

**Vous avez dit
restauration
à table ?**

Oui Chef !



**TENDANCES ET NOUVEAUTÉS
DE LA RESTAURATION À TABLE.**
#prêts pour demain



**Unilever
Food
Solutions**



Sommaire



Entrées	P6
Côté Mer	P14
Côté Viande	P24
Cuisine Veggie	P31
Accompagnements	P34
Plaisirs Sucrés	P38
Cocktails	P43



« Notre mission c'est avant tout d'inspirer, de soutenir et de vous accompagner dans votre quotidien. Nous vous partageons toute notre expertise au travers de ce catalogue. »

-  Adapté à la restauration commerciale
-  Adapté à la restauration d'entreprise
-  Adapté à la restauration scolaire
-  Adapté à la restauration en Epha
-  Recette végétarienne
-  Produit fabriqué en France
-  Nutri-Score A

5 ACTIONS À L'ÉCHELLE MONDIALE EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Chez **UNILEVER FOOD SOLUTIONS**, nous avons une vision :
CELLE DE FAIRE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE UN STANDARD.

1. SOUTENIR UN COMMERCE INCLUSIF ET DURABLE

En 2023, **UFS FRANCE** a fait don de
91 TONNES D'INVENDUS ALIMENTAIRES
à des associations caritatives.

Avec  nous accompagnons plusieurs
agriculteurs français dans le
développement de leur activité.

2. RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

100%
des emballages de nos produits
seront prêts à être **recyclés**
ou **réutilisables d'ici 2025.**

100%
d'utilisation de plastique vierge dans
nos emballages d'ici 2025, dont une
réduction absolue de **100 000 tonnes.**

**RÉDUIRE
DE MOITIÉ**
les déchets alimentaires dans
nos activités **d'ici à 2025.**

3. INSPIRER UNE NUTRITION POSITIVE

x2
d'ici 2025, notre objectif est de **doubler**
le **nombre de produits vendus** répondant
à nos critères de Nutrition Positive.

1,5 MILLIARD D'EUROS
de ventes annuelles pour
les alternatives végétales à la viande
et **aux produits laitiers** d'ici 2025.

4. NOUS ASSOCIER À DES PARTENAIRES ENGAGÉS

Les partenaires globaux de collaboration sont
ESSENTIELS
pour conduire le changement.



5. ACCOMPAGNER CHAQUE CHEF AU QUOTIDIEN

**FUTURE
MENUS**
Découvrez les **8 grandes tendances**
culinaires mondiales de demain !
Des techniques, recettes tendances,
ingrédients et solutions qui répondent
aux enjeux futurs de la restauration.

fair kitchens
Un mouvement pour inspirer
une nouvelle culture en
cuisine, car **une culture**
plus saine contribue à une
industrie plus saine.

UFS ACADEMY
Apprendre tous les jours
pour évoluer vers une
cuisine durable et inclusive.



Vous avez dit restauration *à table ?*



La restauration a subi des **chocs majeurs** au cours des dernières années, principalement en raison de la pandémie mondiale du Covid-19.

Les restaurants à table ont dû faire preuve **d'innovation et de résilience** pour surmonter les nombreux défis auxquels ils étaient confrontés.

Les chefs ont redoublé d'efforts pour adapter leurs menus, offrant des options à emporter **créatives** et repensant **l'expérience en salle** pour assurer la sécurité tout en préservant le plaisir de manger.

Aujourd'hui, la restauration à table renaît avec une énergie renouvelée.

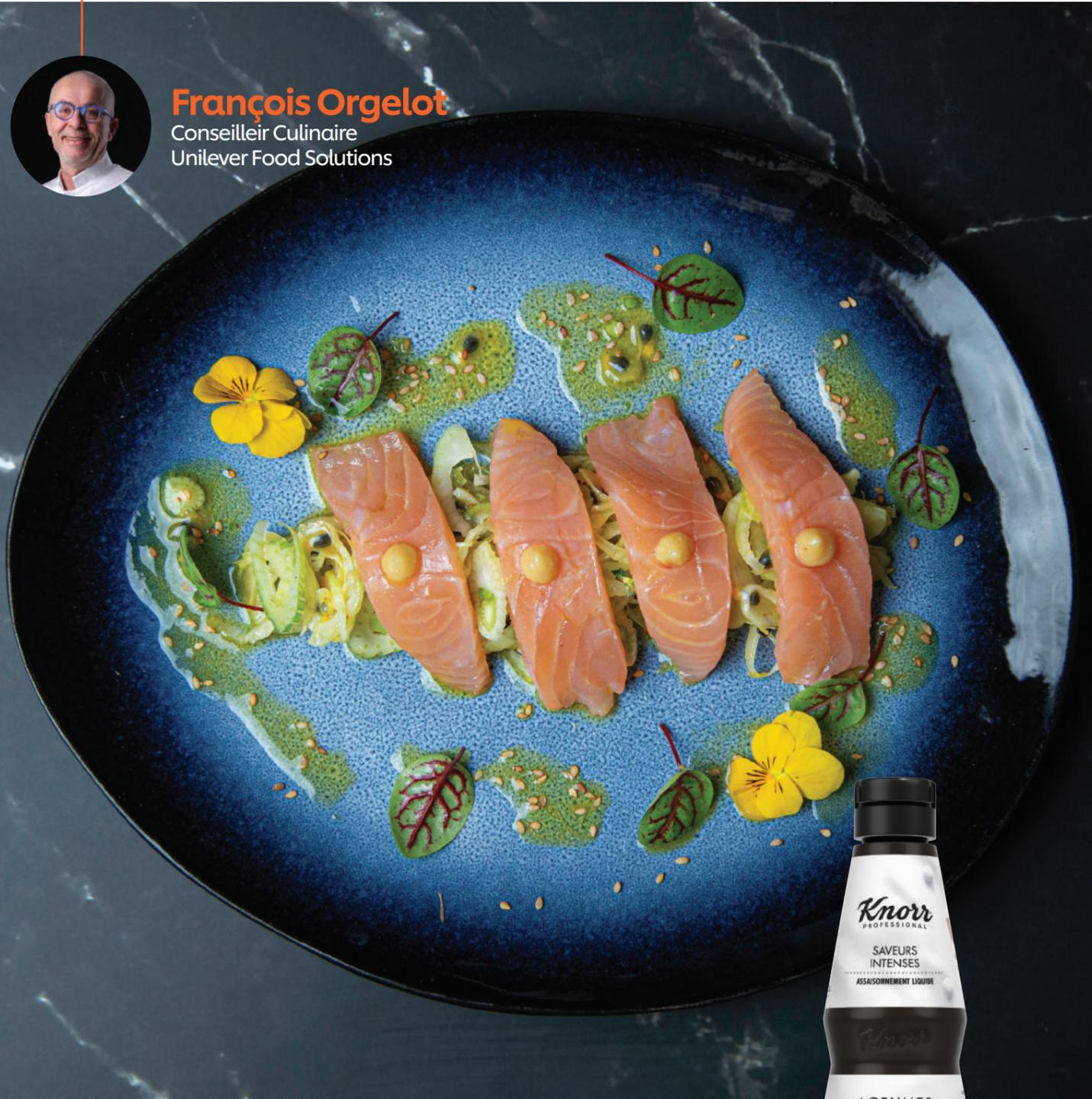
Elle n'est pas simplement une option pour satisfaire la faim, c'est également une célébration, **une créativité culinaire et un plaisir partagé.**

Les convives recherchent plus que jamais des expériences, des moments de réconfort en allant au restaurant. L'expérience de manger au restaurant est désormais considérée comme une escapade bienvenue mêlée de saveurs exquises et d'un service attentionné.

