



Talianska kuchyňa Stále je čo objavovať

Netradičné talianske recepty



Chuťovo vyvážené talianske pochúťky

Talianska kuchyňa, to nie je len pizza, špagety a lasagne. Sú to tiež jedlá plné aromatických bylín a neobvyklých ingrediencií, vďaka ktorým na tanieri vytvoríte umelecké dielo.

Zamatové polievky, jemné dezerty a prepracované hlavné jedlá, to sú stále položky v menu nejednej talianskej reštaurácie. Našťastie si v dnešnej dobe môžeme aj my sami vytvoriť svoje „malé Taliansko“ vo svojej reštaurácii, a to tak, že budeme ponúkať chuťovo dokonale pripravené špeciality.

Táto brožúra obsahuje kuchárske recepty vytvorené šéfkuchármi Unilever Food Solutions, ktoré sú ideálnym riešením nie len pre reštauračné zariadenia.



Obsah

Cícerová polievka	4–5
Parmezánový krém s cesnakovým olejom a šalotkovými chipsami	6–7
Pečený entrecôte (vysoká roštenka) s hríbkami na smotane	8–9
Grilovaný mečúň s omáčkou vinaigrette a šalátovou kyticou	10–11
Jahňacie rebierka podávané s krémom z červeného vína, hrozna a so zemiakmi konfitovanými v olivovom oleji s rozmarínom	12–13
Pečený filet z kuraťa na panvici s citrónom, polentou a pečenými paradajkami	14–15
Šalát Panzanella	16–17
Kalamáre na šaláte zo zelenej zeleniny a s pepperoni klobáskou	18–19
Mušle svätého Jakuba s paradajkovým džemom a uhorkovým pyrém	20–21
Ovocný šalát s kávovou panna cottou a čerstvou mäťou	22–23
Píškóta s olivovým olejom, s pomarančovým želé a domácou vanilkovou zmrzlinou	24–25



Cícerová polievka

Suroviny na 10 porcií

Polievka:	
Cícer	500 g
Knorr Professional Essence Hovädzí bujón	40 g
Knorr Šafranová pasta	10 g
Pancetta	200 g
Šalvia	2 vetvičky
Knorr Professional Primerba Rozmarín	20 g
Servírovanie:	
Rozmarínový olej	na dekoráciu
Morská soľ	na dekoráciu

Postup

- Polievka:**
- Cícer namočte a potom uvarte s pridaním Essence hovädzieho bujónu a šafranovej pasty. Odložte časť celých guľčiek na dekoráciu taniera.
 - Uvarený cícer spolu s vodou znovu povarte na miernom ohni, po niekoľkých minútach pridajte šalviu a rozmarínovú Primerbu.
 - Všetko umixujte na hladkú hmotu, pokiaľ bude potrebné, prepasírujte cez husté sitko.
 - Na suchej panvici orestujte pancettu nakrájanú na drobné kocky, premiešajte s rozmixovaným cícerom. Konzistencia by mala pripomínať krém, podľa potreby pridajte trochu vody a dochuťte.

- Servírovanie:**
- Samostatne ohrejte celé guľčiky cíceru.
 - Na tanier nalejte polievku a pridajte guľčiky cíceru.
 - Všetko polejte rozmarínovým olejom.
 - Prípadne môžete polievku ozdobiť lístkami šalvie usušenej v morskej soli.

Výrobok

Knorr Professional Essence Hovädzí bujón 1 l

- Autentická chuť hovädzieho mäsa vo forme koncentrovaného bujónu.
- Tekutá konzistencia – zjednodušené dávkovanie a výborne sa rozpúšťa v teplých aj studených pokrmoch.
- Vysoká výdatnosť – viac než 60 l základu na ochucovanie pokrmov.







