

Stolt partner til:

DE NORSKE  
KOKKELANDSLAGENE  
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



NORSKE KOKKERS  
LANDSFORENING

# Produktsortiment 2024



Unilever  
Food  
Solutions



## Hei matelsker!

I denne brosjyren finner du alle produktene vi har i sortimentet vårt. Ja, for øyeblikket. For om det er noe som er i konstant endring, så er det mat- og restaurantbransjen, og sortimentet vårt utvikler seg naturligvis etter både det og omverden generelt.

I vårt sortiment finner du alt fra moderne klassikere som Knorr Professional og Carte D'Or, vårt plantebaserte utvalg fra The Vegetarian Butcher, til gamle kjendiser som Maizena og Hellmann's.

Vil du vite mer om noen produkter? På ufs.com finner du alt du trenger å vite om alle viktige detaljer. I tillegg finner du mange oppskrifter, tips, råd og verktøy tilpasset både deg som jobber med mat i det offentlige, og for deg som driver en kjede- eller privat restaurant.

**Hyggelig matlaging og godt måltid!**  
Vi i Unilever Food Solutions

## Stolt partner!

Vi er sponsor og samarbeidspartner til de Norske Kokkelandslagene og Norske Kokkers Landsforening.

Felles målsetning med samarbeidet er økt rekruttering og høyere fokus på bærekraft i bransjen.

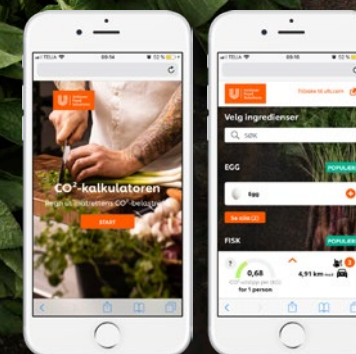


**NORSKE KOKKERS  
LANDSFORENING**

DE NORSKE  
KOKKELANDSLAGENE  
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING

## CO<sub>2</sub>-kalkulatoren

I vår CO<sub>2</sub>-kalkulator kan du få et mål på CO<sub>2</sub>-belastning på din rett, jobbe med råvarer og maile over CO<sub>2</sub>-beregningene dine til deg selv.



**Få hjelp av  
våre smarte  
verktøy!**

**What's  
cooking?**  
with Sigurd



**UFS Play**

På UFS Play finner du både inspirerende og lærerike filmer. Hvorfor ikke ta et UFS Academy-kurs eller sjekk ut Sigurds verden?



## Innhold

Verktøy.....	3
Fond .....	4
Kraft & Buljong .....	6
Plantebasert kjøtt.....	8
Sennep & eddik.....	9
Fløtealternativ og margarin.....	10
Majones, sennep & ketchup.....	13
Vinaigrette & Dressing.....	13
Saus.....	18
Suppe.....	20
Krydder .....	22
Pasta & Nudler .....	24
Plantebaserte ostealternativer.....	25
Stivelse og expressjevner .....	26
Dessert.....	28
Eksempler på UFS' arbeid med de 17 bærekraftsmålene .....	31
Kontakt.....	32

**V** = Vegansk

Kun kategoriene Planteprotein, Krydder og Hellmann's er merket foreløpig. Flere andre produkter er også veganske/vegetariske, vil bli merket i senere utgaver.



Her finner du oppskriften på forsiden, Laks med varm skagenrøre.

## Wise Up on Waste

Wise Up on Waste hjelper deg å måle og spore avfallet, identifisere hva som genererer avfallet samt reduserer avfall og kostnader.



**Knorr  
PROFESSIONAL**



## Matching Tool

Usikker på hvilken buljong du burde bruke? La Matching Tool hjelpe deg til et bra valg for deg og gjestene.







DE NORSKE  
KOKKELANDSLAGENE  
NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



## Knorr Professional Fond

Våre fonder fra Knorr Professional passer perfekt for deg som vil ha en fond med genuin smak og balansert smaksprofil, men samtidig ikke har tid eller ressurser. Fondene er klare til bruk, det vil si til å lage sin egen ikke konsentrert.

### Godt å vite!

Ingen allergener å deklare\*

\*Dette produktet inneholder ingen allergener eller ingredienser som må deklarerer ifølge EU-forordning 1169/2011 (vedlegg II).

## Knorr Professional Konsentrert Fond

Våre konsentrerte fonder fra Knorr Professional er like anvendelige som allsidige. Fondene fremhever og balanserer smaken i matlagingen og fungerer godt som base, men kan også brukes som ekstra krydder for å runde av smaken i klassiske retter.

### Tips!

Våre fonder er mer enn bare fonder! Brukes som smakssetting i kalde sauser, glaze, marinader og dressinger.



**Knorr Professional Kyllingfond**  
EPD 6061485, 5 x 1 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

**Knorr Professional Demi Glace**  
EPD 6061501, 5 x 1 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Knorr Professional Kalvefond**  
EPD 6061493, 5 x 1 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Knorr Professional Kyllingfond**  
EPD 6058408, 5 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

**Knorr Professional Demi Glace**  
EPD 6057970, 5 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

**Fiskefond**  
EPD 5970702, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



**Grønnsaksfond**  
EPD 5970926, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



**Hummerfond**  
EPD 5970694, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



**Kalvefond**  
EPD 5971098, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



**Kyllingfond**  
EPD 5971015, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei\* /Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



Best-selger!

