

Knorr
PROFESIONAL

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!



CALDO DE GALLINA



CALDO DE COSTILLA



BASE DE TOMATE



PURÉ DE PAPA



Naturalidad de ingredientes

- Contiene carne de gallina, hierbas y especias de origen natural sustentable.
- Sin conservantes artificiales.

- Contiene hierbas y especias de origen natural.

- Hecho con tomates cuidadosamente seleccionados.
- Libre de gluten y sin conservantes.

- Hecho con papas de cultivos sustentables.
- Libre de gluten.



Sabor

Tradicional sabor a gallina con notas balanceadas de hierbas y especias.

Tradicional e intenso sabor a costilla con equilibradas notas a hierbas y especias que no requiere la adición de sal.

Fórmula completa, que permite que cada chef le dé el perfil necesario.

Sabor natural que no requiere la adición de sal y permite la personalización.



Textura y color

De fácil disolución que permite prepararlo en el tiempo en que dure en hervir el agua y sin mermas.

Consistencia ideal para sopas, caldos, guisados y más.

Textura tersa y color a tomate natural.

Textura tersa y cremosa.



Tiempos y rendimiento

- 800 gr rinden 34 L.
- 1.5 kg. rinden 65 L.

- Preparación en el tiempo en que dure en hervir el agua y sin mermas.
- 1.5 kg rinden 94 L.

- 500 gr equivalen a 7 kg de tomate fresco.
- Agrega agua caliente, mezcla y estará listo en 1 min.

- Un paquete rinde 4Kg de puré de papa aproximadamente.
- Agrega agua caliente, mezcla y estará listo en 2 mins.

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 naturales** que han sido deshidratados con los más 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 la **mejor calidad y un extraordinario sabor**.

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

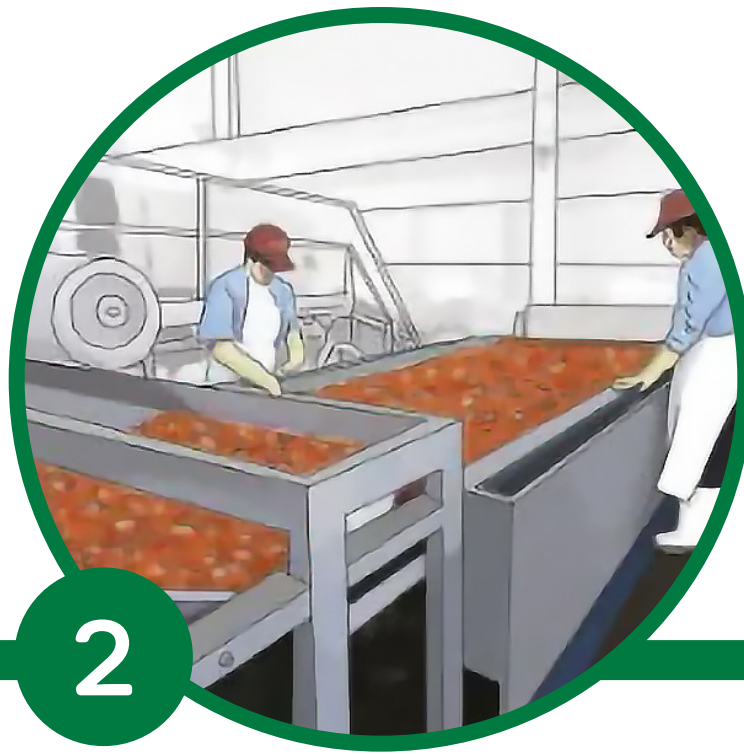
- ✓ Dar a tus recetas **el mejor sabor** en cualquier temporada del año.
- ✓ **Estandarizar la calidad** de tus platos obteniendo siempre el mismo resultado.
- ✓ Facilitar el transporte, **manipulación y almacenaje** de tus ingredientes.
- ✓ Optimizar tus tiempos de producción al **rehidratar fácilmente**.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



