



**Tu cum obții un gust echilibrat,  
constant în rețetele tale?**



**Unilever  
Food  
Solutions**



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](http://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions





## Knorr Bulioane Lichide

Te ajută să prepari rețetele rapid, oferindu-ți versatilitatea de care ai nevoie.

Alege Knorr Bulioane Lichide Legume pentru meniuri vegetariene ori de post. Poți folosi Knorr Bulion Lichid Vită sau Knorr Bulion Lichid Pui la prepararea sosurilor.

## Knorr Concentrate

Poți folosi gama Knorr Concentrate pentru realizarea supelor-creme, a supelor și a ciobrelor tradiționale, mai rapid, cu o savoare mai intensă.

Alege Knorr Concentrate pentru paste, preparate la cuptor, ori preparate din orez. Poți folosi Knorr Concentrat de Ciuperci pentru a intensifica savoarea ciupercilor în preparatul tău!



## Knorr Professional Bullion de Vită

Potrivit în prepararea bazei sosului pentru un medalion de vită, muschi de vită la grătar sau un cotlet de berbecuț cu ierburi aromate. Te va ajuta în rapiditatea cu care prepari meniul și ocupă un spațiu mic de stocare. Te poți baza pe faptul că vei obține același gust în fiecare porție.

Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



Știm cu toții cât de importante sunt legumele în bucătărie, mai ales dacă există și varietate, deoarece putem crea combinații și rețete surprinzătoare. Vă dau cel mai comun exemplu: ardeiul. Se găsește în mărimi și în forme diferite (ardei gras, capia, roșu, verde, iute) și sunt nenumărate moduri în care poate fi gătit, fiind unul dintre cele mai sănătoase alimente din lume. De obicei, în rețetele mele optez pentru mixul de legume. Îmi place să combin gusturile, dar și texturile. Tot timpul trebuie să ai de unde alege, fie că vorbim despre legumele proaspete, fie despre cele conservate.

Chef Daniel Andrieș, DaBeef, București

Dacă farfuria este șevaletul, legumele sunt paletarul de arome, iar condimentele sunt sclipirea legumelor. De exemplu, ceapa și morcovul dau dulceață, pătrunjelul, castravetele și broccoli dau prospețimea. Ruccola, andiva și anghinarea dau un gust amarui, plăcut și iubit de ficatul nostru, roșiile, rubarba și sparanghelul dau acel gust acru care scoate în evidență celelalte gusturi. Spanacul și salata dau gustul sărat, iar algele dau gustul umami. Aceste gusturi sunt un paletar plin de arome, iar combinarea lor dezvăluie o poveste care te duce într-o călătorie imaginară. Pe unii îi poartă în copilărie, pe alții în diverse locuri pline de o încărcătură emoțională ce le alină sufletul. În concluzie, hrana nu este numai mâncare, ci o atingere a sufletului și sentimentelor noastre trăite intens.

Chef Marian Manta, Ibis, București

Pentru a da savoare și aromă preparatelor gătite este bine să avem o gamă diversificată de condimente. Spre exemplu, piperul cunoaște o gamă variată, și dacă la finalul unui preparat adăugăm puțin piper roșu acesta intensifică, potențează celelalte arome. În plus ne încântă papilele gustative. Sau dacă preparăm un sos alb, piperul alb va da o aromă deosebită și nu va schimba culoarea felului de mâncare.

Chef Liliana Cosma, Ansamble, București

Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions





Unilever  
Food  
Solutions

DANA DEGRANTER



**Knorr Concentrate**  
ajutorul tău de bază în bucătărie



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

restaurant



Somon file cu orez sălbatic și  
alge wakame

Chef Daniel Andrieș  
DaBeef, București



## Mod de preparare

Porționează somonul file și pune-l în pungi pentru vidat, împreună cu o marinadă constituită din sos de fasole neagră, lemongrass, Knorr Condiment lichid Citrus Fresh, ghimbir și kaffir lemon. Gătește totul la temperatura de 50 °C, timp de 40 de minute.

