

# SAUS

BIJ BBQ-GERECHTEN



INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS EN RECEPTEN

# SAUS

## BIJ BBQ-GERECHTEN

Denk je aan BBQ, dan denk je aan heerlijke, uitgesproken sauzen. Sauzen met pit, kleur en veel smaak. Deze sauzen combineren goed met het rokerige en de warmte van de barbecue. De sauzen in deze brochure zijn gemaakt met mediterrane smaken, zoals romesco, olijven, honing en tijm, wat perfect bij de barbecuegerechten past. Het belangrijkste is dat de saus overeind blijft bij het vlees. Door het grillen of roosteren krijgt het barbecuegerecht de hoofdrol, en de saus moet het gerecht begeleiden. Daarbij is het belangrijk dat de saus goed overeind blijft bij het vlees.

Op zoek naar vernieuwende sauzen voor bij barbecuegerechten, zonder in te leveren op snelheid of creativiteit? In dit magazine vind je tips, tricks en trends, vijf smaakvolle MEP-recepten en twee volledige gerechten. Recepten waar je gemakkelijk je eigen signatuur aan kan geven. Van chefs, voor chefs. Laat je inspireren!

INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS EN RECEPTEN



## INHOUD

|   |   |
|---|---|
| Chef Edwin deelt zijn 6 saustips voor bij barbecuegerechten | 3 |
| 5× snelle sausrecepten                                      | 4 |
| Boeuf Stroganoff  | 6 |
| Gegrilde zalm met geblakerde prei en landkerssaus           | 7 |
| Sauzenassortiment van UFS                                   | 8 |

# CHEF EDWIN DEELT ZIJN 6 SAUSTIPS

## VOOR BIJ BARBECUEGERECHTEN

Pittig, gerookt, gekaramelliseerd... barbecuesmaken zijn heerlijk uitgesproken. Daar hoef je geen delicate botersaus bij te serveren, want die wordt compleet overschaduwd. SVH meesterkok Edwin Van Gent deelt hieronder zijn 6 saustips en recepten die wél heerlijk zijn bij gegrild vlees of geroosterde groenten:



**1. STEM JE SAUS GOED AF OP DE BEREIDINGSTECHNIEK**  
Het maakt nogal uit of je gaat roosteren, grillen of stoven. Een gerookte ham vraagt om een saus met meer body dan gegrilde courgette. Zeker gerechten van de kamado schreeuwen om een saus met karakter. Om een bestaande saus snel af te stemmen op je gerecht kun je gebruikmaken van de *Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke*, daarmee echoot je saus de rooksmak van je barbecuemaaltijd. Probeer het uit met de multifunctionele BBQ-jus.

**2. GEBRUIK GEROOSTERDE GROENTEN ALS GARNITUUR**  
Als je de barbecue toch al hebt aangestoken, kun je net zo goed ook een paar paprika's op het vuur gooien. Geroosterde groenten zijn ontzettend lekker om als garnituur in je saus te verwerken voor wat extra textuur en grillsmak. Edwin verwerkt ze tijdens het barbecueseizoen graag in een roedwijnsaus. "De zoete, zachte, rode paprika is een lekkere tegenhanger voor de frisse, knapperige augurk", zegt hij. "Perfect voor bij gegrild varkensvlees!" Ook gepofte ui, knoflook, tomaat of citroen van de kamado is heerlijk om in een saus te verwerken.

**3. HET KAN NIET MISGAAN MET EEN KLASSIEKE PEPERSAUS**  
Sommige clichés bestaan met een reden, omdat we er nou eenmaal dol op zijn. De gegrilde steak met pepersaus is zo'n cliché. Origineel? Nee. Onwijs lekker en populair? Ja. Een klassieke pepersaus is ook nog eens ontzettend makkelijk te maken: *Knoflookpuree*, *Peperpuree*, en *Authentieke Demi-Glace* van Knorr Professional in de pan met vieux en room, aan de kook brengen en klaar!