Parmezánový krém s cesnakovým olejom a šalotkovými čipsami

Suroviny na 10 porcií			
Bujón:		Parmezánový krém:	
Šalotka	120 g	Knorr Svetlá zápražka	160 g
Zelenina	700 g	Parmezán, nastrúhaný na hrubom strúhadle	500 g
Olivový olej	30 ml	Rama Cremefine Profi 15%	200 ml
Voda	3 l	Muškátový oriešok	1 g
Knorr Professional Essence	80 ml	Citrón	podľa chuti
Hovädzí bujón		Čipsy:	
Bobkový list	3 ks	Šalotka	100 g
Nové korenie	5 ks	Zemiakový škrob	na obalenie
	1	Olej na vyprážanie	
Tymián	vetvička	Ochutený olej:	
Klinčeky		Cesnak	2 hlavičky
Kuracie stehno alebo prsia	500 g	Hľuzovkový olej	120 ml
Mleté chilli	podľa potreby		

Postup

- Bujón:**
- Šalotku a očistenú zeleninu nakrájajte na prúžky, restujte na oleji, ale dávajte pozor, aby sa nepripálili.
 - Zalejte vodou s pridaným Essence hovädzím bujónom a zvyšným korením.
 - Bujón varte 1,5 hodiny a potom scedte.

- Parmezánový krém:**
- Do hotového bujónu pridajte svetlú zápražku, uveďte do varu a siahnite teplotu.
 - Postupne pridávajte nastrúhaný parmezán a celú dobu miešajte.
 - Potom pridajte Ramu Cremefine 15% a ochuťte muškátovým orieškom a citrónom.

- Čipsy:**
- Šalotku nakrájajte na prúžky, obalte v zemiakovom škrobe a vypražte v hlbokom tuku, aby boli čipsy chrumkavé.

- Ochutený olej:**
- Cesnak v šupke upečte v rúre, prepoľte, vložte do vrecúška, zalejte hľuzovkovým olejom. Vrecúška vákuovo uzavrite a odložte na 48 hodín.

- Servírovanie:**
- Hotový krém prelejte do taniera. Ozdobte čipsami zo šalotky a pokvapkajte cesnakovým olejom.

Výrobok

Rama Cremefine Profi 15%

- Nikdy sa nezrazí.
- Jedinečné spojenie 70% cmaru a rastlinného oleja.
- Uchováva si svoje vlastnosti počas chladenia a nezráža sa pri ohrievaní.



Pečený entrecôte (vysoká roštenka) s hríbkami na smotane

Suroviny na 10 porcií					
Mäso:			Huby:		
Entrecôte	1,6 kg		Huby	500 g	
Knorr Professional Marináda na hovädzie	15 g		Cibuľa	120 g	
Olej	30 ml		Suché biele víno	80 ml	
Bobkový list	4 ks		Rama Cremefine Profi 31 %	500 ml	
Horčica Hellmann's	30 g		Knorr Šampiňónovo-hubová omáčka	50 g	
Nové korenie	7 ks		Sol'	podľa chuti	
Rama Culinesse Profi	na pečenie		Knorr Mleté čierne korenie	podľa chuti	

Postup

- Mäso:**
- Entrecôte očistite od nadbytočného tuku.
 - Marinádu na hovädzie premiešajte s olejom, podrvenými bobkovými listami, horčicou a rozdrvenými guľčkami nového korenia.
 - Pripravenú marinádu potrite na mäso a ponechajte v chladničke na 24 hodín.
 - Potom mäso opečte na Rame Culinesse, aby sa póry zatiahli. Pečte v konvektomate pri teplote 85°C, a sondu nastavte na 55°C. Teplota vo vnútri mäsa môže byť trochu vyššia (do 58°C), záleží na požiadavke hosta.
- Huby:**
- Huby nakrájajte na veľké kocky a cibuľu na drobné kocky.
 - Na Rame Culinesse orestujte cibuľu a huby, pridajte víno a zredukujte, zalejte Ramou 31% a zahustíte pridaním šampiňónovo-hubovej omáčky. Chvíľu povarte na miernom ohni.
- Servírovanie:**
- Upečenú roštenku podávajte s hubami na smotane, kašou z fialových zemiakov, red'kovkou na teplý spôsob a mladým pórkom.