Într-o oală cu apă clocotită (aproximativ 3 l), adaugă **Knorr Concentrat de pui** și orezul sălbatic. După ce fierbe, strecoară și sotează cu Knorr Sos Salsa.

Călește într-o crăticioară ceapa cu foile de dafin, după care adaugă Knorr Thai Curry roșu.

Reconstituie laptele de cocos. Adaugă Knorr Lapte de cocos pudră în apă la temperatura de 36 °C, amestecă cu un tel pentru omogenizare. Adaugă laptele de cocos pregătit în sosul preparat și adu-l la consistența dorită prin adăugarea de Knorr Amidon de porumb, diluat în puțină apă rece. Fierbe câteva minute la foc mic.

Montează preparatul și decorează-l cu alge wakame și microplante.

## Ingrediente 10 porții

- 3 kg somon file
- 250 ml Knorr Sos Salsa
- 900 g orez sălbatic
- 60 g Knorr Concentrat de pui**
- 500 g ceapă
- 200 g alge wakame
- 300 g ghimbir
- 25 g Knorr Thai Curry Roșu
- 150 g Knorr Lapte de cocos pudră
- 200 g lemongrass
- 50 g kaffir lemon
- 25 ml Knorr Condiment lichid Citrus Fresh
- 200 g sos de fasole neagră și soia
- 50 g Knorr Amidon de porumb
- 120 ml ulei de floarea soarelui
- microplante



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



hotel



## Cheesecake vegan de broccoli

Chef Marian Manta  
Ibis, București



### Mod de preparare

Pune caju-ul la înmuiat peste noapte împreună cu fulgii de ceapă uscată, 500 ml supă legume la temperatura camerei (500 ml apă fiartă cu 10 g **Knorr Concentrat de legume**).

Pune migdalele la înmuiat peste noapte cu 500 g supă de legume la temperatura camerei (500 ml apă fiartă cu 10 g **Knorr Concentrat de legume**).

Porționează broccoli și blanșează în supa rămasă, după ce s-au scurs caju-ul și migdalele.

Blendează migdalele împreună cu măslinile verzi, obținându-se o granulație mare.

Obține spuma de caju din caju înmuiat și blendat bine cu laptele de soia. Dă gust cu sare, Hellmann's Sos Salsa iute și zeamă de lămâie.

Montează pe o farfurie cu cercul: mai întâi nisipul de migdale, peste care spuma de caju. Înlătură apoi cercul, iar peste spuma de caju așează broccoli sotat în ulei de măsline cu usturoi.

Decorează farfuria cu Knorr Reducție de oțet balsamic, sosul constituit din spuma de caju cu supă, iar peste broccoli montează valeriana și rucola, aseasonate cu vinegreta de citrice. Decorează cu flori comestibile și servește cald.

### Ingrediente 10 porții

500 g	caju
400 ml	lapte de soia
150 g	lămâie
10 g	ceapă uscată, fulgi
300 g	migdale
20 ml	Knorr Reducție oțet balsamic
200 g	măslinile verzi fără sămburi
1 kg	broccoli
<b>20 g</b>	<b>Knorr Concentrat de legume</b>
20 g	sare
100 g	rucola
100 g	valeriană
30 ml	Hellmann's Vinaigrette Citrice
100 ml	ulei de măsline
20 g	usturoi
10 ml	Hellmann's Sos Salsa iute
1 buc	flori comestibile



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

catering



Muşchiuleţ de porc cu sos de ciuperci și orez basmati

Chef Liliana Cosma

Ansamble Floreasca Park, Bucureşti



Spală muşchiuleţul de porc și șterge-l cu un prosop de hârtie, unge-l cu ulei de măsline și azonează cu sare și piper. Prăjește-l într-o tigaie pe toate părțile, apoi pune-l într-o tavă tapetată cu hârtie de copt. Pune deasupra bucățele de unt, presărat cu Knorr Frunze de cimbrisor din Polonia. Gătește-l la 180 °C, timp de 13 minute.