**4. PROBEER OOK EENS EEN KOUDE SAUS**  
Een gegrilde entrecote en geroosterde bloemkool of prei kun je prima begeleiden met een koude saus. Dat is extra makkelijk tijdens de service! Een pittige romescosaus is echt een allemansvriend voor barbecuegerechten. Wil je tijd besparen? Kies dan voor groenten uit blik. Met *Knorr Professional Peperonate* maak je een snelle Spaanse romescosaus (p. 4) in de blender.

**5. GEEF EEN TWIST AAN JE HONING-TIJMSAUS**  
De meest eenvoudige manier om een originele draai te geven aan de klassieke honing-tijmsaus is het gebruik van een speciale honing. Geef je eigen signatuur aan een saus op basis van convenience-ingredienten en maak er snel een lavendel-honingtijmsaus of truffel-honingtijmsaus (p. 4) van. Let op dat je de honing verhit voordat de saus erbij komt, want honing bevat enzymen die de binding kunnen afbreken.

**6. DE LEKKERSTE SAUS BESTAAT UIT DE BESTE INGREDIËNTEN**  
Volgens chef Edwin zit 80% van je succes in de ingrediënten. Voor zijn zwarteknoflook-en-olijvenjus (p. 4) gebruikt hij daarom alleen de allerbeste olijven, zoals de taggiasche olijven uit Ligurië. Dat zijn kleine smaakbommetjes. De kwaliteit van de olijven kan je saus maken of breken. Je kunt de olijven heel, gehakt of als tapenade in de saus verwerken, maar ook in dat laatste geval geldt: alleen de beste!



**MEER INSPIRATIE VOOR SAUZEN?**  
Bekijk ook onze tips voor de lekkerste sauzen bij asperges of visgerechten.

# 5x snelle sausrecepten

VOOR BIJ DE BBQ

## 1 ZWARTEKNOFLOOK- EN-OLIJVENJUS



### Ingrediënten

- 30 g sjalotjes
- 15 g boter
- 1 dl rode wijn
- 15 g zwarteknoflook-puree
- 3 dl Knorr Professional Gebonden Kalfsjus
- 60 g zwarte olijven (snocciolate)

### Bereiding

Stoof de sjalotjes in de boter. Blus af met de rode wijn en voeg de zwarteknoflookpuree toe. Voeg de gebonden kalfsjus toe en laat de saus iets inkoken. Passeer de saus en voeg de olijven toe.



**TIP:** Vervang de olijven eens door knoflookpuree. Hierdoor krijg je gelijk ook een mooie gladde saus of jus.

## 2 ROMESCOSAUS



### Ingrediënten

- 400 g Knorr Professional Peperonata
- 20 g rodewijnazijn
- 8 g Knorr Professional Knoflook Puree
- 8 g Knorr Professional Paprika Puree
- 20 ml olijfolie
- 1 g chilivlokken
- zout & peper
- 100 g amandelen, geroosterd

### Bereiding

Pureer alle ingrediënten samen in de blender.



**TIP:** Deze saus is lekker bij geblakerde prei of andere gegrilde groenten. Wil je het afmaken met een krokantje en eens anders serveren? Serveer de saus dan met geschaafde amandelen.

## 3 TRUFFELHONING-TIJMSAUS



### Ingrediënten

- 20 g truffelhoning
- 2 g Knorr Primerba Tijn
- 3 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
- 2 g truffelpuree

### Bereiding

Verwarm de truffelhoning samen met de tijn. Voeg de demi-glace toe en reduceer naar smaak. Voeg eventueel nog wat truffelpuree toe.

**TIP:** Dit is een klassieke saus waarmee je goed kan variëren. Kies bijvoorbeeld eens een andere soort honing zoals lavendel- of tijmhoning, waardoor de saus gelijk een ander karakter krijgt.