Výrobok

Knorr Professional Marináda na hovädzie

750 g

- Dodáva výbornú chuť, farbu a krehkosť.
- Používajte podľa preferencií kuchára: na marinovanie, potieranie mäsa a rýb, na sucho alebo v spojení s inými ingredienciami, napríklad s olejom alebo vínom.

Grilovaný mečúň so zálievkou vinaigrette a šalátovou kyticou

Suroviny na 10 porcií

Ryba:	
Mečúň	1,6 kg
Morská soľ	podľa chuti
Šalátová zálievka:	
Knorr Záhradná zálievka	40 g
Olivový olej	
Knorr Sušené paradajky	30 g
Olej zo sušených paradajok	60 ml
Šalát:	
Šalátová kyticčka (rôzne druhy šalátov)	300 g
Fazuľové struky	400 g
Red'kovky	250 g
Jablčný vínný ocot	na pokropenie

Postup

- Šalátová zálievka:**
- Záhradnú šalátovú zálievku zmiešajte s olejom, nadrobno nakrájanými paradajkami s olejom zo sušených paradajok, zmes odložte minimálne na hodinu.
- Šalát:**
- Šaláty očistite, olúpané fazuľové struky ľubovoľne nakrájajte a zľahka oblanširujte. Red'kovky nakrájajte na plátky.
- Ryba:**
- Mečúňa ugrilujte, jemne ochuťte morskou soľou.
- Servírovanie:**
- Na tanier položte rybu, polejte ju pripravenou omáčkou, servírujte so šalátmi a zeleninou pokropenými vínnym octom.

Výrobok

Knorr Záhradná zálievka 700 g

- Osviežujúca bylinková chuť s citrónovou príchuťou.
- Výborná ako klasická zálievka vinaigrette alebo ako základ ďalších šalátových zálievok.
- Môžete použiť nie len na ochutenie šalátov, ale aj na marinovanie rýb.







Jahňacie rebierka podávané s krémom z červeného vína, hroznom a so zemiakmi konfitovanými v olivovom oleji s rozmarínom

Suroviny na 10 porcií			
Mäso:		Ochutený olej:	
Jahňacie rebierka	2 kg	Olivový olej	2 l
Morská soľ	podľa chuti	Cesnak	3 hlavičky
Čierne korenie	podľa chuti	Knorr Professional Primerba	60 g
Rama Combi Profi	50 ml	Rozmarín	
Marmeláda:		Morská soľ	40 g
Biele hrozno bez kôstok		Zemiaky:	
Biely vínny ocot	140 ml	Zemiaky nakrájané na kocky	1,2 kg
Hnedý cukor	200 g	Krém z červeného vína:	
		Červené víno Primitivo di manduria	700 ml
		Knorr Professional Hovädzia redukcia	20 g

Postup

- Mäso:**
- Jahňacie rebierka očistite, ochuťte morskou soľou a drveným čiernym korením.
 - Vložte do vakuového vrecúška a uzavrite ho.
 - Varte v sous vide nádobe pri teplote 63 °C 20 minút a potom rýchlo schladte vo vode s ľadom.
 - Rebierka postriekajte Ramou Combi Profi a vložte ich do konvektomatu vyhriateho na 250 °C, na 3 až 4 minúty. Mäso po upečení preložte do papierového obrúsku na 4 minúty, aby odstálo. Mäso nakrájajte.
- Marmeláda:**
- Prevarte ocot s cukrom a pridajte hrozno. Hrniec poriadne prikryte vystrihnutým papierom na pečenie, nechajte v ňom otvor s priemerom 2 cm.
 - Všetko duste na miernom ohni, kým dosiahnete požadovanú konzistenciu.
 - Ovocie môžete nechať vcelku alebo marmeládu prepasírujte cez sito.
- Ochutený olej:**
- Olivový olej zmiešajte s cesnakom a rozmarínovou Primerbou, osolte a varte na miernom ohni 10 minút. Potom preceďte cez husté sito.
- Zemiaky:**
- Zemiaky blanšírujte 10 minút v ochutenom oleji pri teplote cca 110 °C.
 - Pred podávaním zemiaky dozлата opečte v rozpálenom oleji na 180 °C.
- Krém z červeného vína:**
- Víno prelejte do hrnca so silným dnom, pridajte hovädziu redukciu. Dôkladne premiešajte, až kým sa redukcia rozpustí, priveďte do varu. Všetko redukujte, až kým nedosiahnete krémovú konzistenciu.
- Servírovanie:**
- Na tanier položte zemiaky, naporciované jahňacie rebierka na kréme z červeného vína s marmeládou. Pokrm môžete ozdobiť lístkami ružičkového kelu.