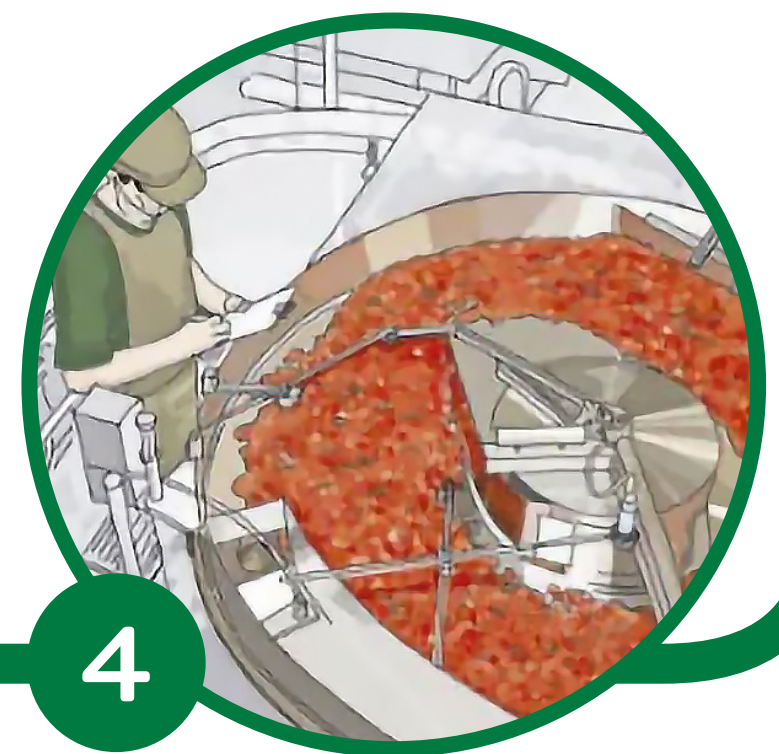
3 Luego, se remueve la piel y se retiran las semillas.



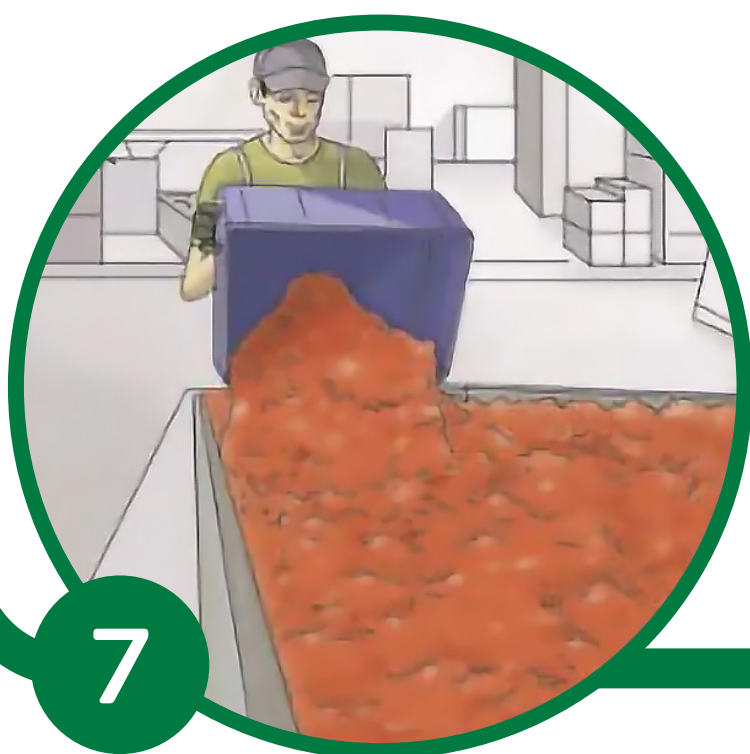
6 Los tomates se cocinan y se concentran para la eliminación parcial del agua formando una pasta de tomate.



