

SAUS

BIJ VISGERECHTEN



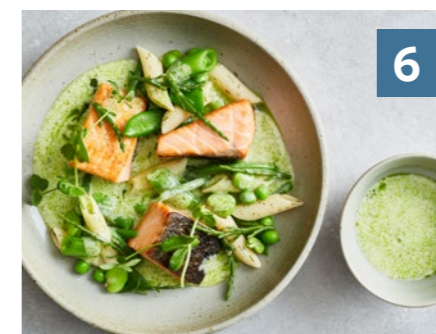
INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS EN RECEPTEN

SAUS

BIJ VISGERECHTEN

Bij vis hoort uiteraard een goede saus als begeleider. Op zoek naar vernieuwende inspiratie voor sauzen bij vis? Elke vis is anders, waardoor de smaakcombinaties oneindig zijn. Wist je bijvoorbeeld dat een hollandaisesaus niet alleen perfect past bij zalm, maar ook bij zeebaars? En dat zeeduivel erg goed te combineren is met wittewijnsaus? In dit magazine vind je alle informatie en inspiratie voor heerlijke, smaakvolle sauzen voor bij vis. Van chefs, voor chefs. Laat je inspireren!

INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS EN RECEPTEN



INHOUD

Serveer eens een andere saus bij vis: 5 tips en recepten	3
5× snelle sausrecepten	4
Zalm met dillesaus, groene groenten en penne rigate	6
Grote garnalen met basmatirijst en kerrie-kokossaus	7
Rivierkreeftjes met koolrabi, parelgortrisotto en rivierkreeftolie	8
Sauzenassortiment van UFS	9

SERVEER EENS EEN ANDERE SAUS BIJ VIS:

5 tips en recepten

Pak eens een fles rode wijn erbij en laat je saus gerust (en bewust) schiften. Dit zijn onze 5 tips en recepten om een keer een andere saus te serveren bij je visgerechten:

1. GEBRUIK VISEITJES ALS GARNITUUR

Het ziet er luxueus uit op het bord én het smaakt heerlijk, een paar viseitjes door je saus. Door een aantal varianten tegelijk te gebruiken – bijvoorbeeld van zalm, forel en haring – krijg je een extra speels effect. Pas bij de bereiding op dat de saus niet te warm wordt, dan stollen de eitjes. Probeer het uit met het recept voor *viseitjessaus* (p. 4).



2. KIES DE KLASSIEKE ZURINGS SAUS (MAAR DAN SNEL)

Het signatuurgerecht van de fameuze gebroeders Troisgros, vertegenwoordigers van de nouvelle cuisine, was zalm met zuringsaus. Dat gerecht is zo'n zestig jaar nadat Jean en Pierre het bedachten nog altijd een klassieker. Zuring geeft de saus een scherpe, frizure en citroenachtige smaak, die samen met de Franse vermut perfect past bij vis.

Volgens de originele receptuur moet de saus lang reduceren en binden, maar het recept voor *zuring-saus* (p. 4) past beter in een keuken anno 2023. Met *Knorr Witte Saus* en *Knorr Professional Liquid Concentrate Vis* heb je als drukke chef in een onderbezette keuken de saus in enkele minuten klaar.

3. MAAK JE SAUS AF MET EEN KRUIDENOLIE

Sauzen worden steeds lichter. Afmonteren met een royale klont roomboter maakt steeds vaker plaats voor een flinke scheut kruidenolie die op het laatste moment door de saus wordt gemengd. Dat maakt de saus rijker, geeft extra smaak en zorgt voor een mooi schifterig effect.

Een kruidenolie kun je makkelijk zelf maken door verse kruiden te blancheren en kort met olie in de thermoblender te verwarmen. Met die olie maak je vervolgens een wittewijnsaus met daslookolie. Of experimenteer met andere verse kruiden zoals dille, bieslook, venkel, oregano, kervel of dragon. Die zijn allemaal erg lekker bij vis!