**Løkfond, brunet**  
EPD 5971072, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



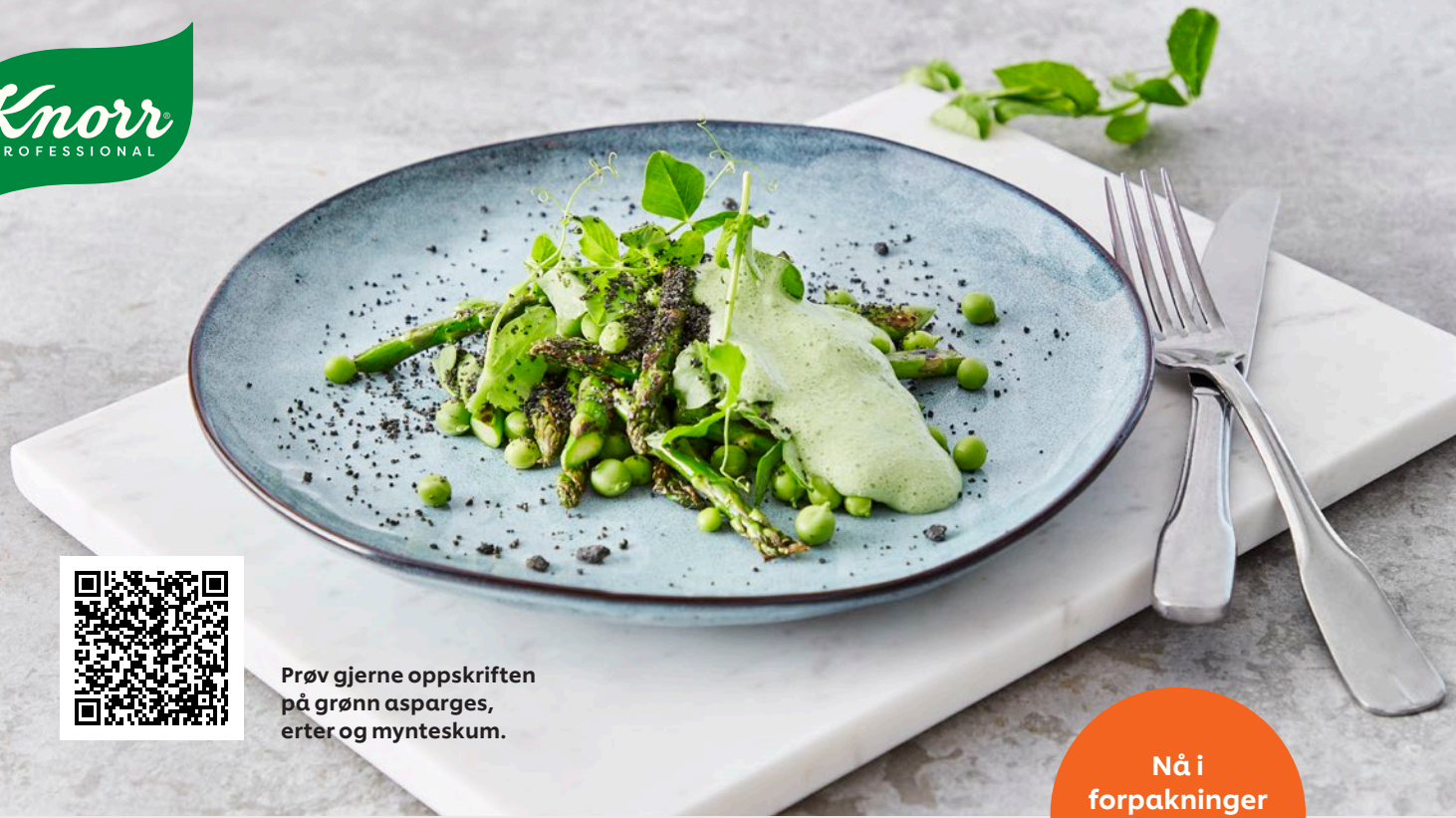
Best-selger!

**Oksefond**  
EPD 5970983, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%



**Soppfond**  
EPD 5971031, 6x1l (gir 50l)  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 6 x 50 l Saltinnhold: 0,5%





Prøv gjerne oppskriften på grønn asparges, erter og mynteskum.

Nå i forpakninger av resirkulert plast!

## Kraft & Buljong

Alle våre buljonger og krafter er bærekraftig produsert. For å virkelig ta ansvar for planeten vår, må vi tenke og jobbe bærekraftig. Dette er noe vi i Unilever Food Solutions tar seriøst og har jobbet med lenge, men hva betyr bærekraft egentlig? I all sin enkelhet kan man si at bærekraft handler om å tilfredsstillere dagens behov uten å true kommende generasjoners mulighet til å tilfredsstillere sine behov.

### Buljong lavsalt pulver



**Fiskebuljong, lavsalt**  
EPD 2530699, 3 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 125 l | **Saltinnhold:** 0,3 %



**Oksebuljong, lavsalt**  
EPD 5825476, 3 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 125 l | **Saltinnhold:** 0,3 %



**Hønebuljong, lavsalt**  
EPD 5825070, 3 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 125 l | **Saltinnhold:** 0,3 %



**Asian Chicken powder**  
EPD: 6352140, 6 x 900 g  
Gluten: nei/Laktose: ja  
Gir: 45 l | **Saltinnhold:** 0,7 %

Nyhet!



**Oksebuljong, lavsalt**  
EPD 5825484, 1 x 5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 625 l | **Saltinnhold:** 0,3 %

Best-selger!



**Grønnsaksbuljong, lavsalt**  
EPD 5825492, 1 x 5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 625 l | **Saltinnhold:** 0,3 %

Best-selger!

