

6

S A U N E N R E C E P T E N



In drie varianten, van snel naar uitgebreid



6x

S
A
U
Z
E
N
R
E
C
E
P
T
E
N

In drie varianten

Met de verschillende producten van Unilever Food Solutions maak je gemakkelijk een heerlijke saus voor bij je gerecht. Een goede saus kan op meerdere manieren gemaakt worden. Benieuwd naar alle mogelijkheden en smaken? Wij serveren je zeven gerechten, waarbij de saus elk op drie manieren te bereiden is, van snel tot uitgebreid. Creëer jouw eigen signatuur, door de kracht van een goede saus.

SAUZENRECEPTEN

Eendenborst

3

Maïskip

5

Gebakken griet

4

9

Gebakken maïskip

8

Gebakken spruitjes

Hertenfilet

6

3x EENDENBORST



Eendenborst met pastinaak, sjalotten en peppersaus voor 10 personen

Ingrediënten

5 st eendenborst
30 g geklaarde boter

700 g pastinaken
5 st banaansjalotten
- roomboter

50 g Cointreau
50 g sinaasappel
marmelade
15 g Knorr Professional
Puree Peper
2,5 dl Knorr Professional
Demi-Glace
0,5 dl room

5 dl volle melk
100 g Knorr Aardappel-
puree met magere melk
75 g roomboter
- nootmuskaat

20 st syrha leaves
1 bosje waterkers
1 st roomse kervel

Bereiding

Eend Maak de eendenborsten schoon en kruid ze met zout en peper. Bak ze mooi rosé in de geklaarde boter, laat ze rusten en snijd ze.

Pastinaak Schil de pastinaken, halveer ze, smeer ze in met olie en kruid ze met zout en peper. Rooster de pastinaken in de oven ca. 15 minuten op 175°C.

Sjalot Verpak de sjalotten in aluminiumfolie en pof ze in de oven ca. 35 minuten op 175°C. Pel en halveer de sjalotten, kruid ze met zout en peper en bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant in wat boter.

Peppersaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Aardappelmousseline Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg de aardappelpureepoeder toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Opmaak Verdeel de eendenborst samen met de aardappelmousseline en de groenten over de borden. Schep de saus over de eendenborst en maak het geheel af met de waterkers, kervel en de syrha leaves.

○○○ snel

**Knorr Garde d'Or
Bruine Peppersaus**

50 g Cointreau
40 g sinaasappel
marmelade
5 g Knorr Professional
Puree Peper
2,5 dl Knorr Garde d'Or
Bruine Peppersaus

Verwarm de Cointreau en laat de alcohol verdampen. Voeg de marmelade en de peperpuree toe. Voeg de bruine peppersaus toe en breng het geheel aan de kook. Kook de saus nog even rustig door.

●●○ gemiddeld

**Knorr Groene
Peppersaus**

50 g Cointreau
40 g sinaasappel
marmelade
2,5 dl water
40 g Knorr Groene
Peppersaus

Verwarm de Cointreau en laat de alcohol verdampen. Voeg de marmelade en het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg de sauspoeder al roerend toe en breng opnieuw aan de kook. Kook de saus nog even rustig door.

●●● uitgebreid

**Knorr Professional
Demi-Glace**

50 g Cointreau
40 g sinaasappel
marmelade
15 g Knorr Professional
Puree Peper
2,5 dl Knorr Professional
Demi-Glace
0,5 dl room

Verwarm de Cointreau en laat de alcohol verdampen. Voeg de marmelade en de peperpuree toe. Voeg de demi glace en de room toe en breng het geheel aan de kook. Kook de saus nog even rustig door.



3x GEBAKKENGRIET



Gebakken griet met venkel, asperges en beurre blanc met sinaasappel en basilicumolie voor 10 personen

Ingrediënten

2 st venkel
20 g boter
0,5 dl sinaasappelsap
20 g geklaarde boter
30 st groene asperges
600 g krielaardappeltjes
900 g grietfilet
30 g geklaarde boter
2 dl sinaasappelsap
5 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
3 dl Knorr Garde d'Or Witte wijn Saus
0,5 dl basilicum olie
1 bakje Goa cress