# 5x snelle sausrecepten

VOOR BIJ DE BBQ

## 4 RODEWIJNSAUS MET GEROOSTERDE PAPRIKA EN AUGURK



### Ingrediënten

- 1 st rode paprika
- 2 st sjalotjes
- suiker
- 1 dl rode wijn
- 3 dl Knorr Professional Authentieke Demi-Glace
- 50 g augurk, brunoise

### Bereiding

Rooster de paprika gedurende 20 minuten op 200°C. Pel de paprika en snijd hem in brunoise. Snijd de sjalotjes fijn en stoof ze in wat olijfolie. Voeg wat suiker toe en karamelliseer het geheel. Blus af met de rode wijn en voeg de demi-glace toe. Laat het geheel iets inkoken. Passeer de jus en voeg de augurk en de paprika-brunoise toe.



**TIP:** In deze saus gebruiken we de nieuwe Authentieke Demi-Glace. Deze smaakt als huisgemaakt en is gemaakt met natuurlijke ingrediënten. Zo is er per 1 liter Demi-Glace gebruikgemaakt van 900 gram rundvlees en runderbotten. Wil je tijd besparen? Kook de Demi-Glace dan niet helemaal in, maar bind 'm al eerder af met roux of maizena.

### Ingrediënten

- 3 g Knorr Professional Puree Knoflook
- 15 g Knorr Professional Puree Peper
- 10 g Vieux
- 2,5 dl Knorr Professional Demi-Glace
- 1 dl room

### Bereiding

Meet en weeg alle ingrediënten af in een pan. Breng het geheel aan de kook en laat nog een minuut doorkoken.



**TIP:** Je kan in plaats van de peperpuree ook gebruikmaken van peperkorrels. Hierdoor krijgt de saus gelijk een andere structuur.

## 5 BRUINEPEPERSAUS



# Boeuf Stroganoff



## Ingrediënten (voor 10 personen)

- 10 st bavette à 100 g per stuk
- zout en peper
- olie
- 75 g Knorr Stroganoff Saus
- 0,5 l water
- 50 g crème fraîche
- 20 g wodka
- 5 g Knorr Primerba Knoflook
- 150 g beukenzwammetjes
- 200 g geroosterde paprika
- 40 g augurk
- 30 st bosui
- 1,5 kg frites, voorgebakken
- 350 g Romaanse sla
- 1,5 dl Hellmann's Vinaigrette
- Citrus Gember

## Bereiding

**Vlees** Kruid de bavette met zout en peper en bereid naar gewenste gaarheid op de grill.

**Saus** Breng het water aan de kook en voeg het sauspoeier toe. Voeg de crème fraîche en de wodka toe en laat de saus gedurende 5 minuten rustig koken. Bak de beukenzwammetjes even aan en snijd de paprika en de augurk. Voeg het garnituur aan de saus toe.

**Groenten** Maak de bosuitjes schoon en blancheer ze kort in water met wat zout. Smeer ze in met wat olie en grill ze aan beide kanten. Kruid ze na met wat zout en peper. Bak de frites en maak de sla aan met wat vinaigrette.

**Opmaak** Verdeel de gegrilde bosuitjes over de borden en leg het vlees erbij. Schep de saus op het vlees en serveer met frites en salade.



**TIP:** Bereid de groenten uit de stroganoffsaus eens op de barbecue. Denk aan gegrilde paprika, paddenstoelen of ui. Hiermee laat je de barbecue-rookmaak terugkomen in de saus, wat het gerecht een extra dimensie geeft!

# Gegrilde zalm

MET GEBLAKERDE PREI EN LANDKERSSAUS



## Ingrediënten (voor 10 personen)

- 45 g Knorr Botersaus met Citroen Poeder
- 50 g landkerspuree
- 4 st prei
- 10 st zalmootjes
- 30 st jonge prei
  - olijfolie
  - zout en peper
- 1 zakje microprei
- 1 bos waterkers
- 30 st Oost Indische kers blaadjes

## Bereiding

**Saus** Kook een kwart liter botersaus met citroen volgens de bereiding op de verpakking. Voeg de landkerspuree toe en passeer de saus door een fijne zeef. Giet het geheel in een sifon en zet deze onder druk met twee patronen.

