac receptov a užitočných rád nájdete na www.ufs.com
alebo na fb.com/UnileverFoodSolutionsSlovenskarepublika.



Rama