4. VERWISSEL WIT MET ROOD

Het is een hardnekkig misverstand dat bij visgerechten uitsluitend witte wijn mag worden gedronken. Toch houden veel keukens ook vast aan die combinatie. Zonde! Want net zoals een glas pinot noir lekker is bij tonijn, gaat ook een rodewijnsaus mooi samen met vis. Verras je gasten dus eens en verwissel je beurre blanc voor een *beurre rouge* (p. 4). Die past fantastisch bij een moot gegrilde tarbot.

5. GEEF JE EIGEN SIGNATUUR

Kant-en-klaar hoeft niet gelijk te staan aan opwarmen-en-serveren-maar. Wie de *grote garnalen met basmatirijst en kerrie-kokossaus* (p. 7) proeft, zou nooit raden dat de basis een *Knorr Garde d'Or Kerriesaus* is. Met een tijd-besparende conveniencesaus kun je als chef je creativiteit nog volop kwijt. Door de toevoeging van limoensap, kokosmelk, Thaise basilicum en koriander krijgt de kerriesaus dit keer een Aziatisch tintje, maar je kunt je ook laten inspireren door andere wereldse keukens om je saus je eigen signatuur te geven.



MEER INSPIRATIE VOOR SAUZEN?

Bekijk ook onze tips voor de lekkerste sauzen bij asperges of gerechten van de barbecue.

5x snelle sausrecepten

VOOR BIJ VIS

1 VISEITJESSAUS



Ingrediënten

- 10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
- 3 dl Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus
- 35 g room
- 12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
- 80 g gemengde viseitjes
- 10 g bieslook, fijngesneden

Bereiding

Breng 1 dl water aan de kook en voeg de geconcentreerde visbouillon en de witte wijnsaus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de citrus. Roer vlak voor het doorgeven de viseitjes en de bieslook door de saus.



TIP: Je werkt hierbij extra snel door in plaats van zelf visbouillon te trekken Liquid Concentrate Vis toe te voegen. Deze kan je heel gedoseerd aan de saus toevoegen en is zowel koud als warm toepasbaar!

2 THAISE SCHAALDIEREN-HOLLANDAISE



Ingrediënten

- 2 dl Kreeftenjus
- 7 g rodecurrypasta
- 10 g limoensap
- 1 st limoenblaadje
- 2 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise saus
- 10 g Liquid Concentrate Schaaldieren

Bereiding

Kook de kreeftenjus tot de helft in met de currypasta, limoensap en limoenblad. Voeg de hollandaisesaus en de geconcentreerde schaaldieren toe en verwarm het geheel. Passeer de saus en giet het geheel in een sifon. Zet de sifon onder druk met twee patronen.



TIP: Door deze hollandaise uit de kelder te serveren pak je niet alleen meer opbrengst uit je saus, wat je rendement verhoogt. Je serveert ook een mooie, luchtige saus met net even een andere structuur.

3 ZURINGSAUS



Ingrediënten

- 25 g Knorr Garde d'Or Witte Basissaus
- 1 dl room
- 50 g sjalotjes, fijngesneden
- 2 dl Noilly Prat
- 25 g zuring
- 20 g boter
- zout en peper

Bereiding

Breng 2,5 dl water aan de kook en voeg de wittesauspoeder toe. Kook de witte basis 3 à 4 minuten rustig door. Breng ondertussen de Noilly Prat aan de kook en voeg de sjalotjes toe. Voeg de room toe en breng opnieuw aan de kook. Snijd de zuring grof en voeg deze samen met de basissaus toe. Monteer met de boter en breng op smaak met zout en peper.



TIP: In deze zuringsaus gebruiken we de Knorr Garde d'Or Witte Basissaus. Wil je meer snelheid maken in je keuken? Kies dan voor de Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus. Hiermee sla je toch weer een handeling over!