Dans ce livret, nos experts culinaires, partenaires et clients vous livreront toutes leurs inspirations et précieux conseils pour faire de vos recettes de véritables **évasions sensorielles** pour vos clients !



François Orgelot
Conseiller Culinaire
Unilever Food Solutions



Salade de Fenouil et Cœur de Saumon Citronné

Pour 10 unités : 🍴

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 30g

Fenouil émincé - 500g / Huile d'olive - 50cl

Zeste de citron vert - 1 / Sel / Poivre - pm

Cœur de saumon fumé - 600g / Pousse de radis (décor) - 1pc

Radis - 200g



Céviché de Poisson

Pour 10 unités : 🍴

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 450ml - 20cl

KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 20g

KNORR® Purée d'Épices Gingembre Pot 750g - 20g

Oignon rouge - 100g / Patate douce - 300g

Maïs grillé pm / Coriandre pm / Poivre blanc pm



Tartare Printanier Avocat Saumon

Pour 10 unités : 🍴

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 450ml - 50g

KNORR® Professional Cuisine du Monde Sauce Sunshine Chili 1L - 80g

Saumon frais - 800g / Citron - 1pc

Avocat - 400g / Pousses de salade - pm



Oeuf Cocotte

Pour 10 unités : 🍴

KNORR® Professional Cuisine du Monde Sauce Teriyaki 1L - 20cl

Oeuf - 1 / personne / Poivron rouge - 100g

Poivron vert - 100g / Poivron jaune - 100g

Balsamique blanc / Combawa râpé - pm

Cerfeuil - pm





L'astuce : décorer avec une julienne de betteraves crues sur le dessus.

Mousse de Betterave Miel et Moutarde

Pour 100 unités: (🌱) (🍴) (♻️)

HELLMANN'S® Sauce Sandwich et Burger Miel Moutarde 570ml - 570ml

AMORA® Mayonnaise à la Moutarde de Dijon Haute fermenté Seau 5L - 400g

Betteraves en dés boîte 5/1- 5kg / Miel - 40g

Crème liquide U.H.T - 2,5L

Salade batavia - 250g



Soupe Concombre Avocat

Pour 100 unités: (🌱) (🍴) (♻️)

KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g

TABASCO® Rouge 60ml

Concombres - 9kg / Huile d'olive - 100cl

Avocats - 30 pc / Citrons - 50 pc



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



Carottes Rapées à l'Orientale

Pour 100 unités: (🌱) (🍴) (♻️)

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 60ml

Carottes - 8kg

Datte séchée - 1kg / Cumin entier - 100g

Citron vert - 600g



Salade de Choux Asiatique

Pour 10 unités: (🌱) (🍴) (♻️)

KNORR® Professional Cuisine du Monde Sambal Manis 1L - 50cl

Carotte râpée - 550g / Choux blanc râpé - 500g

Choux rouge râpé - 300g / Pomme granny râpée - 300g

Graine de sésame - pm



Salade de Pastèque

Pour 100 unités: (🌱) (🍴) (♻️)

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN® Émincé Saveur Grillée 6kg - 300g

MAILLE® Sauce Vinaigrette Basilic 1L - 1L

TABASCO® Vert 60ml - pm

KNORR® Professional Concentré Liquide Légumes 1L - 100g

Mâche - 1kg / Concombre - 1kg / Mozzarellas - 2kg

Noix de pécan - 500g / Pastèques - 3kg

Tomates cerises - 1,5kg / Ciboulette hachée



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.

Une histoire de partenariat

Une philosophie commune entre MOF et UFS

« Ce partenariat avec **Unilever Food Solutions** débute lors de ma participation à une présentation de vos produits. En plus des produits en eux-mêmes, qui m'ont interpellé, c'est surtout la philosophie qu'il y avait autour. Je me suis dit la démarche qu'ils ont intéressé les meilleurs ouvriers de France. Nous sommes réellement dans la même philosophie. **De chercher l'excellence à travers les produits, à travers les recettes, à travers un tas de choses comme ça.** »



Marc Foucher
MOF 2004
Cuisine Gastronomie

Une histoire de famille

« Mon fils voulait passer le concours. Je lui ai dit que j'allais l'accompagner, il a absolument voulu que je m'inscrive à l'écrit. Il a tellement insisté que je me suis inscrit avec lui et on était d'accord ; Après l'épreuve écrite, j'arrête peu importe les résultats, pour que lui continue et que je l'accompagne. Finalement c'est lui qui a arrêté parce qu'il ne pouvait pas venir et il a tellement insisté pour que je continue, j'ai continué et cette année-là j'ai réussi. »

Une recette Marc Foucher X Vincent Wattelamne



Œuf saveur fumée purée de vitelotte et écume de lard

KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400 mL / Œuf de poule - 4pc
Pomme de terre Vitelotte - 300g
Beurre - 100g / Crème - 1dl
Sel / noix de muscade
Poitrine de porc salée - 40g
Poitrine de porc fumée - 5 g
Lait - 1,5 dl / Vitelotte - 60g



Les astuces de Marc Foucher :

Faire macérer les œufs avec KNORR® Saveurs Intenses Fumé 400 mL sous vide pendant 48h.

Faire cuire les œufs à basse température 63,5° dans le sac sous vide pendant 50mn.

Pour faire évoluer la recette : Remplacer la vitelotte par une autre pomme de terre ou encore une purée réalisée avec d'autres légumes comme le fenouil ou le potimarron.

Knorr
PROFESSIONAL



Libérez votre créativité

KNORR® Professional Saveurs Intenses



Découvrez nos assaisonnements liquides : la note en plus qui fait toute la différence.



Saveurs Intenses *Fumé*
Pour apporter du
CARACTÈRE
400 ml



Saveurs Intenses *Agrumes*
Pour une note
EXOTIQUE
400 ml



Saveurs Intenses *Umami*
Pour une note
SUBTILE
400 ml



Unilever
Food
Solutions





Côté Mer

Les Conseils de notre Chef **François Orgelot**

Préparer le poisson

Contiser le poisson avec la citronnelle pour imprégner les arômes et mettre 1h au frais avant cuisson.

N'oubliez pas de favoriser les poissons de saison.

Couper le poisson

Inciser la peau du poisson avant cuisson pour garder la peau croustillante.

Relever les saveurs du poisson

Rajouter du citron confit.
Relever la sauce avec KNORR®
Professional Saveurs Intenses
Agrumes 400mL.



L'astuce : pour une sauce plus légère, utiliser un siphon.