Bereiding

Groenten halveer de venkel en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, sinaasappelsap en zout en peper toe en trek het geheel vacuüm. Kook de venkel op 92°C ca. 30 minuten in de combi steamer. Haal de venkel uit het vacuüm en snijd ze in partjes en bak ze aan beide kanten in wat geklaarde boter. Schil de groene asperges en blancheer ze in water met wat zout. Brand de asperges met behulp van een brander af. Kook de krieltjes in water met wat zout gaar en bak ze vervolgens in de geklaarde boter.
Griet Portioneer de grietfilet en bak de griet in de geklaarde boter aan beide kanten bruin. Kruid de griet met zout en peper.
Sinaasappelsaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.
Opmaak Verdeel de gebakken griet samen met de gebrande asperges en de uitjes over de borden. Giet de saus erbij en garneer met goa cress.

○○○ snel

Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus

2 dl sinaasappelsap
5 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
3 dl Knorr Garde d'Or Witte wijn Saus
0,5 dl basilicum olie

Kook de sinaasappelsap in tot de helft en voeg de Liquid Concentrate Vis toe. Voeg de witte wijnsaus toe en breng de saus aan de kook. Roer voor het afmaken de basilicum olie door de saus.

●●● gemiddeld

Knorr Botersaus Met Citroen

2 dl sinaasappelsap
3 dl water
57 gr Knorr Botersaus met Citroen poeder
0,5 dl basilicum olie

Breng het sinaasappelsap met het water aan de kook. Voeg al roerend de sauspoeder toe en laat de saus twee minuten rustig koken. Roer voor het afmaken de basilicum olie door de saus.

●●● uitgebreid

Knorr Professional Liquid Concentrate Vis

2,5 dl witte wijn
0,75 dl witte-azijn
2 dl sinaasappelsap
3 st witte peperkorrels, gekneusd
1 st sjalot, fijngesneden
5 dl room
5 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
0,5 dl basilicum olie

Breng de witte wijn samen met de azijn, sinaasappelsap, peper en de sjalot aan de kook. Reduceer tot ca. 1,5 dl in. Breng de room aan de kook en reduceer deze tot de helft in en voeg deze aan de witte wijn reductie toe. Breng op smaak met de Liquid Concentrate Vis. Roer voor het afmaken de basilicum olie door de saus.



3x M A i S K I P



Maïskip met gebakken witlof, gekonfijte aardappel en romige mosterdsaus voor 10 personen

Ingrediënten

10 st maïskipfilet met vel en vleugel
30 g geklaarde boter

10 st witlof
0,5 dl sinaasappelsap
40 g boter

10 st aardappels, vastkokende
300 g geklaarde boter
4 g Knorr Primerba Knoflook

3 dl Knorr Garde d'Or Mosterd Saus

80 g ingemaakt mosterdzaad
2 st roodlof
1 bosje waterkers
½ bakje zorri cress

Bereiding

Maïskip Maak de kipfilets schoon en kruid ze met zout en peper. Trek ze los van elkaar vacuüm met wat olijfolie. Gaar ze gedurende 40 minuten op 68°C in de combi steamer. Haal de kippenborsten uit het vacuüm en bak ze om en om in de geklaarde boter.

Witlof Maak de witlof schoon en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, sinaasappelsap en zout en peper toe en trek het geheel vacuüm. Kook de witlof op 92°C ca. 30 minuten in de combi steamer. Haal de witlof uit het vacuüm halveer ze en bak aan beide kanten in wat geklaarde boter.

Aardappel Schil de aardappels en snijd ze op de mandoline in plakjes. Zet ze tegen elkaar aan in een passend bakblik, ingesmeerd met de knoflook. Kruid ze met zout en peper en zet ze onder met de warme geklaarde boter. Gaar ze in de oven op ca 175°C gedurende ca. 18 minuten.

Saus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.

Opmaak Snijd de maïskip en verdeel ze samen met de witlof en de aardappels over de borden. Schep het mosterdzaad erbij en garneer met wat gesneden roodlof en de kruiden. Maak het geheel af met de mosterdsaus en eventueel wat gebakken broodkruim.

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Mosterdsaus

3 dl Knorr Garde d'Or Mosterd saus

Verwarm de mosterdsaus.

