



# sPUNE piure în 50 de feluri!



# sPUNE piure în 50 de feluri!

Vă invităm într-o călătorie inedită, așadar pregătiți-vă sorțul, ingredientele, ustensilele și, nu în ultimul rând, piureurile Knorr – mixate cu o mare doză de imaginație.

Cele 50 de rețete propuse vă vor plimba prin cele mai îndepărtate bucătări ale lumii. Vă vor satisface chiar și capriciile pe care nu vi le-ați descoperit. Am poposit, din loc în loc, și ne-am întors cu o diversitate culturală de rețete pentru piureuri.

În căutarea celui mai bun piure, am descoperit că suprema garnitură poate lua multe forme de prezentare. Fiecare ingredient al rețetelor vorbește pe limba lui, dar, în farfurie, se integrează atât de armonios. În compozițiile culese pentru acest catalog, veți avea surpriza să regăsiți toate amprente culturale din universul culinar al lumii.

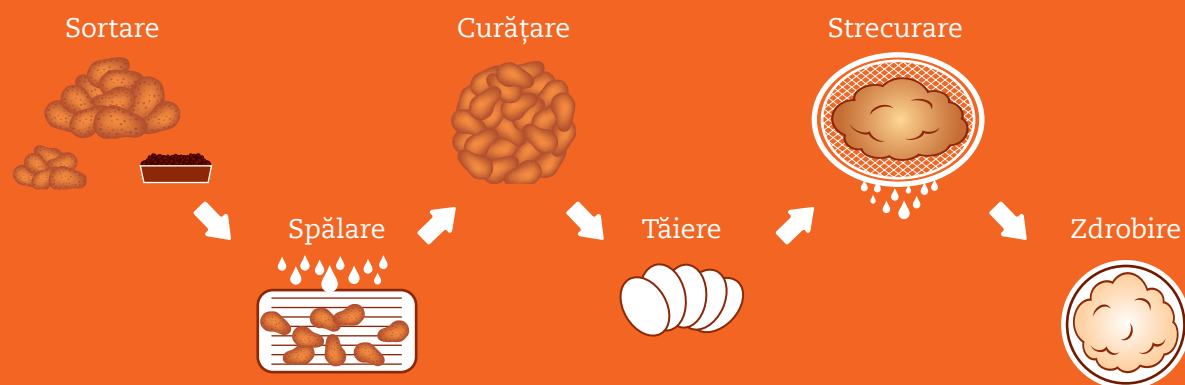
Bucătarii noștri ospitalieri au găzduit cu plăcere: ierburi din romantica Franță, legume din însoarta Italie, mirodenii din fascinanta Indie, dar și neaoșele noastre bucate. Acest schimb de experiență a reușit să transforme banalul piure într-un potpuriu de delicatese. Cu siguranță, vă vor provoca să o luați la pas și să descoperiți care este originea fiecărei rețete.

Urmați, pas cu pas, tot periplul preparării și veți primi numai laude din partea papilelor.

**Sunteți gata să vă depășiți așteptările?  
Să începem, cu poftă și dibăcie, ocolul  
aromelor în 50 de feluri de piure!**



## Noi îți aducem Knorr Piure de cartofi cu lapte și Knorr Piure de cartofi, pentru ca tu să eviți:



Fără coloranți



Fără conservanți



Fără arome artificiale



Fără gluten

## Beneficii importante pentru Operator



### EFICIENȚĂ

Preparatele se pregătesc rapid, în 3-5 minute, fără resturi. Mai puțin efort, personal redus. Consum redus de energie și timp. Poți prepara exact cantitatea de care ai nevoie. Ambalaj cu dimensiuni mici/acceptabile, nu ocupă spațiu în depozit/bucătărie.



### CONSISTENȚĂ

Consistență în a obține cremozitate, textură compactă (fără aglomerări), gust și culoare. Nu există riscul să se acrească.



### STABILITATE

Stabilitate în Bain-Marie până la 3 ore, în prepararea din timp și menținerea în condiții optime până la 48 ore. (Atenție! Trebuie folosită o cantitate mai mică de produs, cu 10 % mai puțin, pentru aceeași cantitate de apă).



### CONTROL

Termen lung de valabilitate - 18 luni, nu ocupă spațiu de depozitare. În general, cartofii sunt depozitați în beciuri dezinfectate, pentru a fi aerisiți uniform, însă ocupă mult spațiu, deoarece nu sunt puși grămadă.



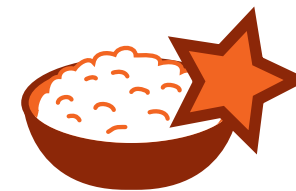
### DIVERSITATE

Un singur produs poate fi folosit de către bucătar într-o varietate largă de rețete, cu diferite arome și variante de servire.



### CALITATE

Recoltele de cartofi folosiți pentru a obține produsul sunt de calitate superioară, cultivate în aer liber și coapte sub soare, culese la maturitate și sunt cele mai gustoase, cel mai potrivit moment fiind acela în care tulpină de deasupra solului este încă verde iar florile sunt deschise.



Garnitură – piure de cartofi / piure de cartofi cu broccoli / cu verdețuri / cu parmesan / cu ceapă verde / cu usturoi copt / cu ardei copt.



Plăcintă cu pui gratinată (fâșii din carne de pui în sos de roșii cu ierburi acoperite cu un străt de piure de cartofi amestecat cu cașcaval și gălbenuș de ou) pregătită la cuptor.



Supă cremă de cartofi – cu praz și bacon / cu sparanghel / cu mazăre / cu morcov. Ingredient pentru supe pasate din legume.



Knorr Piure de cartofi se poate utiliza și la prepararea snițelilor de pui / pește / porc – tranșele de carne se trec prin făină, apoi prin ou bătut și fulgi de cartofi, iar apoi se prăjesc în ulei încins.

## Avantaje generale

- se prepară rapid
- se dizolvă ușor
- stabilitate în Bain-Marie
- raport calitate – preț optim
- spațiu redus de depozitare
- gust constant, identic cu cel al cartofului proaspăt fiert și zdrobit



