

### VEELGESTELDE VRAGEN OVER KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS

#### ALGEMEEN ..... 2-3

- Wat zijn Knorr Professional Intense Flavours?
- Hoe gebruik ik de Knorr Professional Intense Flavours?
- Kunnen Knorr Professional Intense Flavours worden gebruikt in zowel warme als koude bereidingen?
- Wat is het voordeel van Intense Flavours als ik zelf de smaken kan maken door te roosteren of roken?
- Hoe helpen deze producten mij met de dieetwensen van klanten?
- Zit er MSG of gistextract in de producten?
- Verandert de kleur van het product in de loop van de tijd?
- Hoe lang kan ik het product bewaren na opening van het flesje?
- Zijn er (inspiratie)recepten voor de smaken beschikbaar?
- Vanaf wanneer kan ik de Knorr Professional Intense Flavours kopen?
- Wat is de prijs van Knorr Professional Intense Flavours?
- Waar kan ik terecht met aanvullende vragen?

#### CITRUS FRESH ..... 4

- Wat zit er in Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh?
- Wat zijn de ingrediënten in de Citrus Fresh?
- Hoeveel citrus is er gebruikt voor een fles Intense Flavours Citrus Fresh?
- Waarom heeft de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh een zoete noot, terwijl de andere varianten hartig zijn?
- Wat is Yuzu (ingrediënt in Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh)?

#### DEEP SMOKE ..... 5

- Wat zit er in Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke?
- Wat zijn de ingrediënten in de Deep Smoke?
- Hoe wordt de rookmaak gemaakt?

#### ROAST UMAMI ..... 6

- Wat zit er in Knorr Professional Intense Roast Umami?
- Wat zijn de ingrediënten in de Roast Umami?
- Hoe lang worden de ui en knoflook in de oven geroosterd?



### WAT ZIJN KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS?

Knorr Professional Intense Flavours zijn nieuwe smaakmakers waarmee je eenvoudig complexe smaken aan gerechten toevoegt. De Knorr Professional Intense Flavours zijn beschikbaar in 3 smaken; Citrus Fresh, Deep Smoke en Roast Umami. Allen zijn glutenvrij, vegetarisch en veganistisch.

### HOE GEBRUIK IK DE KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS?

De aanbevolen gebruikswijze is als smaakmaker. Er is geen dosering gegeven op de verpakking omdat de hoeveelheid afhangt per variant en het gerecht waarin het gebruikt wordt. Daarnaast bieden we je receptinspiratie, waar onze chefs in recepten meerdere toepassingen laat zien van de producten.

### KUNNEN KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS WORDEN GEBRUIKT IN ZOWEL WARME ALS KOUDE BEREIDINGEN?

Ja, een van de voordelen van Knorr Professional Intense Flavours is dat het zowel warm als koud gebruikt kan worden. Gebruik het product bijvoorbeeld als smaakmaker in koude bereidingen zoals dressings, glace of marinades of in warme bereidingen zoals soepen, pasta's, stoofpotten en meer.

### WAT IS HET VOORDEEL VAN INTENSE FLAVOURS ALS IK ZELF DE SMAKEN KAN MAKEN DOOR TE ROOSTEREN OF ROKEN?

Het Intense Flavours assortiment zorgt ervoor dat je veel tijd kunt winnen. Daarnaast bespaar je middelen en ingrediënten om de juiste verhoudingen en smaken te krijgen. De producten zijn op culinaire wijze gemaakt en voegen eenvoudig een veelzijdigheid aan complexe smaken toe aan je gerechten.

### HOE HELPEN DEZE PRODUCTEN MIJ MET DE DIEETWENSEN VAN KLANTEN?

Alle varianten zijn glutenvrij en geschikt voor een vegetarisch en veganistisch dieet. Daarnaast zijn ze vrij van kunstmatige kleur- en smaakstoffen en gemaakt met natuurlijke ingrediënten.



### ZIT ER MSG OF GISTEXTRACT IN DE PRODUCTEN?

Nee, geen van de varianten bevat toegevoegd MSG of gist extract.

### VERANDERT DE KLEUR VAN HET PRODUCT IN DE LOOP VAN DE TIJD?

Alle smaken zijn gemaakt met natuurlijke ingrediënten en zijn vrij van kunstmatige kleur- en smaakstoffen. Net zoals de natuurlijke ingrediënten in de originele staat kunnen ze in de loop van de tijd lichte kleurveranderingen laten zien. Dit is minimaal en heeft geen invloed op het eindresultaat van de gerechten.

### HOE LANG KAN IK HET PRODUCT BEWAREN NA OPENING VAN HET FLESJE?

Het product kan gekoeld bewaard worden tot 3 maanden na opening.

### ZIJN ER (INSPIRATIE)RECEPTEN VOOR DE SMAKEN BESCHIKBAAR?

Ja, deze zijn te vinden via [ufs.com/intense](https://ufs.com/intense).

### VANAF WANNEER KAN IK DE KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS KOPEN?

De Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh en Deep Smoke zijn per week 28 2021 beschikbaar vanuit Unilever Food Solutions. De Roast Umami variant is per week 36 2021 beschikbaar. Vraag bij jouw groothandel naar hun beschikbaarheid.