### Asiatisk

### Buljong pulver



**Grønnsaksbuljong**  
EPD 2530376, 3 x 1,5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 100 l | **Saltinnhold:** 0,7 %



**Kalvebuljong**  
EPD 2530384, 3 x 1,2 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 80 l | **Saltinnhold:** 0,5 %



**Fiskebuljong**  
EPD 2530392, 3 x 1,5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 100 l | **Saltinnhold:** 0,5 %

Best-selger!



**Drikkebuljong**  
EPD: 5920699, 80 porsjoner  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 84 l | **Saltinnhold:** 1,3 %

### Økologisk buljong



**Økologisk Hønebuljong, pulver Lavsalt**  
EPD 5909452, 3 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 125 l | **Saltinnhold:** 0,3 %



**Økologisk Grønnsaksbuljong Lavsalt**  
EPD 5909445, 3 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 125 l | **Saltinnhold:** 0,3 %



**Økologisk Oksebuljong Lavsalt**  
EPD 5909478, 3 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 3 x 125 l | **Saltinnhold:** 0,3 %



**Økologisk Grønnsaksbuljong Lavsalt**  
EPD: 5909460, 1 x 5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 625 l | **Saltinnhold:** 0,3 %

Best-selger!

### Kraft pasta



**Fiskekraft**  
EPD 2471266 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 40 l | **Saltinnhold:** 0,5 %



**Hønekraft**  
EPD 2461143, 1 x 5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 200 l | **Saltinnhold:** 0,6 %



**Hønekraft**  
EPD 2467173 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 40 l | **Saltinnhold:** 0,6 %



**Kalvekraft**  
EPD 2461119 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 67 l | **Saltinnhold:** 0,6 %



**Kjøttkraft**  
EPD 2462802, 1 x 10 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 606 l | **Saltinnhold:** 0,7 %



**Oksekraft**  
EPD 2467157 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 25 l | **Saltinnhold:** 0,7 %



**Svinekraft**  
EPD 2460244, 1 x 5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 1 x 200 l | **Saltinnhold:** 0,8 %



**Svinekraft**  
EPD: 2467181 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 40 l | **Saltinnhold:** 0,8 %

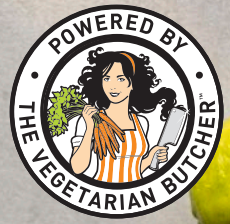


**Brunet Kyllingsjy**  
EPD 2467199, 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 40 l | **Saltinnhold:** 0,6 %



**Brunet oksesjy**  
EPD 5552591, 2x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Gir: 2 x 40 l | **Saltinnhold:** 0,6 %





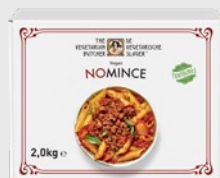
By på vår deilige og gode rødbetetartar med persillemajones.

## The Vegetarian Butcher - plantebasert kjøtt

The Vegetarian Butcher gjør det enkelt å servere plantebasert på restauranten, og utvalget som vokser kontinuerlig, er faktisk en hyllest til kjøtt og alle som elsker å spise og tilberede kjøtt. Vår helt siste produktnyhet heter NoBeef Slices, som er et allsidig produkt som gjør det enkelt å servere populære kjøttretter uten noen innblanding av kjøtt. Hvorfor ikke prøve å lage en vegansk yakiniku eller en plantebasert biffsandwich!

## Sennep & eddik

Maille er et perfekt valg for deg som alltid leter etter rene smaker og litt sensuell fransk je ne sais quoi. Enten du vil lage hyggelige opplevelser for kundene dine eller bare gi matlagingen un peu mer lidenskap og glød, har du en inspirerende partner i Maille!



**NoMince**  
EPD 5825500, 1 x 2 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



**Raw NoBeef Burger**  
EPD 5727953, 1 x 2,26 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



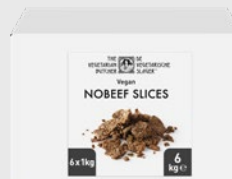
**NoChicken Nuggets**  
EPD 5727938, 1 x 1,75 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



**NoChicken Chunks**  
EPD 5909080, 1 x 1,75 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Crispy NoChicken Burger**  
EPD 5916770, 1 x 1,8 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



**NoBeef Slices**  
EPD 6240683, 1 x 6 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



Vil du vite mer om The Vegetarian Butcher og få tips om kreative måter å tilberede og presentere våre vegetarprodukter? Klikk deg inn på [ufs.com](https://www.ufs.com)!



**Dijon Original**  
EPD 2712248, 6 x 865 g  
12x215 g  
Gluten: nei/Laktose: nei

Best-selger!



**Dijon Original**  
EPD 5727573, 8 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

Best-selger!



**Wholegrain**  
EPD 5727581, 8 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

Best-selger!



**Eple-sideddikk**  
EPD 5727664, 6 x 500 ml  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Hvitvinseddikk**  
EPD 5727656, 6 x 500 ml  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Rødvinseddikk**  
EPD 5727672, 6 x 500 ml  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Sherryeddikk**  
EPD 5517743, 6 x 500 ml  
Gluten: nei/Laktose: nei





Ta QR-snarveien til oppskriften på kremete lasagne!



## Fløtealternativ og margarin

Rama Professional gir like god smak og kremet konsistens som tradisjonelle meieriprodukter. I tillegg får du høyere volum, lengre holdbarhet og mer for pengene.



