



Rychlá, chutná a zároveň kvalitní jídla jsou stále vyhledávanější.

Populární street food ze všech koutů světa





## Žijeme v dynamické době

Každodenní příval povinností způsobuje, že stále spěcháme a na všechno máme stále méně času, včetně času na jídlo.

Na druhou stranu místo toho, abychom vybírali fast food horší kvality, raději sáhneme na pokrmy, které nám kromě krátké doby přípravy nabídnou i zajímavé chuťové zážitky ve vysoké kvalitě.



## Vsadili jsme na street food

Díky častému cestování a globálnímu pronikání kultur se pokrmy z celého světa ocitly blízko nás. Zachutnala nám evropská, americká a asijská kuchyně, stále více objevujeme orientální chutě, které nám nabízí kuchyně blízkého východu, a čím dál tím více bychom chtěli mít všechny tyto chutě na dosah ruky.

Proto představujeme recepty na nejzajímavější sendviče a rychlá jídla vytvořená šéfkuchaři Unilever Food Solutions z 8 různých zemí, na základě nejzajímavějších street foodových inspirací ze čtyř světových stran.

Naše pokrmy se ideálně hodí nejen do provozů s nabídkou sendvičů, chuťovek a snídaní, ale mohou se stát také atraktivním zpestřením menu v restauraci nebo hotelu.

Zveme Vás na kulinární cestování po chutích světového street foodu!



# Obsah

## ČESKÁ REPUBLIKA

Obalovaný sýr s křenovou tatarskou omáčkou ..... 4-5

## POLSKO

Kynutý knedlík s kachnou, červeným zelím  
a brusinkovou omáčkou ..... 6-7

## ŠPANĚLSKO

Tapas – Potatas Bravas s marinovanými olivami a šunkou ..... 8-9

## ANGLIE

Kuře Tikka Masala ..... 10-11  
Club sandwich s hranolky a česnekovým dipem ..... 12-13

## BLÍZKÝ VÝCHOD

Falafel v chlebu pita s česnekovou omáčkou ..... 14-15

## ASIE

Kachna se zeleninou a vaječnými nudlemi ..... 16-17  
Jarní rolky – Spring rolls ..... 18-19

## USA

Kuřecí křídla BBQ se sýrovým dipem ..... 20-21  
Philadelphia Cheese Steak Sandwich ..... 22-23  
Hovězí burger s karamelizovanou petrželí ..... 24-25

## JIŽNÍ AMERIKA

Tapas – Empanadas ..... 26-27



# Obalovaný sýr s křenovou tatarskou omáčkou

## Suroviny na 10 porcí

Sýr Eidam	1,2 kg
Vejsce	8 ks
Pšeničná mouka hladká	150 g
Strouhanka	400 g
Vlašské ořechy	80 g
Sůl	3 g
Knorr Pepř černý mletý	dle chuti
Olej	1 l
Hellmann's Delicate Majonéza	300 g
Rama Cremefine Fraiche 24%	100 ml
Sterilované okurky	100 g
Houby sterilované v octě	100 g
Kapary	40 g
Hořčice Hellmann's	40 g
Křen	20 g
Sůl	5 g
Cukr	10 g
Kopr	5 g

## Výrobek

### Hořčice Hellmann's 3 kg

- Skvělý doplněk k jakémukoliv grilovanému masu či klobáse.
- Možnost využít jako základ pro hořčičný dip, do různých dalších ochucených majonéz a dipů



## Příprava

- Sýr nakrájejte na trojúhelníky. Vlašské ořechy opražte na pánvi, umelte v mlýnku a promíchejte se strouhankou.
- Vejce rozšlehejte, dochuťte solí a pepřem. Sýr obalte v mouce, vejci, strouhance, opět ve vejci a strouhance. Smažte v hlubokém oleji.
- Majonézu rozmíchejte s Rama Fraiche, hořčicí a křenem, a dobře promíchejte.
- Přidejte houby a sterilované okurky nakrájené na drobné kostičky, kapary na poloviny.
- Dochuťte dle libosti. Smažený sýr podávejte s připravenou omáčkou, ozdobte čerstvým koprem.