Výrobok

Knorr Professional Hovädzia redukcia 800 g

- Obsahuje koncentrovaný hovädzí bujón a zeleninu.
- Dodáva chuť a farbu pečeného masa.
- Dodáva správnu konzistenciu a spája ingrediencie pokrmu.



Pečený filet z kuraťa na panvici s citrónom, polentou a pečenými paradajkami

Suroviny na 10 porcií

Filet z kuraťa:	
Filet z kuraťa	1,6 kg
Knorr Professional Essence Kurací bujón	150 ml
Rama Culinesse Profi	400 ml
Polenta:	
Kukurličná krupica	375 g
Voda	1,3 l
Rama Cremefine Profi 15%	400 ml
Knorr Professional Primerba Opečená cibuľa	50 g
Omáčka:	
Kapary v náleve	220 g
Zelené korenie	130 g
Citrón	200 g
Šalvia	40 g
Kokteillové paradajky	1,3 kg

Postup

- Filet z kuraťa:**
- Očistený, naporciovaný filet z kuraťa ochuťte s Knorr Essence Hydínovým bujónom. Odložte na 1 hodinu do chladničky.
 - Potom filet opečte na tuku Rama Culinesse dozlata na rozohriatej panvici. Po upečení ponechajte na tuku na prípravu omáčky.
- Polenta:**
- Vodu prevarte s Ramou 15%, pridajte Primerbu z pečenej cibule, postupne prispievajte kukuričnú krupicu a stále miešajte, aby sa nepripálila. Varte 3 minúty. Zložte z ohňa a odstavte na 10 minút.
- Omáčka:**
- Na Rame Culinesse, ktorá zostala po opečení kuraťa, restujte kapary, zelené korenie a citrón, pridajte paradajky.
- Servírovanie:**
- Na tanier položte porciu krémovej polenty a pečený filet z kuraťa. Polejte pripravenou omáčkou, servírujte s kokteilovými paradajkami a so zeleninou.

Výrobok

Knorr Professional Essence Kurací bujón 1 l

- Na dochutenie pokrmov – pomáha dosiahnuť plnú chuť hydínového mäsa.
- Tekutá konzistencia zjednodušuje dávkovanie, v jedle sa okamžite rozpúšťa a výborne sa spája s inými surovinami.
- Veľmi pestré využitie v teplých aj studených pokrmoch: vývary, polievky, rizotá, plnky, marinády, dipy, jedlá.



Šalát Panzanella

Suroviny na 10 porcií

Šalát:		Šalátová zálievka:	
Paradajky	1,5 kg	Knorr Grécka šalátová zálievka	300 g
Uhorky	700 g	Paradajková šťava	0,1 l
Červená cibuľa (rezančeky)	100 g	Knorr Professional Primerba Bazalka	podľa chuti
Kapary	80 g	Vínny ocot	podľa chuti
Ančovičky	5 filiet	Olivový olej	0,1 l
		Krutóny:	
		Pečivo (ciabatta)	300 g
		Dekorácia:	
		Mäta	podľa chuti

Postup

Šalát:

- Paradajky sparte, odstráňte šupku a nakrájajte na veľké kúsky. Vložte do misky.
- Ošúpte uhorky, prepolte, odstráňte semienka, nakrájajte na plátky a dochuťte soľou. Rozložte na sito, aby mohla tekutina odtiecť, odložte na 30 minút, a potom pridajte k paradajkám.
- Pridajte cibuľu nakrájanú na kolieska, nakrájané filety z ančovičiek a kapary.