Stéphane Rouleau
Conseiller Culinair
Unilever Food Solutions



Rougail des Mers

Pour 100 unités:

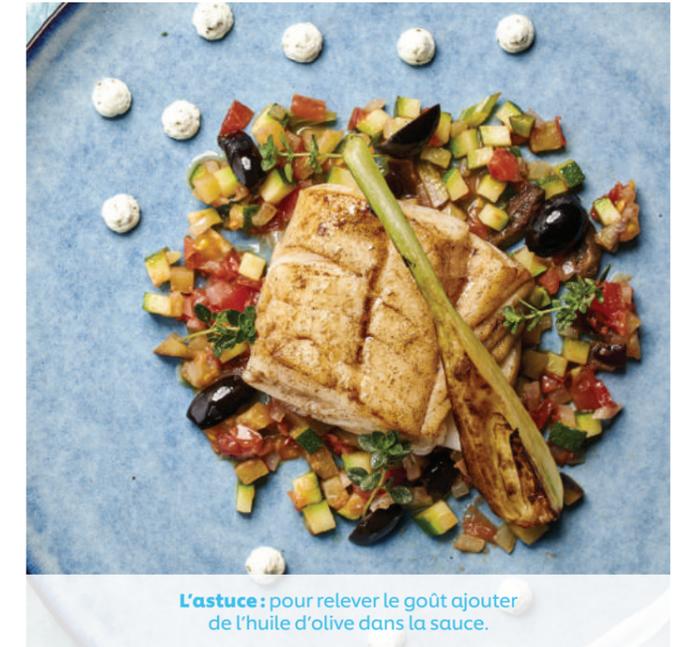
- KNORR® Professional Concentré Liquide Poisson 1L - 350g
- KNORR® Sauce Tomato Pronto Napoletana 2kg - 2,5kg
- KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 100g
- KNORR® Purée d'Épices Curry Pot 750g - 200g
- Encornets - 10kg / Riz - 6kg / Huile d'olive - 500cl / Beurre - 500g
- Oignons émincés - 2,5kg / Cumin moulu - 20g / Piment - pm / Poivrons lanières - 2,5kg



Pavé de Saumon à l'Oseille

Pour 10 unités:

- KNORR® Professional Concentré Liquide Poisson 1L - 20g
- Filets de saumon frais - 1,2kg
- Oseilles fraîches - 2 bottes
- Échalote - 200g



L'astuce: pour relever le goût ajouter de l'huile d'olive dans la sauce.

Lieu Jaune à la Provençale

Pour 10 unités:

- KNORR® Fumet de Poisson Déshydraté Boîte 750g jusqu'à 50L - 40g
- MAÏZENA® Fleur de Maïs 2,5kg - 20g
- KNORR® Mise en place Primerba Basilic Pot 340g - 30g
- Lieu jaune - 1 kg / Légumes pour ratatouille (aubergines, courgettes, tomates, Poivrons rouge et jaune, oignons, ail) - 2kg / Eau - 1L



Crevettes Laquées et Légumes du Soleil

Pour 10 unités:

- KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 5g
- KNORR® Professional Cuisine du Monde Sauce Sunshine Chili 1L - 5cl
- Gambas - 6/8pc
- Poivron - 100g / Bâton de citronnelle - 1/2
- Coriandre - pm





Filet de Carrelet façon Meunière

Pour 100 unités: 🍴

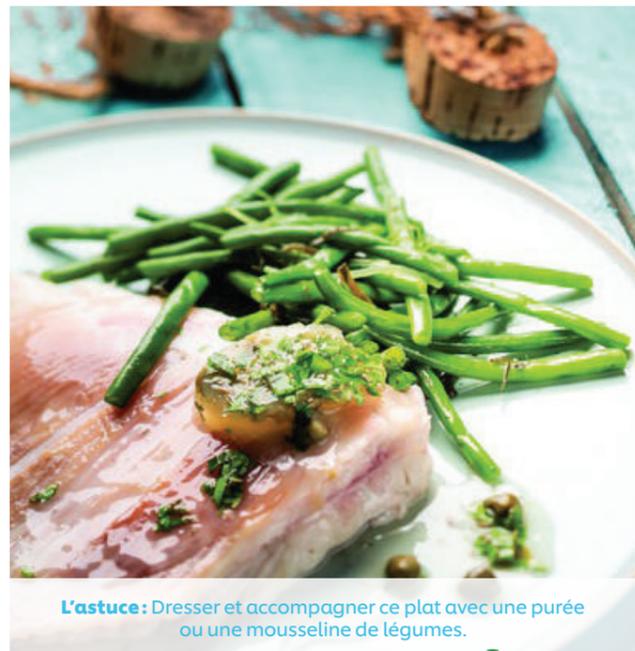
KNORR® Professional Concentré Liquide Poisson 1L - 80g

KNORR® Roux Blanc Instantané Déshydraté 1kg - 200g

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 200ml

Filets de carrelet - 12kg / Farine de boulanger T55 - 1,5kg

Échalote - 500g / Beurre - 250g / Vin blanc - 1L / Eau - 2L / Crème liquide U.H.T - 1L



L'astuce: Dresser et accompagner ce plat avec une purée ou une mousseline de légumes.



L'astuce: Modifier la garniture de légumes selon la saison.

Aile de Raie Sauce au Beurre

Pour 100 unités: 🍴

KNORR® Professional Concentré Liquide Veau 1L - 200g

KNORR® Roux Blanc Instantané Déshydraté 1kg - 200g

Ailes de raie - 12kg

Échalotes surgelées - 400g

Beurre doux - 750g / Câpre - 400g

Herbes fraîches finements hachées - pm



Cabillaud sauce Hollandaise

Pour 100 unités: 🍴

KNORR® Sauce Hollandaise Déshydratée 825g - 5L

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 200ml

Cabillauds - 100 pc / Carottes - 8kg

Poivrons rouges et verts - 8kg

Sel, poivre - pm / Huile d'olive - pm

Persil ciselé à convenance



Quand nos chefs vous font *voyager!*



Stéphane Rouleau

Conseiller Culinaire
Unilever Food Solutions

Lieu aux Saveurs d'Asie

Pour 100 unités: 🍴

KNORR® Professional Cuisine du Monde Sauce Teriyaki 1L - 1,5L

KNORR® Professional Concentré Liquide Légumes 1L - 4cl

KNORR® Purée d'Épices Curry Pot 750g - 250g

Filets de lieu noir - 12kg / Nouilles chinoises - 6kg / Huile - 300cl / Oignon émincé - 1kg

Carottes rapées - 1,5kg / Champignons de Paris émincés - 1,5kg / Coriandre fraîche hachée - 100g



François Orgelot

Conseiller Culinaire
Unilever Food Solutions

Loup à la Citronnelle

Pour 10 unités: 🍴

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 15g

KNORR® Bouillon de Volaille Déshydraté 1kg jusqu'à 50L - 20g

Loup de ligne - 1kg / Citronnelle en baton

Huile d'olive / Riz à risotto - 300g / Beurre - 90g

Oignon - 100g / Parmesan rappé - 20g

Vin blanc sec - pm / Écrevisse cuite - 500g / Asperge verte - 300g





**Vincent Wattelamne
& Romain Besson**
Les Cuisiniers de la République



**Tartare de Langoustine
et Royale de Petit Pois**



Vincent Wattelamne
Chef Executif
Unilever Food Solutions



Coeur de Saumon aux Notes Agrumes Glacées

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml
CARTE D'OR® Sorbet Plein Fruit Citron Vert 2,4L
Coeur de saumon / Condiments agrumes / Phidalis



CARTE D'OR®
Professionnel



Vincent Wattelamne
Chef Executif
Unilever Food Solutions



Poulpe Fumé

KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400ml
Tentacule de poulpe / Huile de pépins de raisin
Oeufs / Huile d'olive / Safran / Pommes de terre / Mini-carottes
Mini-betteraves Coggia / Mini-courgettes / Tomates confites





Alice Amat
Cheffe de cuisine
Restaurant La Cantine



La *saveur* du fait-maison,
la *rapidité* en plus

**KNORR® Professional
Concentrés Liquides**



Un goût puissant et équilibré pour booster vos plats.