●●● gemiddeld

Knorr Witte Basis Saus

0,5 dl room
3 dl water
2 g Knorr Professional Knoflookpuree
0,5 g Kurkuma
15 g Amora mosterd
15 g Maille Dijon mosterd
5 g Knorr Blanke Roux
25 g Knorr Witte Basis Saus

Breng alle ingrediënten met uitzondering van de witte basissaus poeder aan de kook. Voeg al roerend de witte basissaus poeder toe en kook de nog een paar minuten door.

●●● uitgebreid

Knorr Professional Kippenfond

2 dl Knorr Professional Kippenfond
0,5 dl Knorr Professional Kippenjus
1 dl room
2 g Knorr Professional Knoflookpuree
0,5 g kurkuma
15 g Amora mosterd
15 g Maille Dijon mosterd
5 g Knorr Blanke Roux

Breng alle ingrediënten met uitzondering van de roux aan de kook. Kook de saus gedurende 15 minuten rustig door. Voeg al roerend de roux toe en kook de nog een paar minuten door.



3X

HERTZEN

Hertenfilet met geroosterde savooien kool en morillesaus

voor 10 personen

Ingrediënten

800 g hertfilet
30 g geklaarde boter

3 st savooien kool, kleine
30 g zonnebloemolie
10 g Knorr Primerba Curry

10 st zoete uien
30 g boter

5 dl volle melk
100 g Knorr Aardappel-
puree met magere melk
75 g roomboter
- nootmuskaat

15 g sjalotjes, fijngesneden
10 g boter
15 g morilles geweekte,
fijngesneden
0,3 dl rode port
0,3 dl Madeira
1,5 dl Malaga wijn
3 dl Knorr Professional
Demi glace

50 g baby kale
1 bosje winterpostelein

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Rode
Wijnsaus

15 g sjalotjes, fijngesneden
10 g boter
15 g morilles geweekte,
fijngesneden
0,3 dl rode port
0,3 dl Madeira
1,5 dl Malaga wijn
3 dl Knorr Garde d'Or Rode
Wijn Saus

Stoof de sjalot in de boter
en voeg de morilles toe.
Blus af met de rode port,
Madeira en de malaga en
reduceer het geheel tot de
helft in.
Voeg de rode wijn saus toe
en laat de saus nog een
paar minuten rustig koken.

Bereiding

Hert Kruid het hertfilet met zout en peper en braad het
in de geklaarde boter naar gewenste gaarheid. Laat het
vlees rusten en snijd het vervolgens in mooie plakken.

Kool Halveer de savooien kolen in de lengte met een
mes. Meng de olie met de curry en verdeel deze over de
kolen. Kruid ze met wat zout en peper en leg ze op de
snijkant op vetvrijpapier op de bakplaat. Rooster ze
gedurende ca. 30 minuten op 170°C en zet de ven van de
oven laag. Haal de geroosterde kool uit de oven en snijd
ze in parten.

Uien Verpak de uien in aluminiumfolie en pof ze in
de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Laat ze
afkoelen. Pel en halveer de uien, kruid ze met zout en
peper en bak ze vervolgens nog even kort op de snijkant
in wat boter.

Aardappelmousseline Breng de melk met de boter aan
de kook. Voeg de aardappelpureepoeder toe en breng
op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

Morillesaus Kies de bereiding die het beste bij jouw
kookproces past.

Opmaak Verdeel het vlees en de groenten over de
borden. Garneer met de kale en de postelein en maak
het geheel af met de saus. *Serveer er eventueel wat
gebakken spruitjes bij.*

●●○ gemiddeld

Knorr Professional
Demi Glace

15 g sjalotjes, fijngesneden
10 g boter
15 g morilles geweekte,
fijngesneden
0,3 dl rode port
0,3 dl Madeira
1,5 dl Malaga wijn
3 dl Knorr Professional
Demi glace

Stoof de sjalot in de boter
en voeg de morilles toe.
Blus af met de rode port,
Madeira en de malaga en
reduceer het geheel tot de
helft in.
Voeg de demi glace toe en
laat de saus nog een paar
minuten rustig koken.

●●● uitgebreid

Knorr Gebonden
Kalfsjus

15 g sjalotjes, fijngesneden
10 g boter
15 g morilles geweekte,
fijngesneden
0,3 dl rode port
0,3 dl Madeira
1,5 dl Malaga wijn
3 dl water
20 g Knorr Gebonden
Kalfsjus poeder

Stoof de sjalot in de boter en
voeg de morilles toe. Blus af
met de rode port, Madeira
en de malaga en reduceer
het geheel tot de helft in.
Voeg het water toe, breng het
geheel aan de kook en roer
de kalfsjuspoeder erdoor.
Laat de saus nog een paar
minuten rustig koken.