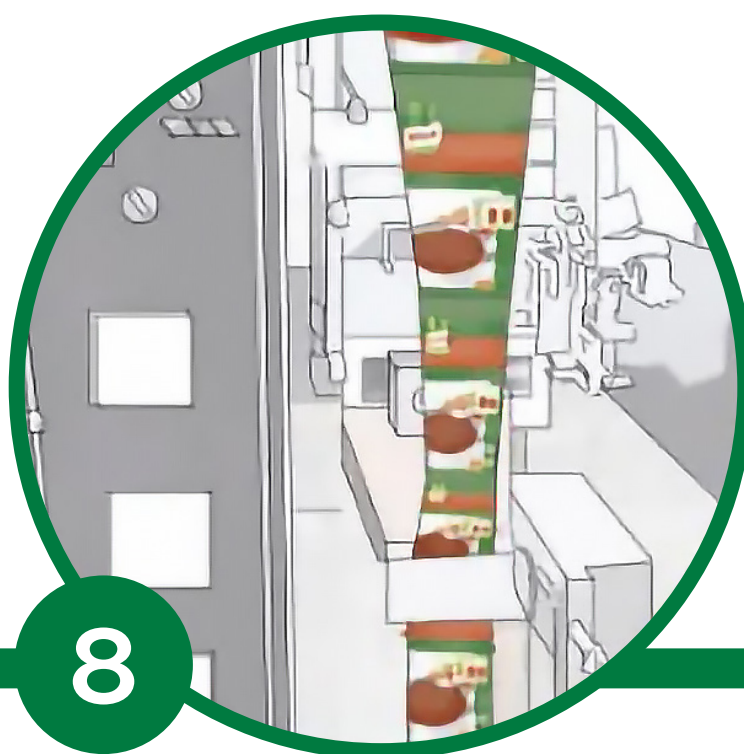
5 Esta pasta de tomate, pasa por un proceso de secado dejando al tomate con un nivel de agua de 4%.



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.

“¿Hasta dónde puedo llegar? Hasta donde mi cerebro quiera y el plato quede bien”.

“Con los productos **Knorr® Professional** no hay límite porque están elaborados con productos naturales deshidratados”.

“Los chefs vivimos muy metidos en nuestro mundo, entre las paredes de las cocinas. A veces no tenemos tiempo de salir, conocer, explorar... Lo que hace **Knorr® Professional** es facilitarte la vida, recortar procesos que son muy largos y repetitivos en la cocina y darte tiempo para que puedas **CREAR MÁS**, para que puedas entender qué está pasando en el mundo”.

“Nuestros productos te dan el tiempo para que hagas lo que más te gusta: **CREAR E INSPIRARTE**”.

“Todos los cocineros somos curiosos por naturaleza y la cocina es un juego. **Hay que experimentar.** La creatividad está en el momento del desarrollo, no en el día a día”.

Chef Francisco Medina
Sr. Customer Chef para UFS Colombia.

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:**



Tamal tolimense



Empanadas Vallunas



Ajiaco santafereño



TAMAL TOLIMENSE



Estandar

Tipo de Receta



3500g

Rendimiento



350g

Tamaño de la Porción



10

N.º de Porciones



6 h

Tiempo de Preparación

INGREDIENTES

- **25 g** Knorr® Caldo de Gallina
- **14 g** Knorr® Sabroseador
- **500 g** Arroz Blanco Cocido
- **400 g** Pechuga de Pollo
- **400 g** Cebolla Larga
- **300 g** Ajo
- **250 g** Arveja
- **250 g** Huevo
- **250 g** Harina de Maíz Precocido
- **200 g** Agua
- **150 g** Pechuga de Pollo
- **100 g** Cebolla Larga
- **15 g** Ajo
- **10 g** Arveja
- **10 g** Huevo
- **5 uds** Agua