Šalátová zálievka:

- Grécku šalátovú zálievku zmiešajte s paradajkovou šťavou, bazalkovou Primerbou a vínnym octom. Pridajte olivový olej tak, aby vznikla konzistencia emulzie.

Krutóny:

- Z pečiva pripravte krutóny – kocky asi 1-2 cm.

Servírovanie:

- Pred servírovaním šalát premiešajte s nadrobno pokrájanými lístkami mäty a s krutónmi.

Výrobok

Knorr Grécka zálievka 700 g

- Unikátna chuť bylín populárnych v stredomorskej kuchyni: oregano, rozmarín a cesnak.
- Výborná ako zálievka vinaigrette na prípravu klasického gréckeho šalátu.
- Môžete použiť nie len ako korenie k zeleninovým šalátom, ale aj na marinovanie rýb a hydiny.



Kalamáre na šaláte zo zelenej zeleniny a s pepperoni klobáskou

Suroviny na 10 porcií

Kalamáre:		Čipsy:	
Kalamáre, celé tuby	1,8 kg	Pepperoni, celá klobása	550 g
Knorr Professional		Dressing:	
Essence Rybací bujón	80 ml	Biely vínny ocot	250 ml
Petržlenová vňať	20 g	Morská soľ	podľa chuti
Cesnak	20 strúčikov	Farebné korenie, drvené	podľa chuti
Šalát:			
Cukrový hrášok	300 g		
Zelená špargľa	300 g		
Ružičkový kel	300 g		
Red'kovka	200 g		
Čerstvá uhorka	200 g		

Postup

- Kalamáre:**
- Očistené kalamáre šikmo narežte, vložte do vákuového vrecúška, zalejte Knorr Essence Rybacím bujónom, pridajte rozdrvený cesnak a petržlenovú vňať v celku. Odložte na niekoľko hodín do chladničky.
 - Potom varte pri teplote 62 °C 8 minút. Nechajte vychladnúť v studenej vode, pred podávaním opečte na olivovom oleji.

- Šalát:**
- Zelenú zeleninu oblanširujte vo vode so soľou a cukrom, a potom ochladte vo vode s ľadom.
 - Red'kovky opláchnite, prepolte a ponechajte kúsok stonky.

- Čipsy:**
- Klobásky Pepperoni nakrájajte na tenké plátky, položte na panvicu, grilujte, aby vznikli chrumkavé čipsy. Odložte si tuk z klobások na prípravu dresingu.

- Dressing:**
- Tuk od pečenia klobások zmiešajte s vínnym octom, ochuťte soľou a korením.

- Servírovanie:**
- Zeleninu vložte do misky, pokropte dressingom, premiešajte a rozložte na tanieri.
 - Šalát podávajte s teplými kalamármi a klobásovými čipsami.
 - Šalát sa dá servírovať aj teplý.

Výrobok

Knorr Professional Essence Rybací bujón 1 l

- Bohaté zloženie - obsahuje koncentrovaný rybací bujón.
- Jednoduché dávkovanie – tekutá konzistencia zjednodušuje dávkovanie, v jedlách sa rozpúšťa a výborne sa spája s inými ingredienciami.
- Vhodný do studených aj teplých pokrmov: polievky, omáčky, dipy, marinády...







Mušle svätého Jakuba s paradajkovým džemom a uhorkov m pyr 

Suroviny na 10 porcií			
Mušle svätého Jakuba:		Paradajko� džem:	
Mušle svätého Jakuba	10 ks	Olivový olej	na pečenie
Knorr Professional		Paradajky	1 kg
Esence Bujón	podľa chuti	Šalotka	70 g
z morských plodov		Chilli	podľa chuti
		Jabl�n� ocot	podľa chuti
Rama Culinesse Profi	na vyprážanie	Cukor	podľa chuti
		Sol�	podľa chuti
		Pomaranče	2 ks
		Uhorkov� pyr�:	
		�erstv� uhorka	300 g
		Sol�	podľa chuti