Pentru sos, sotează în unt ciupercile feliate, apoi adaugă vinul alb și sosul rămas în tava de la muşchiuleţ. Adaugă **Knorr Concentrat de ciuperci** și lasă câteva minute să fiarbă, apoi dă consistență sosului cu Knorr Amidon de porumb, diluat în puțină apă rece. Azonează cu sare și piper negru măcinat, după gust. Pune orezul în apă rece pentru aproximativ 30 de minute cu sucul de la o jumătate de lămâie. Scurge orezul și pune-l la fiert în 750 ml apă, cu 3 linguri de ulei.

Porționează muşchiuleţul și montează preparatul.

## Ingrediente 10 porții

2 kg	muşchiuleţ de porc
100 ml	ulei de măsline
400 g	unt
10 g	sare
10 g	Knorr Piper negru măcinat din Vietnam
10 g	Knorr Frunze de cimbrisor din Polonia
600 g	ciuperci champignon brune
100 ml	vin alb
50 g	Knorr Amidon de porumb
<b>20 g</b>	<b>Knorr Concentrat de ciuperci</b>
500 g	orez basmati
1/2 buc	lămâie
60 ml	ulei



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



catering



Supă cremă de linte roșie cu chimion

*Chef Liliana Cosma*

Ansamble Floreasca Park, București



Spală bine linteaa în mai multe ape.

Călește ușor într-o oală ceapa, împreună cu usturoiul, apoi adaugă aproximativ 3.5 l de apă caldă.

Adaugă legumele curățate și tăiate și **Knorr Concentrat de legume**, dizolvat în puțină apă caldă.

Fierbe la foc mic timp de 15 minute, apoi adaugă și linteaa. După fierbere, blendează supa până obții o cremă fină, apoi adaugă Knorr Arome Intense Roast Umami, Knorr Piper negru măcinat din Vietnam, Knorr Boia de ardei dulce din Spania, Knorr Chimion din India și sare dacă este necesar.

Servește fierbinte, cu iaurt gras și frunze de mentă proaspătă.

## Ingrediente 10 porții

- 1.5 kg linte roșie
- 250 g morcovi
- 120 g ceapă
- 30 g Knorr Concentrat de legume**
- 10 g Knorr Piper negru măcinat din Vietnam
- 250 g ardei kapia roșu
- 100 g țelină
- 30 g Knorr Boia de ardei dulce din Spania
- 10 g Knorr Chimion din India
- 50 ml ulei de măsline
- 10 g usturoi
- 1 buc ardei roșu iute
- 20 ml Knorr Condiment lichid Roast Umami
- 10 g sare
  - iaurt gras și mentă proaspătă



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



## Knorr Professional Bulion de Vită

Câștigă mai mult timp și savoare  
în bucătăria ta!



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



restaurant



## Coaste de vitel cu cremă de mămăligă

*Chef Daniel Andrieș*  
DaBeef, București



### Mod de preparare

Afumă ușor, cu ceai negru Lipton Classic Yellow Label, coastele de vitel, împreună cu crenguțele de rozmarin și cimbrisor, pentru aromatizare. Pune-le în pungi de vidat și gătește-le sous-vide la temperatura de 73 °C, timp de 4 ore.

Într-o oală, pune la fiert aproximativ 2 l de apă. Adaugă morcovii, țelina, ceapa și usturoiul. Fierbe-le la foc mic timp de aproximativ 1 oră. Adaugă **Knorr Professional Bulion de Vită** și continuă gătitul timp de 30 de minute. Strecoară-le apoi printr-o sită. Adaugă Knorr Amidon de porumb diluat în puțină apă rece, pentru a conferi consistența dorită sosului și mai fierbe-le timp de câteva minute.

Pune laptele la fiert. Adaugă smântâna lichidă, untul și sarea. Adaugă și mălaiul și amestecă ușor. Lasă la fiert mămăliga, iar atunci când este gata blendează până devine cremoasă.

Servește preparatul începând cu crema de mămăligă, apoi coastele și sosul. Decorează cu boabe de piper roz și microplante.

