



6 RETETE CU KNORR FULGI DE CARTOFI

OBTINE DE FIECARE DATĂ ACELAȘI
#GUSTCOMPLET
ÎNTR-UN MOD RAPID ȘI EFICIENT,
PE TOT PARCURSUL ANULUI



DIN AGRICULTURĂ SUSTENABILĂ



FĂRĂ SUBSTANȚE CHIMICE



ATENT SELECȚIONAȚI

ÎNTR-O LUME ÎN CARE EVOLUȚIA GASTRONOMICĂ CAPĂȚĂ UN RITM ALERT, AVEM NEVOIE SĂ NE REINVENTĂM PREPARATELE.

KNORR VINE ÎN ÎNTÂMPINAREA BUCĂTARILOR PROFESIONIȘTI CU UN PRODUS DIN CARTOFI PROVENIT DIN AGRICULTURĂ SUSTENABILĂ, CARE OFERĂ PREPARATELOR UN #GUSTCOMPLET, PLIN DE SAVOARE, FĂRĂ NICIUN COMPROMIS.

CULTIVĂM CARTOFII ÎNTR-UN SOL BOGAT ÎN SUBSTANȚE NUTRITIVE, ÎI RECOLTĂM CU ATENȚIE DEOSEBITĂ, APOI ÎI SPĂLĂM ȘI ÎI CURĂȚĂM DE COAJĂ, FĂRĂ SĂ FOLOSIM PRODUSE CHIMICE.

ODATĂ SORTAȚI ȘI PREGĂTIȚI DE TĂIERE, ÎI TRANSFORMĂM ÎN PIURE, APOI ÎL DESHIDRATĂM PENTRU A OBTINE FULGII DE CARTOFI, TOATE ACESTE PENTRU CA ÎN BUCĂTĂRIA TA PROCESUL DE GĂTIRE SĂ DEVINĂ MAI RAPID ȘI MAI PROFITABIL.



VERSATIL ȘI NELIPSIT



RAPID ȘI PROFITABIL



#GUSTCOMPLET

KNORR FULGI DE CARTOFI

UN LIANT PERFECT CARE #MERGECUORICE

KNORR FULGI DE CARTOFI ESTE PRODUS
DIN AGRICULTURĂ SUSTENABILĂ DE CALITATE

Fără cartofi parcă lipsește ceva!

Versatil și surprinzător, cartoful este un liant pentru echilibrul perfect în dish-ul tau, inspirând mereu creativitatea bucătarilor și cel mai important, oferind clienților tăi un gust de calitate superioară, o experiență plăcută pe care vor dori să o re trăiască.

În Knorr Fulgi de Cartofi ajung doar cartofi de calitate, din agricultură sustenabilă, procesați cu grijă, fără folosirea produselor chimice de curățat.



KNORR PIURE DE CARTOFI

ACELAȘI #GUSTCOMPLET DE FIECARE DATĂ

KNORR PIURE DE CARTOFI CU LAPTE
IDEAL PENTRU BUCĂTĂRII PROFESIONIȘTI

Obține un piure de cartofi cu același gust perfect, de fiecare dată, fin, cremos, cu un gust bogat. Este secretul unei garnituri savuroase pentru preparatele tale. Knorr Piure de Cartofi cu Lapte te ajută să fii eficient și rapid, dedicând timpul pe care l-ai fi petrecut spălând și curățând cartofii, pentru a crea preparate noi, inovative, de calitate superioară.

Knorr Piure de Cartofi cu Lapte este un produs versatil ce aduce gustul complet al cartofilor de la ferme direct la tine, oferindu-ți garanția calității prin ingrediente de excepție. Crează de fiecare dată piureuri surprinzător de delicioase.



ALUAT DE PIZZA

Se frământă toate ingredientele într-un robot de bucătărie. Se adaugă apa treptat, se amestecă

până când aluatul devine neted și omogen; se lasă la crescut timp de 2-3 ore.

600 ML
APĂ CALDĂ



800 G
FĂINĂ TIP 000

25 G
DROJDIE



150 G
KNORR FULGI DE CARTOFI

150 ML
ULEI DE MĂSLINE



150 G
MIERE



25 G
SARE



#GUSTCOMPLET

CHIFTELE CU LEGUME

10 PORȚII

Se dau pe răzătoare morcovii și dovleceii și se taie ceapa verde. Se toacă mărunț pătrunjelul și mărarul și se amestecă cu restul ingredientelor. Se adaugă Knorr Fulgi de Cartofi în apa care fierbe, se amestecă 2-3 minute, apoi se lasă la

răcit până ajunge la temperatura camerei. Se amestecă piureul de cartofi preparat cu compoziția de legume, se formează chiftele și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

80 G
MORCOVI



300 G
DOVLECEI



20 G
PĂTRUNJEL



50 G
CEAPĂ VERDE



10 G
USTUROI



20 G
MĂRAR



90 G
KNORR FULGI DE CARTOFI

60 G
BRÂNZA DE BURDUF



2 OUĂ



400 ML
APĂ

8 G
SARE



2 G
PIPER



#GUSTCOMPLET

CROCHETE DE CARTOFI CU BRÂNZĂ

10 PORȚII

Se fierb împreună apa, untul, laptele și sarea.
Se adaugă apoi Knorr Fulgi de Cartofi și se
amestecă timp de 2-3 minute.
Se răcește amestecul obținut până ajunge la
temperatura camerei.