**Piske 30% Laktosefri**  
EPD 5362892, 8x1 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Piske 30% 10 l Laktosefri**  
EPD 5362843, 10 l BiB  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Piske 31% 10 l**  
EPD 5741947, 10 l BiB  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Mat 15% Laktosefri**  
EPD 5362827, 8x1 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Mat 15% 10 l Laktosefri**  
EPD 5362835, 10 l BiB  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Mat 15%**  
EPD 6156087, 8x1 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Fraiche 24%**  
EPD 5362876, 8x1 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Piske 31%**  
EPD 6156145, 8x1 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Crème Dolce topping**  
EPD 5362868, 12x500 ml  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Creamy Delight Naturell**  
EPD 5741962, 1,5 kg  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Rama Professional Mat & Baking**  
EPD 6274039, 10 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Rama Professional Flytende margarin, melkefri**  
EPD 6274096, 4 x 2,5 l  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Becel Omega 3, lett margarin, kuvert**  
EPD 6273593, 200 x 10 g  
Gluten: nei/Laktose: nei



### Tips!

Bruk Rama Mat sammen med vann og spar opp til 20 %. Bland en del Rama Mat 15 % med 2 deler vann og bruk som et litt billigere alternativ til melk!



# EN HELLMANN'S FOR ALT OG ALLE!

For det mest avanserte. For klassikerne. For det plantebaserte.  
Nå finnes det en HELLMANN'S for alle retter og alle gjester.



## 5 ting du må vite om HELLMANN'S Professional

- Spesielt utviklet for restaurant-kjøkken – en proff for proffene
- Er varmestabil, syrestabil og vækestabil
- Skiller seg ikke på høy varme som f.eks i ovn
- Ideell tykk konsistens for saus og dipp
- Perfekt i kremete salater som coleslaw og potetsalat (væsker minimalt i opp til 72 timer)

## Majones, sennep & ketchup

Med en hjemmelaget smak og umiskjennelig fyldig og myk tekstur, er det ikke rart at HELLMANN'S har vært utrolig populær i mer enn hundre år. Vi tar heller ingen snarveier, men sørger for å bruke gode råvarer i dobbel forstand. I tillegg fortsetter sortimentet å utvikle seg i takt med at dine og gjestenes behov endres.



**Majones Real**  
EPD 6417794, 1x10kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Linket fra gammelt EPD

**Majones Real**  
EPD 6416093, 1x2l  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Linket fra gammelt EPD

**Majones Professional**  
EPD 6417992, 1x5l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Majones Vegan**  
EPD 6418735, 1x3l  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Linket fra gammelt EPD



**Real Majones kuvert**  
EPD 5728480, 198 x 10ml  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Ketchup kuvert**  
EPD 5727995, 198 x 10ml  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Sennep kuvert**  
EPD 5728001, 198 x 10ml  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Sennep**  
EPD 5808530, 1 x 3 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Ketchup**  
EPD 5808506, 1 x 5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

## Vinaigrette & Dressing

Vil du være helt sikker på at dine signatursalater smaker det samme hver gang? Få hjelp av våre smakssikre vinaigretter og dressinger fra HELLMANN'S. Enkelt og veldig, veldig godt.



**Citrus**  
EPD 2019412, 6x1l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Sesam Soy**  
EPD 2019255, 6x1l  
Gluten: ja/Laktose: nei

**Caesar dressing**  
EPD 6380729, 6x1l  
Gluten: nei/Laktose: ja

**Honey Mustard dressing**  
EPD 5686621, 6x1l  
Gluten: ja/Laktose: nei



# BAKT POTET MED TUNFISKSALAT

Rask, enkel og smakfull - hvor kommer luftigheten i vår friske, krydrede og kremete tunfisksalat fra? Du gjettet riktig! Hellmann's Professional. Denne fyllingen fungerer også godt som pålegg til sandwich.



3 porsjoner

3	bakte poteter
300 g	tunfisk, i olje
30 g	vårløk, skiver
180 g	Hellmann's Professional
20 g	srirachausaus
½	sitron, saften av
3 ss	koriander, fersk
20 g	jalapeño, syltet - kan kjøpes ferdig, men smaker enda bedre om du lager dem selv!

## Fremgangsmåte

1. Vask potetene og bak dem i ovnen på 200 grader i 1 time, eller til kjøttet er mørt.
2. Sil av tunfisen fra overflødig olje og bland med Hellmann's Professional, jalapeño, koriander, sriracha og vårløk. Smak til med salt og sitronsaft. La tunfiskfyllet hvile i 1 time.

## Syltet Jalapeño

50 g	jalapeño, fersk i skiver
½ dl	Maille Eplecidereddik
½ dl	sukker
1 dl	vann
1,5 ts	salt

## Fremgangsmåte

Kok opp eddik, salt og sukker, la det småkoke til sukkeret har løst seg opp, tilsett det kalde vannet. Avkjøl og dekk jalapeño med laken. La jalapeñosene hvile i 24 timer før bruk.

## Til servering

Vårløk og koriander til topping

## Fremgangsmåte

Skjær opp poteten og topp den med krydret tunfisk, pynt med koriander og vårløk.

# SCHNITZEL MED KREMET POTETSALAT

Sprø schnitzel, noen? For perfekt resultat, vend det bankede svinekjøttet i Hellmann's Professional og panko, og server det sprø og saftige kjøttet med en deilig potetsalat.

10 porsjoner

## Til schnitzel

1,5 kg	svinekjøtt, ytrefilet i skiver
250g	Hellmann's Professional
150g	vann
150g	panko
1 ss	paprika
1 ss	løkpulver
1 ss	hvitløkspulver
5 g	salt
1	sitron, i skiver
40g	kapers

## Fremgangsmåte

1. Bland Hellmann's Professional med vann og smak til med salt, paprika, hvitløk og løkpulver.
2. Bank ut svinekjøttet og vend det i majones og panko.
3. Stek det panerte kjøttet sprøtt og topp schnitzelene med sitronskiver og kapers.
4. Server med potetsalaten.

