Выгодное меню

Российские рестораны учатся работать в новых экономических реалиях. Перед вами материал, который поможет сделать ваше меню доступным для клиента и выгодным для ресторана.

Knorr · HELLMANN'S · Mondamin · CARTE D'OR PROFESSIONAL · UFS

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Выгодное меню

Концепция выгодного меню рассматривается в трех основных направлениях

Оптимальная себестоимость порции

Для получения прибыли важно, прежде всего, произвести оценку меню.
Мы рассмотрим, как выявить блюда, на которых следует сфокусироваться, какие блюда требуют оптимизации, а от каких блюд следует избавиться.
Мы также рассмотрим, какие ингредиенты помогут добиться оптимальной себестоимости порции.

Экономия и контроль фудкоста

Цель любого бизнеса — быть прибыльным. Это также относится и к бизнесу в сфере общественного питания.
Мы рассмотрим, как рассчитать и минимизировать фудкост, как контролировать выход готовых блюд и как это влияет на прибыль.

Минимизация отходов

Пищевые отходы — это глобальная проблема, которую необходимо решать не только по экологическим соображениям, но и из-за экономических последствий для бизнеса.
Мы рассмотрим, как можно сократить отходы и, следовательно, повысить прибыльность бизнеса.

Для каждого направления представлены следующие материалы:

- Полезные статьи, дающие основы теории, а также практические формулы и примеры.
- Специализированные онлайн-тренинги UFS Academy, позволяющие бесплатно пройти курс, после которого вы сможете составить свое выгодное меню.
- Продукты UFS и решения, которые помогут вам сделать свое меню прибыльным.

Цены, указанные в данном материале, являются общим представлением ООО «Юнилевер Русь» о ценовом позиционировании продукта. Окончательная стоимость продукта согласовывается непосредственно между продавцом и покупателем и может отличаться от указанной цены как в большую, так и в меньшую сторону.

Обратите внимание на этот знак
Щелкните по нему, чтобы получить больше информации.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Полезные статьи для формирования выгодного меню

Оптимальная стоимость порции

Вы узнаете, как произвести оценку меню с точки зрения прибыльности. Практический гайд доступен для скачивания. Изучите основные принципы ценообразования в меню с целью повысить его прибыльность.

Как произвести оценку меню с целью получения прибыли

Экономия и контроль фудкоста

Вы узнаете, какие три типа затрат существуют, и как добиться их снижения. Получите определение фудкоста и формулы его расчета. Вы также научитесь анализировать и управлять нормой выхода готовых блюд.

Инновации в ресторанах и оптимизация меню: сделайте больше с меньшими затратами

Минимизация отходов

Вы узнаете, какие основные типы отходов существуют на профессиональной кухне, и получите рекомендации по их сокращению с целью получения прибыли.

Реальная стоимость пищевых отходов и советы по сокращению ваших потерь

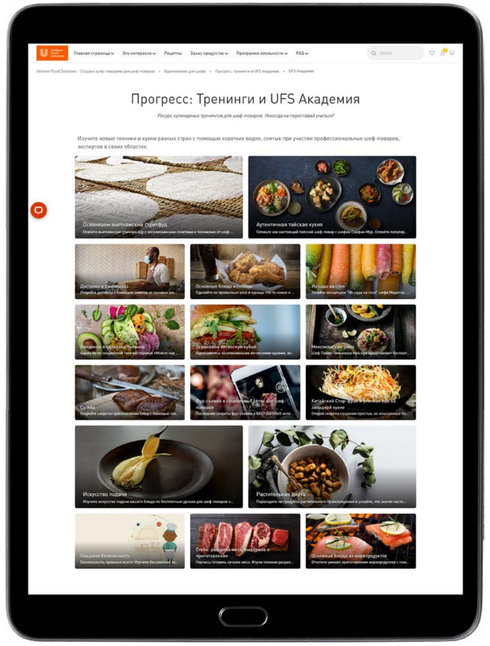
Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Онлайн-тренинги по составлению выгодного меню

По ссылке вы найдете бесплатные онлайн-тренинги по составлению выгодного меню, а также по многим другим темам.