KNORR® Professional
Concentré Liquide
Veau 1L



KNORR® Professional
Concentré Liquide
Légumes 1L



KNORR® Professional
Concentré Liquide
Poisson 1L



KNORR® Professional
Concentré Liquide
Bœuf 1L



KNORR® Professional
Concentré Liquide
Volaille 1L



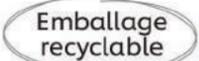
**Tentacule de Poulpe Frit
et sa déclinaison d'agrumes**

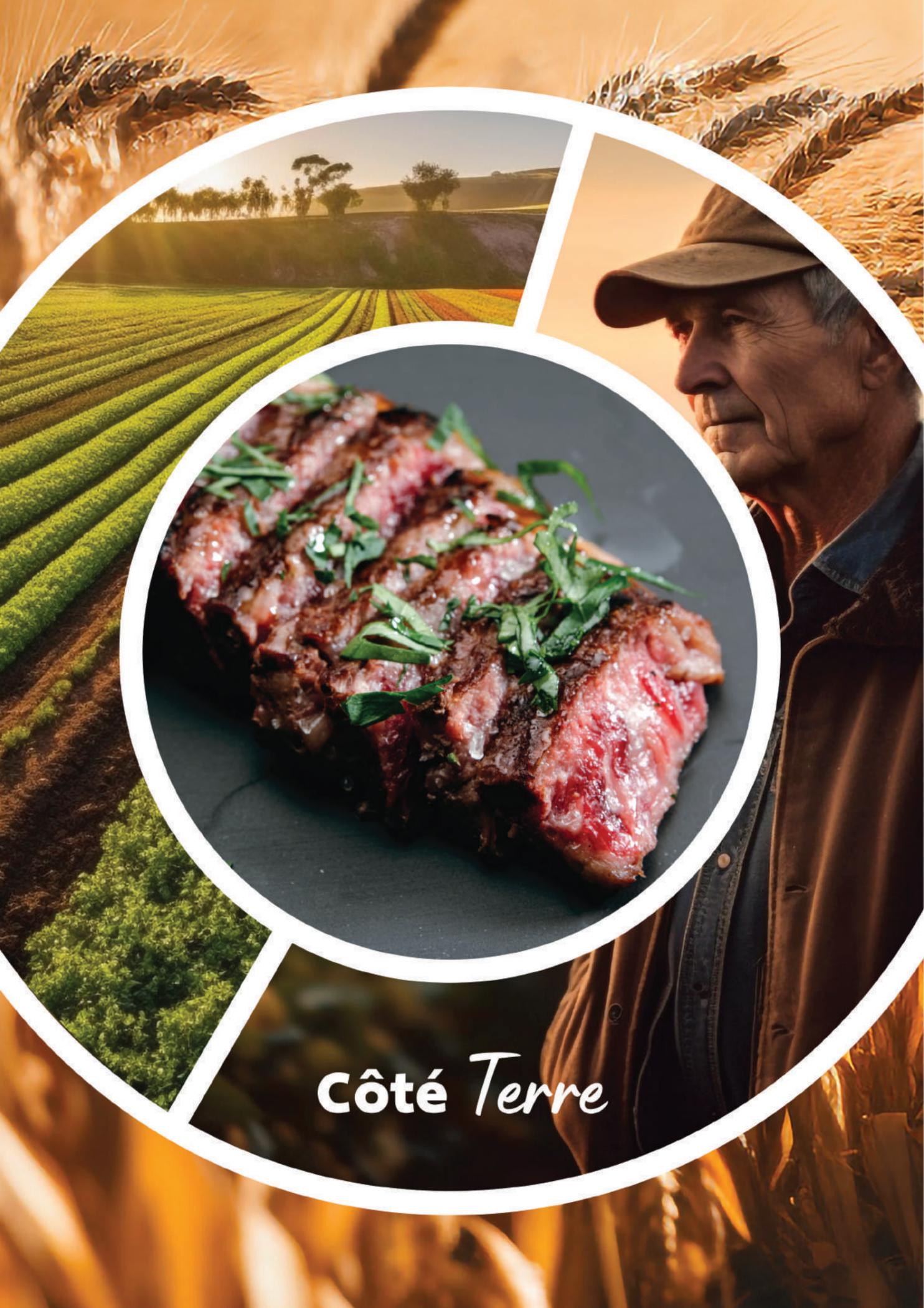
Pour 1 unité: 🍴

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml
Tentacule de poulpe (mariné 8h et cuit sous vide)
Gel de pickles maison / Sarasin / Mayonnaise / Piment d'espelette



Unilever
Food
Solutions





Les Conseils de notre Chef **Vincent Wattelamne**

Préparer la viande

Pour avoir une viande parfaitement tendre, faites reposer la viande 10 à 15 minutes avant la ou les phases de cuisson.

Couper la viande

Dans la découpe, respectez le sens de la fibre. Placez le couteau à un angle de 90° perpendiculairement aux fibres et coupez à travers le morceau.

Relever les saveurs de la viande

Pour une viande relevée aux saveurs légèrement piquantes, laquez-la avec KNORR® Professional Cuisine du Monde Sambal Manis ou TABASCO® Chipotle. Marinez la viande avec KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé pour lui donner un goût de flamme.

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.

côté Terre



L'astuce : Ne salez une viande rouge qu'à la fin de la cuisson, jamais avant.



Vincent Wattelamne
 Chef Executif
 Unilever Food Solutions



L'astuce: vous pouvez également utiliser Tabasco® Vert 60ml pour un goût plus acidulé.



Le Classique Carpaccio



TABASCO® Rouge 60ml - pm

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



L'astuce: rajouter la AMORA® Sauce Caesar en topping sur votre carpaccio.

Carpaccio de Bœuf à la Française

Pour 1 unité: (🍴)

KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400g - 10g

KNORR® Professional Saveurs Intenses Umami 400g- 10g

KNORR® Professional Concentré Liquide Bœuf 1L - 50g

Bœuf (tranché finement) / Huile d'olive - 1cl / Parmesan - 150g



Tataki de Bœuf

Pour 10 unités: (🍴)

KNORR® Professional Cuisine du Monde Sambal Manis 1L - 100g

Tranches de bœuf - 1,2kg

Huile d'olive - 1cl



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



L'astuce : rajouter du Ketchup AMORA® dans la sauce Barbecue HELLMANN'S® pour faire une variante.