## Til dressingen

350 g	Hellmann's Professional
150 g	Rama Fraiche
5 g	Knorr Umami
30 g	pepperrot
15 g	Mailles Eplecidereddik
2 g	salt
2 g	svart pepper, nymalt
5 g	persille, hakket
5 g	dill, hakket

## Til potetsalaten

1,8 kg	poteter, i terninger
300g	dillagurk, i terninger
100g	løk, i terninger

## Fremgangsmåte

1. Bland Hellmann's Professional med Rama fraiche, pepperrot, Maille Eplecidereddik, og smak til med Knorr Umami, dill, persille og nymalt svart pepper.
2. Damp potetbitene møre i ovnen. La potetene avkjøles, tilsett terninger av løk og syltea-gurk og bland inn dressingen. Juster smaken om nødvendig. La salaten hvile på et kjølig sted før servering.





# NOCHICKEN BURGER "KOREAN STYLE"

Målet med denne oppskriften er ikke å erstatte, men heller å overgå kjøtt. Denne koreanske type burgeren serveres med kimchi-majones, syltet jalapeño og rødløk, samt sesamagurk.

10 portioner

## Kimchi-majones

150g	HELLMANN'S Real Majones
30g	Kimchi-lake, krydret chilisaus
2g	salt
2g	MAILLE Sherryeddik

## Fremgangsmåte

Bland alle ingrediensene.

## Syltet jalapeño og rødløk

40g	jalapeño, tynne skiver
120g	rødløk, tynne skiver
100g	sukker
100g	MAILLE Eplecidereddik
150g	vann
4g	salt

## Fremgangsmåte

Kok opp eddik, sukker, salt og vann, og avkjøl. Legg rødløk og jalapeño i separate glass og dekk med lake og lokk. Sett i kjøleskapet i 24 timer før bruk.

## Sesamagurk

100g	agurk
4g	salt
2g	chili flakes, koreansk
4g	sesamfrø
20g	sesamolje

## Fremgangsmåte

Bland agurkskivene med salt. La skivene hvile i en sil i 10 minutter for å renne av overflødig vann, og deretter kombiner med resten av ingrediensene. Mariner i minst 1 time eller enda bedre, forsegle i en vakuumplastpose.

## For burgeren

10 stk	Crispy NoChicken Burger fra The Vegetarian Butcher
10 stk	Burgerbrød
10 stk	cheddar, vegansk fra Violife
200g	salat, f.eks. isberg
	Koriander, fersk
	Kimchi-majones

## Fremgangsmåte

Friter Crispy NoChicken Burger og monter burgerne med tilbehørene.



# GYROS KEBAB

Gyros er den greske ekvivalenten til kebab laget av enten svinekjøtt eller lammekjøtt. Den krydrede kjøttet rulles sammen i gyrosbrød fylt med tzatziki, pommes frites, tomater og syltet rød løk.

Serverer 10

## Gyros

2 kg	svinenakke, skåret
------	--------------------

## Gyros krydder

20 g	spisskummen
20 g	hvitløkpulver
20 g	paprikapulver
10 g	korianderpulver
8 g	timian
5 g	oregano
3 g	svart pepper, malt
1 g	kanel
20 g	Knorr Kjøtt & Grill
15 g	rapsolje

## Fremgangsmåte

1. Bland krydderet og rør det inn i oljen, bland det med kjøttet. Marinér i kjøleskapet i 24 timer.
2. Tre kjøttet på grillspyd. Forbered grillen for indirekte grilling ved 175-200°C. Grill til svinekjøttet er gjennomstekt i midten; bruk to gaffler for å sjekke mellom skivene inn i midten. Når kjøttet er ferdig, skjær strimler av spydet med en kniv.

## Tzatziki

180 g	Rama fraiche 24%
100 g	HELLMANN'S Professional majones
230 g	agurk, grovt revet
3 g	hvitløk, ferskt revet
6 g	salt, fint
10 g	olivenolje
3 g	Knorr Cold Base stivelse

## Fremgangsmåte

Rør sammen grovt revet agurk, Rama Fraiche, HELLMANN'S Professional, olivenolje og revet hvitløk. Bland saltet og Knorr Cold Base stivelse og tilsett det mens du rører grundig.

## Syltet rød løk

150 g	vann
100 g	MAILLE Eplecidereddik
100 g	sukker
7 g	salt
400 g	rød løk, skåret i skiver

## Fremgangsmåte

Kok opp sukker, salt og vann, la det småkoke til sukkeret løses opp, og tilsett kaldt vann. Legg skivet rødløk i et glass og dekk med kaldt vann og lokk. Sett i kjøleskapet i 24 timer.

## Til servering

Pommes frites, tomater, gyros brød

## For å servere

Friter pommes frites og skjær kjøttet tynt av spydet. Legg tzatziki, kjøtt, pommes frites på gyrosbrødet og topp med tomat og syltet løk.







**Tips!**

Knorr serveringsklar hollandaisesaus tåler oppvarming godt, og er fin base for videreutvikling av andre sauser. Her er en variant med friske urter.

**Saus**

Noen ganger er det verken tid eller penger til å lage sausen fra bunnen av. Da er det flaks at Knorr har gjort jobben for deg. Velg mellom våre klassiske pulversauser, sauspastaer, herlige tomatsauser og serveringsklare sauser. Saus er godt!