Узнать больше



- Управление затратами: закупки и контроль запасов
- Фудкост и максимизация прибыли
- Безотходное производство
- Управление пищевыми отходами

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Продукты UFS для выгодного меню

Knorr Professional
Куриный бульон
страница 6

Knorr Professional
Универсальная приправа
страница 9

Knorr
Томатная база
страница 12

Knorr Professional
Заправка для борща
страница 15

Knorr Professional
Соус Бешамель
страница 7

Hellmann's
Домашний
страница 10

Knorr Professional
Основа для супа том ям
страница 13

Knorr Professional
Смесь для фарша
страница 16

Knorr
Картофельные хлопья
страница 8

Knorr Professional
Соус Наполи
страница 11

Knorr Professional
Суп-пюре из белых грибов
страница 14

Knorr Professional
Хрустящая панировка
страница 17

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Базовые Бульоны —

это приправы, которые придают вашим блюдам яркий, насыщенный вкус и аромат вне зависимости от качества базовых ингредиентов.

• Многофункциональность

Один ингредиент для множества блюд. Используется как приправа для первых блюд, закусок, гарниров, как маринад для мяса и полуфабрикатов.

• Гарантированный стабильный результат

Упрощает процесс приготовления блюд, обеспечивает постоянный результат приготовления и стабильное качество даже после разморозки и повторного разогрева.

• Идеальный ингредиент для выгодного меню

Knorr Professional Куриный бульон (2 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Широкий ассортимент

Базовые бульоны 2 кг

куриный | говяжий | грибной | рыбный | овощной | из бекона

Базовые бульоны 8 кг

куриный | говяжий | грибной

Узнать о линейке бульонов на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Бульоны Knorr Professional улучшают блюда: придают им насыщенный цвет и яркий вкус вне зависимости от качества базовых ингредиентов.

Куриная лапша

Цена бульона Knorr Professional 2₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Курица с грибным соусом

Цена бульона Knorr Professional 1₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Димсамы с курицей

Цена бульона Knorr Professional 1₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Жареная курица с овощами

Цена бульона Knorr Professional 3₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка базовых бульонов Knorr Professional: 10–20 г на литр / килограмм блюда.

Экономичный расход

Бульон Knorr Professional 2 кг = 100 – 200 л прозрачного бульона с насыщенным вкусом курицы

1 литр бульона = 5₽*

Экономия базовых ингредиентов

Вместо увеличения количества базовых ингредиентов вкус блюд можно обогатить, используя бульоны Knorr Professional в качестве приправы.

* При использовании в дозировке 10 г / л.

Без отходов

Бульоны Knorr Professional позволяют сократить отходы за счет перерабатываемой упаковки и удобства хранения.

Удобные условия хранения:

при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:

12 месяцев.

Без отходов:

профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовый бульон можно замораживать:

вкус и внешний вид бульона сохраняется даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Соус Бешамель —

это классический белый соус с идеально гладкой стабильной текстурой, готовый за 5 минут.

- **Многофункциональность**
  Подходит для разнообразных блюд.
- **Гарантированный стабильный результат**
  Соус, приготовленный по классической рецептуре, обладает идеально гладкой текстурой, сохраняет стабильность даже после разморозки и повторного разогрева.
- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional Соус Бешамель (1,8 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Ассортимент соусов Knorr Professional

Соус Наполи | Соус Бешамель | Сливочная база | Томатная база | Грибной соус

Узнать о линейке соусов на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Для приготовления классического соуса бешамель требуется только вода и Knorr Professional Соус Бешамель, который уже содержит все необходимые ингредиенты.

Бефстроганов с картофельным пюре

Цена соуса бешамель Knorr Professional на порцию 12₽

Технологическая карта
Узнать больше

Лазанья с соусом бешамель

Цена соуса бешамель Knorr Professional на порцию 11₽

Технологическая карта
Узнать больше

Паста с соусом бешамель

Цена соуса бешамель Knorr Professional на порцию 7₽

Технологическая карта
Узнать больше

Грибной жюльен

Цена соуса бешамель Knorr Professional на порцию 8₽

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Соуса Бешамель Knorr Professional: 100 г на литр.

Экономичный расход

Knorr Professional Соус Бешамель 1,8 кг = 18 литров классического соуса бешамель

1 литр соуса = 140₽

Экономия времени:
соус готов за 5 минут.

Экономия трудозатрат:
не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:
все ингредиенты уже в составе профессиональной смеси.

Без отходов

Соус Бешамель Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Соус не пригорит:
гарантированный стабильный результат.

Удобные условия хранения:
при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:
12 месяцев.

Без отходов:
профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовый соус можно замораживать:
стабильность вкуса и внешнего вида соуса даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Картофельные хлопья —

это натуральный картофель и многофункциональный ингредиент для приготовления разнообразных блюд.