# Kynutý knedlík s kachnou, červeným zelím a brusinkovou omáčkou

## Suroviny na 10 porcí

Pšeničná mouka	1 kg
Droždí	60 g
Mléko	500 ml
Olivový olej	100 ml
Vejce	2 ks
Sůl	8 g
Cukr	10 g
Kachní prsa	1,4 kg
Knorr Delikat Koření na drůbež	15 g
Sůl	10 g
Knorr Pepř černý mletý	2 g
Tymián	3 g
Olej	50 g
Kachní tuk	na konfitování
Červené zelí	500 g
Jablko (nakrájené na nudličky)	80 g
Knorr Zahradní zálivka	15 g
Sůl	3 g
Cukr	5 g
Knorr Černý pepř mletý	2 g
Olej	50 ml
Citron	1 ks
Hellmann's Delicate Majonéza	300 g
Brusinky k masu	100 g
Listový špenát čerstvý	300 g

## Výrobek

### Knorr Zahradní zálivka 700 g

- Osvěžující bylinková chuť s citronovou příchutí
- Výborná jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako základ dalších salátových zálivek
- Lze použít k ochucení salátů, ale i k marinování ryb



## Příprava

- Droždí spojte s cukrem, třemi lžicemi mouky a 100 ml teplého mléka. Odstavte na teplé místo k vykynutí. Do misky nasypejte zbývající mouku, sůl, mléko, olej a vejce. Přidejte kvásek a zpracujte těsto.
- Těsto přikryjte utěrkou a nechte kynout cca 60 minut.
- Utvořte z těsta koule a vařte je v konvektomatu na perforované G/N nádobě cca 10-12 minut. Kachní prsa očistěte, nařízněte kůži. Z koření připravte marinádu a potřete maso. Nechte několik hodin odležet v lednici.
- Poté přendejte do hluboké G/N nádoby, zalijte tukem a pečte v konvektomatu cca 3,5 hodiny v teplotě 85 °C.
- Červené zelí nakrouhejte. Ochutěte salátovou zálivkou, solí, cukrem a pepřem. Přidejte olej, šťávu z citronu a jablko.
- Majonézu promíchejte s brusinkami. Hotové knedlíky překrojte na polovinu a ogrilujte. Potřete majonézovou omáčkou. Poté položte listy špenátu, plátky kachny a červené zelí. Podávejte ve formě hamburgera.



# Tapas – Potatas Bravas s marinovanými olivami a šunkou

## Suroviny na 10 porcí

Brambory	1 kg
Knorr Delikat Koření na drůbež	dle chuti
Uzená paprika	dle chuti
Olej	50 ml
Hellmann's Delicate Majonéza	250 g
Knorr Česneková zálivka	50 g
Mléko	130 ml
Olivový olej	dle chuti
Tabasco	dle chuti

### Marinované olivy:

Zelené olivy	200 g
Olivový olej	40 ml
Knorr Primerba Rozmarýn	30 g
Cibule (malé kostičky)	70 g
Med	40 ml
Sušená šunka	300 g

## Výrobek

### Knorr Česneková zálivka 700 g

- Aromatické spojení chuti česneku a bylinek
- Výborná jako zálivka do salátů s masem, zejména kuřecím a jako dip omáčka ke grilovanému masu a zelenině
- Lze použít také ke kebabu a tortile



## Příprava

- Brambory vydrhněte a nakrájejte na kostičky. Vložte na 15 minut do konvektomatu na funkci vaření.
- Osušte a poté ochuťte kořenící směsí Delikat na drůbež a uzenou paprikou. Pokropte olejem a zapečte.
- Mléko rozmíchejte s česnekovou zálivkou, přidejte majonézu, olej, papriku a tabasco. Chvilí počkejte, aby omáčka zhoustla.
- Brambory můžete servírovat teplé nebo studené s hustou majonézovou zálivkou, kterou nalijete na horní vrstvu nebo nalijete bokem.
- Připravte marinované olivy: olej promíchejte s rozmarýnovou Primerbou, přidejte cibuli zkaramelizovanou na medu, olivy a nechte v chladu několik hodin, aby chuť prostoupila olivami.
- Brambory podávejte s omáčkou a ochucenými olivami. Ideálním doplňkem je španělská šunka.