Postup

- Mušle svätého Jakuba:**
- Mušle svätého Jakuba dôkladne osušte a potrite Knorr Essence Bujón z morských plodov, odložte ich, až kým ich budete pie .
- Paradajkov  džem:**
- Paradajky sparte, ol pte, odstráňte semenka. Paradajkov  filety nakrájajte na kocky.
 - Na olivovom oleji opečte šalotku nakr jan  na mal  kocky, pridajte paradajky a nadrobno pokr jan  chilli papričku.
 - Všetko chvíľu restujte, pridajte vínny ocot a korenie, po chv ľi zalejte pomarančovou šťavou a redukujte na miernom ohni, až dosiahnete konzistenciu hustej kaše.
- Uhorkov  pyr :**
- Z uhorky odstráňte semená, potom ju nakrájajte na veľk  kocky a zmrazte.
- Servírovanie:**
- Mušle svätého Jakuba opečte na prudkom ohni z oboch strán.
 - Serv rujte s paradajkovým džemom a čipsami zo šalotky.
 - Tesne pred pod van m rozmixujte uhorku a pokrm jemne posypte.

Výrobok

Knorr Professional Essence Bujón z morských plodov 1 l

- Bohat  zloženie – obsahuje koncentrovan  bujón z morských plodov a kôrovcov. Jednoduch  dávkovanie – tekut  konzistencia zjednodušuje dávkovanie, v jedle sa okamžite rozp  a a výborne sa spája s inými ingredienciami.
- Vhodn  do studených aj teplých pokrmov: polievky, omáčky, dipy, marinády...

Ovocný šalát s kávovou panna cottou a čerstvou mäťou

Suroviny na 10 porcií

Panna Cotta:		Sezamové sušienky:	
Carte d'Or Panna Cotta	170 g	Voda	20 ml
Rama Cremefine Profi 31%	410 ml	Med	20 g
Cmar	410 ml	Cukor	15 g
		Maslo	40 g
Pistáciová múčka	na posypanie	Šťava z citrónu	1 ks
	Panna cotty	Sezam	100 g
Očistené ovocie:		Čierny sezam	20 g
Jahody, hrozno, pomaranče, kivi, ananás, pitája	2,5 kg		
Pomarančový likér	60 ml		
Mäta	na dekoráciu		

Postup

- Panna Cotta:**
- Uvarte Ramu 31%, odstavte, vsypte dezert Panna Cotta a premiešajte do úplného rozpustenia.
 - Potom pridajte podmáslie a znovu premiešajte.
 - Všetko rozlejte do silikónových formičiek a odložte do chladničky na niekoľko hodín.
- Sezamové sušienky:**
- V malom hrnci ohrejte vodu s medom a cukrom, ľahko zredukujte tak, aby nevznikol karamel, pridajte maslo, citrónovú šťavu a sezam. Chvilu povarte na miernom ohni.
 - Hmotu preneste na silikónový plech a vložte do rúry rozohriatej na 180 °C na cca 10 – 12 minút. Po vybratí z rúry nechajte vychladnúť.

- Ovocie:**
- Ovocie nakrájajte na veľké kúsky, pokropte pomarančovým likérom a premiešajte.

- Servírovanie:**
- Panna Cottu vyberte z formičiek a posypte pistáciovou múčkou. Pokiaľ máte väčšiu formu, najskôr rozkrájajte Panna Cottu na kúsky.
 - Na tanieri rozložte kompozíciu z ovocia a Panna Cotty.
 - Dezert ozdobte rozlámaným kúskom sezamovej sušienky a lístkami mäty.

Výrobok

Carte D'OR Panna Cotta 520 g

- Zmes na prípravu smotanového dezertu jemnej konzistencie.
- Jednoduchá príprava, výborná chuť a konzistencia.
- Z jedného balenia pripravíte až 48 porcií po 95 g.