Se adaugă în amestec brânză Cheddar rasă și
Knorr Maizena Amidon de porumb. Se
formează sfere, care se trec prin ou bătut și
apoi prin pesmet. Se coc în cuptor la 170 de
grade, până devin aurii.



170 G
KNORR FULGI DE CARTOFI



65 G
KNORR MAIZENA
AMIDON DE PORUMB



#GUSTCOMPLET

ufs.com

Unilever
Food
Solutions

SUPĂ CREMĂ DE LEGUME

10 PORȚII

Se sotează prazul, morcovii și țelina în unt.
Se adaugă Knorr Bulion lichid de legume și apa,
apoi se fierbe timp de 5 minute. Se adaugă
Knorr Fulgi de cartofi și se amestecă.

Se mai gătește încă 3 minute, se azonează cu
sare. Se servește fierbinte cu chives tăiat fin.



100 G
KNORR FULGI DE CARTOFI



#GUSTCOMPLET

ufs.com

Unilever
Food
Solutions

PIURE DE CARTOFI CU IERBURI PROASPETE ȘI BRÂNZĂ

10 PORȚII

Se aduce apa la o temperatură de 75 oC și se adaugă Knorr Piure de cartofi cu lapte, se amestecă pentru omogenizare. Într-o soteuză, se adaugă uleiul, untul, cimbrul, pătrunjelul,

piureul și apoi restul ingredientelor. Se mai ține pe foc încă 3 minute, apoi se pregătește pentru servire.

1 L
APĂ



50 G
UNT



50 G

BRÂNZĂ AFUMATĂ



60 G

IAURT CREMOS



180 G
KNORR PIURE DE CARTOFI
CU LAPTE



5 G

PĂTRUNJEL VERDE TOCAT



40 ML

ULEI DE MĂSLINE



50 G
BRÂNZĂ GRASĂ



3 G

CIMBRU VERDE TOCAT



#GUSTCOMPLET



ufs.com

Unilever
Food
Solutions

PRĂJITURĂ PUFOASĂ CU LAPTE DE COCOS

Se amestecă Knorr Piure de Cartofi cu laptele, apa fierbinte, untul și ouăle. Se adaugă laptele de cocos, făina, zahărul și sarea și se amestecă

bine. Se pune amestecul într-o tigaie și se gătește până când se rumenește pe ambele părți.

100 G
UNT



100 G
FĂINĂ



100 G
ZAHĂR



3 G
SARE



100 G
KNORR PIURE DE CARTOFI
CU LAPTE



2 OUĂ



400 ML
APĂ FIERBINTE



30 G

KNORR LAPTE DE COCOS



170 ML
APĂ



#GUSTCOMPLET



ufs.com

Unilever
Food
Solutions

Echipa Unilever Food Solutions

Județe / Localități	Nume / Funcție	Date de contact
România	Robert Voicu Chef Executive	0722.357.097 robert.voicu@unilever.com
Centru Vest România	Florin Kiss Culinary Advisor	0733.110.537 florin.kiss@unilever.com
România	Dana Dogantekin Chef Executive	0722.430.518 dana.dogantekin@unilever.com
România, Serbia, Moldova	Sorin Iozu Distributive Sales Manager	0722.518.109 sorin.iozu@unilever.com
România	Mihai Șerbănescu Junior Distributive Manager	0733.110.336 mihai.serbanescu@unilever.com
Sud Est România	Alessandro Bassito Area Sales Team Leader	0734.459.653 alessandro.bassitto@unilever.com
România	Chain Account Executive	0726.244.677 / 0722.518.109
București sect 2, 3 și 4	Gabriel Merdescu Sales Representative	0723.606.828 gabriel.merdescu@unilever.com
București sect 5, Călărași	Petronela Vasile Sales Representative	0729.800.957 petronela.vasile@unilever.com
București sect 1 și 6, Ilfov, Argeș, Teleorman, Giurgiu, Vâlcea	Adina Chahine Sales Representative	0723.293.124 adina.chahine@unilever.com
Dâmbovița, Prahova, Buzău	Cristian Jitaru Sales Representative	0724.204.548 cristian.jitaru@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Representative	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița		0723.606.828
Tulcea, Galați, Brăila, Vrancea	Cristian Florin Crăciun Sales Representative	0721.286.354 cristian.craciun@unilever.com
Bacău, Suceava, Vaslui, Botoșani, Iași, Neamț	Dumitru Popa Sales Representative	0739.847.398 dumitru.popa@unilever.com
Centru Vest România	Florin Florea Area Team Leader	0723.330.029 florin.florea@unilever.com
Mehedinți, Gorj, Olt, Dolj		0739.835.623
Brașov, Sibiu, Hunedoara	Dan Papa Sales Representative	0723.605.001 dan.papa@unilever.com
Timiș, Arad, Caraș Severin	Claudia Luca Sales Representative	0720.043.152 claudia.luca@unilever.com
Cluj, Alba, Maramureș	Andreea Sucală Sales Representative	0723.298.278 andreea.sucala@unilever.com
Bistrița Năsăud, Mureș, Harghita, Covasna	Demeter Csaba Sales Representative	0732.714.252 csaba.demeter@unilever.com
Bihor, Sălaj, Satu Mare	Andrei Sereș Sales Representative	0732.714.252 andrei.seres@unilever.com