Ribs Caramélisés et Épicés

Pour 10 unités : 
HELLMANN'S® Sauce Barbecue 792ml - 200g
TABASCO® Chipotle 150ml - pm
 Ribs - 3kg
 Huile d'olive - 2 cl



L'astuce : accompagner ce plat d'un wok de légumes.

Boulettes de Boeuf Teriyaki

Pour 100 unités : 
KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 300g
KNORR® Professional Cuisine du Monde Sauce Teriyaki 1L - 2L
MAILLE® Sauce Vinaigrette Sésame Soja 1L - 1,5L 
 Boulettes de boeuf - 15kg / Huile d'olive / Cébettes - 5 bottes
 Coriandes hachées - 3 bottes



L'astuce : pour twister la sauce, ajouter un peu de sauce Barbecue HELLMANN'S®.

Brochettes de Bœuf et d'Agneau

Pour 1 unité : 
KNORR® Professional Fonds Brun Lié Déshydraté 750g - 40g
KNORR® Professional Mise en place Primerba Bouquet de Provence Pot 340g - 20g
KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400ml - 20g
 Beurre - 50g / Semoule - 300g / Eau - 75cl
 Viande Rumsteck Bœuf - 600g / Gigot d'Agneau - 600g



L'astuce : accompagner ce plat avec une polenta.

Tajine d'Agneau, Fruits secs et Gingembre

Pour 100 unités : 
KNORR® Professional Tomato Pronto Napoletana 10kg - 2,5kg
KNORR® Purée d'Épices Gingembre Pot 750g - 400g
KNORR® Professional Concentré Liquide Veau 1L - 350g
 Épaules d'agneau désossées - 12kg / Huile d'olive - 500cl / Oignons émincés - 2,5kg
 Eau - 5L / Pommes Grany - 3kg / Abricot séché - 1kg / Dates séchée - 1kg / Citron confit - 500g
 Raz El Hanout - 50g / Amande effilée grillée (facultatif) dressage - 500g



L'astuce : accompagner ce curry avec un écrasé de pommes de terre à la coriandre.

Curry de Porc et Lait de Coco

Pour 100 unités : 
KNORR® Professional Tomato Pronto Napoletana 10kg - 2,5kg
KNORR® Purée d'Épices Curry Pot 750g - 450g
KNORR® Professional Concentré Liquide Volaille 1L - 350g
 Sautés de porc - 12kg / Huile - 500cl / Beurre - 250g
 Oignons émincés - 2,5kg / Poivrons rouges lanières - 2,5kg
 Eau - 5L / Lait de coco - 1L



L'astuce : faire mariner la viande avec **KNORR®** Professional Saveurs Intenses Umami.

Osso Bucco

Pour 10 unités : 
KNORR® Professional Jus de Veau lié déshydraté 750g - 50g
KNORR® Professional Purée d'Épices Ail Pot 750g - 50g
KNORR® Professional Saveurs Intenses Umami 400g - 20g
KNORR® Professional Tomtato Pronto Napoletana 10kg - 300g
 Osso Bucco - 2kg / Eau - 1L / Vin blanc - 2cl
 Oignon - 150g





L'astuce: ajouter du basilic rouge (thai).

Volaille façon Thai

Pour 10 unités: 🍴

KNORR® Professional Fonds Blanc de Volaille Déshydraté 750g - 50g

KNORR® Professional Mise en place Primerba Thai Pot 340g - 50g

KNORR® Professional Purée d'Épices Gingembre Pot 750g - 30g

Poulets - 1,2kg / Eau - 1L / Lait de coco - 200cl / Crème - 2cl

Coriandre - 1 botte / Citrons verts - 2pc



L'astuce: changer votre plat en ajoutant des quenelles de volailles

Sauté de Dinde aux Olives vertes et Carottes

Pour 100 unités: 🍴

KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 200g

KNORR® Jus de Veau Lié Déshydraté boîte 750g - 450g

Sauté de dinde - 12kg / Huile d'olive - 50cl / Beurre doux - 500g

Oignons - 2,5kg / Poitrines fumées - 2,5kg / Carottes - 9kg

Huile d'olive - 1cl / Vin blanc - 1L / Eau - 6L / Olives - 3 boîtes

Persil - 250g



NOUVELLES RECETTES

Knorr
PROFESSIONAL



En 2024,

place à une nouvelle génération de
Fonds Brun Lié.



LISTES D'INGRÉDIENTS PLUS COURTES
& SUPPRESSION DES ADDITIFS AJOUTÉS
versus anciennes recettes



LÉGUMES ISSUS DE
L'AGRICULTURE DURABLE



LE GOÛT DISTINCTIF
KNORR®



GAMME KNORR®

Eurocontainer 750g

▶ jusqu'à 30L

Seau 3,5 kg

▶ jusqu'à 140L



GAMME KNORR® ESSENTIEL

Eurocontainer 750g

▶ jusqu'à 37L

Seau 3 kg

▶ jusqu'à 150L



SANS EXHAUSTEUR
DE GOÛT



SANS COLORANT
ARTIFICIEL



SANS
CONSERVATEUR



Unilever
Food
Solutions



LE BOUCHER VÉGÉTARIEN®

PALET VÉGÉTALIEN

NOUVELLE
RECETTE



USAGE
BURGER / WRAP / SANDWICH CHAUD



Texture tendre, juteuse et savoureuse

Enrichie en vitamine B12, riche en protéines, en fibres et en fer.

Sans OGM faisant l'objet d'un étiquetage (conformément à la réglementation européenne).

Végétalien

UNILEVER France SAS - RCS Nanterre 551 119 216 - Vous êtes non contractuels

DÉCOUVREZ LA GAMME



Unilever
Food
Solutions



Teriyaki Végétarien®

Pour 10 unités :

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ Émincé Végétalien 1,75kg - 700g
Riz à sushi - 600g / Aubergines - 3pc / Sauce soja - 500ml / Huile de tournesol - 100ml
Oeufs frais - 10pc / Cornichon - 200g / Oignon nouveau - 100g / Shichimi - 1g
Graine de sésame - 20g / Jeune pousse diverse shiso - 20g / Sel, poivre - pm



Burger végétarien BBQ®

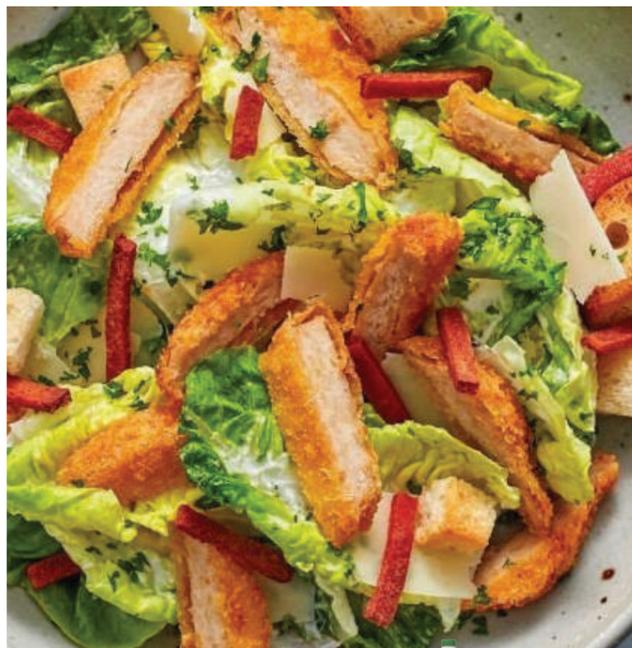
Pour 10 unités :