**Saus pasta**



**Bearnaisesaus** EPD 2281921, 3 x 6l  
Gluten: nei/Laktose: <1g\*

**Brun Middagssaus** EPD 2281905, 3 x 10l  
Gluten: nei/Laktose: < 0,01g\*

**Grønn Peppersaus** EPD 2281939, 3 x 8l  
Gluten: nei/Laktose: <0,01g\*

**Hollandaisesaus** EPD 2281962, 3 x 6l  
Gluten: nei/Laktose: <1g\*

**Sjysaus** EPD 2280519, 3 x 10l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Serveringsklar 100 %**



**100% Fløtesaus** EPD 1987031, 4 x 2,5l  
Gluten: nei/Laktose: <0,2 g

**100% Hvit saus** EPD 1986983, 4 x 2,5l  
Gluten: nei/Laktose: <0,2 g

**Hollandaisesaus** EPD: 4016358, 6 x 1l  
Gluten: ja/Laktose: ja

**Serveringsklar**



**Hollandaisesaus** EPD: 4016358, 6 x 1l  
Gluten: ja/Laktose: ja

**Saus pulver**



**Bearnaisesaus** EPD 2317436, 3x7l  
Gluten: nei/Laktose: <1g

**Bearnaisesaus** EPD 5693536, 27l  
Gluten: nei/Laktose: <1g

**Brun basissaus** EPD 5109111, 50l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Carbonarasaus** EPD 2294742, 27l  
Gluten: ja/Laktose: <1g\*

**Fløtesaus** EPD 2310258, 30l  
Gluten: nei/Laktose: <1g\*

**Hollandaisesaus** EPD 5693015, 27l  
Gluten: nei/Laktose: <1g\*

**Hvit basissaus (uten melk)** EPD 5110093, 50l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Karrisau** EPD 2949733, 23l  
Gluten: nei/Laktose: <1g

**Lasagnesaus** EPD 5109145, 40l(10 gn)  
Gluten: nei/Laktose: nei\*\*

**Papriganosaus** EPD 5109723, 25l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Peppersaus** EPD 2296309, 30l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Rødløksaus** EPD 5693510, 25l  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Tips!**

Tomatino har mange bruksområder som f.eks tomatbase, pasta eller pizzasaus.

**Konserver**



**Peperonata** EPD 4199543, 6 x 2,6kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Ratatouille** EPD 2884468, 6 x 2,5kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Tomatino tomatsaus** EPD 4208229, 3 x 2kg  
Gluten: nei/Laktose: nei

**Tomatino** EPD 5912738, 4 x 3kg  
Gluten: nei/Laktose: nei





## Forslag til garnityr

Brødkrutonger laget på gårsdagens brød

Ristede solsikkefrø eller gresskarkjerner

Friske urter

Sprøstekt bacon

Rama fraiche mikset med ristet hvitløk

Nachochips

Stekt sopp

Langtidsbakt tynne skiver av søtpotet

Friterte glassnudler

Julienne grønnsaker (gulrot, purre)

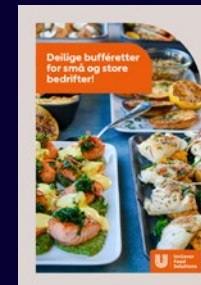
Fritert potet i tynne skiver

En krem av Piske 31 % og raspet pepperrot

Aioli av Hellmanns majones og Knorr hvitløkspuré

## Suppe

Vårt sortiment av supper tilbyr flere ulike løsninger for ulike behov. Alt fra pulversuppe til serveringsklare supper hvor posen varmes i enten kombiovn, i mikro eller i en kjele.



*Tips!*



Last ned vår bufféfolderen på [ufs.com](http://ufs.com)

### Suppe serveringsklar 100 %



**100% Goulash**  
EPD 142034 10kg (4x2,4l)  
Gluten: ja/Laktose: nei



**100% Roasted Pepper**  
EPD 2280493 10kg (4x2,4l)  
Gluten: nei/Laktose: ja



**100% Thai Vegetable**  
EPD 759662 10kg (4x2,4l)  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Tomat супpe, basis**  
EPD 2601565, 60l (3,9kg)  
Gluten: nei/Laktose: nei

### Suppe pulver



**Kremet Kyllingsuppe**  
EPD 2601664, 30l /3kg  
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



**Minestrone**  
EPD 2601680, 3x12l/1,2 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



**Thaisuppe**  
EPD 2601698, 3x9l/0,9kg  
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



**Vårløk og Purresuppe**  
EPD 2601599, 30l /3kg  
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g

### Suppe pasta



**Aspargessuppe**  
EPD 2624732, 40l (1x4kg)  
Gluten: nei/Laktose: <0,5 g



**Blomkålsuppe**  
EPD 2624716, 40l (1x4kg)  
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



**Champignonsuppe**  
EPD 2624724, 40l (1x4kg)  
Gluten: ja/Laktose: <0,5 g



**Tomat супpe**  
EPD 2624765, 40l (1x4kg)  
Gluten: ja/Laktose: nei





Dette er en Future 50 Foods-oppskrift med red curry, blomkål, linser og brokkoli rapini.

## Krydder

Med vårt utvalg av krydderpureer, pastaer, sauser og tørkede krydder, har du en bred og kostnadseffektiv smakspalett å velge mellom når du skal smaksette rettene dine.

### Tips!

Bruk krydderpure og krydderpasta sammen med Knorr sauser eller HELLMANN's majones.