### Ingrediente 10 porții

3.5 kg	coaste de vitel
<b>60 g</b>	<b>Knorr Professional Bulion de Vită</b>
100 g	unt
1 l	smântână lichidă 32%
1 l	lapte
2 plicuri	Lipton Classic Yellow Label
1 kg	mălai
60 g	Knorr Amidon de porumb
300 g	morcovi
300 g	țelină
300 g	ceapă
60 g	usturoi
20 g	rozmarin proaspăt
15 g	cimbrisor proaspăt
10 g	piper roz
	• microplante



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

hotel



Consomme de vită cu galantină de oaie

Chef Marian Manta  
Ibis, București



## Mod de preparare

Condimentează carnea de oaie cu o marinadă compusă din Knorr Condimente pentru carne, Knorr Primerba Ceapă șalotă, Knorr Condiment lichid Citrus fresh, piper și ulei. Lasă la marinat peste noapte, apoi toacă și pune în formă.

Gătește în sous-vide timp de 24 de ore la temperatura de 65 °C. Răcește în formă.

Prepară supa de vită: într-o oală se pun la fiert aproximativ 3 l de apă în care se adaugă **Knorr Professional Bulion de vită**, 150 g morcov, 100 g țelină și 50 g ceapă.

Bate albușurile timp de 30 de secunde, apoi amestecă-le cu carnea de vită care se toacă mărunț, împreună cu 100 g morcovi, 100 g ceapă și sare, rezultând o compoziție cu care se limpezește supa de vită. Fierbe-le împreună la foc foarte mic timp de aproximativ o oră, după care strecoară-le foarte încet, obținându-se astfel consommé-ul.

Rade parmezanul fin și amestecă-l cu pătrunjelul tocat mărunț. Așează-l sub formă de grămăjoare pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Dă-le la cuptor timp de 5 minute, la 180 °C.

Amestecă pasta de hrean cu Knorr Boia de ardei dulce.

Aplică sosul de hrean pe marginea unei farfurii de supă.

Montează în farfurie galantina de oaie porționată la 50 g, deasupra căreia pune parmezanul, iar pe marginea galantinei toarnă consommé-ul fierbinte. Servește imediat.

## Ingrediente 10 porții

- 200 g carne de vită
- 90 g Knorr Professional Bulion de vită**
- 250 g morcovi
- 100 g țelină
- 150 g ceapă
- 3 buc albușuri
- 15 g sare
- 10 g Knorr Boia de ardei dulce din Spania
- 200 g parmezan
- 10 g pătrunjel
- 100 g pastă de hrean
- 650 g carne oaie
- 12 g Knorr Condimente pentru carne
- 2 ml ulei
- 2 g Knorr Piper negru măcinat din Vietnam
- 10 ml Knorr Condiment lichid Citrus fresh
- 10 g Knorr Primerba Ceapă șalotă



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions





# Knorr Bulioane Lichide

secretul preparatelor savuroase



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

restaurant



## Fantezie marină (din crustacee)

*Chef Daniel Andrieș*  
DaBeef, București



### Mod de preparare

Curăță creveții și pune în cuptor carapacea și cozile. Lasă-le la rumenit, apoi călește-le în puțin ulei de măsline.

Adaugă într-o oală aproximativ 2 l de apă caldă, **Knorr Bulion Lichid de Crustacee**, Knorr Primerba Creveți și Knorr Mise en Place Pastă Șofran. Lasă la fiert la foc mic, acoperit, pentru aproximativ 20 de minute, apoi trece totul printr-o sită fină. Adaugă Knorr Amidon de porumb, diluat în puțină apă rece, pentru a conferi sosului consistența dorită și mai lasă pe foc câteva minute.

la fructele de mare și trage-le la tigaie în ulei de măsline și unt, împreună cu usturoiul mărunțit. Asezonează cu sare și piper, apoi flambează cu coniac, pentru o aromă pronunțată.

Spală ridichile, taie-le în felii subțiri cu ajutorul unei mandoline și marinează-le în apă cu gheață și adaos de vinegretă de citrice.

Blanșează fenelul baby și porumbul baby.

