



Communiqué, février 2026

KNORR Professional® : l'excellence de deux Chefs Meilleurs Ouvriers de France au service de son Fonds Brun lié et de son Jus de Veau lié.

KNORR® Professional (Unilever Food Solutions) poursuit son évolution pour répondre aux exigences des chefs. La marque renforce son expertise sur les Fonds, Jus et Fumets en s'appuyant sur le savoir-faire de deux chefs **Meilleurs Ouvriers de France**. Frédéric Simonin a approuvé la recette du Jus de Veau lié KNORR® Professional (fin 2024) afin qu'elle se rapproche, selon ses mots, « au plus près d'un jus fait maison », tandis qu'Eric Bouchenoire a développé la recette du nouveau Fonds Brun lié KNORR® Professional.



Nouveau Fonds Brun lié KNORR® Professional : une promesse d'excellence culinaire développée par le Chef Éric Bouchenoire, pour un goût intense de bœuf

« La base incontournable pour vos recettes », affirme le Chef Eric Bouchenoire, Meilleur Ouvrier de France. Développé avec son expertise, le nouveau Fonds Brun Lié KNORR® Professional place **le goût intense de bœuf au cœur de l'expérience culinaire**.

Cette recette de chef, pensée pour les chefs, repose sur une **sélection soignée de viande de bœuf et d'ingrédients aromatiques**, offrant un goût de bœuf renforcé et authentique. « Le vrai goût de la viande, d'os rôti et d'une bonne garniture aromatique », souligne Éric Bouchenoire.



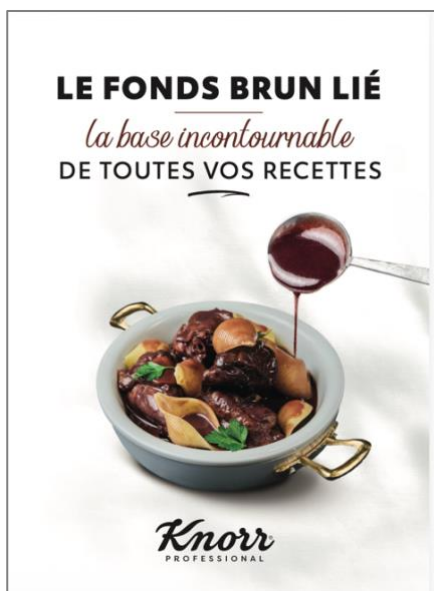


Entièrement repensée et améliorée, la **formulation propose une composition claire et maîtrisée**, gage de confiance pour les professionnels.

Son **pouvoir liant renforcé** garantit une texture parfaitement contrôlée, permettant aux chefs de sublimer leurs créations avec précision et régularité. **Plus intense, plus aromatique et plus fidèle au goût traditionnel**, ce nouveau Fonds Brun Lié se positionne comme un allié incontournable pour enrichir et magnifier toutes les créations culinaires.

Le nouveau Fonds Brun lié KNORR® Professional est :

- disponible en **deux formats** : 3,5 kg et 750g
- **dès janvier 2026**



Un livret de 16 recettes pour inspirer tous les segments de la restauration professionnelle

Pour accompagner le lancement du nouveau Fonds Brun lié KNORR® Professional, un livret recettes a été spécialement développé comprenant **16 recettes réparties en quatre univers** : 4 recettes pour la restauration à table, 4 recettes traiteur, 4 recettes pour la restauration scolaire, et 4 recettes pour la restauration senior.

Chaque segment bénéficie de recettes adaptées à ses contraintes et à ses attentes spécifiques, avec des créations signées par des professionnels qui utilisent le Fonds Brun lié KNORR® Professional.

À télécharger gratuitement via ce

lien : www.unileverfoodsolutions.fr/nos-plus-belles-marques/knorr-professional/livret-fondsbrunlie-recette.html

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 à forte valeur ajoutée : KNORR®, HELLMANN'S®, TABASCO®*, AMORA®, MAILLE® et MAÏZENA®.

Pour plus d'informations : www.unileverfoodsolutions.fr

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