

KNORR Delikát 8

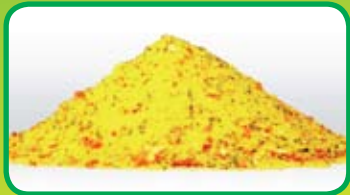
- Žlutá hrubší směs – ochucující přípravek s kousky zeleniny, koření, petržele a libečku.
- Po rozpuštění v horké vodě zůstávají kousky zeleniny, koření, petrželové natě a libečku.
- Lehce přidává žluto – zlatý nádech pokrmu nebo tekutině.

Používá se za studena:

- na ochucování salátů, pomazánek

Za tepla:

- na dochucování polévek, omáček, masa, ryb, zeleniny
- zvýrazňuje chuť rýže a těstovin



NOVINKA



Tekutý Aromat 210 ml
Velikán mezi trpaslíky

Unilever ČR, spol. s r.o.

Thámová 18, 186 00 Praha 8, infolinka: 844 111 135,
e-mail: teleservis@unilever.com, www.unileverfoodsolutions.cz

Tekuté dochucovací prostředky

KNORR Tekutý Aromat



Tekutý Aromat 210 ml

- Koncentrované tekuté ochucovadlo na rostlinné bázi
- Přidává jantarověhnědou až medovou barvu
- Úplně rozpustný, nezakalující

Za studena se hodí :

- pro macerování sojového masa, na masový salát

Za tepla se hodí :

- jako univerzální klasické ochucovadlo při procesu vaření nebo k dochucování u stolu.
- převážně všeobecně vyžadovaná chuť pro dolaďování a úpravu vývarů, polévek, omáček.



Tekutý Aromat 6 kg

MRDR kód	EAN výrobku	EAN kartonu
29475701	8718114825564	8718114947570

Název výrobku ČR	Obsah	Počet	
		ks/krt	krt/paleta
KNORR Tekutý Aromat	210 ml	15	56



Tekutý Aromat 1,04 kg

Sypké dochucovací prostředky

KNORR Aromat

- Jemná žlutá směs se silným zeleninovým podkladem.
- Ihned se bezezbytkově rozpouští ve studené i horké vodě.
- Lehce přidává žlutozlatý nádech pokrmu nebo tekutině.

Aromat se hodí za studena na:

- saláty, obložené chlebičky, vaječná jídla, dresinky, pomazánky
- na marinování a koření masa, ryb, zeleniny

Aromat se hodí za tepla:

- do polévek, omáček, štáv, rýže, zeleniny, těstovin
- do vepřové, telecí, hovězí pečeně



KNORR Aromat Delikates

- Světle hnědá až krémová hrubší směs se silným chuťovým zeleninovým podkladem, s kousky zeleniny, koření a petrželové natě.
- Po rozpuštění v horké vodě zůstávají viditelné kousky zeleniny a petrželové natě.
- V tekutině má kalně žluto-hnědou barvu.

Používá se za studena:

- na ochucování salátů, vajec, na obložené chlebičky
- koření a marinování masa

Za tepla:

- na dochucování masa, ryb, zeleniny, polévek, omáček