- **Многофункциональность**

Идеальный гарнир и основа для различных изделий, улучшает вкус и текстуру булочек и вафель, служит загустителем для супов-пюре и рагу.

- **Гарантированный стабильный результат**

Упрощает процесс приготовления блюд, обеспечивает постоянный результат приготовления и стабильное качество даже после разморозки и повторного разогрева.

- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr
Картофельные хлопья
(15 кг)

Узнать о продукте
на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Картофельные хлопья Knorr — это идеальный гарнир и основа для различных изделий из картофеля.

Бефстроганов с картофельным пюре

Цена картофельных хлопьев Knorr 11₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Бефстроганов с картофельными вафлями

Цена картофельных хлопьев Knorr 4₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Запеканка овощная

Цена картофельных хлопьев Knorr 14₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Суп-пюре из тыквы

Цена картофельных хлопьев Knorr 1₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка: 145 г Картофельных хлопьев Knorr для приготовления 1 кг картофельного пюре и 200 г Картофельных хлопьев Knorr для приготовления 1 кг картофельной массы.

Большой выход:

15 кг = 100 кг картофельного пюре или 75 кг картофельной массы

1 кг картофельного пюре = 77₽

1 кг картофельной массы = 103₽

Экономия времени:

картофельное пюре готово за 5 минут.

Экономия трудозатрат:

не требует дополнительной обработки.

Экономия базовых ингредиентов.

Без отходов

В отличие от обычного картофеля с Картофельными хлопьями Knorr нет никаких отходов, связанных с обработкой и хранением.

Стабильный результат

каждый раз, вне зависимости от сезона.

Без отходов:

сухие картофельные хлопья, никаких отходов!

Удобные условия хранения:

срок годности не сокращается после вскрытия упаковки при соблюдении рекомендованных условий хранения — при температуре не выше 20 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:

24 месяца.

Готовое картофельное пюре /картофельную массу можно замораживать:

стабильность вкуса и внешнего вида картофельной массы даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Универсальная приправа —

это приправа, которая придаст насыщенный вкус и аромат овощей любому блюду вне зависимости от качества базовых ингредиентов.

- **Многофункциональность**

Один ингредиент для множества блюд: супов, салатов, закусок, гарниров, а также как маринад для мяса и полуфабрикатов.

- **Гарантированный стабильный результат**

Упрощает процесс приготовления блюд, обеспечивает постоянный результат приготовления и стабильное качество даже после разморозки и повторного разогрева.

- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional Универсальная приправа (2,5 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Универсальная приправа Knorr Professional упрощает процесс приготовления блюд, гарантирует постоянный результат приготовления и стабильное качество блюд.

Куриные крылья барбекю с салатом коул слоу

Цена универсальной приправы Knorr Professional 1₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Итальянский овощной суп с базиликом

Цена универсальной приправы Knorr Professional 2₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Рататуй

Цена универсальной приправы Knorr Professional 3₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Рис с овощами

Цена универсальной приправы Knorr Professional 1₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Универсальной приправы Knorr Professional: 9-12 г на 1 л или 1 кг блюда.

Экономичный расход

Knorr Professional Универсальная приправа 2,5 кг = 250* кг блюда с насыщенным вкусом овощей

1 кг блюда = 6₽*

Экономия базовых ингредиентов

вместо увеличения количества базовых ингредиентов вкус блюд можно обогатить, используя универсальную приправу Knorr Professional.

* При использовании в дозировке 10 г / л.

Без отходов

Универсальная приправа Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет перерабатываемой упаковки и удобства хранения.

Удобные условия хранения:

при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:

12 месяцев.

Без отходов:

пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовые блюда и полуфабрикаты можно замораживать:

блюда сохраняют насыщенный вкус даже после разморозки и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Hellmann's Домашний —

это универсальный майонезный соус с классическим вкусом для салатов, холодных закусок и основа производных соусов.

- **Многофункциональный ингредиент для холодных блюд**

Идеально подходит для заправки блюд русской и европейской кухонь, особенно для слоеных салатов.

- **Гарантированный стабильный результат**

Обладает оптимальной текстурой для салатных заправок и производных соусов.

- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Hellmann's Домашний (5 л)

Узнать о продукте на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Hellmann's Домашний гарантирует стабильный результат приготовления салатов, холодных блюд и производных соусов.