# Cuprins

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| <b>BOUQUET DE PROVENCE</b>                 | 08 |
| Pesto ierburi provence                     |    |
| <b>POMODORI SECCHI</b>                     | 08 |
| Roșii uscate                               |    |
| <b>FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI</b>           | 09 |
| Selecție ciuperci de pădure                |    |
| <b>FUNGHI PORCINI TRIFOLATI</b>            | 09 |
| Selecție ciuperci hribi                    |    |
| <b>PANCETTA &amp; ROSEMARY</b>             | 10 |
| Pancetta și rozmarin                       |    |
| <b>CRISPY BACON &amp; CEDAR</b>            | 10 |
| Bacon crocant și cașcaval                  |    |
| <b>CHORIZZO &amp; BUFFALA</b>              | 11 |
| Salam italian și brânză de bivoliță        |    |
| <b>SHRIMP &amp; ANISE</b>                  | 11 |
| Creveți și anason                          |    |
| <b>SMOKED SALMONE &amp; ANISE</b>          | 12 |
| Somon afumat                               |    |
| <b>SAFFRON &amp; SMOKED PAPRIKA</b>        | 12 |
| Șofran și paprika afumată                  |    |
| <b>SMOKED GOUDA &amp; SESAME SEEDS</b>     | 13 |
| Gouda afumat și semințe de susan           |    |
| <b>APPLE &amp; NUTMEG</b>                  | 13 |
| Mere și nucșoară                           |    |
| <b>INDIAN SPICE</b>                        | 14 |
| Arome indiene                              |    |
| <b>CEDAR &amp; JALAPENOS</b>               | 14 |
| Cedar și ardei jalapenos                   |    |
| <b>ITALIAN PESTO &amp; PARMESAN</b>        | 15 |
| Brânzeturi italienești                     |    |
| <b>VEGETABLES &amp; FINES HERBES</b>       | 15 |
| Legume și pesto ierburi fine               |    |
| <b>CRANBERRY &amp; CARAMELIZED ONION</b>   | 16 |
| Ceapă caramelizată cu afine                |    |
| <b>GREEK FETA &amp; OREGANO</b>            | 16 |
| Feta grecească și oregano                  |    |
| <b>CRISPY GARLIC &amp; ECHALOTES</b>       | 17 |
| Ceapă șalote și usturoi crocant            |    |
| <b>BROCCOLI &amp; CEDAR</b>                | 17 |
| Broccoli și Cedar                          |    |
| <b>HUMUS &amp; SESAME SEEDS</b>            | 18 |
| Humus cu semințe de susan                  |    |
| <b>PINE NUTS &amp; BOUQUET DE PROVENCE</b> | 18 |
| Muguri de pin și pesto provence            |    |
| <b>SAGE &amp; PROSCIUTTO CRUDO</b>         | 19 |
| Prosciutto crud și salvie                  |    |
| <b>LEMON &amp; ROSEMARY</b>                | 19 |
| Lămâie și rozmarin                         |    |
| <b>ORANGE &amp; CHILI</b>                  | 20 |
| Portocale și fulgi de ardei iute           |    |
| <b>VEGETABLES &amp; OLIVES</b>             | 20 |
| Legume și măsline                          |    |

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| <b>PEAS &amp; DILL</b>                     | 21 |
| Mazăre și mărar                            |    |
| <b>BLUE CHEESE &amp; WALNUT</b>            | 21 |
| Brânză cu mușegai și nucă                  |    |
| <b>WASABI &amp; SALMONE</b>                | 22 |
| Somon și wasabi                            |    |
| <b>TOASTED PECANS &amp; MAPLE SYRUP</b>    | 22 |
| Nuci pecan prăjite și sirop de arțar       |    |
| <b>CURRY BUTTER &amp; SEED MIX</b>         | 23 |
| Mix de semințe cu unt și curry             |    |
| <b>CHESS FLAVOURS</b>                      | 23 |
| Șah de arome                               |    |
| <b>QUATRO FORMAGGI</b>                     | 24 |
| Patru feluri de brânzeturi                 |    |
| <b>LEMON TEA &amp; FINE HERBES</b>         | 24 |
| Ceai de lămâie și ierburi fine             |    |
| <b>TRANSYLVANIAN</b>                       | 25 |
| Ardelenesc                                 |    |
| <b>VALLACHIAN</b>                          | 25 |
| Muntenesc                                  |    |
| <b>MOLDAVIAN</b>                           | 26 |
| Moldovenesc                                |    |
| <b>BAKED BELL PEPPERS</b>                  | 26 |
| Ardei capia copt                           |    |
| <b>SPINACH &amp; GARLIC</b>                | 27 |
| Spanac și usturoi                          |    |
| <b>BABY CARROTS</b>                        | 27 |
| Morcovi                                    |    |
| <b>LIGHT YOGURT &amp; MINT</b>             | 28 |
| Iaurt dietetic                             |    |
| <b>BELLOWS CHEESE &amp; THYME</b>          | 28 |
| Brânză de burduf cu cimbru                 |    |
| <b>SHEEP CHEESE &amp; PARSLEY</b>          | 29 |
| Brânză de oaie și pătrunjel                |    |
| <b>CHAMPIGNON &amp; MOZZARELLA</b>         | 29 |
| Ciuperci și mozzarella                     |    |
| <b>CURRY &amp; BRASEOLA</b>                | 30 |
| Arome indiene cu vită                      |    |
| <b>MASHED WITH SALSA</b>                   | 30 |
| Piure cu salsa                             |    |
| <b>FISH FLAVOR &amp; CAPERS BEENS</b>      | 31 |
| Savoare de pește cu capere                 |    |
| <b>ROOIBOS &amp; CARAMELIZED RED ONION</b> | 31 |
| Infuzie cu rooibos și ceapă caramelizată   |    |
| <b>SWEET CORN &amp; CHILI</b>              | 32 |
| Porumb dulce și chili                      |    |
| <b>CHERRY &amp; INFUSED FRUITS</b>         | 32 |
| Vișine și infuzie de fructe                |    |
| <b>Detalii rețete și produse</b>           | 33 |

# REȚETA DE BAZĂ 1

## Knorr Piure de cartofi

| Fulgi | Apă   | Lapte | Sare | Produs preparat |
|-------|-------|-------|------|-----------------|
| 1 kg  | 4.5 l | 2 l   | 30 g | 7.5 kg          |

### MOD DE PREPARARE

Se pune la fiert apa cu sare. Se ia de pe foc și se adaugă lapte rece.  
Se adaugă Knorr Fulgi de Cartofi și se amestecă până la omogenizare.  
Se lasă pentru a se încorpora 2-3 minute și se mai amestecă înainte de servire. Cantitatea de lapte rece poate fi înlocuită cu apă rece.



# REȚETA DE BAZĂ 2

## Knorr Piure de cartofi cu lapte

| Knorr Piure de cartofi | Apă  | Produs preparat |
|------------------------|------|-----------------|
| 4 kg                   | 22 l | 26 kg           |

### MOD DE PREPARARE

Knorr Piure de Cartofi cu lapte degresat 100 g / Apă 550 ml

Încălziți apa (aprox 80-85°C) și adăugați Knorr Piure de Cartofi cu lapte degresat, amestecând până la omogenizare.  
Lăsați 2-3 minute pentru a se încorpora și amestecați ușor încă o dată.



Rețetele din paginile ce urmează se adaugă la aceste variante de bază 1 sau 2, după preferințe. Se recomandă diminuarea cantității de apă, conform texturii dorite, cu 5-10%. La toate variantele, pentru un gust intens și o savoare desăvârșită, se poate adăuga, după preferințe, în loc de sare, Delikat Legume, care va conferi preparatului final o tentă de prospețime și aroma legumelor din grădină.

Pentru cremozitate, la sfârșitul omogenizării compozițiilor, se poate adăuga un gălbenuș de ou, Rama crème fine 15% pentru gătit, Rama crème fine 31% multiple aplicații, unt sau ulei de măsline.

# BOUQUET DE PROVENCE

Pesto ierburi provence



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Unt 82%
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 5 g Usturoi
  - 10 g Primerba Ierburi de Provence
  - 10 g Busuioc (după gust)
  - Apa
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g de usturoi tocat mărunt și se lasă la călit până simțiți miros de usturoi. Imediat, se adaugă 10 g Primerba Ierburi de Provence și se mai lasă la foc mic câteva secunde. Se adaugă compoziția în apă fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați 10 g de busuioc proaspăt tocat mărunt.



# FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI

Selecție ciuperci de pădure



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Unt 82%
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 100 g Ceapă șalote
  - 100 g Amestec de ciuperci de pădure
  - 100 ml Vin alb sec
  - Apa
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Pătrunjel (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 100 g de ceapă șalote, tocată mărunt, și se lasă la călit până devine sticloasă. Se adaugă 100 g de Amestec de ciuperci de pădure tocate mărunt. Totul se călește 2 minute, după care se adaugă 100 ml de vin alb sec și se lasă la scăzut. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați pătrunjel proaspăt tocat fin.



# POMODORI SECCHI

Roșii uscate

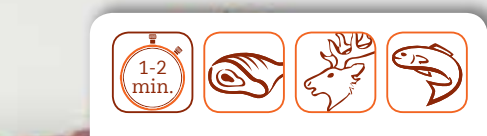


- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Unt 82%
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 5 g Usturoi
  - 10 g Primerba Pesto Rosso
  - 100 g Knorr Pomodori secchi
  - 10 g Busuioc (după gust)
  - Apa
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin. Se adaugă 5 g de usturoi tocat mărunt și se lasă la călit până simțiți miros de usturoi. Se adaugă imediat 10 g de Primerba Pesto Rosso și 100 g Knorr Pomodori secchi, apoi se mai lasă la foc mic câteva secunde. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, alături de Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați 10 g de busuioc proaspăt tocat.



# FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

Selecție ciuperci hribi



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Unt 82%
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 5 g Usturoi
  - 100 g Ciuperci porcini feliate
  - 100 ml Vin alb sec
  - Apa
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Pătrunjel (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g usturoi tocat mărunt și se lasă la foc mic până simțiți miros de usturoi. Se adaugă 100 g Ciuperci porcini feliate tocate mărunt, se călesc preț de 2 minute, după care se adaugă 100 ml de vin alb sec și se lasă la scăzut. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, alături de Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați pătrunjel proaspăt tocat fin.



# PANCETTA & ROSEMARY

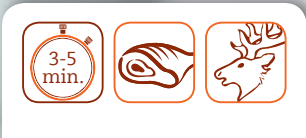
Pancetta și rozmarin



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Pancetta
  - 20 ml Ulei de măsline
  - 5 g Usturoi
  - 50 g Margarină Summer County
  - Frunze de rozmarin
  - Apă
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Parmezan (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se rumenesc 100 g de pancetta tăiată julien în 20 ml ulei măsline, până când devine crocantă, apoi se adaugă 5 g de usturoi tocat mărunt și frunze de rozmarin. Se omogenizează cu 50 g de margarină Summer County. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și rețeta de bază 1 sau 2. Pentru o savoare desăvârșită, completați compoziția cu parmezan ras deasupra și gratinați, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# CHORIZZO & BUFFALA

Salam italian și brânză de bivoliță



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Salam chorizzo
  - 50 ml Ulei de măsline
  - 50 g Margarină Summer County
  - 10 g Primerba Pesto Rosso
  - Apă
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Mozzarella di Buffala (bivoliță)
  - Busuioc proaspăt
  - Paprika afumată (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se rumenesc 100 g de cuburi mici de salam chorizzo în 50 ml ulei de măsline și 50 g de margarină Summer County. Se adaugă 10 g de Primerba Pesto Rosso, lăsând compoziția la foc doar câteva secunde. Compoziția se adaugă în apa fierbinte, împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și rețeta de bază 1 sau 2. Preparatul se finalizează adăugând mici cuburi de Mozzarella di Buffala (bivoliță) și busuioc proaspăt tocat fin, pentru prospețime. Compoziția se gratinează la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.

Se poate orna cu paprika afumată.



# CRISPY BACON & CEDAR

Bacon crocant și cașcaval



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Bacon
  - 20 ml Ulei de măsline
  - 1 buc. Ceapă șalote
  - 1 g Cimbru uscat / 2 g cimbrisor proaspăt
  - 10 g Knorr Concentrat de costiță afumată
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Cașcaval Cedar (felii sau ras)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se prăjesc 100 g de bacon tăiat fâșii subțiri. Stropind compoziția cu 20 ml de ulei de măsline, grăsimea eliminată va fi suficientă. După ce a devenit crocant și a căpătat o culoare aurie, se adaugă ceapa șalote tăiată fin și se gătește până ce devine sticloasă. Compoziția se adaugă în apă fierbinte, împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și 1 g de cimbru uscat (sau 2 g de cimbrisor proaspăt) și rețeta de bază 1 sau 2. Se montează în varianta de servire, apoi se așază cașcaval Cedar, felii sau ras, deasupra. Se gratinează înainte de servire, la o temperatură de 220°C, timp de 2-3 minute.

Pentru un plus de savoare, adăugați 10 g de Knorr Concetrat de costiță afumată în apă clocotită.



# SHRIMP & ANISE

Creveți și anason



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 10 g Knorr Fond de Pește
  - 100 g Creveți Baby
  - 100 g Margarină Summer County
  - 100 g Praz
  - 10 ml Lichior de anason
  - Apă
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Mărar (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Apa se pune la fiert până dă în clocot, împreună cu 10 g de Knorr Fond de Pește, după care se adaugă 100 g de creveți baby și se lasă la fiert. Se topestc 100 g de margarină Summer County, se adaugă 100 g de praz tăiat fin și se toarnă 10 ml de lichior de anason, apoi se flambează. Se îndepărtează vasul de pe foc și se adaugă Rama crème fine 31% multiple aplicații, rețeta de bază 1 sau 2 și compoziția de praz cu aromă de anason.

Adăugați mărar tocat fin pentru prospețime.



# SMOKED SALMONE & ANISE

Somon afumat

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Margarină Summer County
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 100 g Ceapă
- 100 g Somon fumé
- 10 ml Lichior de anason
- Apă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Ceapă verde / Mix de verdețuri
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topestc 50 g de margarină Summer County în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, apoi se călesc 100 g de ceapă albă până ce devine sticloasă. Se adaugă 100 g de somon fume mărunțit, se amestecă și se flambează cu 10 ml de lichior de anason. Se transferă compoziția în apă clocotită împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și rețeta de bază 1 sau 2. Pentru un plus de savoare, adăugați ceapă verde și mix de verdețuri proaspete tocate fin.



# SMOKED GOUDA & SESAME SEEDS

Gouda afumat și semințe de susan

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 3 buc. Gălbenuș de ou
- 100 g Margarină Summer County
- 100 g Cașcaval afumat Gouda
- Semințe de susan
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2. Compoziția se omogenizează cu Rama crème fine 31% multiple aplicații, 3 gălbenușuri de ou și 100 g de margarină Summer County, la care se adaugă 100 g de cașcaval afumat Gouda ras și semințe de susan. Se montează compoziția pentru servire și se gratinează la cuptor, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# SAFFRON & SMOKED PAPRIKA

Șofran și paprika afumată

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 0,5 g Șofran
- 1 buc. Gălbenuș de ou
- Lapte
- Margarină Summer County
- Paprika afumată (după gust)
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se încălzește laptele până în punctul de fierbere, se adaugă 0,5 g de șofran și se urmează pașii din rețeta de bază 1 sau 2, adăugând margarină Summer County și un gălbenuș de ou, pentru a conferi cremozitate și textură. Pentru o servire elegantă, folosiți paprika afumată.