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ Palet Végétarien 30x80g - 10pc
HELLMANN'S® Sauce Barbecue 792ml - 200g
MAILLE® Vinaigrette Sésame Soja 1L - 200cl
AMORA® Mayonnaise à la moutarde de Dijon Haute Fermeté Seau 5L - 200ml
KNORR® Professional Saveurs Intenses Umami 400ml
Chou rouge - 300g / Poire moitié en boîte - 200g
Huile de sésame - 2cl / Pains burger ronds - 10pc

Curry Vert Végétarien®

Pour 10 unités :

LE BOUCHER VÉGÉTARIEN™ Émincé Végétalien 1,75kg - 800g
Oignon - 300g
Huile d'arachide - 100ml
Basilic Thai - 20g / Lait de coco - 200ml
Sucre en poudre - 100g
Choux Pak Choi - 200g
Haricot vert fin - 100g / Brocoli - 250g
Pâte de curry thai vert - 60g



Salade Caesar et Mini-Pané[®]

Pour 10 unités : 🌱

LE BOUCHER VEGETARIEN™ Mini-Pané Végétalien 1,75kg - 900g 🇧🇪

AMORA® Sauce Salade Caesar 1L - 200ml 🇧🇪

Salade romaine - 1,5kg

Pain de mie nature - 250g / Parmesan à la coupe - 100g



Menu Enfant : Mini-Pané[®]

Pour 10 unités : 🌱

LE BOUCHER VEGETARIEN™ Mini-Pané Végétalien 1,75kg - 1,5kg 🇧🇪

HELLMANN'S® Sauce Deluxe 850ml - 400g

Frites 6/6 Bi-Temp - 1,5kg

Sel, poivre



Nouilles façon Thaï Végétariennes[®]

Pour 100 unités : 🌱 🌱

LE BOUCHER VEGETARIEN™ Emincé Végétalien 1,75kg - 4kg

Nouilles chinoises - 2,50 Kg / Oignons - 1,5kg

Brocolis - 3,5kg

Shitakés - 3kg / Sauce soja - 1L

Sucre en poudre - 1kg / Ail - 500g

Choux paksoy - 3kg / Oignons verts - 1,5kg

Sésame doré - 200g



L'astuce : modifier la purée avec des patates douces ou du céleri rave en fonction de la saison.

Parmentier de Panais[®]

Pour 100 unités : 🌱 🌱 🌱

TABASCO® Chipotle 60ml - pm

KNORR® Mise en Place Primerba Bouquet de Provence 340g - 250g

KNORR® Bouillon de Légumes BIO 50L / 1kg - 60g

LE BOUCHER VEGETARIEN™ Haché Végétalien 2kg - 10kg

Panais - 4kg / Pommes de terre - 2kg / Beurre doux - 1kg /

Oignons - 2kg / Lait 1/2 écrémé U.H.T - 1L / Chapelure - 1kg

Céleris branche - 1kg / huile de tournesol - 200ml / Eau - 3L



Grégoire Maille
Chef Restau'Co

les Crous

Recette créée pour les Crous

Vegloaf[®]

Pour 10 unités : 🌱

KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400ml - 30cl

KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 10g

KNORR® Préparation Terrines, Soufflés et Gratins Seau 3,2kg - 60g

KNORR® Professional Tomato Pronto Napoletana 10kg - 400g

HELLMANN'S® Sauce Barbecue 792ml - 100g

AMORA® Moutarde de Dijon Seau 5L - 50g 🇧🇪

Lentille cuisinée - 800g / Flocon d'avoine - 300g / Champignon de Paris - 100g / Oignon cru - 100g

Cacahuète - 100g / Eau - 240cl / Thym - 10g



L'astuce : cuire le riz dans du bouillon de légumes KNORR®.

Comme une Caponata[®]

Pour 100 unités : 🌱

KNORR® Purée d'Épices Ail Pot 750g - 300g

KNORR® Mise en Place Primerba Pesto Rouge Pot 340g - 300g

Riz sauvage - 1,5kg / Huile d'olive - 1L / Aubergines - 20kg

Oignons rouges - 4kg / Tomates oranges - 6kg

Céleris branche - 7kg / Jus d'orange - 1,5L / Câpres - 1kg

Pignons de pin - 500g / Cresson - 750g



L'astuce : ajouter des pousses d'épinards cuites ou une poêlée de légumes du moment avec le plat.

Vol au Vent Végétarien[®]

Pour 100 unités : 🌱 🌱 🌱

LE BOUCHER VEGETARIEN™ Emincé Végétalien 1,75kg - 7kg 🇧🇪

KNORR® Bouillon de Légumes Déshydraté 1,2kg - 100g

KNORR® Roux Blanc Instantané Déshydraté 1kg - 300g

Champignons - 6kg / Vin blanc - 2L / Eau - 4L

Crème liquide U.H.T - 2L

Persil haché surgelé - 200g

Croûte pâtisnière - 100 pc

Huile d'arachide - 100cl



Les Accompagnements



L'astuce : faire rôtir les carottes pour les rendre plus fondantes. Marinez-les sous vide avec tous les ingrédients (8h/10h) et les cuire sous vide.

Carottes Rôties au Miel

Pour 10 unités :

KNORR® Professional Sauce Cuisine du Monde Teriyaki 1L - 100g

Carottes - 1,5kg

Huile d'olive - 10cl

Miel - 50g / Sésame grillé - pm



Moussaka Végétale

Pour 100 unités :

KNORR® Roux Blanc Instantané Déshydraté 1kg

KNORR® Professional Tomtato Pronto Napoletana 10kg - 5kg

KNORR® Professional Purée d'Épices Ail Pot 750g - 250g

LE BOUCHER VEGETARIEN™ Haché Végétalien 2Kh - 10kg

Oignon - 1kg / Huile d'olive - 500ml / Lait 1/2 écrémé U.H.T - 5L

Aubergines grillées - 5kg / Féta - 1kg



Comme une Tortilla, Patate Douce et Curcuma

Pour 100 unités :

KNORR® Mise en Place Primerba Bouquet de Provence 340g - 500g

Oeufs 60/65 - 12pc / Lait d'avoine - 12,5cl

Curcuma - 125g / Paprika fumé - 175g

Patates douces - 25kg / Cébettes - 2,5kg

Tomates oranges - 6,25kg / Cressons - 2kg



Frites à sa sauce

Sauces **HELLMANN'S® & AMORA®**

Accompagnées de la sauce de son choix.



Wok de Légumes

Pour 100 unités :

KNORR® Professional Cuisine du Monde Sauce Sambal Manis 1L - 20cl

Carottes - 5kg / Pois mange tout - 5kg

Pousses de soja - 3kg / Tomates cerises - 3kg

Petits champignons - 3kg / Asperges - 2kg

Petits pois - 3kg / Cébettes - 5 bottes / Huile d'olive - pm / Sel, poivre - pm





L'astuce : ajouter un mesclun d'herbes fraîches sur la poêlée au moment de l'envoi.