**Geblakerde prei** Zorg dat de Big Green Egg op een temperatuur is van 200°C. Snijd de prei in stukken van ca. 5 cm. Leg de prei gedurende 2,5 minuten tussen de hete kolen. Draai ze om en laat ze nogmaals 2,5 minuten garen. Haal de prei eruit, pel ze en snijd ze.

**Zalm en jonge prei** Strijk de zalmootjes en de jonge prei in met wat olijfolie. Grill ze aan beide kanten tot de juiste gaarheid is bereikt. Kruid ze met zout en peper.

**Opmaak** Leg de gegrilde zalmootjes samen met de gegrilde prei op de borden. Verdeel de stukjes geblakerde prei erbij en garneer met de kersblaadjes. Spuit als laatste de luchtige landkerssaus erbij.

**TIP:** De botersaus met citroen is een heerlijke frisse saus, bereid met echte boter en een vleugje citroen. Deze saus is vegetarisch! Heb je dus klanten die om een vegetarisch barbecuegerecht vragen? Vervang de zalm dan bijvoorbeeld voor een van De Vegetarische Slager vleesvervangers, serveer deze met gegrilde groenten en de mooie vegetarische saus.

# Sauzenassortiment

Bestel gemakkelijk en snel via [unileverfoodsolutions.nl](http://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 |
|-------------------------|---------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Braadjus</b>         | 1,4 kg  | 20L       | 8711100058779 |            |             |             |              |
| <b>Vegetarische Jus</b> | 1,35 kg | 30L       | 8712566204946 |            |             | ✓           | ✓            |
| <b>Vleesjus</b>         | 1,43 kg | 26L       | 8711200467884 |            |             |             |              |
| <b>Vleesjus</b>         | 10 kg   | 182L      | 8722700586999 |            |             |             |              |
| <b>Vleesjus zoutarm</b> | 850 g   | 17L       | 8711100419990 |            |             |             |              |