# Kuře Tikka Masala

## Suroviny na 10 porcí

Kuřecí stehno bez kůže a kosti	1,6 kg
Knorr Professional Primerba Česnek	30 g
Čerstvý zázvor	50 g (dle chuti)
Olej	30 ml
Knorr Paprika sladká mletá	5 g
Garam masala	2 lžíce
Sůl	dle chuti
Knorr Tomato Pronto	1 kg
Cibule	120 g
Olej	30 ml
Kurkuma	1 lžička
Zázvor	30 g
Rama Cremefine Profi 31%	400 ml
Sůl	dle chuti
Rýže Basmati	600 g
Čerstvý koriandr	k ozdobení

## Výrobek

### Knorr Professional Primerba Česnek 340 g

- Profesionální pasta s koncentrovanou a intenzivní chutí díky vysoké kvalitě surovin a jedinečné receptuře
- Snadné skladování díky praktické dóze
- Bez konvezrvantů, přidaných barviv



## Příprava

- Kuřecí maso nakrájejte na velké kostky.
- Ve velké misce rozmíchejte česnekovou Primerbu, jemně nastrohaný zázvor, olej, sůl, papriku a kořenící směs Garam Masala. Promíchejte s kuřecím masem a nechte marinovat.
- Na rozehrátém oleji opečte cibulku nakrájenou na kostičky, přidejte zbývající koření a restujte tak, aby všechny suroviny rozvinuly své aroma. Na směs nalijte Tomato Pronto a duste, až získáte konzistenci omáčky. Vše rozmixujte. Nakonec přidejte Rama 31%.
- Kuřecí maso opečte na rozehrátém tuku, až získá světle hnědou barvu.
- Opečené maso zalijte připravenou omáčkou, duste na mírném ohni ještě cca 10 minut.
- Podávejte s vařenou rýží basmati a čerstvým koriandrem.



# Club sandwich s hranolky a česnekovým dipem

## Suroviny na 10 porcí

Toasty	30 ks
Kuřecí filet	1 kg
Knorr Delikat Koření na drůbež	20 g
Ledový salát	½ hlavičky
Slanina (plátky)	10 plátků
Sterilované okurky	300 g
Rajčata	500 g
Červená cibule	100 g
Hellmann's Delicate Majonéza	300 g
Hranolky	1 kg
Knorr Česneková zálivka	50 g
Mléko	200 ml
Hellmann's Salad Majonéza	300 g

## Výrobek

### Knorr Delikat Koření na drůbež 600 g

- Pečlivě vybrané složení bylinek a koření dodává masu výraznou chuť a chutný vzhled
- Obsahuje mimo jiné papriku, koření kari, cibuli, česnek, majoránku, celer, tymián, petrželovou nať a bobkový list



## Příprava

- Z pečiva připravte toasty.
- Kuře ochuťte kořenící směsí Delikat na drůbež a ogrilujte, ze slaniny připravte opečením křupavé chipsy.
- Salát očistěte, omyjte a osušte. Okurku a rajče nakrájejte na plátky a cibuli na tenké kroužky.
- Toasty pomažte majonézou, mezi pečivo vložte zeleninu, slaninu a pokrájené maso. Každý sendvič se skládá ze tří plátků toastového pečiva.
- Salátovou česnekovou zálivku rozmíchejte s mlékem a majonézou. Odstavte na chvíli, aby omáčka zhoustla.
- Hranolky usmažte do zlatova.
- Na talíři rozložte kompozici ze sendviče, hranolků a omáčky podané v malé nádobce.