WIN TIJD

met de convenience sauzen van Unilever Food Solutions

We streven altijd naar efficiëntie en tijd besparen, vooral in de keuken. Jij als chef kiest met welke kwalitatieve (basis)producten je tijd kan winnen. Met de verschillende producten van Unilever Food Solutions maak je gemakkelijk een heerlijke saus voor bij je gerecht.

Een sterke basis

Met het aanbreken van nieuwe seizoenen wordt je creativiteit weer volop geprikkeld met mooie producten en gerechten. Tegelijkertijd zijn de wensen van gasten in de horeca hoog; ze verwachten smaakvolle, lokale gerechten, seizoensgebonden en rijk in smaak.

Om kwaliteit te bieden, kook je het liefst zelf vanuit de basis. Maar tegenwoordig kom je vaak handen te kort en ontbreekt de tijd voor een uitgebreide mise en place nog wel eens. Deze nieuwe realiteit zorgt voor een zoektocht naar slimme culinaire oplossingen, zonder daarbij concessies te doen aan smaak of kwaliteit. Door in de basis gebruik te maken van kwalitatieve fonds, jus en sauzen kan je kostbare tijd besparen, zodat jij ruimte overhoudt om jouw eigen signatuur aan het menu toe te voegen.

Tijdbesparende producten

Met verschillende personeelsleden die op verschillende dagen werken, krijg je helaas nooit elke keer dezelfde consistente smaak waar jouw gast voor terug komt. Met het gebruik van kwalitatieve basisproducten houd je ruimte over om bijvoorbeeld een extra garnituurtje te maken.

Fonds & Demi-Glace

Gebruik een hoogwaardige Knorr Professional Fond of Demi-Glace als basis bij het bereiden van een mooie marinade, saus of jus. De fonds worden ambachtelijk bereid volgens de klassieke regels van het vak, met recepturen die zorgen voor pure smaken en alle ruimte bieden voor je eigen signatuur aan de gerechten.

Jus & sauzen

Personaliseer de Knorr jus en sauzen met je eigen creatieve twist, of pas ze kant-en-klaar toe in je gerechten. Deze bekende jus en sauzen zijn hoog op smaak en bereid met kwalitatieve ingrediënten. Een stabiele en betrouwbare basis voor keukens op ieder niveau; eenvoudig in gebruik bij een tal van vlees-, groenten-, en visgerechten.

Sauzencategorieën

Er zijn oneindig veel mogelijkheden voor het maken van sauzen met de producten van Unilever Food Solutions. Bekijk alle producten uit het assortiment die goed te gebruiken zijn. Zo kan je onderscheid maken op het gebied van niveau, op de manier van koken en het seizoen.

3x GEBAKKER NUIJTJES



Gebakken spruitjes en aardpeer met kaas en truffel tapenade voor 10 personen

Ingrediënten

800 g aardpeer
1 l water
20 g Knorr Groentebouillon Authentiek
80 g boter

800 g spruitjes
10 st zoete uien
30 g boter
- zout & peper

3 dl Knorr Garde d'Or Kaassaus
0,5 dl volle melk
30 g Old Amsterdam, geraspt
5 g truffel tapenade

100 g Old Amsterdam
100 g mitsua

Bereiding

Aardpeer Borstel de aardperen goed schoon. Kook de aardperen gedurende ca. 35 minuten in de groentebouillon. Smelt de boter in een pan schep de aardperen erop en bak ze gedurende 15 min. op 160°C. Laat ze afkoelen en halveer ze.
Spruitjes Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar in water met wat zout. Halveer ze en bak ze samen met de uien in de boter.
Uien Verpak de uien in aluminiumfolie en pof ze in de oven gedurende ca. 45 minuten op 175°C. Laat ze afkoelen. Pel en halveer de uien, kruid ze met zout en peper en bak ze vervolgens samen met de spruitjes kort op de snijkant in wat boter.
Kletskoppen Rasp de kaas en verdeel deze op wat vetvrij papier. Bak de kaaskletskoppen op 600 watt gedurende ca. 12 seconden in de magnetron. Leg de kletskoppen op keukenpapier en breek ze in stukken.
Truffelkaassaus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.
Opmaak Verdeel de gebakken groenten over de borden. Maak het geheel af met de krokante kletskoppen, mitsua en de truffel-kaassaus.