Salade de Légumes Grillés

Pour 100 unités: 🍴 🥗 🥕

MAILLE® Sauce Vinaigrette Agrumes 1L - 20cl

KNORR® Professional Purée d'Épices Ail Pot 750g - 40g

KNORR® Professional Purée d'Épices 3 Poivres Pot 750g - 40g

KNORR® Professional Concentré Liquide Légumes 1L - 40ml

Courgettes jaunes - 1,5kg / Courgettes vertes - 1,5kg / Courgettes vertes rondes - 1,5kg

Courgettes jaunes rondes - 1,5kg / Carottes jaunes - 3kg / Carottes - 3kg



L'astuce : ce gratin peut être servi aussi bien avec un poisson qu'une viande.

Tian de légumes

Pour 100 unités: 🍴 🥗 🥕

KNORR® Mise en Place Primerba Pesto Rouge 340g - 200g

KNORR® Professional Tomato Pronto Napoletana 10kg - 1kg

KNORR® Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins Seau 3,2kg - 1,2kg

Courgettes - 5kg / Carottes - 2,5kg / Tomates cerise oranges - 2,5kg

Oignons - 1,5 Kg / Huile d'olive - 100 ml / Fromages râpés - 1,5 Kg



La touche épicée à portée de main

KNORR® Professional Purée d'Épices

offre la touche finale pour
sublimer tous vos plats !



Gingembre
750 g

Curry
750 g

3 Poivres
750 g

Ail
750 g



Unilever
Food
Solutions



AMORA





Alice Amat
Cheffe de cuisine
Restaurant La Cantine



L'astuce d'Alice: «J'utilise KNORR® Saveurs Intenses pour assaisonner une compoté, mariner, lier une sauce, relever une chantilly, une multitude d'utilisations.»



Mi-Cuit Chocolat Coulis de Fraises et Groseilles piquant

Pour 10 unités : 
MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 50g
TABASCO® Rouge 60ml
 Chocolat noir - 250g / Sucre semoule - 125g / Farine - 50g
 Beurre - 225g / Oeufs - 8pc / Fraise - 150g / Groseille - 65g / Sucre de cassonade - 10g / Sel - pm
 TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



Île Flottante aux Saveurs Agrumes

Pour 10 unités : 
KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 20g
 Lait 1/2 écrémé U.H.T - 84cl
 Jaunes d'oeufs - 10 pc
 Sucre en poudre - 125g / Gousses de vanille - 2 pc



Brookie

Pour 10 unités : 
MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 150g
 Chocolat noir - 160g / Sucre semoule - 160g
 Farine - 150g / Oeufs - 4 pc / Sucre roux - 170g
 Beurre aux cristaux de sel de Guérande - 245g
 Noix de Pécan grossièrement concassées - 65g
 Levure chimique - 1 c à s
 Pépite de chocolat - 125g





Crème Dessert au Chocolat Agrumes

Pour 100 unités: 🍷🍷🍷

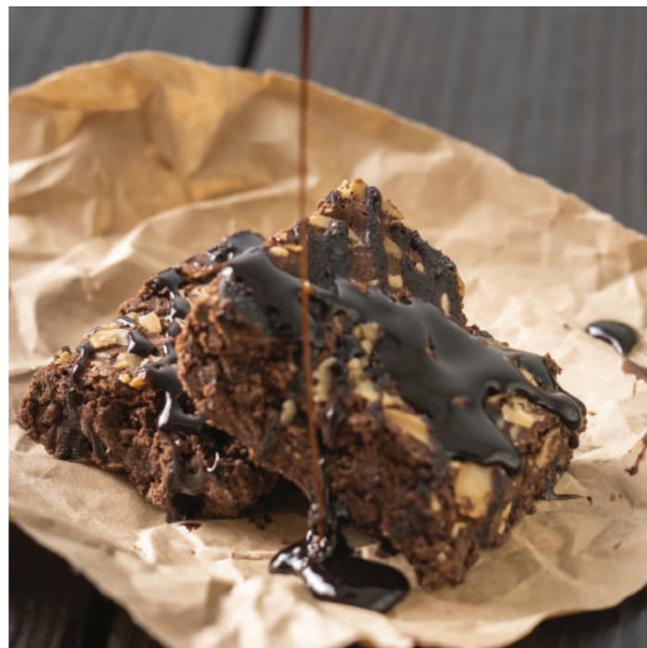
KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 20g

KNORR® Texture Gélatine 1kg

MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 325g

Farine - 325g / Beurre - 850g / Sucre - 1,65kg

Lait entier - 15L / Chocolats noirs - 3,3kg



Marbré au Chocolat

Pour 100 unités: 🍷

MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 1,25kg

Farine - 1,25kg / Levure - 15 paquets

Sucre - 2,5kg / Beurre - 1,55kg

Oeufs - 40pc / Lait - 1,125L / Sucre vanillé - 15 paquets

Chocolat en poudre - 300g



Choux Vanille aux Saveurs Agrumes

Pour 100 unités: 🍷🍷🍷

MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 600g

KNORR® Texture Gélatine 1kg

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml

Farine - 600g / Beurre - 800g / Eau - 120cl / Lait - 630cl / Oeufs - 40pc

Jaunes d'oeufs - 40pc / Sel - 10 pincées / Sucre - 1,5kg



Perles du Japon Coulis Saveurs Agrumes

Pour 10 unités: 🍷

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 20g

Perles du Japon - 140g / Lait demi-écrémé - 100cl

Lait de coco - 50cl / Sucre en poudre - 100g



Mousse à l'Orange

Pour 100 unités: 🍷🍷🍷

MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 1,5kg

KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - 20g

Sucre - 2,5kg / Oeufs - 80pc

Zestes d'orange



Flan Pâtissier

Pour 100 unités: 🍷🍷

MAÏZENA® Fleur de Maïs 700g - 1,125kg

Pâte brisée / Vanille - 12 gousses

Sucre en poudre - 1,875kg

Oeufs - 50pc / Lait - 12,5l





POUR PIMENTER CHAQUE INSTANT



UNILEVER France SAS - RCS Nanterre 552 119 116 - Visuels non contractuels



TABASCO® Chipotle



TABASCO® Vert



TABASCO® Rouge



Qu'il s'agisse d'un Bloody Mary ou d'épicer vos boissons préférées, faites la différence avec quelques gouttes de TABASCO®

DISPONIBLE EN DIFFÉRENTS FORMATS

TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.