# Falafel v chlebu pita s česnekovou omáčkou

## Suroviny na 10 porcí

Suchá cizrna	500 g
Cibule	120 g
Česnek	50 g
Petrželová nať	40 g
Koriandr čerstvý	20 g
Knorr Professional Essence Zeleninový bujón	30 g
Knorr Barevný pepř drcený	6 g
Mletý římský kmín	10 g
Mletý koriandr	10 g
Kardamon	5 g
Skořice	3 g
Chilli	5 g
Jedlá soda	10 g
Sůl	5 g
Citron	1 ks
Kukuřičná mouka	150 g
Olej	150 ml (na smažení)
Chléb pita	10 ks
Knorr Česneková zálivka	50 g
Jogurt	225 g
Hellmann's Delicate Majonéza	225 g
Petrželová nať	15 g
Koriandr čerstvý	10 g
Rajčata	400 g
Rukola	80 g
Okurka	400 g
Papričky chilli sterilované	50 g

## Výrobek

### Knorr Professional Essence Zeleninový bujón 1 l

- K dochucování pokrmů – napomáhá získat plnou chuť a aroma zeleniny
- Tekutá forma zjednodušuje dávkování, okamžitě se rozpouští v pokrmu a výborně se spojuje s jinými surovinami
- Bez přidaného glutamanu sodného a přídavných barviv



## Příprava

- Cizrnu namočte do studené vody na 24 hodin. Potom ji scedte, opláchněte a umelte v mlýnku spolu s cibulí.
- Přidejte rozmělněný česnek, drobně nakrájenou petrželovou nať, koriandr, sodu a koření. Citronovou kůru nastrouhejte na struhadle. Vše dobře promíchejte, utvořte kuličky velikosti vlašského ořechu.
- Kuličky obalte v kukuřičné mouce a smažte v hlubokém tuku.
- Česnekovou zálivku promíchejte s jogurtem a majonézou. Přidejte nakrájenou petrželovou nať a koriandr.
- Podávejte s grilovaným chlebem pita a zeleninovým salátem.





# Kachna se zeleninou a vaječnými nudlemi

## Suroviny na 10 porcí

Kachní stehno bez kosti a kůže	1 kg
Zkřehčující sůl	6 g
Knorr Professional Marináda na kuřecí	15 g
Olej	na pečení
Čerstvý zázvor (nudličky)	60 g
Knorr Sambal Manis	500 ml
Voda	700 ml
Knorr Ketjap Manis	dle chuti
Knorr Černý pepř mletý	dle chuti
Pšeničné nudle – čínské	400 g
Pórek pokrájený na nudličky (julienne)	100 g
Mrkev pokrájená na nudličky (julienne)	250 g
Červená cibule (nakrájená na proužky)	90 g
Zelenina Pak choi	300 g
Sezamová semena	15 g

## Výrobek

### Knorr Černý pepř mletý 500 g

- Jemně namletý pepř vysoké kvality
- Dodá každému jídlu lahodně pikantní chuť



## Příprava

- Kachní maso nakrájejte na proužky.
- Marinádu na drůbež smíchejte se zkřehčující solí, zalijte horkou vodou (100 ml). Vše promíchejte, aby se jednotlivé složky rozpustily a spojily.
- Studenou zálivku promíchejte s pokrájeným kachním masem. Marinujte cca 1 hodinu.
- Vše opečte na rozehřátém tuku, přidejte zázvor nakrájený na drobné nudličky.
- Těstoviny uvařte, ponechte vodu od vaření.
- Mrkev nechte na tuku zesklivatět, přidejte cibuli a po chvíli pórek a libovolně nakrájené zelí. Celek jemně orestujte tak, aby byla zelenina křupavá a ponechte stranou.
- K předpečené kachně přidejte omáčku Sambal Manis, mírně podlijte vodou zbylou po vaření těstovin a chvíli opékejte, dochuťte sojovou omáčkou a pepřem. V poslední fázi přidejte zeleninu Pak choi a uvařené těstoviny.
- Kachnu před podáním posypte opraženým sezamem.
- Kachnu nemusíte míchat s těstovinami, ale můžete podávat odděleně.