Оливье с курицей

Цена майонеза Hellmann's Домашний 9₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Сельдь под шубой

Цена майонеза Hellmann's Домашний 10₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Дип-соусы

Цена майонеза Hellmann's Домашний 7₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Боул в итальянском стиле

Цена майонеза Hellmann's Домашний 5₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Hellmann's Домашний — один ингредиент для множества холодных блюд. Идеально пропитывает слоеные салаты.

Экономичный расход

5 кг = 160 порций салата

1 порция салата = 6₽

Без отходов

Hellmann's Домашний упакован в пластиковое ведро, пригодное к переработке.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Соус Наполи —

это натуральный томатный соус со специями и пряностями, который готов за 5 минут.

- **Многофункциональность**
  Томатный соус является основой для множества блюд различных мировых кухонь.
- **Гарантированный стабильный результат**
  Томатный соус, приготовленный по классической рецептуре, обладает однородной текстурой без комков.
- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional Соус Наполи (1,8 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Ассортимент соусов Knorr Professional

Соус Наполи | Соус Бешамель | Сливочная база | Томатная база | Грибной соус

Узнать о линейке соусов на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Для приготовления классического томатного соуса требуется только вода и Knorr Professional Соус Наполи, который уже содержит томаты, специи и пряности.

Митболы с соусом Наполи

Цена соуса Наполи Knorr Professional 13₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Пенне болоньезе

Цена соуса Наполи Knorr Professional 19₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Лазанья с соусом Наполи

Цена соуса Наполи Knorr Professional 28₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Соуса Наполи Knorr Professional: 200 г на литр.

Экономичный расход

1,8 кг = 9 литров классического томатного соуса

1 литр соуса = 469₽

Экономия времени:
соус готов за 5 минут.

Экономия трудозатрат:
не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:
все ингредиенты уже в составе профессиональной смеси.

Без отходов

Соус Наполи Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Экономия базовых ингредиентов:
требуется только профессиональная смесь и вода.

Удобные условия хранения:
при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:
12 месяцев.

Без отходов:
профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовый соус можно замораживать:
стабильность вкуса и внешнего вида соуса даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Томатная база —

это натуральная основа для томатного соуса, которая готова за 5 минут.

- **Многофункциональность**
  Томатная база — это основа для томатных соусов, супов и других блюд.
- **Гарантированный стабильный результат**
  Томатный соус с насыщенным, сбалансированным вкусом и идеальной текстурой без комков.
- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr
Томатная база
(300 г)

Узнать о продукте на ufs.com

Ассортимент соусов Knorr Professional

Соус Наполи | Соус Бешамель | Сливочная база | Томатная база | Грибной соус

Узнать о линейке соусов на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

В одной упаковке Томатной базы Knorr содержится 35 отборных грунтовых томатов.

Гаспачо

Цена Томатной базы Knorr 49₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Чахохбили

Цена Томатной базы Knorr 74₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Пицца-соус

Цена Томатной базы Knorr 10₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Томатной базы Knorr: 125 г на литр.

Экономичный расход

300 г = 2,5 литра томатного соуса

1 литр соуса = 235₽

Экономия времени:
база для соуса готова за 5 минут.

Экономия трудозатрат:
не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:
спелые грунтовые томаты уже в составе продукта.

Без отходов

Томатная база Knorr позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и удобства хранения.

Экономия базовых ингредиентов:
требуется только Knorr Томатная база и вода.

Удобные условия хранения:
при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:
12 месяцев.

Без отходов:
в составе Томатной базы Knorr высушенные томаты, лук и чеснок, т. е. отсутствуют отходы, связанные с хранением и обработкой овощей.

Готовый соус можно замораживать:
стабильность вкуса и внешнего вида соуса даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Основы для азиатских супов —

это профессиональные основы для популярных азиатский супов: том яма и фо бо. Аутентичный вкус и стабильное качество без лишних затрат времени.

• Экономия времени и базовых ингредиентов

Профессиональные базы для азиатских супов уже содержат все необходимые ингредиенты для приготовления основы супов за 5 минут.

• Гарантированный стабильный результат

Основы для классических супов том ям и фо бо позволяют добиваться стабильного результата каждый раз.

• Идеальный ингредиент для выгодного меню

Knorr Professional Основа для супа том ям (1,9 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Knorr Professional основы для азиатских супов

Основа для супа том ям

Основа для супа фо бо

Узнать о линейке азиатских супов на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Для приготовления основы классического супа том ям требуется только вода и Knorr Professional Основа для супа том ям, которая уже содержит 100% натуральные специи и кокосовое молоко.