Piškóta s olivovým olejom, s pomarančovým želé a domácou vanilkovou zmrzlinou

Suroviny na 10 porcií			
Piškóta:		Pomarančové želé:	
Cukor múčka	150 kg	Pomarančová šťava	500 ml
Žĺtky	60 g	Citrónová šťava	150 ml
Pomarančová šťava	40 g	Xanthan (xanthanová guma)	3 g
Pomarančová kôra	3 g	Cukor kryštál	40 g
Pšeničná múka hladká	170 g	Vanilková zmrzlina:	
Prášok na pečenie (podľa voľby)	10 g	Vanilkový struk	1 ks
Olivový olej	240 ml	Vaječné žĺtky	5 ks
Vaječné bielky	150 g	Cukor kryštál	90 g
Sol'	4 g	Rama Cremefine Profi 31 %	250 ml
		Mlieko 2%	250 ml

Postup

- Všetky suroviny by mali mať izbovú teplotu.

Piškóta:

- Žĺtky utrite cukrovou múčkou (dobiela), zmiešajte s pomarančovou kôrou a šťavou, pridajte postupne dvakrát preosiatu múku s práškom do pečiva striedavo s olivovým olejom.
- Bielka vyšľahajte do snehu a jemne vmiešajte do dopredu pripravenej hmoty.
- Na plech položte papier na pečenie, rovnomerne naň rozprestrite hmotu a pečte pri teplote 160 °C 45 minút.
- Po upečení vyberte z formy, aby sa cesto zbavilo pary. Vychladnuté cesto nakrájajte na prúžky.

Pomarančové želé:

- Cukor kryštál zmiešajte so Xanthanom.
- Šťavu z pomaranču a citrónu prelejte do stolného mixéru, postupne mixujte a pridávajte cukor so Xanthanom. Vzniknuté želé prelejte do plastovej fľaše a nechajte vychladnúť.

Vanilková zmrzlina:

- Žĺtky zmiešajte s cukrom a vanilkou a šľahajte, až kým nedosiahnete konzistenciu hustého krému.
- Mlieko zmiešajte s Ramou Cremefine 15%, zahrejte na teplotu 60 °C a prelejte do vaječného krému. Premiešajte a znovu prelejte do hrnca. Zohrejte na teplotu 90 °C. Vzniknutú hmotu ochladte a zmrazte v nádobe na výrobu zmrzliny.

Servírovanie:

- Na tanieri položte porcie pomarančového želé, piškótu a vanilkovú zmrzlinu. Dezert podávajte so zmrazenými kockami citrónových alebo grapefruitových plátkov a s pistáciami.

Výrobok

Rama Cremefine Profi 31 %

- Vhodná na prípravu slaných i sladkých pokrmov.
- Unikátne spojenie 68% cmaru a rastlinných tukov.
- Výborná konzistencia a vysoký nárast objemu na šľahanie – až 2,5 l.



Essence

Tekuté bujóny
na dochucovanie jedál

- Plná chuť, ktorá neprevláda nad originálnou chuťou pokrmu, ale pomáha ju prehĺbiť.
- Široké možnosti použitia – v teplých (polievky, vývary, omáčky, jedlá z jedného hrnca) aj studených pokrmoch (šalátové zálievky, dipy, marinády).
- Vysoká výdatnosť – 61–62 litrov ochutených pokrmov z 1 litra výrobku.
- Jednoduché dávkovanie a skladovanie.
- Sú bez lepku*



**Essence Bujón
z morských plodov 1 l**



**Essence
Rybáci bujón 1 l**



**Essence
Hovädzí bujón 1 l**



**Essence
Zeleninový bujón 1 l**



**Essence
Kurací bujón 1 l**



Redukcia hovädzia 0,8 kg

- Obsahuje koncentrovaný hovädzí bujón, zeleninu.



Marináda na bravčové 0,75 kg

- Obsahuje: pomarančovú kôru, cesnak, korenie, mletú papriku, koriander, bazalku, olivový olej.



Marináda na kuracie 0,7 kg

- Obsahuje: červenú papriku, rozmarín, koriander, kurkumu, morskú soľ.



Redukcia kuracia 0,8 kg

- Obsahuje koncentrovaný hydinový bujón, zeleninu.



Marináda na ryby 0,7 kg

- Obsahuje: cesnak, cibuľu, čierne korenie, koriander, kurkumu, rozmarín, kôpor.



