

Knorr
PROFESSIONAL

La guía Knorr® #CocinaConMás calidad



KNORR® PROFESSIONAL, EL MEJOR ALIADO PARA TU RESTAURANTE

¿Imaginas poder optimizar tus procesos en cocina con productos que concentran todo el sabor de los ingredientes naturales, sin conservantes artificiales?



Esto es una realidad con los productos de **Knorr® Professional**, un experto en ofrecer soluciones prácticas para cualquier cocina profesional que busca adaptarse a las **tendencias del mercado**.



Gracias a la calidad de sus ingredientes y elaboración, **versatilidad y eficiencia**, los productos de **Knorr® Professional** son los mejores aliados para tu cocina: con ellos puedes simplificar procesos, personalizar recetas y crear platos de una calidad indiscutible.



Una larga tradición de **calidad y experiencia** respalda a **Knorr® Professional**. Realza el sabor de tus platos con su amplia gama de productos elaborados con ingredientes de origen natural y de manera sustentable.



RADIOGRAFÍA KNORR® PROFESSIONAL: sabor, color, textura y naturalidad para tus platos

Los productos de Knorr® Professional son la mejor opción para aquellos chefs que buscan crear recetas de calidad, sin perder de vista la rentabilidad, conveniencia y sustentabilidad. ¡Conócelos!

¡Conócelos!



CALDO DE POLLO



CAPEADOR



BASE DE TOMATE



PURÉ DE PAPA



Naturalidad de ingredientes

- Sin colorantes artificiales.
- Sin conservadores*.
- Con ingredientes de origen natural.

*Sin conservadores por sus ingredientes deshidratados.

Con ingredientes de origen natural y deshidratados.

- Libre de gluten por la naturaleza de sus ingredientes.
- Hecho con tomates cuidadosamente seleccionados.
- Sin conservadores.

- Hecho con papas de cultivos sustentables.
- A partir de papas de origen natural a través de un proceso de deshidratación.



Sabor

Hecho con los mismos ingredientes que contiene un caldo tradicional.

No cambia el sabor de tus recetas.

- Con el perfil de sabor de un puré de tomate natural.
- Sabor a tomate fresco en todas sus preparaciones.

Sabor balanceado con un toque sabor mantequilla.



Textura y color

- Rápido y fácil de utilizar.
- Rápido y fácil de disolver en múltiples aplicaciones.

- Versátil para diferentes preparaciones y texturas (pollo tipo chester, rebosado).
- Textura crujiente, color y apariencia ideal.

- Color a tomate natural.
- El color ideal para tus preparaciones.

Textura tersa y cremosa.



Tiempos y rendimiento

- 3.5 kg rinden 159 litros.
- 13 kg rinden 590 litros.
- 1.5 kg rinden 68 litros.
- 1.85 kg rinden 84 litros.

1.1 kg rinden 4.7 kg de proteína*.

*De acuerdo a instrucción de uso.

- 500 gr equivalen a 7 kg de tomate fresco*.
- Listo en un minuto, solo agrega agua hirviendo.

*Comparado con la consistencia de salsa para pasta 125g/L.

*Total del paquete de acuerdo a instrucciones de preparación.

- Un paquete rinde igual a 3.5 kg de papa fresca.
- Agrega agua caliente, mezcla y estará listo en dos minutos.

CALIDAD A DETALLE

¿Por qué los productos deshidratados son un estándar de calidad en tus recetas?

Los productos de **Knorr® Professional** son elaborados a partir de ingredientes de origen natural que han sido deshidratados con altos estándares de calidad.

La deshidratación es un antiguo método de conservación que preserva el valor nutricional de los alimentos. **Knorr® Professional** cuenta con la tecnología más actualizada para eliminar la humedad de los ingredientes y así alargar su vida útil, garantizando una alta calidad y un extraordinario sabor.

Aquí algunos beneficios de cocinar con los productos deshidratados de **Knorr® Professional**:

- ✓ Dar a tus recetas **el mejor sabor** en cualquier temporada del año.
- ✓ **Estandarizar la calidad** de tus platos obteniendo siempre el mismo resultado.
- ✓ Facilitar el transporte, **manipulación y almacenaje** de tus ingredientes.
- ✓ Optimizar tus tiempos de producción al **rehidratar fácilmente**.
- ✓ **Aumentar tus utilidades** al reducir mermas.

Consigue un menú innovador con la versatilidad de **Knorr® Professional**.

¿SABÉS CÓMO SE PRODUCE LA BASE DE TOMATE DESHIDRATADO KNORR®?



1

Nuestros tomates son cultivados en granjas 100% sustentables. Cosechados en el momento justo para garantizar una acidez equilibrada.