# APPLE & NUTMEG

Mere și nucșoară

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 100 g Mere
- 50 g Zahăr brun
- 100 g Margarină Summer County
- 1 g Nucșoară proaspătă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Scorțișoară pudră
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se caramelizează 100 g de cuburi de mere în 50 g de zahăr brun, se adaugă 100 g de margarină Summer County și se presară 1 g de nucșoară rasă fin. Compoziția se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații, apoi se montează cu scorțișoară pudră deasupra.



# INDIAN SPICE

## Arome indiene

- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Margarină Summer County
  - 3 buc Gălbenuș de ou
  - 1 g Praf turmeric
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Chimen măcinat
  - Semințe de coriandru
  - Boabe de muștar marinate
  - Coriandru (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se pregătește una din cele două rețete de bază, completând cu Rama crème fine 31% multiple aplicații, 100 g margarină Summer County și 3 gălbenușuri de ou, pentru cremozitate. Vom accentua intensitatea aromelor indiene adăugând 1 g de praf turmeric, chimen măcinat, semințe de coriandru și boabe de muștar marinate.

Pentru mai multă prospețime, adăugați coriandru proaspăt tocat.



# ITALIAN PESTO & PARMESAN

## Brânzeturi italienești

- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Unt 82%
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 5 g Usturoi
  - 10 g Primerba Pesto Rosso
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Brânză Romano
  - Parmezan
  - Busuioc (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin și se călesc 5 g de usturoi tocat fin până simțiți miros de usturoi. Imediat, se adaugă 10 g de Primerba Pesto Rosso, apoi se mai țin la foc câteva secunde. Compoziția se toarnă în apă fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit, apoi se respectă pașii din rețeta de bază 1 sau 2. Se omogenizează textura cu brânză Romano rasă și se gratinează la cuptor, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute, după care se presară parmezan ras. Textura poate fi îmbogățită cu busuioc proaspăt tocat.



# CEDAR & JALAPENOS

## Cedar și ardei jalapenos

- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Unt 82%
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 100 g Praz
  - 50 g Ardei Jalapeno
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Cașcaval Cedar
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin, se adaugă 100 g de praz tocat fin și 50 g de ardei Jalapeno curățat de semințe și mărunțit cubulețe. Se adaugă compoziția în apă fierbinte, împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit, apoi se continuă cu rețeta de bază 1 sau 2.

Se montează în forma de servire preferată, se presară cașcaval Cedar ras și se gratinează la cuptor, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# VEGETABLES & FINE HERBES

## Legume și pesto ierburi fine

- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 20 g Ceapă albă
  - 20 g Morcovi
  - 10 g Țelină
  - 20 g Ardei gras colorat
  - 20 g Dovlecei
  - 20 g Ciuperci
  - 50 g Unt 82%
  - 10 g Primerba Ierburi Fine
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Pătrunjel / mărar (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

În 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se călesc: 20 g de ceapă albă, 20 g de morcovi, 10 g de țelină, 20 g de ardei gras colorat, 20 g de dovlecei, 20 g de ciuperci, toate tăiate în cubulețe. Întreaga compoziție se leagă cu 50 g de unt 82% și se adaugă 10 g de Primerba Ierburi Fine. Se transferă compoziția în apă clocotită, împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit, apoi se prepară rețeta de bază 1 sau 2. Pentru prospețime, se adaugă pătrunjel și mărar proaspăt tocat.



# CRANBERRY & CARAMELIZED ONION

Ceapă caramelizată cu afine

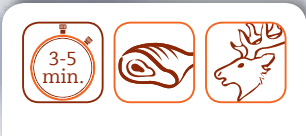


**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 100 g Ceapă roșie
- 50 ml Ulei de măsline
- 20 g Zahăr brun
- 10 ml Coniac
- 50 ml Vin roșu
- 10 g Dulceață de afine
- 5 ml Oțet balsamic
- 50 g Unt 82%
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se călesc 100 g de ceapă roșie tăiată mărunt în 50 ml de ulei de măsline și 20 g de zahăr brun, până când amestecul obținut devine omogen. Se flambează cu 10 ml de coniac, se stinge cu 50 ml de vin roșu și se lasă la scăzut, după care adăugăm 10 g de dulceață de afine, amestecăm câteva secunde și înlăturăm tigaia de pe foc. Adăugăm 5 ml de oțet balsamic și 50 g de unt 82% pentru echilibrarea aromei dulce-acrișoară. Compoziția obținută, împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit, se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2.



# CRISPY GARLIC & ECHALOTES

Ceapă șalote și usturoi crocant

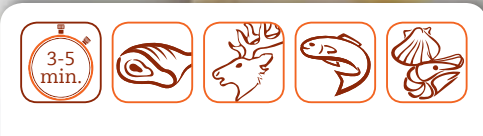


**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Unt 82%
- 50 ml Ulei de măsline
- 100 g Ceapă șalote
- 15 g Usturoi
- 20 g Parmezan
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline. Se călesc 100 g de ceapă șalote până când aceasta devine sticloasă, se adaugă 5 g de usturoi mărunțit și se mai gătește câteva secunde până simțim miros de usturoi. Se adaugă compoziția împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2. După ce se pregătește pentru servire, se așază 10 g de felii de usturoi deasupra și 20 g de parmezan ras, apoi se gratinează în cuptor, preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute, până când feliile de usturoi devin ușor maronii.



# GREEK FETA & OREGANO

Feta grecească și oregano

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Unt 82%
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 100 g Ceapă roșie
- 10 g Primerba Ierburi Fine
- Apă
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Brânză feta
- Oregano
- Busuioc
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 50 g de unt 82% în 50 ml ulei de măsline extra virgin, se călesc 100 g de ceapă roșie tocată mărunt până când devine sticloasă. Adăugăm 10 g de Primerba Ierburi Fine, gătind timp de câteva secunde. Compoziția se adaugă în apă fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2. Pentru un gust intens, la sfârșitul procedurii, se adaugă cuburi de brânză feta, oregano uscat și busuioc proaspăt. Produsul se gratinează la cuptor preîncălzit, la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# BROCCOLI & CEDAR

Broccoli și Cedar



**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 200 g Broccoli
- 100 g Margarină Summer County
- Apă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Cașcaval Cedar
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se adaugă 200 g de broccoli în apă fierbinte și se fierb timp de 5 minute. După scurgere, apa se va folosi în rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și broccoli-ul fiert tocat mărunt.

Pentru o compoziție mai catifelată, adăugați 100 g de margarină Summer County. Se montează în forma aleasă pentru servire, se presară deasupra cașcaval Cedar și se gratinează în cuptorul preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# HUMUS & SESAME SEEDS

Humus cu semințe de susan

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Unt 82%
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 20 g Semințe de susan
- 100 g Cremă de humus
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin și se prăjesc 20 g de semințe de susan, până când acestea devin maronii. Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2, completând rețeta cu Rama crème fine 31% multiple aplicații. Omogenizăm compoziția cu 100 g de cremă de humus și adăugăm baza de semințe de susan.