Marináda na hovädzie 0,75 kg

- Obsahuje: cesnak, čierne korenie, koriander, chilli, rascu, muškátový oriešok.

Redukcie

- Sú výborné ako základ omáčok a štiav, a ako ingrediencie do pečených a dusených pokrmov.
- Dodávajú pokrmom plnú chuť pečeného mäsa a ideálne zahusťujú.
- Optimálny obsah soli dovoľuje ďalšiu redukciu a s výrobkom sa dá pracovať podľa individuálnych preferencií.
- Konzistencia mäkkej pasty sa rýchlo a rovnomerne rozpúšťa v pokrmu.
- Sú bez lepku*

Marinády

- Marinády sa skladajú z vybraných veľkých kúskov bylín a korenia vysokej kvality. Sú určené na marinovanie alebo potieranie tesne pred tepelným spracovaním.
- Bylinky a korenie sú špeciálne vybrané tak, aby zvýrazňovali chuť daného druhu mäsa alebo ryby.
- Dodávajú výbornú chuť, farbu a krehkosť.
- Používať podľa preferencií: na marinovanie, potieranie mäsa a rýb, na sucho alebo v spojení s inými surovinami, napríklad s olejom alebo vínom.

Výrobky vhodné do talianskej kuchyne

Primerby



Knorr Professional
Primerba Bazalka 340 g



Knorr Professional
Primerba All Italiana 340 g



Knorr Professional Primerba
Záhradné bylinky 340 g



Knorr Professional
Primerba Pesto 340 g



Knorr Professional
Primerba Cesnak 340 g



Knorr Professional
Primerba Huby 340 g



Knorr Professional Primerba
Provensalske korenie 340 g



Knorr Professional Primerba
Opečená cibula 340 g



Knorr Primerba
Rozmarín 340 g



Knorr Professional
Primerba Tymian 340 g

Zálievky do šalátov



Knorr Záhradná
zálievka 0,7 kg



Knorr Cesnaková
zálievka 0,7 kg



Knorr Kôprová
zálievka 0,8 kg



Knorr Grécka
zálievka 0,7 kg

Zeleninové zmesi



Knorr Tomato
Pronto 2 kg



Knorr
Peperonata 2,6 kg



Knorr
Ratatouille 2,5 kg



Knorr Paradajkový
pretlak 4,5 kg



Knorr Paradajkový
pretlak 0,8 kg



Knorr Sušené
paradajky v oleji 0,75 kg



Knorr Polpariccia di Pomodoro
– krájané paradajky 2,55 kg



Knorr Pomodori Pelati
– celé lúpané paradajky 2,5 kg

Omáčky



Knorr Základ
na boloňskú omáčku 1 kg



Knorr Quattro
Formaggi 1,2 kg



Knorr Sauce
Napoli 0,9 kg



Knorr Šampiňónovo-hubová
omáčka 1 kg

Prílohy



Knorr Ryža
dlhohrná 5 kg



Knorr Quadrucci
– fliačky 3 kg



Knorr Gnocchetti Sardi
– mušličky 3 kg



Knorr Penette
– trubičky 3 kg



Knorr Fusilli Tricolore
– trojfarebné vrtulky 3 kg



Knorr Farfalle Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Fusilli Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Penne Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Spaghetti Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Tagliatelle Collezione
Italiana 3 kg



Knorr Codini
– kolienka 3 kg



Knorr Stelline
– hviezdičky 3 kg



Knorr
Lasagne 3 kg



Knorr Grandine
Tarhoňa 3 kg

Dezerty



Carte d'Or
Panna Cotta 520 g



Carte d'Or
Tiramisu 540 g



Carte d'Or Mousse
s jogurtovou príchuťou 570 g



Knorr Šafranová
pasta 0,8 kg

Ostatné

Viac profesionálnych
inšpirácií nájdete
na www.ufs.com

Unilever Slovensko, spol. s r.o.

Divízia Food Solutions

Karadžičova 10, CBC II, 821 08 Bratislava

infolinka: 0850 123 850

email: infolinka@unilever.com

www.ufs.com

