

# Knorr®

PROFESSIONAL

## Faites voyager vos créations



50  
FUTURS  
INGRÉDIENTS

FUTURE  
MENUS  
2023



Unilever  
Food  
Solutions

# Sunshine Chili

ELLE APPORTE UNE TOUCHE SUCRÉE ET LÉGÈREMENT PIQUANTE AUX PLATS



Mélange de pâte de piment & d'ail



Prête à l'emploi



Facile d'utilisation



## NOS TOP APPLICATIONS



### Lustrer/Laquer

- Saumon laqué
- Poitrine de porc glacée
- Spare ribs
- Brochette de poulet



### Mariner

- Viande de bœuf
- Viande de porc
- Ribs
- Magret de canard
- Omble chevalier à la marinade



### Assaisonner

- Wok de légumes
- Salade de choux japonaise
- Wok de légumes
- Pot au feu de nouilles asiatiques
- Sandwich Banh Mi



### Dipping

- Tataki de thon
- Finger food
- Crevettes
- Springs rolls

Apporte de l'exotisme à vos recettes



Crevettes laquées accompagnées de gingembre, citronnelle, coriandre & poivron sauté multicolore

Magret de canard mariné

# Teriyaki

ELLE APPORTE UNE TOUCHE DOUCE ET SUCRÉE AUX PLATS

Tartare : Viande de Veau, Baies de goji, noix de cajou, ciboulette, huile de sésame, cive, salicorne



Saké, sauce soja & mirin



Prête à l'emploi



Facile d'utilisation



## NOS TOP APPLICATIONS



### Lustrer/Laquer

- Assiette de légumes
- Ribs
- Saumon en papillote



### Mariner

- Purée d'oignons
- Brochettes de bœuf
- Carré d'agneau curry



### Assaisonner

- Wok de légumes
- Steak tartare
- Soupe aux nouilles et poulet
- Pad Thai



### Dipping

- Brochette de bœuf
- Poitrine de porc
- Tempura
- Gyoza

Apporte de l'exotisme à vos recettes



Pièce de veau



Brochette de Poulet mariné et laqué :  
Tomate cerise, oignon blanc, coriandre

# Sambal Manis

ELLE APPORTE UN GOÛT PIQUANT ET SUCRÉ AUX PLATS

 <p>Pâte de piment &amp; sauce soja</p>		<p><b>NOS TOP APPLICATIONS</b></p>	
 <p>Prête à l'emploi</p>		 <p><b>Lustrer/Laquer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poitrine de porc</li> <li>Cabillaud en feuille de banane</li> <li>Spareribs de sanglier</li> <li>Filet de lièvre aux épices</li> </ul>	 <p><b>Mariner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chou-fleur</li> <li>Poulet à l'orange et au sésame</li> <li>Porc au barbecue</li> </ul>
 <p>Facile d'utilisation</p>		 <p><b>Assaisonner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de bar avec boulgour</li> <li>Kimchi au chou</li> <li>bœuf stir fry</li> </ul>	 <p><b>Dipping</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tempura de légumes</li> <li>Ailerons de poulet</li> <li>Tataki de truite</li> </ul>

Apporte de l'exotisme à vos recettes



Salade chou à la japonaise : Chou rouge, chou blanc, carotte, graine de sésame



*Sunshine Chili*  
SAUCE CHILI & AIL



*Teriyaki*  
SAUCE SOJA SUCRÉE



*Sambal Manis*  
SAUCE CHILI & SOJA



Magret de canard mariné



Œufs cocote



Tartare d'espadon



Tataki de thon



Chou Teriyaki



Salade de chou



Crevettes laquées



Porc ibérique sauce Teriyaki



Wok de légumes