## Knorr Basissauzen Poeder



- Klassieke gebonden sauzen
- Te gebruiken als basis

|                          | Inhoud   | Opbrengst | EAN Code      | Glutenvrij | Lactosevrij | Vegetarisch | Veganistisch |
|--------------------------|----------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Demi-Glace saus</b>   | 1,475 kg | 15,5L     | 8711100419518 |            |             |             |              |
| <b>Espagnolesaus</b>     | 1,35 kg  | 18L       | 8712566128624 |            |             |             |              |
| <b>Gebonden kalfsjus</b> | 1,365 kg | 21L       | 8712566128563 |            |             |             |              |
| <b>Tomatensaus</b>       | 1,33 kg  | 10L       | 8711100419358 |            |             | ✓           | ✓            |
| <b>Witte saus</b>        | 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 |
|----------------------------|---------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Hollandaisesaus</b>     | 3,75 kg | 32L       | 8712566778409 |            |             |             |              |
| <b>Witte Crème zoutarm</b> | 1 kg    | 10L/12,5L | 8711200560370 | ✓          |             | ✓           | ✓            |
| <b>Tomaat zoutarm</b>      | 950 g   | 12L/14,5L | 8711200559930 | ✓          |             | ✓           | ✓            |
| <b>Espagnole zoutarm</b>   | 950 g   | 9,5L      | 8711100419839 | ✓          |             | ✓           | ✓            |
| <b>Hollandaise zoutarm</b> | 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 |
|------------------------------|----------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Champignonsaus</b>        | 1,1 kg   | 8,5L      | 8712566213382 |            |             | ✓           |              |
| <b>Groene Peper Saus</b>     | 1,2 kg   | 10L       | 8712566204984 |            |             |             |              |
| <b>Botersaus met Citroen</b> | 1 kg     | 5,25L     | 8711200573295 |            |             | ✓           |              |
| <b>Hollandaisesaus</b>       | 1,215 kg | 11L       | 8712100342455 |            |             |             |              |
| <b>Jachtsaus</b>             | 1,12 kg  | 13L       | 8712566218530 |            |             |             |              |
| <b>Kaassaus</b>              | 1,2 kg   | 7L        | 8711100419198 |            |             |             |              |
| <b>Kerriesaus</b>            | 1,4 kg   | 16,5L     | 8711100419396 |            |             | ✓           |              |
| <b>Stroganoffsaus</b>        | 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 |
|------------------|---------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Carbonara</b> | 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 |
|--------------------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Basis Vleesjus</b>          | 1 kg   | 15L       | 8717163837863 | ✓          | ✓           |             |              |
| <b>Bruine saus soep + saus</b> | 3 kg   | 46L/54,5L | 8711200570355 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Tomaten soep + saus</b>     | 3 kg   | 30L/37,5L | 8714100851159 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Vleesjus</b>                | 3 kg   | 46L       | 8714100851234 | ✓          | ✓           |             |              |
| <b>Witte Crème soep + saus</b> | 3 kg   | 10L       | 8714100869338 | ✓          |             | ✓           |              |
| <b>Hollandaisesaus</b>         | 3 kg   | 22L       | 8714100851111 | ✓          |             |             |              |
| <b>Groentesaus</b>             | 3 kg   | 18,75L    | 8714100851104 | ✓          |             | ✓           |              |
| <b>Koude basis Ragout</b>      | 3 kg   | 17,5L     | 8714100851074 | ✓          |             |             |              |
| <b>Vegetarische Jus</b>        | 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 |
|-------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Demi-Glace</b> | 1L     | nvt       | 8720182470607 | ✓          | ✓           |             |              |
| <b>Kippenfond</b> | 1L     | nvt       | 8720182470836 | ✓          | ✓           |             |              |
| <b>Kalfsfond</b>  | 1L     | nvt       | 8720182470829 | ✓          | ✓           |             |              |