2

Antes de pasar por el proceso de deshidratación, los tomates se lavan cuidadosamente. En esta etapa todavía tienen alrededor del 95% de agua.



3

Luego, se remueve la piel y se retiran las semillas.



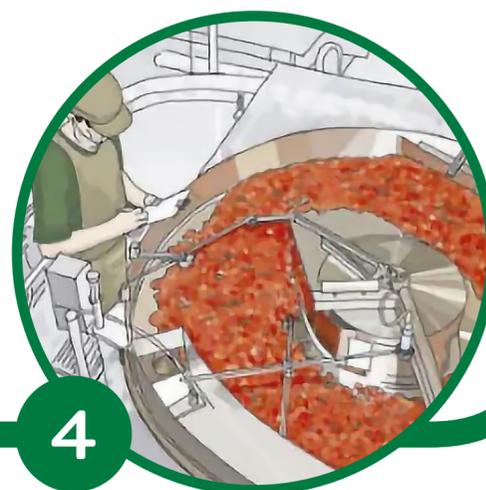
6

Los tomates se cocinan y se concentran para la eliminación parcial del agua formando una pasta de tomate.



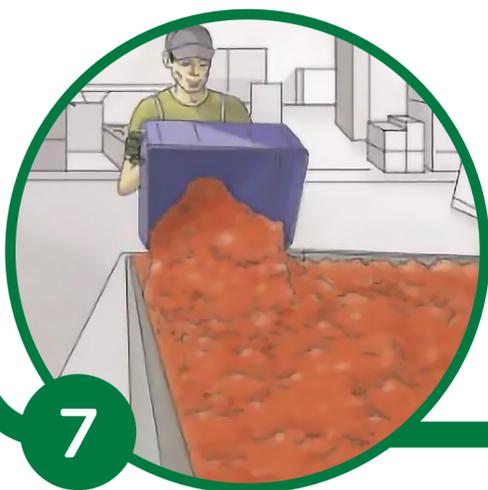
5

Esta pasta de tomate, pasa por un proceso de secado dejando al tomate con un nivel de agua de 4%.



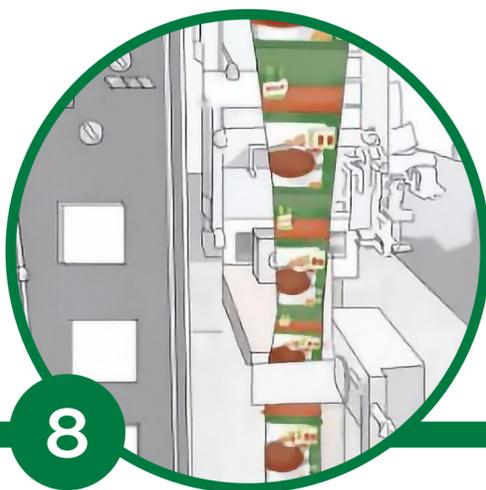
4

Luego se tritura para formar las escamas de tomate deshidratado.



7

Las escamas se mezclan con otros ingredientes deshidratados tales como el ajo y la cebolla y obtenemos el producto terminado.



8

Luego el producto es empaquetado en 750 grs conformados por 88 tomates* listos para ir a las cocinas de nuestros clientes.



9

Puede ser utilizado por los chefs para lograr sus sabrosos platos listo para servir en las mesas.

Imágenes Ilustrativas.

* Equivalente a 88 tomates de 60grs.

** Granjas que cuidan el suelo y la tierra, tanto como el uso del agua.

SÉ UN CHEF VERSÁTIL DE LA MANO DE KNORR® PROFESSIONAL

Los comensales son cada vez más exigentes. Para sobresalir entre la competencia es necesario mantener el **sabor y la calidad** de tus platos, y dar espacio a la **creatividad y versatilidad** en tu cocina.

Knorr® Professional permite la personalización de recetas. Tú pones el talento y tu toque distintivo.

“Como chefs debemos ofrecer la mejor calidad de ingredientes en nuestros platillos y ser constantes en nuestros procesos. Con **Knorr® Professional** lo podemos lograr”.

“Que los comensales conozcan los procesos y técnicas que tenemos en la cocina, hace que aprecien mejor los platillos que hacemos”.

“Hoy necesitamos tener una cocina más sostenible sin descuidar el SABOR de nuestra cocina. De la mano de **Knorr® Professional** lo podemos hacer”.

“En cocina nos tenemos que reinventar, probar nuevas técnicas culinarias, usar ingredientes **CONVENIENTES** para nuestros platillos y procesos. Los productos de **Knorr® Professional**, al ser deshidratados, nos ayudan a innovar en nuestra cocina”.