# SAGE & PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crud și salvie

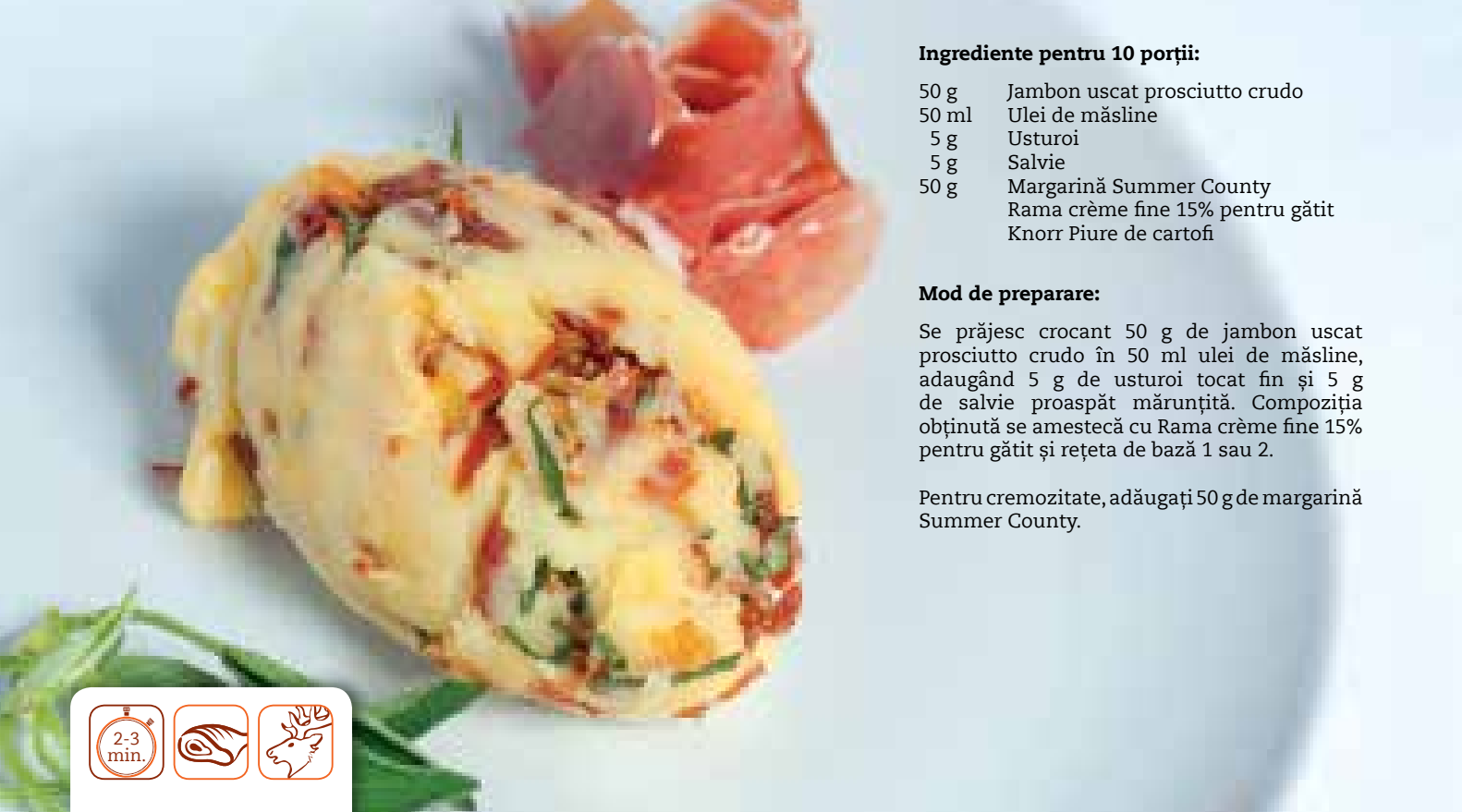
**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Jambon uscat prosciutto crudo
- 50 ml Ulei de măsline
- 5 g Usturoi
- 5 g Salvie
- 50 g Margarină Summer County
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se prăjesc crocant 50 g de jambon uscat prosciutto crudo în 50 ml ulei de măsline, adăugând 5 g de usturoi tocat fin și 5 g de salvie proaspăt mărunțită. Compoziția obținută se amestecă cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru cremozitate, adăugați 50 g de margarină Summer County.



# PINE NUTS & BOUQUET DE PROVENCE

Muguri de pin și pesto provence

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Unt 82%
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 20 g Muguri de pin
- 5 g Usturoi
- 10 g Primerba Ierburi de Provence
- 10 g Busuioc (după gust)
- Apă
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topește 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 20 g de muguri de pin și 5 g de usturoi tocat mărunț și se lasă la călit până simțiți miros de usturoi. Se adaugă imediat 10 g de Primerba Ierburi de Provence și se mai lasă la foc mic câteva secunde. Se adaugă compoziția în apă fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.

Pentru prospețime și culoare, adăugați 10 g de busuioc proaspăt tocat mărunț.



# LEMON & ROSEMARY

Lămâie și rozmarin

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 2 pl. Ceai Lipton Lămâie
- 2 buc. Lămâi verzi
- 100 g Margarină Summer County
- Apă
- Rozmarin
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se folosește rețeta de bază 1 sau 2, adăugând în apă fierbinte, pentru infuzie, 2 plicuri Ceai Lipton Lămâie, sucul stors de la 2 lămâi verzi, alături de coaja rasă și rozmarin proaspăt mărunțit.

Pentru o aromă echilibrată, folosiți Rama crème fine 31% multiple aplicații și 100 g de margarină Summer County.



# ORANGE & CHILI

## Portocale și fulgi de ardei iute

Ingrediente pentru 10 porții:

- 1 buc. Portocală
- 3 g Semințe de fenicul
- 100 g Margarină Summer County
- Apă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Fulgi de chili
- Ulei de măsline
- Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se poate utiliza rețeta de bază 1 sau 2, adăugând în apa fierbinte sucul și coaja rasă de la o portocală și 3 g de semințe de fenicul. Pentru echilibru în arome, folosiți Rama crème fine 31% multiple aplicații și 100 g de margarină Summer County.

Se montează în forma de servire și se presară deasupra fulgi de chili, apoi se stropește cu puțin ulei de măsline.



# PEAS & DILL

## Mazăre și mărar

Ingrediente pentru 10 porții:

- 200 g Mazăre
- 1 leg. Mărar
- Apă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Margarină Summer County
- Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

În apa fierbinte, se adaugă 200 g de mazăre și se fierb 5 minute. După scurgere, apa se va folosi în rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații.

Pentru catifelarea compoziției, adăugați 100 g margarină Summer County. Se adaugă mazărea fiartă și mărar tocat fin.



# VEGETABLES & OLIVES

## Legume și măsline

Ingrediente pentru 10 porții:

- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 20 g Ceapă albă
- 20 g Morcovi
- 10 g Țelină
- 20 g Ardei gras
- 20 g Dovlecei
- 20 g Ciuperci
- 50 g Unt 82%
- 100 g Măsline fără sămburi
- Apă
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Pătrunjel
- Mărar
- Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se călesc în 50 ml de ulei de măsline extra virgin: 20 g ceapă albă, 20 g de morcovi, 10 g de țelină, 20 g de ardei gras colorat, 20 g de dovlecei, 20 g de ciuperci tăiate în cubulețe. Toată compoziția se leagă cu 50 g de unt 82% și se adaugă 100 g de măsline fără sămburi tocate mărunt. Se transferă compoziția în apă clocotită împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit, apoi se prepară rețeta de bază 1 sau 2. Pentru prospețime, se adaugă pătrunjel și mărar proaspăt tocat.



