



Communiqué, octobre 2024

Unilever Food Solutions lance une nouvelle recette de Jus de Veau Lié KNORR® Professional



KNORR® Professional, le spécialiste des aides culinaires d'Unilever Food Solutions met à la disposition des chefs, sa nouvelle recette de Jus de Veau Lié, aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés, approuvée par le Meilleur Ouvrier de France et Chef étoilé Frédéric Simonin. Une actualité riche pour cette nouvelle recette de Jus qui adoptera la nouvelle identité de la gamme sur fond de veste de chef et proposera trois nouveaux formats, le tout dans une volonté d'apporter aux chefs un produit de qualité supérieure.

Disponible dès novembre 2024.

« Au plus près d'un jus fait maison » Frédéric Simonin.

KNORR® Professional a reformulé son Jus de Veau Lié pour l'adapter au plus près des usages et exigences des chefs. Une réduction sensible du nombre d'ingrédients, plus riche en viande, cette nouvelle recette, approuvée par le chef Frédéric Simonin, offre un jus aux **notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés**, avec une vraie profondeur de goût. Chaque cuillère rappelle la viande, le rôtissage, la réduction lente. Pour le chef étoilé, une recette « au plus proche d'un fait maison ».



Très simple à mettre en œuvre, ce nouveau Jus de Veau Lié présente une couleur brune aux reflets acajou et une texture nappante et soyeuse très agréable à travailler. Il apportera une belle brillance aux préparations et une saveur alléchante de viande rôtie.

Le grammage a également été modifié. Le Jus de Veau Lié Knorr® Professional est désormais proposé en 3 formats : 650 g, 1 kg et 3,5 kg pour s'adapter à tous, pour un dosage inchangé, 25 g/L en élément de cuisson ou 50 g/L en base de sauce.

Enfin, il bénéficie du nouveau design de la gamme Knorr® Professional, dévoilé aux chefs dès le 14 octobre 2024. Un design épuré, évoquant la blancheur et les boutons des vestes de chefs, pour accompagner l'évolution de la gamme vers des recettes toujours plus en phase avec les attentes des chefs.



Unilever
Food
Solutions



INFORMATIONS PRATIQUES

- Jus de Veau Lié, gamme KNORR® Professional Classique.
- Disponible dès novembre 2024.
- Liste d'ingrédients plus courte.



3 nouveaux formats :

- Pot **650 g** base de sauce : 13L, élément de cuisson : 26L
- Pot **1 kg** base de sauce : 20L, élément de cuisson : 40L (disponible à partir de janvier 2025)
- Pot **3,5 kg** base de sauce : 70L, élément de cuisson : 140L

Plus d'informations et découvrir des recettes sur <https://www.unileverfoodsolutions.fr/>



Unilever
Food
Solutions

Unilever Food Solutions propose des produits innovants à destination des professionnels ainsi que des solutions créées par des Chefs pour des Chefs, à travers les marques KNORR®, HELLMANN'S®, LE BOUCHER VEGETARIEN®, AMORA®, MAILLE® ET MAÏZENA®.

Contacts presse UFS :

becom! www.becomagence.com

Sophie Gauthier | s.gauthier@becomagence.com | 06 76 04 14 02

Isabelle Callède | i.callede@becomagence.com | 06 03 02 51 45