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Kaassaus

3 dl Knorr Garde d'Or Kaassaus
0,5 dl volle melk
30 g Old Amsterdam, geraspt
5 g truffel tapenade

Breng de kaassaus samen met de melk aan de kook. Draai de hittebron uit. Voeg de geraspte kaas en de truffel tapenade toe en roer het geheel goed door.

●●○ gemiddeld

Knorr Witte Saus

3 dl water
0,5 dl room
25 g Knorr Witte Saus
50 g Old Amsterdam, geraspt
5 g truffel tapenade

Breng het water met de room aan de kook en voeg al roerend de witte saus poeder toe. Laat de saus vijf minuten rustig koken. Draai de hittebron uit. Voeg de geraspte kaas en de truffel tapenade toe en roer het geheel goed door.

●●● uitgebreid

Knorr Kaassaus

3 dl water
0,5 dl room
42 g Knorr Kaassaus
25 g Old Amsterdam, geraspt
5 g truffel tapenade

Breng het water met de room aan de kook en voeg al roerend de kaassaus poeder toe. Laat de saus vijf minuten rustig koken. Draai de hittebron uit. Voeg de geraspte kaas en de truffel tapenade toe en roer het geheel goed door.



3x GEBAKKEM MAÏSKIP



Gebakken maïskip met tapenade, geroosterde groenten en een saus met zwarte olijven voor 10 personen

Ingrediënten

10 st maïskipfilet met vel en vleugel
200 g tapenade

10 st witlof
0,5 dl sinaasappelsap
40 g boter

3 bosjes lente-ui

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

1 bosje postelein/waterkers
20 st syhra leaves
15 g krokant zuurdesembroodkruim

Bereiding

Maïskip Maak de kipfilets schoon en verdeel de tapenade onder de huid van de filets. Kruid ze met zout en peper en trek ze los van elkaar vacuüm met wat olijfolie. Gaar ze gedurende 40 minuten op 68°C in de combi steamer. Haal de kippenborsten uit het vacuüm en bak ze om en om in de geklaarde boter.

Witlof Maak de witlof schoon en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg de boter, sinaasappelsap en zout en peper toe en trek het geheel vacuüm. Kook de witlof op 92°C ca. 30 minuten in de combi steamer. Haal de witlof uit het vacuüm halveer ze en bak aan beide kanten in wat geklaarde boter.

Lente-ui Maak de lente-uitjes schoon en blancheer ze kort in water met wat zout. Smeer ze licht in met wat olijfolie en bereid ze kort op een BBQ of rooster ze met een gasbrander.

Saus Kies de bereiding die het beste bij jouw kookproces past.
Opmaak Verdeel de maïskip samen met de witlof en de lente-uitjes over de borden. Schep de saus over de maïskip en garneer met de postelein en de syhra leaves. Maak het geheel af het krokante zuurdesembrood kruim.

●○○ snel

Knorr Garde d'Or Rode Wijn Saus

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Garde d'Or Rode Wijn Saus

Pureer de sjalot samen met de olijven, knoflook en de rode wijn.

Giet de puree in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Draai de hitte bron laag en laat de puree een paar minuten rustig koken. Voeg de rode wijn saus toe en breng de saus aan de kook. Passeer de saus.

●●● gemiddeld

Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus

Pureer de sjalot samen met de olijven, knoflook en de rode wijn.

Giet de puree in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Draai de hitte bron laag en laat de puree een paar minuten rustig koken. Voeg de gebonden kalfsjus toe en laat de saus iets inkoken. Passeer de saus.

●●● uitgebreed

Knorr Gebonden Kalfsjus

30 g sjalotjes
60 g zwarte olijven (snocciolate)
15 g zwarte knoflookpuree
1 dl rode wijn
5 dl water
3 dl Knorr Gebonden Kalfsjus

Pureer de sjalot samen met de olijven, knoflook en de rode wijn.

Giet de puree in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Draai de hitte bron laag en laat de puree een paar minuten rustig koken. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. Voeg al roerend de kalfsjus poeder toe en laat het de saus tot rustig tot ca. ¾ inkoken. Passeer de saus.



