



Unilever
Food
Solutions

COMMUNIQUÉ

Unilever Food Solutions accompagne les chefs en restauration collective pour révéler le goût des légumes et multiplier les saveurs

Face à l'enjeu croissant de valorisation du végétal en restauration collective, **Unilever Food Solutions** renforce son positionnement en tant qu'**expert de l'assaisonnement**, en lançant un accompagnement complet pour aider les chefs à **révéler le potentiel gustatif des légumes**.

Développée en collaboration avec **Franck Bergé (Cuisson Expertise)**, expert en ingénierie culinaire, cette démarche vise un objectif clair : **aider les professionnels à intensifier le goût de leurs légumes et féculents, tout en maîtrisant leurs contraintes techniques, nutritionnelles et économiques**.

De nouvelles techniques pour réinventer l'assaisonnement des légumes

Comment fixer les arômes et valoriser les jus des légumes libérés à la cuisson ? Garantir une diffusion homogène des saveurs ? Renforcer l'intensité gustative et l'aspect visuel des légumes sans recourir à un excès de matières grasses ? Autant de défis au cœur du quotidien des chefs et auxquels Unilever Food Solutions apporte aujourd'hui des solutions concrètes.

En collaboration avec Franck Bergé de Cuisson Expertise, Unilever Food Solutions introduit **des techniques d'assaisonnement** qui revisitent les pratiques traditionnelles et s'adaptent à tous les modes de production (assaisonnement avant cuisson, après cuisson, à chaud, en liaison froide, cuisson sous vide...).



Un dispositif global pour accompagner les cuisines collectives

Pour répondre aux exigences de goût, de régularité et de performance en production, un dispositif d'accompagnement complet a été développé, pensé pour être à la fois inspirant et immédiatement opérationnel :

- Des dizaines de recettes inspiration
- Une large variété de combinaisons d'assaisonnement
- Des journées de formation
- Des vidéos tutoriels

Un contenu à télécharger sur

<https://www.unileverfoodsolutions.fr/inspiration-pour-les-chefs/brochure-assaisonnement.html>



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

AMORA

MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747

MAIZENA



Des formations pour monter en expertise

En parallèle, des **formations culinaires dédiées** sont déployées, dans l'objectif d'aider les chefs à maîtriser cuisson et assaisonnement des légumes. Des sessions déployées en avril ont permis de former plus de 40 chefs de production de cuisines centrales ! Une approche concrète et adaptée aux enjeux opérationnels du secteur.

Une gamme produit au cœur du dispositif

Cette approche s'appuie sur **une offre structurée de produits d'assaisonnement KNORR®**, et de **liants KNORR® et MAÏZENA®**, conçue pour multiplier les usages en cuisine, explorer de **nouveaux accords assaisonnement/légumes** et répondre aux exigences de régularité, et nutrition.

Retrouvez toutes les gammes Unilever Food Solutions sur unileverfoodsolutions.fr

À travers cette initiative, Unilever Food Solutions, UFS entend accompagner durablement les chefs dans la transformation de leur offre végétale.



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

AMORA

MAILLE
MAISON FONDÉE EN 1747

MAIZENA