Montează preparatul începând cu sosul, apoi fructele de mare, fenelul și porumbul, finalizează cu decorul din creson și felii de ridichie roșie.

### Ingrediente 10 porții

1.5 kg	creveți
1 kg	calamari baby
1 kg	tentacule caracatiță
500 g	midii (carne)
<b>30 g</b>	<b>Knorr Bulion Lichid de Crustacee</b>
40 g	Knorr Primerba Creveți
5 buc	fenel baby
10 buc	porumb baby
20 g	Knorr Amidon de porumb
1 buc	creson
100 ml	ulei de măsline
100 g	unt
50 g	Knorr Mise en Place Pastă Șofran
30 g	usturoi
50 ml	coniac
100 g	ridichie roșie



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



hotel



*Pulpă de berbecuț, cu piure de spanac, polenta și sos demi-glace*

*Chef Marian Manta*  
Ibis, București



## Mod de preparare

Lasă la marinat pulpa de berbecuț peste noapte într-o marinadă compusă din Knorr Condimente pentru carne, Knorr Primerba Ceapă șalotă, **Knorr Professional Bulion Lichid Vită**, Knorr Condiment lichid Roast Umami și ulei de măsline. Gătește-o apoi în sous-vide timp de 24 de ore, la temperatura de 65 °C.

Prepară piureul de spanac: sotează-l în 50 g unt și usturoi și scurge-l.

Prepară sosul béchamel din unt, lapte și făină.

Amestecă spanacul sotat cu sosul béchamel, dă gust cu sare și piper, apoi blendează.

Sosul se realizează din sosul rămas de la carne, 300 ml apă, coniac și Knorr Sos Demi-Glace.

Creează polenta din 400 ml apă, mălai, parmezan și 50 g unt, apoi răcește.

Așează pe un platou mai întâi piureul de spanac, pune peste pulpa de berbecuț porționată și trasă în tigaie. Așează polenta porționată și încălzită pe grill. La final, decorează platoul cu sosul demi-glace și germeți.

## Ingrediente 10 porții

2.5 kg	pulpă de berbecuț
40 g	Knorr Condimente pentru carne
30 g	Knorr Condiment lichid Roast Umami
200 ml	ulei de măsline
30 g	Knorr Primerba Ceapă șalotă
<b>60 g</b>	<b>Knorr Bulion Lichid Vită</b>
500 g	spanac
100 g	unt
30 g	Knorr Sos Demi-Glace
30 g	făină
5 g	usturoi
200 ml	lapte
20 g	sare
1 g	Knorr Piper negru măcinat din Vietnam
250 g	mălai
100 g	parmezan
30 ml	coniac
1 cutie	germeni



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions



## Curcan cu sos de goji și piure de mazăre

*Chef Liliana Cosma*

Ansamble Floreasca Park, Bucuresti



### Mod de preparare

Condimentează pieptul de curcan cu un amestec format din ulei, 10 g sare, 5 g Knorr piper negru măcinat din Vietnam și Knorr Boia de ardei dulce din Spania și dă-l la cuptor într-o tavă acoperită cu folie de aluminiu la 150 °C, timp de aproximativ 40 de minute. Îndepărtează folia de aluminiu și mărește temperatura la cuptor la 170 °C, timp de 15 minute.

Pentru sos, caramelizează puțin zahărul, apoi stinge cu puțină apă caldă, adaugă vinul și **Knorr Bulion Lichid Pui**. Lasă-l la fiert, apoi adaugă goji, zeama de la 2 lămâi și Knorr Amidon de porumb diluat în puțină apă. Adaugă sare după gust și mai lasă la fiert circa 3 minute.

Fierbe mazărea cu puțină sare, apoi scurge-o, adaugă untul, smântâna lichidă și blendează. La final adaugă 1 g Knorr Piper negru măcinat din Vietnam, zeama de la 1 lămâie și mentă verde, pentru un gust proaspăt.