## Knorr Professional Basissauzen Vloeibaar



- Goed alternatief voor zelfgemaakt
- Moderne lichte jus

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

# Sauzenassortiment

Bestel gemakkelijk en snel via [unileverfoodsolutions.nl](http://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 |
|-------------------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Béarnaisesaus</b>          | 1L     | nvt       | 3011360014344 |            |             |             |              |
| <b>Bruine pepersaus</b>       | 1L     | nvt       | 8710847200212 |            |             |             |              |
| <b>Champignonsaus</b>         | 1L     | nvt       | 8710847200113 |            |             | ✓           |              |
| <b>Groene pepersaus</b>       | 1L     | nvt       | 8710847304811 |            |             |             |              |
| <b>Hollandaisesaus</b>        | 1L     | nvt       | 8710847200014 |            |             |             |              |
| <b>Kaassaus</b>               | 1L     | nvt       | 8710847305313 |            |             |             |              |
| <b>Kerriesaus</b>             | 1L     | nvt       | 8710847202117 |            |             | ✓           |              |
| <b>Mosterdsaus</b>            | 1L     | nvt       | 8720182551689 |            |             | ✓           |              |
| <b>Rode wijnsaus</b>          | 1L     | nvt       | 8710847303319 |            |             |             |              |
| <b>Roquefortsaus</b>          | 1L     | nvt       | 8722700169864 |            |             |             |              |
| <b>Vissaus</b>                | 1L     | nvt       | 8710847200311 |            |             |             |              |
| <b>Witte basissaus</b>        | 1L     | nvt       | 8710847202315 |            |             |             |              |
| <b>Witte wijnsaus</b>         | 1L     | nvt       | 8712100495991 |            |             | ✓           |              |
| <b>Hollandaisesaus</b>        | 250 ml | nvt       | 8710522796542 |            |             | ✓           |              |
| <b>Champignonsaus</b>         | 250 ml | nvt       | 8710522796054 |            |             | ✓           |              |
| <b>Groene pepersaus</b>       | 250 ml | nvt       | 8710847316814 |            |             |             |              |
| <b>Basis voor Witte saus</b>  | 2,5 kg | 12,5L     | 7310390043208 |            |             |             |              |
| <b>Basis voor Bruine saus</b> | 2,5 kg | 12,5L     | 7310390043215 |            |             |             |              |
| <b>Basis voor Jus</b>         | 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 |
|-------------------------------|----------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Satésaus</b>               | 2,5 kg   | 5,5L      | 8712100285745 |            |             |             |              |
| <b>Satésaus</b>               | 10 kg    | 22L       | 8712100285752 |            |             |             |              |
| <b>Satésaus Indonesia</b>     | 2,5 kg   | 5,5L      | 8712100285868 |            |             |             |              |
| <b>Satésaus Indonesia</b>     | 10 kg    | 22L       | 8712100285806 |            |             |             |              |
| <b>Satésaus kant-en-klaar</b> | 2,5 kg   | nvt       | 8712100265822 |            |             | ✓           |              |
| <b>Satésaus kant-en-klaar</b> | 4 x 2,5L | nvt       | 8712566239351 |            |             | ✓           |              |
| <b>Pindakaas</b>              | 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 |
|------------------------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Knorr Chinese Zoetzure Saus</b> | 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 |
|---------------------------------|---------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Tomaat Basilicumsaus</b>     | 2,25L   | nvt       | 8722700187929 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Peperonata</b>               | 2,6 kg  | nvt       | 8711100648338 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Polparicca di Pomodoro</b>   | 2,55 kg | nvt       | 8712100642180 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Tomatino tomatenpulp</b>     | 4 kg    | nvt       | 8711100648208 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Tomatino tomatenpulp</b>     | 3 kg    | nvt       | 5411100209210 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Tomato Pronto Napoletana</b> | 2 kg    | nvt       | 9000275766107 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |
| <b>Tomato Pronto Napoletana</b> | 3 kg    | nvt       | 8712566255177 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |

## Knorr Roux



- Lost direct op zonder klontvorming
- Neutraal van smaak

|                   | Inhoud | Opbrengst | EAN Code      | Glutenvrij | Lactosevrij | Vegetarisch | Veganistisch |
|-------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Roux blank</b> | 1 kg   | nvt       | 8711100637011 |            |             | ✓           | ✓            |
| <b>Roux blank</b> | 10 kg  | nvt       | 8711100637141 |            |             | ✓           | ✓            |
| <b>Roux blank</b> | 20 kg  | nvt       | 8711100637066 |            |             | ✓           | ✓            |
| <b>Roux bruin</b> | 1 kg   | nvt       | 8711100637035 |            |             | ✓           | ✓            |
| <b>Roux bruin</b> | 10 kg  | nvt       | 8711100637158 |            |             | ✓           | ✓            |

## Knorr 1-2-3 Binder



- Lost direct op zonder klontvorming

|                           | Inhoud | Opbrengst | EAN Code      | Glutenvrij | Lactosevrij | Vegetarisch | Veganistisch |
|---------------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Binder koude basis</b> | 2 kg   | nvt       | 8711200570478 | ✓          | ✓           | ✓           | ✓            |

## Knorr Maizena Express



- Lost direct op zonder klontvorming
- Glutenrijke binder

|                      | Inhoud | Opbrengst | EAN Code      | Glutenvrij | Lactosevrij | Vegetarisch | Veganistisch |
|----------------------|--------|-----------|---------------|------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>Maizena Blank</b> | 1 kg   | nvt       | 8711100680116 | ✓          |             |             |              |
| <b>Maizena Bruin</b> | 1 kg   | nvt       | 8711100680123 | ✓          |             |             |              |

**MEER INSPIRATIE, TRENDS, TIPS & TRICKS  
EN RECEPTEN VOOR DE BARBECUE?**

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



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.