Суп том ям

Цена Knorr Professional основы для супа том ям 20₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Удон с соусом том ям

Цена Knorr Professional основы для супа том ям 12₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Ролл в тайском стиле

Цена Knorr Professional основы для супа том ям 9₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Рис по-азиатски с морепродуктами

Цена Knorr Professional основы для супа том ям 12₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Knorr Professional основы для супа том ям: 60 г на литр.

Экономичный расход

1,9 кг = 31 л

готовой основы для супа том

1 литр супа = 100₽

Экономия времени:
основа классического супа том ям готова за 5 минут.

Экономия трудозатрат:
не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:
100% натуральные специи и кокосовое молоко уже в составе профессиональной смеси.

Без отходов

Knorr Professional Основа для супа том ям позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Экономия базовых ингредиентов:
для приготовления основы супа том ям требуется только профессиональная смесь и вода.

Удобные условия хранения:
при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:
12 месяцев.

Без отходов:
профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовый суп можно замораживать:
суп сохраняет яркий вкус и текстуру даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Супы-пюре —

это профессиональные смеси для приготовления супов-пюре за 5 минут, содержат натуральные ингредиенты и обладают идеально гладкой текстурой.

- **Экономия времени и базовых ингредиентов**
  Профессиональные смеси уже содержат все необходимые ингредиенты для приготовления супов-пюре за 5 минут.
- **Гарантированный стабильный результат**
  Позволяют добиваться стабильного результата каждый раз.
- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional
Суп-пюре
из белых грибов
(1,7 кг)

Узнать о продукте
на ufs.com

Knorr Professional Супы-пюре

из белых грибов | из шпината | сырный | гороховый

Узнать о линейке
супов-пюре на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Для приготовления супа-пюре требуется только вода и профессиональная смесь Knorr Professional, которая уже содержит все необходимые ингредиенты.

Суп-пюре из белых грибов с гренками

Цена Knorr Professional супа-пюре на порцию 29₽

Технологическая карта
Узнать больше

Грибной суп с вешенками

Цена Knorr Professional супа-пюре на порцию 42₽

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Knorr Professional Суп-пюре из белых грибов: 90 г на литр.

Экономичный расход

1,7 кг = 18 л
готового супа-пюре

1 литр супа = 170₽

Экономия времени:
суп-пюре готов за 5 минут.

Экономия трудозатрат:
не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:
все необходимые ингредиенты уже в составе профессиональной смеси.

Без отходов

Суп-пюре Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Экономия базовых ингредиентов:
для приготовления супа-пюре требуется только профессиональная смесь и вода.

Удобные условия хранения:
при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:
12 месяцев.

Без отходов:
профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовый суп можно замораживать:
суп сохраняет стабильный вкус и текстуру даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева, а также на мармите.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Заправка для борща

обеспечивает борщу яркий, насыщенный цвет и вкус вне зависимости от качества базовых ингредиентов.

- **Экономия времени и базовых ингредиентов**
  Придает борщу яркий цвет и насыщенный вкус печеной свеклы вне зависимости от качества базовых ингредиентов.
- **Гарантированный стабильный результат**
  Насыщенный вкус и цвет борща сохраняются при нагревании.
- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional Заправка для борща (2,4 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Knorr Professional Профессиональные смеси:

Заправка для борща

Смесь для фарша

Хрустящая панировка

Узнать о линейке профессиональных смесей на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Заправка для борща Knorr Professional придает борщу яркий вкус и насыщенный цвет вне зависимости от качества базовых ингредиентов.

Борщ классический

Технологическая карта
Узнать больше

Цена Knorr Professional Заправки для борща 3₽ на порцию

Борщ с черносливом и говяжьими щеками

Технологическая карта
Узнать больше

Цена Knorr Professional Заправки для борща 13₽ на порцию

Экономия

Рекомендованная дозировка Knorr Professional Заправка для борща: 50 г на литр.

Экономичный расход

2,4 кг = 48 л готового борща

1 литр борща = 53₽

Экономия времени:

добавьте Заправку для борща за 5 минут до готовности и получите идеальный борщ.

Экономия трудозатрат:

не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:

вместо увеличения количества базовых ингредиентов идеальный вкус и цвет борщу можно придать с помощью Заправки для борща Knorr Professional.

Без отходов

Заправка для борща Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Удобные условия хранения:

при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:

12 месяцев.