### Ingrediente 10 porții

- 2 kg piept dezosat de curcan
- 50 ml ulei
- 10 g sare
- 10 g Knorr Boia de ardei dulce din Spania
- 6 g Knorr Piper negru măcinat din Vietnam
- 300 g goji
- 100 g zahăr brun
- 100 ml vin alb sec
- 30 ml Knorr Bulion Lichid Pui**
- 20 g Knorr Amidon de porumb
- 3 buc lămâie
- 2 kg mazăre
- 300 ml smântână lichidă
- 100 g unt
- 5 g mentă proaspătă
- 10 g sare





restaurant



Ouă poșate cu sos afumat de trufe și icre roșii

Chef Daniel Andrieș  
DaBeef, București



## Mod de preparare

Gătește ouăle la sous-vide la temperatura de 63 °C, timp de 43 de minute. Scoate-le din coajă, într-un bol.

Pune la fiert aproximativ 1 l de apă, adaugă **Knorr Bulion Lichid Legume** și Knorr Condiment Lichid Burnt Smoke.

Adaugă pasta de trufe, untul și Knorr Amidon de porumb diluat în puțină apă rece. Fierbe câteva minute la foc mic.

Montează într-un bol ouăle, toarnă sosul deasupra și decorează cu cresson, felii subțiri de ridichi și icre roșii.

## Ingrediente 10 porții

- 30 buc ouă
- 200 g pastă de trufe
- 30 ml Knorr Bulion Lichid Legume**
- 200 g unt
- 15 ml Knorr Condiment Lichid Burnt Smoke
- 20 g Knorr Amidon de porumb
- 100 g icre roșii
- 100 g ridichi
- 1 cas cresson



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

hotel



Bouillabaisse

Chef Marian Manta  
Ibis, București



## Mod de preparare

Curăță, spală, filetează și porționează peștii. Curăță, spală și scurge midiile. Spală, curăță și lasă la scurs creveții.

Înăbușă capetele și resturile de la pești și creveți în 50 g de ulei de măsline, ceapa curățată și tăiată peștișori, împreună cu prazul curățat și tăiat rondele, țelina apio tăiată rondele, **Knorr Bulion Lichid de Crustacee**, coaja de portocală și 100 ml de apă. Pasează apoi toată compoziția și strecoar-o printr-o sită fină.

Separat, înăbușă roșiile tăiate cuburi cu pasta de tomate, Knorr Frunze de Cimbrisor din Polonia, Knorr Primerba Creveți, și 50 ml ulei de măsline, după care pasează.

Unește cele două redușii, după care adaugă zeama de portocală și Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh. Adaugă sarea și mai dă în două clocote.

## Ingrediente 10 porții

- 1 Kg doradă
- 1 Kg barbun
- 1,5 Kg păstrăv somonat
- 1 Kg biban de mare
- 50 ml Knorr Condiment Lichid Citrus Fresh
- 20 g Knorr Frunze de Cimbrisor din Polonia
- 100 g Knorr Pastă de tomate
- 1 Kg midii
- 2Kg creveți Jumbo întregi
- 50 g Knorr Primerba Creveți
- 40 ml Knorr Bulion Lichid de Crustacee**
- 200 ml ulei de măsline extravirgin
- 150 g ceapă
- 100 g praz
- 300 g țelină Apio
- 200 g portocale
- 300 g roșii
- 20 g sare
- 50 g unt
- 20 g susan alb
- 1 cutie germeni



Pentru mai multe rețete intră pe [ufs.com](https://www.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	Florentina Matei Chain Account Executive	0726.244.677 florentina.matei@unilever.com
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	Robert Gottlieb Sales Representative	0723.293.124 robert.gottlieb@unilever.com
Dâmbovița, Prahova	Mădălina Necșoiu Sales Representative	0724.204.548 madalina.necsoiu@unilever.com
Dobrogea, Moldova	Marian Munteanu Area Sales Supervisor	0726.262.022 marian.munteanu@unilever.com
Constanța (stațiuni), Mangalia, Ialomița, Buzău	Samir Velula Sales Representative	0726.225.035 samir.velula@unilever.com
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	Gabriel Sultan Sales Representative	0723.554.676 gabriel.sultan@unilever.com
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



Unilever  
Food  
Solutions