## Krydder Krydderpasta



**B. all'Italiana**  
EPD 568451, 2x340g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**B. de Provence**  
EPD 526194, 2x340g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Basilikum**  
EPD 526152, 2x340g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Hvitløk**  
EPD 526186, 2x340g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Pesto**  
EPD 989376, 2x340g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Timian**  
EPD 391995, 2x340g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V

## Krydder tørt



**Aromat**  
EPD 5692983, 3 x 1,2kg  
Gluten: ja/Laktose: ja



**Aromat**  
EPD 5692991, 7 kg  
Gluten: ja/Laktose: ja



**Citruskrydder**  
EPD 5908991, 3 x 1,2kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Kjøtt & Grill**  
EPD 2543080, 3 x 1,2 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Salat & Grønnsakskrydder**  
EPD 5909015, 3 x 0,95 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Umami**  
EPD 2537405, 3x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V

## Krydder Krydderpuré



**Hvitløk Puré**  
EPD 2138519, 2x750g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Ingefær Puré**  
EPD 2138600, 2x750g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Karri Puré**  
EPD 2138444, 2x750g  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V



**Sunshine Chili (Chili/Hvitløk)**  
EPD 4263620, 6x1l  
Gluten: nei/Laktose: nei  
V

## Asiatisk kryddersaus





Har du verken prøvd egg-nudlene våre eller Knorr Asian Chicken Powder? I denne oppskriften får du bruk for begge produktene.



## Pasta & Nudler

Pastaretter er et trygt valg på alle menyer, og derfor tilbyr vi også et bredt utvalg pastatyper. Vårt utvalg av nudler er litt mer begrenset, men ikke desto mindre godt.

### Pasta



**Fusilli Tricolore**  
EPD 4017547, 1 x 3 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



**Lasagneplater**  
EPD 4173431, 1 x 5 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei



**Tagliatelle**  
EPD 4017570, 1 x 3 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei

### Nudler



**Asiatiske Eggnudler**  
EPD 4019626, 1 x 3 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei

## Plantebaserte ostealternativer

100 % plantebaserte og smaksrike ostealternativer som smelter godt i matlagingen. Et favorittmerke blant veganere, vegetarianere og flexitarianere over hele verden. 100 % vegansk og fri fra melk, laktose, soya, gluten, nøtter og konserveringsmidler.



**Violife Creamy Original Flavour**  
EPD 6274062, 6 x 500 g  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Violife Original Block for Pizza**  
EPD 6274047, 5 x 2,5 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Violife Mature Cheddar Flavour Slices**  
EPD 6274419, 12 x 200 g  
Gluten: nei/Laktose: nei



**Violife Mozzarella Flavour Grated**  
EPD 6274088, 10 x 1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei







Med Knorr Cold Base kan du beholde den gode rekelaken i Skagenrøren din for ekstra smak og volum, men uten at blandingen blir rennende. Flere tips via lenken!



## Stivelse og expressjevner

Trenger man virkelig så mange ulike typer stivelse og jevninger på kjøkkenet? Svaret er selvfølgelig ja, fordi våre produkter har ulike egenskaper som hjelper deg å lykkes med ulike slags retter. Vil du lære mer om stivelse? Last ned guiden vår på [ufs.com](https://ufs.com)!



### Økologisk Maisstivelse

EPD 4760054, 4x2,5kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

### Maisstivelse

EPD 488171, 4x2,5kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



### Maisstivelse

EPD 6045173, 12 x 700g  
Gluten: nei/Laktose: nei



### Cold Base Stivelse (kaldrørt jevning)

EPD 5066840, 4 kg (2x2)  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

### Snowflake

EPD 684761, 4kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

### Snowflake

EPD 778126, 1x10kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



Best-selger!

### Tapiokastivelse (Fruktjevner)

EPD 4866026, 4 x 2 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei



### Express, lys jevner

EPD 637264, 6x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: ja



### Express, brun jevner

EPD 6045165, 6x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: ja



### Lys Roux (Knorr)

EPD 637215, 6x1 kg  
Gluten: ja/Laktose: nei

### Tips!

Maizena Original er perfekt når du vil panere og fritere glutenfritt!

### Tips!



Lær deg mer om stivelse! Last ned vår stivelsesguide på [ufs.com](https://ufs.com)!





## Dessert

Carte d'Or gjør det enkelt å tilby gjestene noe veldig godt etter maten. Produktene kan serveres akkurat som de er, eller brukes som base i noe veldig avansert. Godt blir det uansett.

### Tips!

Carte D'Or Sjokolademousse blandes i utgangspunktet med melk, det gir en luftig mousse med mye smak av sjokolade. Man kan også erstatte melken med 4/5 vann og 1/5 Piske 31 %, da tåler moussen å stå lenger, og produksjonen blir i tillegg enda rimeligere.

## Mousse pulver



**Sjokolademousse**  
EPD 2630564, 10 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Hvit Sjokolademousse**  
EPD 2630416, 13 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Bringbærmousse**  
EPD 2020899, 16 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Moussebasis til desserter**  
EPD 2020907, 16 l  
Gluten: nei/Laktose: ja



**Mangomousse**  
EPD 2630655, 14 l  
Gluten: nei/Laktose: ja

## Pudding pulver



**Panna Cotta**  
EPD 2631067, 4l(40porsj)  
Gluten: nei/Laktose: nei\*



**Sjokoladepudding**  
EPD 2020717, 12l  
Gluten: nei/Laktose: nei\*



**Crème Brûlée**  
EPD 2631232, 9l(90porsj)  
Gluten: nei/Laktose: nei\*

### Tips!

Crème Brûlée skal ikke stekes i ovnen. Den skal kokes med kremfløte og melk.