# BLUE CHEESE & WALNUT

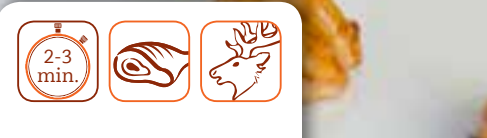
## Brânză cu mușcăi și nucă

Ingrediente pentru 10 porții:

- 100 g Nucă
- 50 g Brânză cu mușcăi
- 100 g Struguri
- 100 g Unt 82%
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

Mod de preparare:

Se curăță și se prăjesc 100 g de nucă în cuptorul încins, după care se mărunțesc. Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2. Pentru un plus de rafinament, folosiți Rama crème fine 31% multiple aplicații și 100 g de unt 82%. Se adaugă nucile prăjite, 50 g de brânză cu mușcăi și 100 g de struguri tăiați în sferturi mici.



# WASABI & SALMONE

## Somon și wasabi

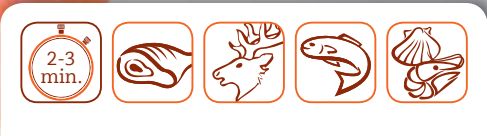


- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g Margarină Summer County
  - 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 100 g Ceapă albă
  - 100 g Somon
  - 10 ml Lichior de anason
  - 1 g Pudră de wasabi (după gust)
  - Apă
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Ceapă verde (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topește 50 g de margarină Summer County în 50 ml de ulei de măsline extra virgin apoi se călesc 100 g de ceapă albă până ce devine sticloasă. Se adaugă 100 g de somon mărunțit, se amestecă și se flambează cu 10 ml de lichior de anason. Se toarnă compoziția în apa clocotită împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și rețeta de bază 1 sau 2.

Compoziția finală se poate aroma cu ceapă verde și 1 g de pudră de wasabi.



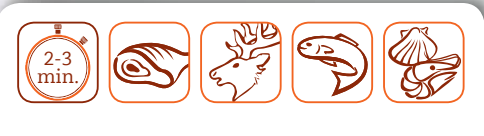
# CURRY BUTTER & SEED MIX

## Mix de semințe cu unt și curry

- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Unt 82%
  - 1 g Curry pudră
  - Semințe de susan maronii
  - Semințe de dovleac
  - Semințe de floarea soarelui
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topește 100 g de unt 82% și se prăjesc semințe de susan maronii, semințe de dovleac și semințe de floarea soarelui. Se adaugă 1 g de curry pudră și se omogenizează cu bază de unt cu semințe. Se adaugă compoziția în apă fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.



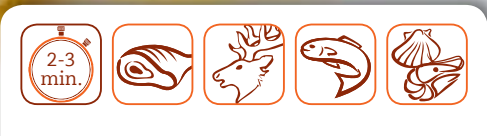
# TOASTED PECANS & MAPLE SYRUP

## Nuci pecan prăjite și sirop de arțar

- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Margarină Summer County
  - 50 ml Sirop de arțar
  - Nuci pecan
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se prăjesc nucile pecan, se amestecă cu 100 g de margarină Summer County topită și se echilibrează cu 50 ml de sirop de arțar. Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2, completând cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și compoziția de nuci pecan. Se servește ca atare.



# CHESS FLAVORS

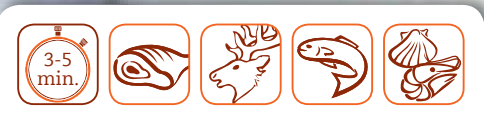
## Șah de arome



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
  - 20 g Ceapă albă
  - 20 g Morcovi
  - 10 g Țelină
  - 20 g Ardei gras
  - 20 g Dovlecei
  - 20 g Ciuperci
  - 50 g Unt 82%
  - 10 g Primerba Pesto Rosso
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Semințe de susan, mac, dovleac, floarea soarelui, nuci
  - Pătrunjel / mărar (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

În 50 ml de ulei de măsline extra virgin se călesc: 20 g de ceapă albă, 20 g de morcovi, 10 g de țelină, 20 g de ardei gras colorat, 20 g de dovlecei, 20 g de ciuperci. Toate ingredientele vor fi tăiate în cubulețe. Se leagă cu 50 g de unt 82% și se adaugă 10 g de Primerba Pesto Rosso. Se transferă compoziția în apa clocotită, împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit, și se prepară rețeta de bază 1 sau 2. Pentru prospețime, se adaugă pătrunjel și mărar proaspăt tocat. Se aranjează în forma de servire și se aplică straturi de semințe: susan, mac, dovleac, floarea soarelui, nuci. Se gratinează în cuptor preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute, până când semințele devin crocante.



# QUATRO FORMAGGI

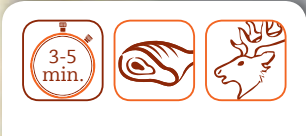
Patru feluri de brânzeturi



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 100 g Margarină Summer County
  - 50 g Brânză tartinabilă
  - 50 g Mozzarella rasă
  - 20 g Brânză gorgonzola
  - 20 g Parmezan
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se pregătește rețeta de bază 1 sau 2, omogenizând compoziția cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și 100 g margarină Summer County. În mijlocul texturii, se aplică cu poshul 50 g de brânză tartinabilă, iar deasupra se presară 50 g de mozzarella rasă, 20 g de cubulețe de brânză gorgonzola, iar la final, se presară 20 g de parmezan ras fin. Se gratinează la cuptor preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# TRANSYLVANIAN

Ardelenesc



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 200 g Fleică de porc
  - 100 g Ceapă albă
  - 5 g Usturoi
  - Pătrunjel (opțional)
  - Mărar (opțional)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tocesc 200 g de fleică de porc tăiată mărunt până devin jumări. Se separă grăsimea și se folosesc doar 100 ml pentru a căli 100 g de ceapă albă și 5 g de usturoi tocat mărunt. Compoziția se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu bucățelele de jumări.

Pentru prospețime și un gust tradițional desăvârșit, adăugați verdețuri tocate (pătrunjel și mărar).



# LEMON TEA & FINE HERBES

Ceai de lămâie și ierburi fine



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 2 buc. Lămâi
  - 1 buc. Lime
  - Apă
  - Ceai de lămâie Lipton
  - Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Margarină Summer County
  - Primerba Ierburi Fine (după gust)
  - Mix pătrunjel, mărar, mentă (după gust)
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se încălzește apa până în punctul de fierbere și se face o infuzie de ceai de lămâie Lipton, împreună cu zeama și coaja rasă de la 2 lămâi și 1 lime. Se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații. Compoziția este omogenizată cu margarină Summer County.

Pentru prospețime, adăugați în compoziție Primerba Ierburi Fine și un mix de pătrunjel, mărar și mentă tocate mărunt.