# Jarní rolky – Spring rolls

## Suroviny na 10 porcí

Bílé zelí	500 g
Mrkev	150 g
Knorr Koprová zálivka	20 g
Kuřecí stehno bez kůže a kostí	700 g
Knorr Professional Marináda na kuřecí	15 g
Ústřicová omáčka	30 ml (dle chuti)
Houby shiitake	200 g
Olej	30 ml (na pečení)
Rýžový papír (na smažení)	30 ks
Olej	na fritování
Salát Pak choi	300 g
Thajská bazalka	1 svazek
Hellmann's Dresink Med a hořčice	300 ml

## Výrobek

### Knorr Koprová zálivka 800 g

- Intenzivní chuť kopru a petrželové natě
- Může být připravena s olejem jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako krémová zálivka s majonézou, jogurtem nebo smetanou
- Výborná jako zálivka do salátů, ingredience zálivky tzatziki, nebo dip omáčka ke grilované zelenině a masu



## Příprava

- Zelí očistěte a nakrouhejte, mrkev nakrájejte na drobné nudličky „julienne“. Zeleninu promíchejte, přidejte salátovou koprovou zálivku, promíchejte a odstavte na cca 15 minut.
- Drůbeží maso umelte nebo nakrájejte nadrobno, okořeňte drůbeží marinádou a orestujte, nakonec přidejte ústřicovou omáčku a zvláště orestované houby nakrájené na plátky.
- Celek promíchejte se zeleninou a nechte vystydnout.
- Nádivku zabalte do rýžového papíru a vysmažte v rozpáleném tuku. Pro lepší vzhled a sopleň je možno placky před zabalením potřít vlažnou svařenou vodou s cukrem a octem.
- Podávejte se salátem z pak choy a lístky thajské bazalky.
- Doplňkem bude medově-hořčicová omáčka.



# Kuřecí křídla BBQ se sýrovým dipem

## Suroviny na 10 porcí

Kuřecí křídla	3 kg (30 ks)
Knorr Professional Essence Kuřecí bujón	60 g
Omáčka BBQ	450 g
Med	70 g
Knorr Barevný pepř drcený	dle chuti
Modrý plísňový sýr (Niva, Roquefort)	100 g
Hellmann's Decorative Majonéza	250 g
Rama Cremefine Fraiche 24%	150 g
Mandlové plátky	45 g
Pažitka	½ svazku

## Výrobek

### Knorr Professional Essence Kuřecí bujón 1 l

- Plná chuť kuřecího masa, která nepřevládá nad originální chutí pokrmu, ale pomáhá ji prohloubit
- Široké použití – v teplých i studených pokrmech
- Bez lepku\*



## Příprava

- Z křídel odřízněte špičky. Ochutíte kuřecí esencí a vložte na 30 minut do konvektomatu s funkcí ohřevu s párou.
- Uvařená křídla osušte, případně jemně dochuťte solí.
- V misce rozmíchejte omáčku BBQ s medem a barevným pepřem a potom jí potřete křídla.
- Vložte do trouby na 10 minut v teplotě 200 °C tak, aby se zapekly.
- Nastrouhaný sýr rozmíchejte s majonézou a hustým zakysaným krémem.
- Mandle opražte na suché pánvi, část přidejte do omáčky.
- Křídla podávejte s připraveným sýrovým dipem.
- Pokrm posypte zbývajícími mandlemi a nakrájenou pažitkou.
- Můžete ozdobit klíčky a mladým hráškem.







# Philadelphia Cheese Steak Sandwich

## Suroviny na 10 porcí

Bagetka	10 ks
Roštěnec (očistěný)	1 kg
Rama Culinesse Profi	50 ml
Cibule (kroužky)	200 g
Žampiony čerstvé	300 g
Knorr Professional Essence Hovězí bujón	40 ml (dle chuti)
Knorr Pepř černý mletý	2 g (dle chuti)
Sýr čedar	300 g
Zelená paprika	150 g

## Výrobek

### Knorr Professional Essence Hovězí bujón 1 l

- Autentická chuť hovězího masa ve formě koncentrovaného bujónu
- Tekutá forma - zjednodušené dávkování a výborně se rozpouští v horkých i studených pokrmech
- Vysoká vydatnost - více než 60 l fondu pro ochucení pokrmů



## Příprava

- Maso lehce zmrazte a nařežte na velmi tenké plátky, opečte na velmi horkém tuku.
- Odděleně opečte cibuli a žampiony nakrájené na plátky. Přidejte k masu.
- Celek ochuťte hovězí esencí a pepřem.
- Rozkrojenou bagetku opražte na suché pánvi, vložte maso s opečenou směsí.
- Navrch sendviče položte plátky sýra, vložte je pod salamandr zapéct, aby se sýr rozpustil.
- Přikryjte horní polovinou pečiva.



