



communiqué, janvier 2024

Knorr® Professional lance sa gamme Cuisine du monde, des sauces prêtes à l'emploi inspirées de la cuisine du monde



Stand : N58

Avec sa nouvelle gamme de sauces Cuisine du Monde prêtes à l'emploi, Knorr® Professional propose aux professionnels trois saveurs fortes et différenciantes pour faire voyager leurs créations en un seul geste, pour twister leurs plats avec des saveurs complémentaires venues d'ailleurs. Grâce à leur grande versatilité : ces sauces sont fiables à chaud comme à froid, en marinade, en assaisonnement ou en laquage.

TERIYAKI, la sauce soja sucrée

Avec du saké, de la sauce soja, du mirin et du sucre, la sauce Teriyaki de Knorr® Professional apporte une touche douce et sucrée aux plats. Elle s'adapte à toutes les situations (marinade, émincé, sauté, pizza, lustrage, wok, poké bowl, brochettes) et à tous les terrains (saumon, poulet, bœuf, canard, légumes). Épaisse et nappante, elle est équilibrée en saveur avec la présence de sauce soja, et originale grâce à la note de gingembre.

SUNSHINE CHILI, sauce chili et ail

Le piment rouge et l'ail, c'est ce qui donne à la sauce Sunshine Chili de Knorr® Professional son pouvoir légèrement piquant et sucré. Comme elle offre une très bonne tenue à chaud, elle surprendra les papilles aussi bien en émincé, sauté, wok, lustrage, qu'en marinade ou dipping. De quoi rendre inoubliables ribs, poulet, légumes, mayonnaise, pizza, finger food, crevettes et autres calamars !

SAMBAL MANIS, sauce chili et soja

La sauce Sambal Manis de Knorr® Professional, recette inédite à base de piment rouge et de sauce soja, apporte un goût piquant et sucré aux plats. Sa saveur unique apportera une note particulière aux marinades, émincés, sautés, wok (elle présente une très bonne tenue à chaud), ainsi qu'aux laquages, glaçage, lustrage, dipping, comme à l'assaisonnement de sauces. Une manière simple et efficace de mettre en valeur ribs, poulet, légumes, mayonnaise, pizza, finger food, crevettes, et calamars.



Des bouteilles pratiques et adaptées

Hellmann's® a pensé à tout pour faciliter le travail en cuisine : bouteille ergonomique d'un litre à la forme arrondie et cintrée pour une meilleure tenue en main, bouchon attaché pour un usage à une main, design moderne et identifiable pour être rapidement repérée.

Informations pratiques

- Emballage recyclable
- Bouteille PP 1 litre avec bec verseur
- Conservation : une fois ouvert, il est recommandé de le conserver au réfrigérateur et de l'utiliser jusqu'à la fin de sa durée de vie, ou dans les 3 mois s'il est conservé à température ambiante

Disponibles : dès Janvier 2024

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

Unilever Food Solutions propose des produits innovants à destination des professionnels ainsi que des solutions créés par des chefs pour des chefs, à travers les marques Knorr® Professional, Hellmann's®, Le Boucher Végétarien®, Amora®, Maille® et Maizena®.