# VALLACHIAN

Muntenesc



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 200 g Fleică de porc
  - 100 g Ceapă albă
  - 5 g Usturoi
  - Brânză de burduf
  - Mărar
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tocesc 200 g de fleică de porc tăiată mărunt până devin jumări. Se separă grăsimea și se folosesc doar 100 ml pentru a căli 100 g de ceapă albă și 5 g de usturoi tocat mărunt. Compoziția se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu bucățelele de jumări.

Pentru un gust tradițional desăvârșit, adăugați în compoziție cubulețe de brânză de burduf și mărar proaspăt tocat.



# MOLDAVIAN

## Moldovenesc



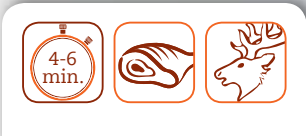
**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 100 g Ceapă albă
- 5 g Usturoi
- 50 ml Ulei de floarea soarelui
- 100 g Pastramă de oaie
- 50 g Telemea de vacă
- 50 g Brânză de burduf
- Mărar/ pătrunjel (după gust)
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se călesc 100 g de ceapă albă și 5 g de usturoi tăiat mărunt în 50 ml de ulei de floarea soarelui. Când aceasta devine sticloasă, se adaugă 100 g de pastramă de oaie tăiată fâșii. Se gătește până carnea devine fragedă și se adaugă la rețeta de bază 1 sau 2, împreună cu 50 g de telemea de vacă și 50 g de brânză de burduf.

Pentru a conferi compoziției o aromă tradițională, puteți adăuga mărar și pătrunjel.



# SPINACH & GARLIC

## Spanac și usturoi

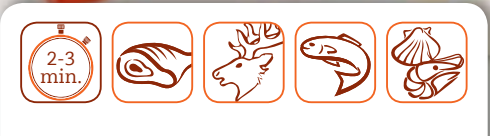


**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 5 g Usturoi
- 200 g Spanac congelat
- 50 g Margarină Summer County
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se încălesc 50 de ml ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g de usturoi mărunțit și 200 g de spanac congelat. După gătire, compoziția se omogenizează cu 50 g de margarină Summer County, se transferă în rețeta de bază 1 sau 2, amestecând ușor cu o spatulă. Pentru cremozitate, folosiți Rama crème fine 31% multiple aplicații.



# BAKED BELL PEPPERS

## Ardei capia copt

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 50 g Unt 82%
- 50 ml Ulei de măsline extra virgin
- 5 g Usturoi
- Ardei capia
- Sare
- Apă
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Ardeii capia se gătesc pe grătar cu jar, se dau cu sare și se pun într-un vas acoperit pentru câteva minute. Se curăță de coajă și de semințe, iar apoi se toacă în fâșii subțiri. Se topec 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, apoi se adaugă 5 g de usturoi tăiat mărunt. Se gătește până simțiți primul miros de usturoi, adăugând fâșiile de ardei copt. Compoziția se transferă în apă fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și rețeta de bază 1 sau 2.



# BABY CARROTS

## Morcovi



**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 200 g Morcovi baby
- Apă
- Sare
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Pătrunjel (după gust)
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se pune apa cu sare la fiert până în punctul de fierbere și se adaugă 200 g de morcovi baby. După scurgere, se prepară rețeta de bază 1 sau 2, folosind apa în care s-au fiert morcovii. Morcovii se taie în rondele mici și se omogenizează în compoziție împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații.

Adăugați pătrunjel verde tocat mărunt pentru culoare și prospețime.



# LIGHT YOGURT & MINT

laurt dietetic



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 1 leg.    Mentă proaspătă
  - 1 g        Praf curry
  - Iaurt
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se prepară rețeta de bază 1 sau 2, înlocuind laptele sau smântâna cu iaurt. Pentru prospețime, adăugați mentă proaspătă, iar pentru culoare și gust, omogenizați 1 g de praf curry în compoziție.



# SHEEP CHEESE & PARSLEY

Brânză de oaie și pătrunjel



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Margarină Summer County
  - Brânză de oaie
  - 1 legătură pătrunjel
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se prepară rețeta de bază 1 sau 2 cu Rama crème fine 31% multiple aplicații, se omogenizează compoziția cu margarină Summer County, se adaugă cubulețe de brânză de oaie și pătrunjel proaspăt. Se servește ca atare.



# BELLOWS CHEESE & THYME

Brânză de burduf cu cimbru



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
  - Margarina Summer County
  - Cubulețe de brânză de burduf
  - Cimbru uscat / cimbrisor proaspăt
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se prepară rețeta de bază 1 sau 2 cu Rama crème fine 31% multiple aplicații, se omogenizează compoziția cu margarină Summer County, se adaugă cubulețe de brânză de burduf și cimbru uscat sau cimbrisor proaspăt. Se servește ca atare.



# CHAMPIGNON & MOZZARELLA

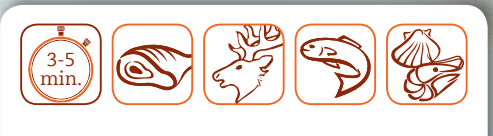
Ciuperci și mozzarella



- Ingrediente pentru 10 porții:**
- 50 g    Unt 82%
  - 50 ml    Ulei de măsline extra virgin
  - 5 g        Usturoi
  - 200 g    Ciuperci champignon
  - Apă
  - Rama crème fine 15% pentru gătit
  - Mozzarella
  - Margarină Summer County
  - Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se tolesc 50 g de unt 82% în 50 ml de ulei de măsline extra virgin, se adaugă 5 g de usturoi și 200 g ciuperci champignon tăiate în felii subțiri. După călire, compoziția preparată se transferă în apa fierbinte împreună cu Rama crème fine 15% pentru gătit și se pregătește rețeta de bază 1 sau 2. Pentru omogenizarea texturii, folosiți margarină Summer County. Se montează compoziția în forma de servire, se presară mozzarella rasă și se gratinează la cuptor preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# CURRY & BRASEOLA

Arome indiene cu vită

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 100 g Unt 82%
- 50 g Braseola
- 10 g Knorr Primerba Curry
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Coriandru (după gust)
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 100 g de unt 82% și se adaugă 50 g de fâșii subțiri de braseola, se lasă câteva secunde la foc și se adaugă 10 g Knorr Primerba Curry. După omogenizare, se completează cu compoziția gătită pentru rețeta de bază 1 sau 2, pregătită cu Rama crème fine 15% pentru gătit.

Pentru prospețime, adăugați coriandru proaspăt.



# FISH FLAVOUR & CAPERS BEENS

Savoare de pește cu capere

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 40 g Knorr Fond de Pește
- 50 g Boabe de capere
- 100 g Margarină Summer County
- Apă
- Coajă rasă de lămâie
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se pune la fiert cantitatea de apă folosită pentru rețeta de bază 1 sau 2, se adaugă 40 g de Knorr Fond de Pește și coaja rasă de la o lămâie, împreună cu 50 g de boabe de capere.

Pentru a conferi rafinament texturii, folosiți Rama crème fine 31% multiple aplicații în compoziție și omogenizați, la final, cu 100 g de margarină Summer County.



# MASHED WITH SALSA

Piure cu salsa

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 100 g Unt 82%
- 50 g Ardei gras
- 100 g Sos Knorr Salsa
- Rama crème fine 15% pentru gătit
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 100 g de unt 82% și se adaugă 50 g de cubulețe de ardei gras colorat, se lasă câteva secunde și se adaugă 100 g de sos Knorr Salsa. După omogenizare, se completează cu compoziția gătită la rețeta de bază 1 sau 2, pregătită cu Rama crème fine 15% pentru gătit. Se servește ca atare.