MÉTODO DE ELABORACIÓN

1. Remojar el maíz por 48 h, cambiando el agua cada 12 h, moler el maíz y agregar 2 l de agua, dejar reposar por 2 h una vez reposado eliminar el agua que está en la superficie y cocer el almidón restante adicionando 10 g de Knorr® Caldo de gallina y 5 g de color, adicionar la arveja seca previamente cocida.
2. Lavar y desinfectar los ingredientes, picar finamente la cebolla cabezona y el ajo.
3. En un caldero con aceite vegetal sofreír el ajo y la cebolla, sazonar con comino y 10 g de Knorr® Cdo de gallina, adicionar la mitad a la masa de maíz y reservar el restante para el armado.
4. En una olla cocinar el arroz, en proporción de agua de 1,5 con la adición de 5 g de Knorr® Caldo de gallina, 5 g de color, comino y sal.
5. Sazonar las proteínas con el Knorr® sabroseador.
6. Limpiar, cortar y asar las hojas de platano para darles flexibilidad.
7. Para cada tamal disponer 4 piezas de hoja de alrededor de 40 cm de lado, agregar la masa de maíz, el arroz, la zanahoria cortada en rodajas, la papa pelada y cortada en rodajas, una pieza de cada proteína, una cucharada del guiso, y terminar con una cucharada de masa cerrar el tamal en forma de moño y anudar con fuerza, llevar a cocción por 2,5 h.

EMPANADAS VALLUNAS



Estandar

Tipo de Receta



900g

Rendimiento



90g

Tamaño de la Porción



10

N.º de Porciones



1h

Tiempo de Preparación

INGREDIENTES

- **15 g** Knorr® Base de tomate
- **10 g** Knorr® Caldo de Gallina
- **50 ml** Agua
- **200 g** Pecho de res o sobrebarriga
- **200 g** Papa colorada
- **80 g** Cebolla larga
- **20 ml** Aceite
- **3 g** Comino
- **550 g** Masa de maíz amarillo

MÉTODO DE ELABORACIÓN

1. Lavar y desinfectar los ingredientes.
2. Picar finamente la cebolla y cocinar en un caldero junto con el aceite, adicionar el agua y dejar hervir, agregar la Knorr® base de tomate reservar en abundante agua con el Knorr® caldo de gallina cocinar la carne hasta que se deje desmechar.
3. Cocinar las papas en abundante agua con sal.
4. Hidratar la masa de maíz amarillo según las instrucciones del fabricante agregan 10 g de Knorr® caldo de gallina por kilo.
5. Hacer un puré con las papas adicionar la carne desmechada y el hogao, rellenar y formar las empanadas, freír en abundante aceite.

AJIACO SANTA FERREÑO



Estandar

Tipo de Receta



2300g

Rendimiento



230g

Tamaño de la Porción



10

N.º de Porciones



120 min

Tiempo de Preparación

INGREDIENTES

- **1000 g** Pechugas de Pollo
- **1000 g** Mazorcas
- **22 g** Knorr® Caldo de Gallina
- **10 g** Cebolla larga
- **2 g** Ajo
- **500 g** Papa Criolla
- **500 g** Papa Nevada
- **600 g** Papa Pastusa
- **30 g** Guasca
- **200 ml** Knorr® Crema de Choclo
Crema de Leche
- **200 ml** Alcaparras
- Sal

MÉTODO DE ELABORACIÓN

1. Medir y pesar los ingredientes.
2. En una olla colocar las pechugas de pollo, mazorca, Knorr® Caldo de Gallina, cilantro, cebolla larga, ajo, sal, agregar agua y poner a hervir. Cuando hierva bajar el fuego a medio y cocinar durante unos 40 min mas hasta que las pechugas de pollo este bien cocido y tierno, retirar las pechugas y reservar.
3. Continuar cocinando, retirar la cebolla larga, añadir las papa criolla y la papa pastusa, cocinar por 30 min más.
4. Agregar la papa nevada cortada en rodajas gruesas, hidratar con Knorr® Crema de Choclo en agua fría y adicionar al ajiaco, cocinar a fuego lento por 20 min más y rectificar sabor.
5. Desmenuzar el pollo y poner de nuevo en la olla.
6. Servir el ajiaco caliente acompañar con alcaparras y crema de leche.



Knorr
PROFESSIONAL

#CocinaConMás