## Saus



**Vaniljesaus**  
EPD 2021970, 11l  
Gluten: nei/Laktose: nei\*



**Crème Dolce (Rama), topping**  
EPD 5362868, 12x500ml  
Gluten: nei/Laktose: ja

## Topping



**Karamell topping**  
EPD 6435044, 6x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: nei  
Linket fra gammelt EPD



**Sjokolade topping**  
EPD 6434898, 6x1 kg  
Gluten: nei/Laktose: ja  
Linket fra gammelt EPD



*Prøv nyheten*  
**Knorr Asian Chicken Powder!**  
 Tydelig aromatisk smak av kylling. Ideell i ramen, hotpot, supper, wokretter, krydderblandinger og marinader



### Kinesisk Hot Pot - To Sider

Her er en guide på hvordan du lager Kinesisk Hot Pot, et varmende og sosialt måltid. Alt bortsett fra buljongen tilberedes ved bordet. Bruk Asian Chicken Powder for en autentisk smak. Her er oppskriften på to varianter: En klassisk mild og fyldig og en krydret Sichuan- buljong

Serverer 10

Mild buljong	Sichuan-stil
5 l vann	100 g risvin
100 g Knorr Asiatisk Kyllingbuljong	18 g Sichuan-pepperkorn
200 g ingefær, vasket og skåret i tynne skiver	3 stjerneanis
80 g vårløk, kuttet i 2 cm biter	100 g Toban Djan (chilibønnepasta)
150 g skåret i tynne skiver	100 g rapsolje
20 g fersk hvitløk, skåret i tynne skiver	100 g chiliolje
2 laurbærblad	75 g Facing Heaven chili eller Bullet chili, tørket
	24 g sukker
	15 g salt

#### Fremgangsmåte

Kok opp alle ingredienser og la det småkoke. Hell halvparten av buljongen i en hot pot. La resten være igjen i kasserollen for å lage en buljong med for Sichuansmak.

#### Fremgangsmåte

Bland ingrediensene i den gjenværende halvparten av buljongen og kok opp. Hell opp i en Hot Pot.

#### Forslag til tilbehør

- (kutt kjøttet i tynne skiver)
- Svinenakke
  - Ribbe
  - Høyrugg
  - Indrefilet
  - Biff
  - Vannamei-reker
  - Blekksprut
  - Torskefilet
  - Kinesisk pølse
  - Grønnsaker: Kinakål, Pak choi, Morning glory (vannspinat), Shiitakesopp, Enoki-sopp, Koriander, Tofu, Sopp, Rødløk, Brokkoli

## Eksempler på UFS' arbeid med de 17 bærekraftsmålene

Visste du at Unilever har bidratt til utviklingen av FNs 17 bærekraftsmål?



### Bærekraftig jordbruk

100% av våre landbruksråvarer skal komme fra bærekraftige gårder.



### Ansvarlig skogbruk

Unngå avskoging i vår forsyningskjede av palmeolje, papir, te, soya og kakao innen 2023.



### Avfall

Halvere mengden avfall knyttet til kassering av våre produkter senest innen 2025.



### Forbedrede lønsvilkår

Vi vil sikre at alle våre direkte leverandører av råvarer og tjenester har minimum en rimelig lønn/inntekt innen 2030.



### Drivhusgasser

Halvere utslippene av drivhusgasser fra våre produkter gjennom hele livssyklusen innen 2030.



### Forbedre ernæring

Innen 2022 skal 70% av produktene i vår portefølje oppfylle de høyeste ernæringsstandardene.



### Mindre, bedre, ingen plast innen 2025

- Alle våre produktemballasjer skal være gjenvinnbare, resirkulerte eller komposterbare.
- Minst 25% av plasten i våre produkter skal komme fra resirkulerte kilder.
- Vi skal halvere vårt forbruk av ny plast.
- Vi skal jobbe for å samle inn og behandle mer plast enn vi selger.



### 100% fornybar energi innen 2030.





Besøk oss på [ufs.com](http://ufs.com)



Unilever Food Solutions Norge



@unileverfoodsolutionsno



## Vi elsker å snakke mat!

Har du spørsmål eller vil vite mer om våre produkter?  
Ikke nøl med å kontakte oss!

ROLLE	KONTAKTPERSON	MOBILNR.	E-MAIL
Country Lead	Jonna Ragnhildstveit	95 28 00 44	jonna.ragnhildstveit@unilever.com
Salgssjef	Bjørn Jørgensen	98 23 67 51	bjorn.jorgensen@unilever.com
Marketing Manager	Carolina Widell Robstad	96 70 32 01	carolina.widell-robstad@unilever.com
CD excellence specialist/Jr KAM	Svajune Kuzmicke	925 27 244	svajune.kuzmicke@unilever.com
Fagkonsulent - Buskerud - Vestfold og Telemark- Agder og Rogaland	Ellen-Merethe Lurås	470 22 829	EllenMerethe.Grundtvig-Luras@unilever.com
Fagkonsulent Oslo/ KAM Horeca	Erik Taskin	463 53 696	erik.taskin@unilever.com
Fagkonsulent Innlandet - Trøndelag /KAM offentlig sektor	Omar Viset	976 50 121	omar.viset@unilever.com
Fagkonsulent Akershus - Østfold	Finn Brustad	99475270	finn.brustad@unilever.com
Konsulent grossister / kundesupport	Ellen Solheim	90 64 60 50	ellen.solheim@unilever.com

### Unilever Food Solutions

Martin Linges vei 25/Pb. 1, 1330 Fornebu  
Tlf: 66 77 61 00  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)  
[post.norway@unilever.com](mailto:post.norway@unilever.com)



Unilever  
Food  
Solutions