# ROOIBOS & CARAMELIZED RED ONION

Infuzie cu rooibos și ceapă caramelizată

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 200 g Ceapă roșie
- 50 ml Ulei de măsline
- 20 g Zahăr brun
- 10 ml Coniac
- 50 ml Vin roșu
- 10 ml Oțet balsamic
- Apă
- 2 pl. Ceai Lipton Rooibos
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se călesc 200 g de ceapă roșie tăiată mărunt în 50 ml de ulei de măsline și 20 g de zahăr brun, până se omogenizează. Se flambează cu 10 ml de coniac, se stinge cu 50 ml de vin roșu și se lasă la scăzut, după care adăugăm 10 ml de oțet balsamic, amestecând compoziția câteva secunde, apoi înlăturăm tigaia de pe foc. Între timp, se pune la fiert cantitatea de apă folosită la rețeta de bază 1 sau 2 și se face o infuzie cu 2 plicuri de ceai Lipton Rooibos, apoi se prepară rețeta de bază.

Pentru a conferi rafinament texturii, folosiți Rama crème fine 31% multiple aplicații în compoziție și omogenizați la final cu 100 g de margarină Summer County.



# SWEET CORN & CHILI

Porumb dulce și chili



**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 150 g Porumb dulce
- 100 g Margarină Summer County
- Apă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Cașcaval Cedar
- Fulgi de chili
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se adaugă 150 g de porumb dulce în apă fierbinte și se fierbe 5 minute. După scurgerea apei, se folosește în rețeta de bază 1 sau 2 împreună cu Rama crème fine 31% multiple aplicații și porumbul fiert. Pentru o compoziție catifelată, adăugați 100 g de margarină Summer County. Se montează în forma aleasă pentru servire, se preasă cașcaval Cedar ras deasupra, alături de fulgi de chili, și se gratinează în cuptorul preîncălzit la temperatura de 220°C, timp de 2-3 minute.



# CHERRY & INFUSED FRUITS

Vișine și infuzie de fructe

**Ingrediente pentru 10 porții:**

- 100 g Unt 82%
- 50 g Zahăr tos
- 200 g Vișine (fără sămburi)
- 50 ml Lichior de vișine
- 2 pl. Ceai Lipton Măceșe și Zmeură
- Apă
- Rama crème fine 31% multiple aplicații
- Knorr Piure de cartofi

**Mod de preparare:**

Se topesc 100 g de unt 82%, se adaugă 50 g de zahăr tos și 200 g de vișine fără sămburi tăiate în sferturi. După caramelizare, adăugați 50 ml de lichior de vișine și flambați întreaga compoziție. Se pune la fiert cantitatea de apă folosită pentru rețeta de bază 1 sau 2 și se face infuzie cu 2 plicuri de ceai Lipton Rosehip and Raspberry (măceșe și zmeură). Se aplică rețeta de bază 1 sau 2, după preferințe.

Pentru a conferi rafinament texturii, folosiți în compoziție Rama crème fine 31% multiple aplicații și omogenizați la final cu 100 g margarină Summer County.



# Detalii rețete și produse

**BOUQUET DE PROVENCE**

Pesto ierburi provence



**POMODORI SECCHI**

Roșii uscate



**FUNGHI DI BOSCO TRIFOLATI**

Selecție ciuperci de pădure



**FUNGHI PORCINI TRIFOLATI**

Selecție ciuperci hribi



**PANCETTA & ROSEMARY**

Pancetta și rozmarin



**CRISPY BACON & CEDAR**

Bacon crocant și cașcaval



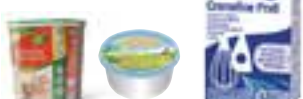
**CHORIZZO & BUFFALA**

Salam italian și brânză de bivolită



**SHRIMP & ANISE**

Creveți și anason



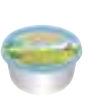
**SMOKED SALMONE & ANISE**

Somon afumat



**SAFFRON & SMOKED PAPRIKA**

Șofran și paprika afumată



**SMOKED GOUDA & SESAME SEEDS**

Gouda afumat și semințe de susan



**APPLE & NUTMEG**

Mere și nucșoară



**INDIAN SPICE**

Arome indiene



# Detalii rețete și produse

**CEDAR & JALAPENOS**  
Cedar și ardei jalapenos

**ITALIAN PESTO & PARMESAN**  
Brânzeturi italienești

**VEGETABLES & FINES HERBES**  
Legume și pesto ierburi fine

**CRANBERRY & CARAMELIZED ONION**  
Ceapă caramelizată cu afine

**GREEK FETA & OREGANO**  
Feta grecească și oregano

**CRISPY GARLIC & ECHALOTES**  
Ceapă șalote și usturoi crocant

**BROCCOLI & CEDAR**  
Broccoli și Cedar

**HUMUS & SESAME SEEDS**  
Humus cu semințe de susan

**PINE NUTS & BOUQUET DE PROVENCE**  
Muguri de pin și pesto provence

**SAGE & PROSCIUTTO CRUDO**  
Prosciutto crud și salvie

**LEMON & ROSEMARY**  
Lămâie și rozmarin

**ORANGE & CHILI**  
Portocale și fulgi de ardei iute

**VEGETABLES & OLIVES**  
Legume și măsline



# Detalii rețete și produse

**PEAS & DILL**  
Mazăre și mărar

**BLUE CHEESE & WALNUT**  
Brânză cu mușcăi și nucă

**WASABI & SALMONE**  
Somon și wasabi

**TOASTED PECANS & MAPLE SYRUP**  
Nuci pecan prăjite și sirop de arțar

**CURRY BUTTER & SEED MIX**  
Mix de semințe cu unt și curry

**CHESS FLAVOURS**  
Șah de arome

**QUATRO FORMAGGI**  
Patru feluri de brânzeturi

**LEMON TEA & FINES HERBES**  
Ceai de lămâie și ierburi fine

**TRANSYLVANIAN**  
Ardelenesc

**VALLACHIAN**  
Muntenesc

**MOLDAVIAN**  
Moldovenesc

**BAKED BELL PEPPERS**  
Ardei capia copt

**SPINACH & GARLIC**  
Spanac și usturoi



# Detalii rețete și produse

**BABY CARROTS**  
Morcovi



**LIGHT YOGURT & MINT**  
Iaurt dietetic

**BELLOWS CHEESE & THYME**  
Brânză de burduf cu cimbru



**SHEEP CHEESE & PARSLEY**  
Brânză de oaie și pătrunjel



**CHAMPIGNON & MOZZARELLA**  
Ciuperci și mozzarella



**CURRY & BRASEOLA**  
Arome indiene cu vită



**MASHED WITH SALSA**  
Piure cu salsa



**FISH FLAVOR & CAPERS BEENS**  
Savoare de pește cu capere



**ROOIBOS & CARAMELIZED RED ONION**  
Infuzie cu rooibos și ceapă caramelizată



**SWEET CORN & CHILI**  
Porumb dulce și chili



**CHERRY & INFUSED FRUITS**  
Vișine și infuzie de fructe



# Echipa Unilever Food Solutions

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