# Hovězí burger s karamelizovanou petrželí

## Suroviny na 10 porcí

Kulatá houska	10 ks
Hovězí krk nebo podplečí	450 g
Hovězí bok bez kosti "bavette"	1,35 kg
Knorr Professional Essence Hovězí bujón	60 ml
Modrý plíšňový sýr (Niva, Roquefort)	50 g
Hellmann's Delicate Majonéza	150 g
Přírodní jogurt hustý	120 g
Ledový salát	½ hlavičky
Rajčata	600 g
Cibule (kroužky)	150 g
Vejce	10 ks
Rama Culinesse Profi	50 ml (na pečení)
Kořenová petržel	500 g
Med	50 g
Ocet balsamico	30 ml
Petrželová nať	10 g
Salát frisée	k ozdobení

## Výrobek

### Hellmann's Delicate majonéza 5 l

- Vyrobeno z kvalitních surovin
- Hodí se speciálně do studené kuchyně do salátů a do ochucených studených omáček a dipů



## Příprava

- Housky rozkrojte na polovinu a lehce ogrilujte.
- Dobře vychlazené hovězí maso umelte, přidejte koncentrovaný hovězí fond. Maso dobře promíchejte.
- Utvořte 10 stejných burgerů a opečte na grilu.
- Jemně nastrouhaný sýr rozmíchejte s majonézou a jogurtem, důkladně promíchejte.
- Z vajec připravte sázená vejce.
- Salát očistěte a okapejte, rajčata nakrájejte na plátky, cibuli na tenké kroužky.
- Ogrilovanou dolní část housky potřete omáčkou, položte listy salátu, maso, rajče nakrájené na plátky a cibuli.
- Sázené vejce položte navrch. Ozdobte jemným salátem frisée a přikryjte horní polovinou housky.
- Podávejte s opečenou petrželí nakrájenou na dlouhé hranolky, glazovanou v medu a balzamikovém octě. Petrželovou nať přidejte pro kontrast.









# Tapas – Empanadas

## Suroviny na 10 porcí

Pšeničná mouka - typ 550	600 g
Rama Profi	370 g
Rama Cremefine Fraiche 24%	150 ml
Voda	150 ml
Prášek do pečiva	1 lžička
Sůl	rovná lžice
Cukr	1 lžička
Kuřecí stehno bez kůže a kosti	500 g
Knorr Delikat Koření na drůbež	15 g
Olej	40 ml (na smažení)
Knorr Tomato Pronto	300 kg
Bílé fazole v konzervě	250 kg
Paprika jalapeno	40 g (dle chuti)
Knorr Černý pepř mletý	2 g (dle chuti)
Petrželová nať	1 svazek
Vejce	2 ks (k potřetí těsta)
Sezamová semena	50 g
Mix salát	
Modrý plísňový sýr (Niva, Roquefort)	100 g
Hellmann's Delicate Majonéza	200 g
Přírodní jogurt (hustý)	200 g
Vlašské ořechy	30 g

## Příprava

- Rama Profi utřete s Rama Fraiche 24%, solí a cukrem na jednotlitou hmotu, přidejte prosátou mouku (odložte cca 50 gramů mouky na podsypání těsta při rozválení), prášek do pečiva a vypracujte těsto a až ke konci přidejte vodu.

## Výrobek

### Knorr Tomato Pronto 2 kg

- K výrobě jednoho balení bylo použito cca 3 kg čerstvých rajčat dozrávajících na slunci a sklizených v sezóně, což zajišťuje sladkou chuť.
- Výrobek kromě rajčat nakrájených na kostičky obsahuje též rajčatový protlak, cibuli, olej a další složky.
- Lze servírovat bezprostředně po otevření do studených nebo teplých pokrmů.