4 ROMIGE BIESLOOKSAUS



Ingrediënten

10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
3 dl Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus
35 g room
12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
0,5 dl bieslookolie

Bereiding

Breng 1 dl water aan de kook en voeg de geconcentreerde vis en de wittewijnsaus toe. Breng het geheel opnieuw aan de kook en breng op smaak met de citrus. Roer vlak voor het doorgeven de bieslookolie door de saus.

TIP: De kruidenolie kan je goed op voorhand maken en invriezen, zodat hij mooi zijn smaak en kleur behoudt. Hiermee bespaar je tijd!



5x snelle sausrecepten

VOOR BIJ VIS

5 BEURRE ROUGE

Ingrediënten

2,5 dl rode wijn
75 g rodewijnazijn
3 st wittepeperkorrels, gekneusd
1 st sjalotten, fijngesneden
5 dl slagroom
6 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis

Bereiding

Breng de rode wijn samen met de azijn, peper en de sjalotjes aan de kook. Reduceer tot ca. 1 dl in. Breng de room aan de kook en reduceer deze tot de helft in. Passeer de ingekookte wijn en vermeng deze met de ingekookte room. Breng op smaak met de Liquid Concentrate Vis.



TIP: Voeg eens witte wijn i.p.v. rode wijn aan de saus toe, dan maak je gemakkelijk met dezelfde ingrediënten een beurre blanc.



Zalm met dillesaus

GROENE GROENTEN EN PENNE RIGATE

Ingrediënten (voor 10 personen)

- 10 st zalmootjes
- olijfolie
- 5 g Knorr Professional Liquid Concentrate Vis
- 3 dl Knorr Garde d'Or Witte Wijnsaus
- 12 g Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh
- 0,5 dl dilleolie
- 250 g Knorr Professional Penne Rigate
- 10 g Knorr Primerba Dille
- 150 g sugarsnaps
- 150 g peultjes
- 150 g haricots verts
- 125 g tuinboontjes, gedopt
- 125 g doperwten
- 50 g zeekraal
- 20 takjes salad pea

Bereiding

Zalm Kruid de zalmootjes met zout en peper en bak ze in wat olijfolie.

Pasta Kook de pasta al dente in water met wat zout. Maak de pasta af met wat boter en de dillepuree.

Saus Breng 1 dl water aan de kook en voeg de geconcentreerde visbouillon toe. Voeg de wittewijnsaus en de citrus toe en breng de saus aan de kook. Roer voor het afmaken de dilleolie door de wittewijnsaus.

Groenten Maak de groenten schoon en blancheer ze afzonderlijk van elkaar in water met wat zout.

Opmaak Verdeel de zalm samen met de pasta over de borden en schep de groenten erbij. Giet de saus erover en maak het geheel af met wat zeekraal en salad pea.

TIP: Voeg in plaats van de dilleolie eens een andere kruidenolie toe om te variëren en verrassen. Bijvoorbeeld de bieslookolie uit de romige bieslooksaus (pag. 5) die je in bulk op voorhand hebt gemaakt.

Grote garnalen

MET BASMATIRIJST EN KERRIE-KOKOSSAUS



Ingrediënten (voor 10 personen)

- 0,25 dl olijfolie
- 75 g witte uien
- 350 g Conimex Basmati Rijst
- 0,5 l water
- 16 g Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
- 0,2 g saffraan
- 8 g Knorr Primerba Curry
- 1 st rode ui, fijngesneden
- 10 g zonnebloemolie
- 10 g limoensap
- 1 dl water
- 10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Kip
- 0,5 dl kokosmelk
- 1,5 dl Knorr Garde d'Or Kerriesaus
- 5 takjes Thaise basilicum
- 5 takjes koriander
- 300 g tomaten concassé
- 60 st grote garnalen
 - chiliflakes
 - olie
- 1 st limoen

Bereiding

Rijst Verhit de olijfolie en voeg de gesneden ui toe. Voeg de gewassen basmatirijst toe. Breng een liter water aan de kook en voeg de Liquid Concentrate Groenten, saffraan en de curry toe. Voeg de kokende bouillon aan de rijst toe en roer het geheel goed om. Kook de rijst in de oven op 175°C gedurende 18 minuten onder een deksel gaar.