Sauzenassortiment

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl.
De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.

Hellmann's Sandwich Sauzen



- Spread op basis van verschillende groenten
- Voor warm en koud gebruik

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Honing-Mosterd	570 ml	nvt	8712100473494			✓	
Paprika Tabasco	570 ml	nvt	8712100472152			✓	✓

Knorr Jus Poeder



- Goed oplosbaar
- Gladde structuur

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Braadjus	1,4 kg	20L	8711100058779				
Vegetarische Jus	1,35 kg	30L	8712566204946			✓	✓
Vleesjus	1,43 kg	26L	8711200467884				
Vleesjus	10 kg	182L	8722700586999				
Vleesjus zoutarm	850 g	17L	8711100419990				

Knorr Basissauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Te gebruiken als basis

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Demi-Glace saus	1,475 kg	15,5L	8711100419518				
Espagnolesaus	1,35 kg	18L	8712566128624				
Gebonden kalfsjus	1,365 kg	21L	8712566128563				
Tomatensaus	1,33 kg	10L	8711100419358			✓	✓
Witte saus	1 kg	10L	8711100419457				

Knorr 1-2-3 Basissauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Te gebruiken als basis
- Inclusief zoutarme varianten

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Hollandaisesaus	3,75 kg	32L	8712566778409				
Witte Crème zoutarm	1 kg	10L/12,5L	8711200560370	✓		✓	✓
Tomaat zoutarm	950 g	12L/14,5L	8711200559930	✓		✓	✓
Espagnole zoutarm	950 g	9,5L	8711100419839	✓			
Hollandaise zoutarm	1,08 kg	8L	8711200559879				

Knorr Afgeleide Sauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Als basis te gebruiken of direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Champignonsaus	1,1 kg	8,5L	8712566213382				✓
Groene Pepersaus	1,2 kg	10L	8712566204984				
Botersaus met Citroen	1 kg	5,25L	8711200573295				✓
Hollandaisesaus	1,215 kg	11L	8712100342455				
Jachtsaus	1,12 kg	13L	8712566218530				
Kaassaus	1,2 kg	7L	8711100419198				
Kerriesaus	1,4 kg	16,5L	8711100419396				✓
Stroganoffsaus	1 kg	6,5L	8712566222001				✓

Knorr Collezione Italiana Sauzen Poeder



- De klassieke Italiaanse pastasauzen
- Te gebruiken als basis of direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Carbonara	1,23 kg	8L	8722700163138				

Knorr 1-2-3 Koude Basis Sauzen en Mixen



- Koud & Warm aanmaakbaar
- Zeer geschikt voor ontkoppeld koken

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Basis Vleesjus	1 kg	15L	8717163837863	✓	✓		
Bruine saus soep + saus	3 kg	46L/54,5L	8711200570355	✓	✓	✓	✓
Tomaten soep + saus	3 kg	30L/37,5L	8714100851159	✓	✓	✓	✓
Vleesjus	3 kg	46L	8714100851234	✓	✓		
Witte Crème soep + saus	3 kg	10L	8714100869338	✓			✓
Hollandaisesaus	3 kg	22L	8714100851111	✓			
Groentesaus	3 kg	18,75L	8714100851104	✓			✓
Koude basis Ragout	3 kg	17,5L	8714100851074	✓			
Vegetarische Jus	3 kg	90L	8714100851203	✓	✓	✓	✓

Knorr Professional Authentiek Demi Glace & Fonds



- Authentieke smaak, perfect als basis voor je eigen sauzen
- Gemaakt met echt vlees en natuurlijke ingrediënten
- Kant-en-klaar in 1L stazak

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Demi-Glace	1L	nvt	8720182470607	✓	✓		
Kippenfond	1L	nvt	8720182470836	✓	✓		
Kalfsfond	1L	nvt	8720182470829	✓	✓		

Sauzenassortiment

Bestel gemakkelijk en snel via unileverfoodsolutions.nl.
De producten worden geleverd door jouw grossier naar keuze.