### WAT IS DE PRIJS VAN KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS?

De actuele prijzen zijn op te vragen bij jouw groothandel.

### WAAR KAN IK TERECHT MET AANVULLENDE VRAGEN?

Je kunt altijd terecht bij Unilever Food Solutions. Er zijn verschillende manieren waarop je contact met ons kunt opnemen. Via [onze website](#) en UFS-app (ma t/m vr tussen 08:30 en 17:30) kun je met ons chatten. De chat-knop vind je onderaan deze pagina. Buiten kantooruren kun je een bericht achterlaten en zullen we per e-mail reageren. Bel je liever met ons? Wij zijn tussen 08:30 en 17:00 telefonisch bereikbaar op 010 439 43 08 (lokaal tarief) Uiteraard kun je ook met ons mailen via [info@unileverfoodsolutions.nl](mailto:info@unileverfoodsolutions.nl).



### WAT ZIT ER IN KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH?

Intense Flavour Citrus Fresh is gemaakt met natuurlijke ingrediënten en is glutenvrij, vegetarisch en veganistisch. Het heeft een pittige en frisse smaak van mandarijn, limoen en Yuzu.

### WAT ZIJN DE INGREDIËNTEN IN DE CITRUS FRESH?

Water, glucosestroop, mandarijnsap concentraat (14%), limoensap concentraat (10%), gedistilleerde azijn, suikerriet, maizetmeel, yuzu-sap (2,7%), natuurlijke citroensmaak.

### HOEVEEL CITRUS IS ER GEBRUIKT VOOR EEN FLES INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH?

Voor een 400 ml fles is 750 g citrus fruit gebruikt.

### WAAROM HEEFT DE KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH EEN ZOETE NOOT, TERWIJL DE ANDERE VARIANTEN HARTIG ZIJN?

In Citrus Fresh is een zoete noot toegevoegd om een perfecte balans te vinden tussen zuur en zoet. Dit zorgt voor veelzijdige gebruiksmogelijkheden in zowel desserts als hartige gerechten.

### WAT IS YUZU (INGREDIËNT IN KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS CITRUS FRESH)?

Een Aziatische citrusvrucht met een smaak die beschreven wordt als tussen de smaak van grapefruit en mandarijn in.



### WAT ZIT ER IN KNORR PROFESSIONAL INTENSE FLAVOURS DEEP SMOKE?

Intense Flavour Deep Smoke is glutenvrij, vegetarisch en veganistisch en heeft een diepe rooksmak door het roken van geroosterde ui en suiker over esdoorn, eiken en hickory. De gerookte suiker wordt gemaakt in een natuurlijk proces waar houtzaagsel wordt uitgegloeid en rook wordt gevormd. Met de schone rook wordt het vloeibare suiker gerookt en daarna gespreidroogd.

### WAT ZIJN DE INGREDIËNTEN IN DE DEEP SMOKE?

Water, glucosestroop, geroosterde ui puree (13%) (ui, rietsuiker, zeezout), gefrituurd uienconcentraat (12%) (ui, glucosestroop, zonnebloemolie), zout (zout, antiklontermiddel (535)), spiritus azijn, maïszetmeel, gerookte suiker (1,2%), rooksmak.

### HOE WORDT DE ROOKSMAK GEMAAKT?

De gerookte suiker wordt gemaakt in een natuurlijk proces waar houtzaagsel wordt uitgegloeid en rook wordt gevormd. De soorten hout die worden gebruikt zijn esdoorn, eiken en hickory. Met de schone rook wordt het vloeibare suiker gerookt en daarna gespreidroogd.



### WAT ZIT ER IN KNORR PROFESSIONAL INTENSE ROAST UMAMI?

Intense Flavour Roast Umami is gemaakt met natuurlijke ingrediënten en is glutenvrij, vegetarisch en veganistisch. Het heeft een diepe gekarameliseerde smaak van langzaam geroosterde uien en knoflook.

### WAT ZIJN DE INGREDIËNTEN IN DE ROAST UMAMI?

Water, geroosterde uienpuree (14%) (ui, rietsuiker, zeezout), glucosesiroop, zout (zout, antiklontermiddel (E535)), geroosterde knoflookpuree (7,5%) (knoflook, rietsuiker), gebakken ui concentraat (7,5%) (ui, glucosesiroop, zonnebloemolie), rietsuiker, spiritusazijn, gefrituurd uienconcentraat, maïszetmeel, natuurlijke smaak.

### HOE LANG WORDEN DE UI EN KNOFLOOK IN DE OVEN GEROOSTERD?

De geroosterde ui puree wordt als volgt gemaakt: de uien komen vers binnen, daarna gewassen, geschild en gesneden en worden 30-60 minuten in de oven geroosterd. Daarna wordt het diepgevroren zodat het de smaak en kleur behoudt.

De verse, schone knoflookteentjes worden 30-60 minuten in de oven geroosterd, gepureerd en daarna met rietsuiker gemengd en diepgevroren om smaak en kleur te behouden.

De ui en knoflook worden een uur geroosterd in de oven.