- Těsto odstavte na cca 30 minut přikryté potravinovou fólií.
- Kuřecí maso nakrájejte na drobné kostičky, ochuťte Knorr Delikat Koření na drůbež, přidejte olej a rozmíchejte, odstavte k marinování.
- Drůbeží maso orestujte, přidejte Tomato Pronto, a po chvíli fazole. Náplň dochuťte podle chuti paprikou a pepřem. Přidejte drobně nakrájenou petrželovou nať a nechte vystydnout. Těsto rozválejte, vykrojte kolečka velikosti větší sklenky, studenou nádivku rozložte na těsto, kraje potřete rozšlehaným vejcem, přeložte a okraje spojte jako u pirožku. Vršek také potřete vejcem, posypte sezamovým semínkem a pečte v konvektomatu cca 10–12 minut v teplotě 170–180 °C.
- Jemně nastrohaný sýr rozmíchejte s majonézou, hustým jogurtem a spařenými nasekanými ořechy.
- Taštičky podávejte s křehkým salátem polítným připraveným dresinkem.



## Naše výrobky

### Knorr salátové zálivky

Výborně chutnají a udržují čerstvý vzhled salátů po delší dobu. Umožňují rychlou a pohodlnou přípravu zálivek vinaigrette na bázi oleje a omáček a dipů na bázi majonézy a jogurtu.

- Znamenité chuťové kompozice
- Neobsahují konzervanty ani přidaná barviva
- Ponechávají si chutný vzhled díky vylepšené receptuře



#### Knorr Zahradní zálivka 0,7 kg

- Osvěžující bylinková chuť s citronovou příchutí
- Výborná jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako základ dalších salátových zálivek
- Lze použít nejen k ochucení salátů, ale i k marinování ryb

Vydatnost: 7 l



#### Knorr Česneková zálivka 0,7 kg

- Aromatické spojení chuti česneku a bylinek
- Výborná jako zálivka do salátů s masem, zejména kuřecím a jako dip omáčka ke grilovanému masu a zelenině
- Lze použít také ke kebabu i tortille

Vydatnost: 7 l



#### Knorr Řecká zálivka 0,7 kg

- Unikátní chuť bylinek populárních v středomořské kuchyni: oregána, rozmarýnu a česneku
- Výborná jako zálivka vinaigrette pro přípravu klasického řeckého salátu
- Lze použít nejen jako koření k zeleninovým salátům ale i k marinování ryb a drůbeže

Vydatnost: 7 l



#### Knorr Koprová zálivka 0,8 kg

- Intenzivní chuť kopru a petrželové natě
- Může být připravena s olejem jako klasická zálivka vinaigrette nebo jako krémová zálivka s majonézou, jogurtem nebo smetanou
- Výborná jako zálivka do salátů, ingredience zálivky tzatziki, nebo dip omáčka ke grilované zelenině a masu

Vydatnost: 16 l

Pečlivě vybraná kombinace bylinek a koření dodává masům výraznou chuť a lákavý vzhled. Výborně se hodí k přímému ochucování masa a zeleniny před smažením nebo grilováním a také k marinování.

- Zajišťují stejnou kvalitu marinování
- Jednoduché dávkování díky pohodlnému sypátku
- Ekonomické v použití 1 balení až na 260 porcí masa



### **Knorr Delikat Koření na drůbež 600 g**

- Ve složení je kromě jiného: paprika, koření kari, cibule, česnek, majoránka, celer, tymián, petrželová nať a bobkový list



### **Knorr Delikat Koření na maso 600 g**

- Ve složení kromě jiného: paprika, cibule, česnek, petrželová nať, rozmarýn, černý pepř, oregáno, tymián, muškátový oříšek, majoránka



## Naše výrobky Hellmann's

Majonézy a tatarské omáčky Hellmann's jsou vyrobeny z pasterizovaných vaječných žloutků. Majonézy představují široký výběr uzpůsobený různým typům použití. Balení Hellmann's Tatarské omáčky, Kečupu a Hořčice mají perforované víko na pumpu, která zaručuje hygienické a rovnoměrné dávkování.