Saus Stoof de rode ui in de zonnebloemolie en voeg het limoensap toe. Voeg vervolgens het water, Liquid Concentrate Kip, kokosmelk en de kerriesaus toe. Breng het geheel aan de kook en pluk de kruiden. Snijd de kruiden grof en voeg ze op het laatste moment samen met de tomaat toe.

Garnalen Kruid de garnalen met wat chili en bak ze kort in wat olie.

Opmaak Schep de rijst in beboterde vormpjes en los de vormpjes op de borden. Verdeel de garnalen, schep de saus erover en maak af met wat geraspte limoen.

TIP: Maak de kerriesaus extra pittig door gele curry toe te voegen.

TIP 2: Er zijn veel verschillende Knorr Garde d'Or basissauzen verkrijgbaar, zoals de Mosterd-saus, Vissaus of Kaassaus. De producten bieden een constante kwaliteit, waar je gemakkelijk een eigen draai aan kan geven. Ideaal als je wat meer wil variëren in je recepten.

Rivierkreeftjes

MET KOOLRABI, PARELGORTRISOTTO EN RIVIERKREEFTOLIE



Ingrediënten (voor 10 personen)

- 1 kg rivierkreeftjes
- 200 g zonnebloemolie
- 5 g Knorr Primerba Knoflook
- 50 g tomatenpuree
- zout & peper
- 20 g Knorr Professional Groentebouillon Authentiek
- olijfolie
- 40 g sjalotjes, fijngesneden
- 4 g Knorr Primerba Knoflook
- 200 g parelgort
- 1 dl witte wijn
- 80 g oude kaas
- 3 st koolrabi
- 20 g boter
- 3 dl Knorr Garde d'Or Vissaus
- 1 dl Kreeftenjus
- 0,5 g chilivlokken
- 2 takjes bronzen venkel
- 1 bakje ghoo cress

Bereiding

Rivierkreeftjes Kook de rivierkreeftjes in kokend water met wat zout. Pel de kreeftjes en houd de staartjes apart. Draai de pantsers samen met de olie, knoflook, tomatenpuree en zout en peper in de blender fijn. Doe de massa in een pan en breng deze al roerend tegen de kook. Zet de hittebron laag en laat de massa ca. 15 minuten trekken. Haal de pan van de hittebron en laat de massa gedurende 2 uur staan. Passeer de massa door een ultrafijne zeef of koffiefilter.

Parelgortrisotto Bereid een liter groentebouillon volgens de bereiding op de verpakking. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren. Voeg de parelgort toe en bak deze rustig mee gedurende twee minuten. Voeg de witte wijn en de groentebouillon toe en roer rustig tot het aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende ca. 35 minuten op 185°C. Roer de kaas door de parelgortrisotto.

Koolrabi Schil de koolrabi's, snijd ze in partjes en blancheer ze. Stoof ze vervolgens in wat boter en breng op smaak met zout en peper.

Schaaldierensaus Breng de vissaus samen met de kreeftenjus aan de kook en voeg de chilivlokken toe.

Opmaak Verdeel de parelgortrisotto over de borden en daarop de koolrabi en de rivierkreeftjes. Verdeel de bronzen venkel en de cress en schep de saus erover. Maak het geheel af met de rivierkreeftolie.

TIP: De rivierkreeftjes kan je gemakkelijk vervangen door garnalen, kreeft of andere opties. Kijk vooral wat de aanbieder bij jouw leverancier is en varieer, zodat je marge hoog blijft!

Sauzenassortiment

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

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 Peper Saus	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	✓	✓		

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				

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				

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	✓			



**MEER INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS
EN RECEPTEN MET VIS?**

KIJK OP [UFS.COM/SAUZEN](https://www.ufs.com/SAUZEN)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.