Без отходов:

профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Готовый борщ можно замораживать:

борщ сохраняет стабильный вкус и текстуру даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Смесь для фарша

упрощает процесс приготовления и гарантирует стабильный результат при приготовлении блюд из фарша.

- **Экономия времени и базовых ингредиентов**
Улучшает текстуру фарша, не требует дополнительных ингредиентов: нужен только фарш и вода. Подходит для всех видов фарша и различных способов приготовления.
- **Гарантированный стабильный результат**
Готовые изделия сохраняют сочность и форму.
- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional Смесь для фарша (2,3 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Knorr Professional Профессиональные смеси:

Заправка для борща

Смесь для фарша

Хрустящая панировка

Узнать о линейке профессиональных смесей на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Смесь для фарша Knorr Professional делает изделия из фарша сочными и вкусными вне зависимости от качества базовых ингредиентов.

Паровые котлеты из индейки с грибным соусом и кабачками

Цена Knorr Professional смеси для фарша 14₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Митболы с соусом Наполи

Цена Knorr Professional смеси для фарша 7₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Рекомендованная дозировка Knorr Professional Смесь для фарша: 100 г для приготовления 1 кг котлетной массы.

Экономичный расход

2,3 кг = 23 кг котлетной массы

1 кг котлетной массы = 97₽

Экономия времени:

для получения идеальной котлетной массы просто добавьте профессиональную смесь в воду и смешайте с фаршем.

Экономия трудозатрат:

не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:

профессиональная смесь уже содержит все необходимые ингредиенты, требуется только добавить воду и фарш.

Без отходов

Смесь для фарша Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Удобные условия хранения:

при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:

12 месяцев.

Без отходов:

профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Изделия из фарша можно замораживать:

они сохраняют сочность, насыщенный вкус и форму даже после заморозки, дефростации и повторного разогрева.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.

Knorr Professional Хрустящая панировка

Сбалансированная рецептура с добавлением специй, которая сделает блюдо хрустящим снаружи и сочным внутри.

- **Многофункциональность**

Широкое применение: подходит для блюд из курицы, рыбы, морепродуктов, овощей.

- **Гарантированный стабильный результат**

Блюда хрустящие снаружи, сочные внутри.

- **Идеальный ингредиент для выгодного меню**

Knorr Professional Хрустящая панировка (2,1 кг)

Узнать о продукте на ufs.com

Knorr Professional Профессиональные смеси:

Заправка для борща

Смесь для фарша

Хрустящая панировка

Узнать о линейке профессиональных смесей на ufs.com

Выгодно

Низкая стоимость на порцию

Хрустящая панировка Knorr Professional подходит для широкого спектра блюд, делает их хрустящими снаружи и сочными внутри.

Хрустящие куриные крылья и стрипсы

Цена Knorr Professional Хрустящая панировка 46₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Ролл с хрустящей курицей

Цена Knorr Professional Хрустящая панировка 14₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Фиш & чипс

Цена Knorr Professional Хрустящая панировка 46₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Жареные хрустящие овощи

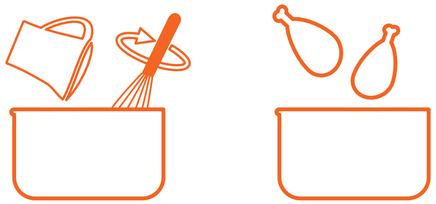
Цена Knorr Professional Хрустящая панировка 46₽ на порцию

Технологическая карта
Узнать больше

Экономия

Сбалансированная рецептура Хрустящей панировки Knorr Professional готова к применению и не требует добавления яиц.

Экономия времени:
для получения идеальной хрустящей корочки и сочности внутри обваляйте курицу / рыбу / овощи / сыр сначала в сухой Хрустящей панировке, затем в приготовленном кляре и потом снова в сухой панировке.



Экономия трудозатрат:
не требуется специальных навыков.

Экономия базовых ингредиентов:
профессиональная смесь уже содержит необходимые специи и пряности, и не требует добавления яиц.

Без отходов

Хрустящая панировка Knorr Professional позволяет сократить отходы за счет экономии базовых ингредиентов и перерабатываемой упаковки.

Удобные условия хранения:
при температуре не выше 25 °C и влажности воздуха не выше 75%.

Срок годности:
12 месяцев.

Без отходов:
профессиональная сухая смесь, пластиковое ведро пригодно к переработке.

Блюдо сохраняет хрустящую текстуру на линии раздачи и в доставке.

Unilever Food Solutions

Поддержка. Вдохновение. Прогресс.