### Hellmann's Salad majonéza 3 l, 5 l

- Obsahuje 30% hm. řepkového oleje
- Vyvážená chuť vyzdvihne chuť celého pokrmu
- Ideální do salátů – skvěle váže jednotlivé suroviny
- Díky optimální hustotě je výborným základem pro různé ochucené majonézové omáčky a dipy
- Zdroj Omega 3 kyselin



### Hellmann's Yofresh majonéza 5 l

- Certifikováno „Vím, co jím.“
- Obsahuje 25% hm. řepkového oleje a 15% hm. pasterizovaného jogurtu
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- S vysokým obsahem Omega 3 kyselin



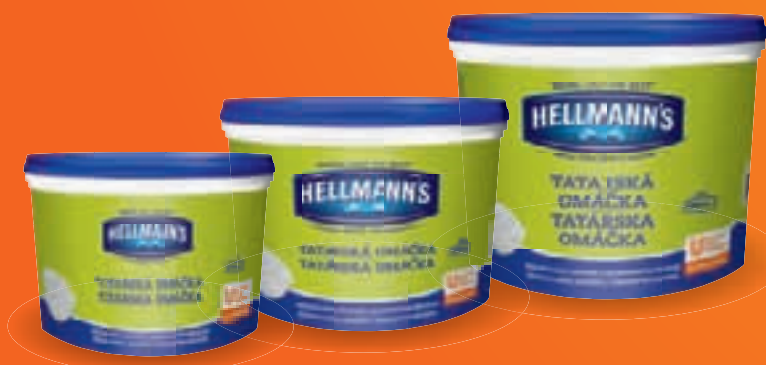
### Hellmann's Decorative majonéza 3 l

- Vhodná pro různé typy dekorací – na chlebičky, kanapky aj.
- Obsahuje 78% hm. řepkového oleje
- S vysokým obsahem Omega 3 kyselin



### Hellmann's Delicate majonéza 5 l

- Obsahuje 51% hm. řepkového oleje
- Ideální do omáček, dipů a salátů
- S vysokým obsahem Omega 3 kyselin



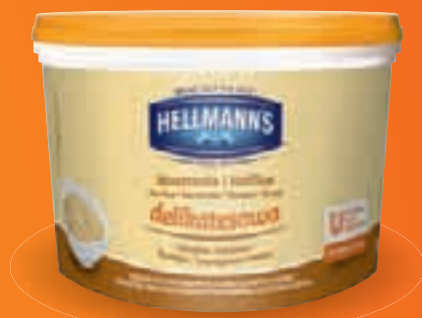
### Hellmann's Tatarská omáčka 3 l, 5 l, 10 l

- Číslo 1 v tatarských omáčkách\*
- Vyvážená chuť, optimální kyselost a konzistence
- Ideální k masu, zelenině a bramborovým přílohám
- Zdroj Omega 3 kyselin



## Kečup Hellmann's 5 kg

- Vyvážená sladko-kyselá chuť
- Vyrobeno ze 132 g rajčat na 100 g kečupu



## Hořčice Hellmann's 3 kg

- Výborná chuť a hladká textura
- Ideální ke grilovaným masovým pokrmům, omáčkám a dipům
- Bez konzervantů



## Hellmann's Dressink Jogurtová chuť 1 l

- Certifikováno „Vím, co jím.“
- Lahodný dressink s výraznou chutí jogurtu
- Bez konzervačních látek a bez přidaných barviv
- Zdroj Omega 3 kyselin



## Hellmann's Dressink Tisíc ostrovů 1 l

- Salátový dressink s výraznou chutí červené papriky a jemně ochucený chilli
- Bez konzervačních látek a bez umělých barviv



## Hellmann's Dressink Caesar 1 l

- Certifikováno „Vím, co jím.“
- Salátový dressink s nezaměnitelnou vůní a chutí česneku
- Zamíchejte s křupavými listy římského salátu, krutony a šťavnatým kuřetem a vytvořte tak klasický Caesar salát



## Hellmann's Dressink Med a hořčice 1 l

- Výborně doplňuje salátovou kompozici se sýry, ovocem, rybami a oříšky, velice chutný v kombinaci s kozím sýrem
- Bez konzervačních látek bez umělých barviv

Více profesionálních  
inspirací najdete  
na [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

UNILEVER ČR, spol. s r. o.  
Rohanské nábřeží 670/17, 186 00 Praha 8  
infolinka: 844 222 844  
e-mail: [infolinka@unilever.com](mailto:infolinka@unilever.com)  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)