Knorr Garde d'Or Sauzen Vloeibaar



- Klassieke romige varianten
- Te gebruiken als basis- of als kant-en-klare saus om direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Béarnaisesaus	1L	nvt	3011360014344				
Bruine pepersaus	1L	nvt	8710847200212				
Champignonsaus	1L	nvt	8710847200113			✓	
Groene pepersaus	1L	nvt	8710847304811				
Hollandaisesaus	1L	nvt	8710847200014				
Kaassaus	1L	nvt	8710847305313				
Kerriesaus	1L	nvt	8710847202117			✓	
Mosterdsaus	1L	nvt	8720182551689			✓	
Rode wijnsaus	1L	nvt	8710847303319				
Roquefortsaus	1L	nvt	8722700169864				
Vissaus	1L	nvt	8710847200311				
Witte basissaus	1L	nvt	8710847202315				
Witte wijnsaus	1L	nvt	8712100495991			✓	
Hollandaisesaus	250 ml	nvt	8710522796542			✓	
Champignonsaus	250 ml	nvt	8710522796054			✓	
Groene pepersaus	250 ml	nvt	8710847316814				
Basis voor Witte saus	2,5 kg	12,5L	7310390043208				
Basis voor Bruine saus	2,5 kg	12,5L	7310390043215				
Basis voor Jus	2,5 kg	22,5L	7310394000160				

Knorr Professional Basissauzen Vloeibaar



- Goed alternatief voor zelfgemaakt
- Moderne lichte jus

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Demi-Glace saus	1L	nvt	8718114713090				
Gebonden Kalfsjus	1L	nvt	8718114713212				
Kippenjus	1L	nvt	8718114782379				
Kalfsjus	1L	nvt	8718114837062				

Calve Pinda- en Satésaus Pasta



- Te gebruiken als basis voor satésaus
- Te gebruiken als kant-en-klare saus

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Satésaus	2,5 kg	5,5L	8712100285745				
Satésaus	10 kg	22L	8712100285752				
Satésaus Indonesia	2,5 kg	5,5L	8712100285868				
Satésaus Indonesia	10 kg	22L	8712100285806				
Satésaus kant en klaar	2,5 kg	nvt	8712100265822			✓	
Satésaus kant en klaar	4 x 2,5L	nvt	8712566239351			✓	
Pindakaas	10 kg	nvt	8710847194207			✓	✓

Knorr Professional Aziatische Saus Vloeibaar



- Kant-en-klaar
- Voor warm en koud gebruik

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Knorr Chinese Zoetzure Saus	2,2L	nvt	4007801112945	✓	✓	✓	✓

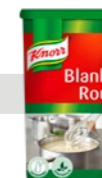
Knorr Professional Italiaanse Tomatensauzen Vloeibaar



- Gemaakt in Italië, authentiek receptuur
- Te gebruiken als basis

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Tomaat Basilicumsaus	2,25L	nvt	8722700187929	✓	✓	✓	✓
Peperonata	2,6 kg	nvt	8711100648338	✓	✓	✓	✓
Polparicca di Pomodoro	2,55 kg	nvt	8712100642180	✓	✓	✓	✓
Tomatino tomatenpulp	4 kg	nvt	8711100648208	✓	✓	✓	✓
Tomatino tomatenpulp	3 kg	nvt	5411100209210	✓	✓	✓	✓
Tomato Pronto Napoletana	2 kg	nvt	9000275766107	✓	✓	✓	✓
Tomato Pronto Napoletana	3 kg	nvt	8712566255177	✓	✓	✓	✓

Knorr Roux



- Lost direct op zonder klontvorming
- Neutraal van smaak

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Roux blank	1 kg	nvt	8711100637011			✓	✓
Roux blank	10 kg	nvt	8711100637141			✓	✓
Roux blank	20 kg	nvt	8711100637066			✓	✓
Roux bruin	1 kg	nvt	8711100637035			✓	✓
Roux bruin	10 kg	nvt	8711100637158			✓	✓

Knorr 1-2-3 Binder



- Lost direct op zonder klontvorming

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Binder koude basis	2 kg	nvt	8711200570478	✓	✓	✓	✓

Knorr Maizena Express



- Lost direct op zonder klontvorming
- Glutenvrije binder

	Inhoud	Opbrengst	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Maizena Blank	1 kg	nvt	8711100680116	✓			
Maizena Bruin	1 kg	nvt	8711100680123	✓			

Jouw eigen signatuur door de kracht van een goede saus



Kijk voor meer inspiratie op
ufs.com/sauzen



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.