Communiqué, avril 2023

KNORR® PROFESSIONAL LANCE 3 ASSAISONNEMENTS LIQUIDES AUX SAVEURS INTENSES POUR DYNAMISER UNE CUISINE MODERNE ET SAVOUREUSE

Le spécialiste des aides culinaires complète son offre destinée à la restauration hors foyer avec sa nouvelle gamme aux saveurs riches, et permet aux chefs de renouveler à l'infini leur carte et de satisfaire leurs convives.

Gagner du temps pour se consacrer à son art culinaire, diversifier sa carte ou aller vers plus de créativité sans difficulté : c'est la promesse des trois nouveaux assaisonnements de Knorr® Professional Saveurs Intenses : Fumé, Agrumes, Umami.

Cuisiner avec encore plus de créativité

Utilisés seuls ou combinés, les trois assaisonnements Saveurs Intenses **apporteront facilement de la complexité et de l'intensité à des plats signatures** qui feront la différence. Et ce à tout moment de la préparation : laquage, marinade, assaisonnement, lustrage. Ils fonctionnent aussi très bien en snacking et en sandwicherie, dans une mayonnaise ou un cream cheese.

Ces assaisonnements liquides sont **sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant artificiel, sans gluten et sans lactose**.

Saveurs Intenses Fumé, le caractère du bois fumé

Knorr® Saveurs Intenses Fumé, à base d'oignons caramélisés au four et de sucre fumé par un procédé naturel, ajoute aux plats la note qui complète le tout.
Idéal pour laquer un tentacule de poulpe, mariner un tartare ou un carpaccio de bœuf, lustrer un pavé de saumon, ou encore assaisonner une gelée de foie gras.
Au gré de l'inspiration du moment.

Saveurs Intenses Agrumes, une note d'exotisme

Fabriqué à partir de 750 grammes d'agrumes par flacon de 400ml, Knorr Saveurs Intenses Agrumes mêle le goût corsé de la mandarine à celui du citron vert et du yuzu.
De quoi assaisonner une marinade de ceviche ou une sauce beurre blanc, lustrer des carottes rôties au miel et parfumer toute préparation.

La subtilité du Saveurs intenses Umami

Purée d'oignons et d'ail caramélisés pendant 45 minutes, oignons frits concentrés et extrait naturel d'ail : c'est la recette pour obtenir la saveur riche et complexe du Saveurs Intenses Umami. **Idéal pour laquer une poitrine de veau, lustrer un magret de canard et assaisonner la vinaigrette d'un carpaccio de radis noir ou un risotto de champignons.**

Un packaging pratique et facile d'utilisation

Avec son bouchon attaché, la bouteille de 400 ml présente un bec verseur facilitant son utilisation, et une forme ronde et cintrée sécurisant sa prise en main.
Après ouverture, les produits se conservent 3 mois à température ambiante.

Disponibles : dès avril 2023
Pour plus d'informations, rendez-vous : www.unileverfoodsolutions.fr

À propos d'Unilever Food Solutions :

Unilever Food Solutions est un département commercial d'Unilever, l'une des plus grandes multinationales de produits de grande consommation. Unilever Food Solutions propose des produits professionnels innovants ainsi que des services créant de la valeur, pensés par plus de 250 chefs professionnels sur 50 cuisines et 200 millions de plats par jour. Unilever Food Solutions commercialise des produits des marques Knorr® Professional, Hellmann's®, Le Boucher Végétarien® et Carte d'Or® Professional, toutes créées par des chefs pour des chefs.

Pour plus d'informations, rendez-vous : www.unileverfoodsolutions.fr