Chef Mariana Morales



RECETARIO KNORR® PROFESSIONAL

Knorr® Professional está aquí para ayudarte a hacer más con menos. Atrévete a crear un menú más versátil, garantizando **agilidad, sabor y calidad** en cada uno de tus platos.

Tu cocina tendrá la oportunidad de reinventarse, tú de crecer y **Knorr® Professional** de acompañarte en nuevas preparaciones que siempre estén en tendencia.

Inspírate con estas recetas y consigue **más eficiencia, más calidad y más posibilidades:**



**Sopa
minestrone**



**Pastel de papa
con carne**



**Asado de
Puerco**



SOPA MINESTRONE

INGREDIENTES

- **30 ml** Aceite de Oliva
- **20 g** Ajo picado
- **50 g** Cebolla blanca picada
- **200 g** Tomate sin semillas y sin piel picado
- **50 g** Apio en cubos de 1 cm
- **50 g** Zanahoria en cubos de 1 cm
- **50 g** Calabacita en cubos de 1 cm
- **50 g** Pasta Corta
- **10 g** Albahaca
- **2.50 l** Agua Caliente
- **45 g** Knorr® Professional Caldo de Pollo 1.85 Kg
- **50 g** Alubias Cocidas

PREPARACIÓN

1. Calentar el aceite y sofreír ajo y cebolla. Agregar el tomate y cocinar
2. Agregar la zanahoria y el apio
3. Agregar el agua caliente y **Knorr® Professional Caldo de Pollo**, llevar a ebullición.
4. Agregar la pasta corta y hervir a fuego bajo hasta cocinar, agregar la calabacita y las alubias, cocinar por 5 minutos.
5. Terminar con las hojas de albahaca troceadas.

PASTEL DE PAPA CON CARNE

INGREDIENTES

PARA EL PASTEL

- **1 kg** Knorr® Professional Puré de Papa Receta Completa 800gr
- **3.20 l** Agua Hirviendo
- **300 g** Huevo
- **2 g** Pimienta Negra molida
- **200 g** Queso Parmesano Rallado

PARA EL RELLENO

- **500 ml** Aceite de Oliva
- **30 g** Ajo picado
- **100 g** Cebolla
- **1 kg** Carne molida 80-20
- **0.50 g** Almendras fileteadas
- **50 g** Piñones Blancos
- **50 g** Aceitunas Vedes Picadas
- **20 g** Knorr® Professional Caldo de Pollo 1.5 Kg
- **10 g** Perejil picado

PREPARACIÓN

PARA EL PASTEL

1. Hidratar **Knorr® Professional Puré de Papa** con el agua hirviendo, enfriar.
2. Agregar los huevos y el queso parmesano rallado. Reservar.

PARA EL RELLENO

1. Calentar el aceite y freír el ajo y la cebolla. Agregar la carne y cocinar perfectamente. Agregar los piñones, las almendras, las aceitunas y sazonar con **Knorr® Professional Caldo de Pollo**, terminar con perejil picado.
2. En un refractario o molde para horno engrasado colocar una capa de puré de papa, seguidamente del relleno de carne y otra capa de papa.
3. Hornear a 180°C por 20 minutos.
4. Enfriar ligeramente y servir.

ASADO DE PUERCO

INGREDIENTES

PARA EL ASADO

- **48 g** Knorr® Professional Base de Tomate Bolsa de 500 g
- **1 kg** Pierna de Cerdo Sin Hueso
- **600 ml** Agua
- **100 g** Chile Ancho
- **10 g** Ralladura de naranja
- **10 g** Pimienta entera
- **10 g** Comino Molido
- **10 g** Orégano Seco
- **10 g** Hierbas de olor
- **100 ml** Aceite
- **100 ml** Jugo de Naranja Fresco
- **10 g** Knorr® Professional Consomé de Res Select 1.6 Kg

PREPARACIÓN

PARA EL ASADO

1. Cortar la pierna en trozos pequeños, colocar una cacerola grande y cubrirla con agua. Cocer la carne y reservar.
2. Desvenar los chiles cocer en 600 ml de agua.
3. Dejar enfriar y licuar con el comino, el orégano, la pimienta y **Knorr® Base de Tomate**.
4. Calentar aceite e incorporar la salsa licuada. Agregar el jugo. Dejar hervir durante aproximadamente veinte minutos.
5. Incorporar la carne, sazonar con **Knorr® Consomé de Res Select**.

PARA FINALIZAR

Rectificar sazón y servir.



Knorr
PROFESSIONAL

#CocinaConMás