Les Cocktails



Sangria Cocktail

Pour 6 à 8 unités : ☺

TABASCO® Rouge 60ml - 5ml
Orange - 1pc / Citron vert - 1pc
Vin rouge - 1 bouteille 750cl / Eau-de-vie - 6,25cl
Triple Sec - 6,25cl / Sucre - 15gr
Glace / Eau pétillante - 1 bouteille 750cl



L'astuce : Possibilité de les servir dans des verrines avec une cuillère en amuse bouche

Gelée Shot

Pour 6 à 8 unités : ☺

KNORR® Texture Gélatine 1kg - 1 cuillère
KNORR® Professional Saveurs Intenses Fumé 400mL - 1 goutte
Sirop d'érable - 1/2 tasse / Eau froide - 1/2 tasse
Rhum brun - 1/2 tasse / Bacon bien cuites - 4 tranches



Espress'hot Martini

Pour 1 unité : ☺

TABASCO® Chipotle 60ml - 3 tirets
Rhum brun aux notes de chocolat à l'orange - 4,5cl / Liqueur de café - 1,5cl
Sirop à cocktail de framboise - 1,5cl ou 4 framboises fraîches et 1,5 cl de sirop simple
Café infusé à froid (comme alternative, utilisez du café expresso réfrigéré) - 1,5cl
Mélangez tous les ingrédients dans un shaker et garnissez de glaçons.
Agitez pendant 10 secondes, puis filtrez deux fois dans un verre à cocktail.



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



Green Det'hotx

Pour 1 unité: ☺
TABASCO® Vert 60ml - 8 tirets
 Tasse de jus d'ananas - 1/4 / Tasse d'eau de coco - 1/4
 Lait de coco - 2 cuillères à soupe / Une poignée d'épinards
 Feuilles de coriandre - 6pc / Quartiers d'ananas - 3pc
 Sirop simple - 1 cuillère à café (selon la douceur de l'ananas)



Spicy Tea

Pour 75cl de thé: ☺
TABASCO® Vert 60ml
 Eau - 4 tasses / Sucre - 1/4 de tasse / Cannelle - 2pc
 Girofle entiers - 2pc / Écorce - 1 citron et 1 orange
 Thé - 4 sachets / Jus d'orange - 2 tasses
 Nectar de pêche - 1 tasse / Jus de citron frais - 1/2 tasse
 Rondelles de citron pour la garniture



Thé U Mama Mia

Pour 6 à 8 unités: ☺
KNORR® Professional Saveurs Intenses Umami 400ml - pm
 Sucre blanc - 1 tasse
 Eau - 1 tasse
 Thé Matcha - 3 cuillères à thé
 Romarin frais - 2 branches



Choc'hot lat

Pour 4 unités: ☺
TABASCO® Rouge 60ml - 3 tirets
 Lait - 1L / Chocolat noir - 12,5cl
 Sucre - 60g / Une pincées de sel
 Extrait de vanille - 5ml / Cannelle moulue - 3ml
 Bâtons de cannelle - 4



TABASCO®, le logo losange TABASCO®, et la bouteille TABASCO®, sont des marques déposées par McIlhenny C.



Le Gelé Mule

Pour 1 unité:
KNORR® Professional Saveurs Intenses Agrumes 400ml - pm
CARTE D'OR® Sorbet Plein Fruit Citron Vert 2,4L - 1 boule
 Vodka - 1 dose / Ginger Beer / Quartier de citron vert - 1pc



Knorr
PROFESSIONAL



Prêtes à l'emploi !



Sunshine Chili
Sauce chili & ail

Teriyaki
Sauce soja
sucrée

Sambal Manis
Sauce chili & soja

Faites voyager
vos créations

KNORR®
Professional
Cuisine du Monde

apporte de l'exotisme
en un seul geste !

Le soutien
et l'inspiration
dont vous
avez besoin.

#prêts pour demain

Oui Chef!



Téléchargez
notre Book Snacking
pour découvrir nos offres
et nos recettes !



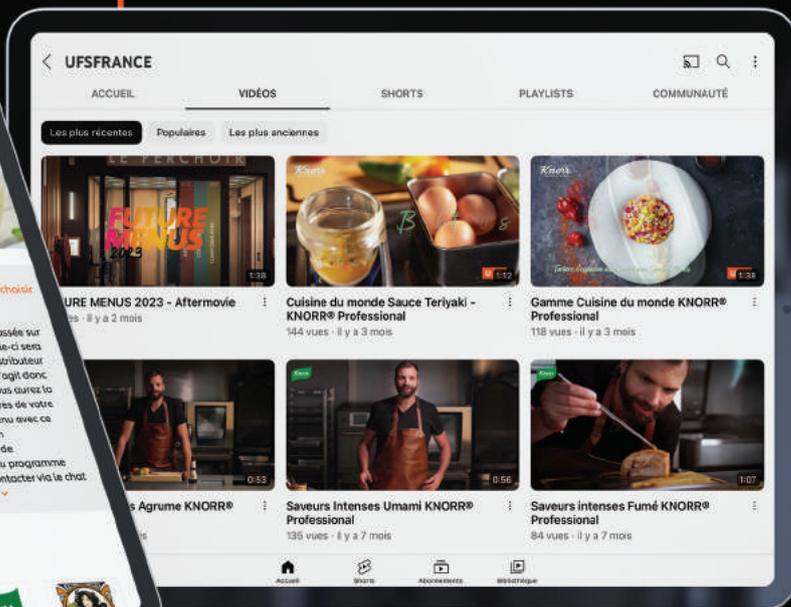
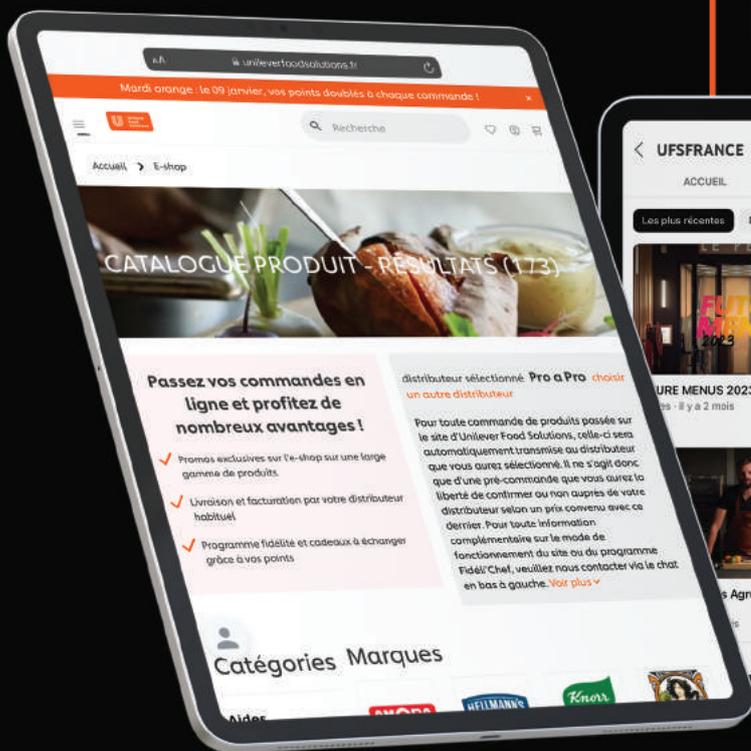
Unilever
Food
Solutions



Inspirez-vous



Retrouvez sur notre compte Youtube des vidéos inspirantes sur nos produits, leurs utilisations et des idées recettes.



E-shop



Découvrez notre e-shop. Des produits adaptés à votre cuisine et livrés par votre distributeur habituel.



Unilever Food Solutions France



Ufs.france



Unilever Food Solutions France



infos.ufs@unilever.com



Inscrivez-vous dès maintenant à notre newsletter !



Unilever Food Solutions

