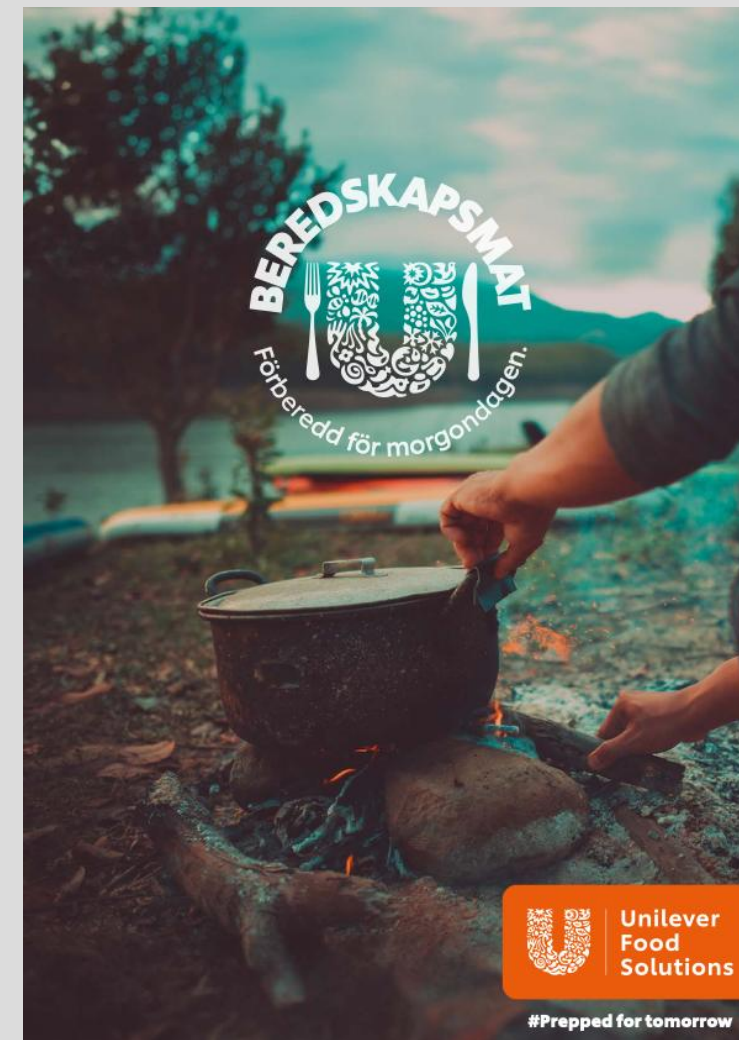


Hur kan man tänka bredare när det kommer till recept i beredskapssammanhang?

I vår beredskapsfolder hittar du flera recept som du gärna får använda rakt av eller låta dig inspireras av. Det behöver varken vara trist, färg- eller fantasilöst bara för att ordet beredskap kommer in i bilden. Tvärtom kan snävare ramar faktiskt ge fantasin utrymme. Håller du med? Här är några rätter och tips som passar såväl ordinarie som eventuellt utmanande förhållanden.



#Prepped for tomorrow



Tortilla wrap

Wraps är typisk skåprensarmat som enkelt kan anpassas efter vad som finns hemma. Variera din fyllning med olika grönsaker, baljväxter eller proteiner. Saknas tortillabröd? Servera som bowl!



Thaigryta

I vårt originalrecept använder vi Knorr 100 % Soup Thai Grönsakssoppa, men du kan även använda vår Paprika- och tomatssoppa som bas. Justera i så fall bara kryddningen.



Stroganoff

Tomatino ger en djup tomat smak på direkten, det vill säga: ingen lång kocktid behövs. Föredrar du en krämig stroganoff går det givetvis bra. Välj ett gräddalternativ som passar dig och dina gäster.



Tortellinipanna medelhav

Tortellini kräver mycket vätska vid kallsvällning – välj vätska efter smak. Soppan kan bytas ut mot annan vätska, t.ex. buljong eller fond.

#Prepped for tomorrow



Unilever
Food
Solutions



Shepherd's Pie

I vårt recept använder vi Skysås men den kan ersättas med fond för att bygga en liknande smakprofil.



Pytt Bellman

Även i detta recept kan du använda fond i stället för skysås om du hellre vill det..



Krämig tortellinipanna

Här kan du även använda ett gräddalternativ. Välj ett som passar dig, din tillgång och dina gästers kostbehov..



Cowboysoppa

Tomatino ger djup smak direkt. Ett bra recept när tiden är knapp.

#Prepped for tomorrow



**Unilever
Food
Solutions**



Vegansk kebabgryta

Kryddningen kan varieras – receptet funkar bra som en matig wrap.



Minestrone

Kolhydraten (risoni) ger mättnad. Kan givetvis ersättas med krossad spaghetti.



Tortellini à la carbonara

Béchamelsås kan göras på det man har. Snabbredning binder bra.



Gulash

Vår färdiga 100 % soppa Gulasch fungerar lika bra som bas.

#Prepped for tomorrow



Unilever
Food
Solutions

Vad kännetecknar en bra beredskapsprodukt?

De produkter som vi framhåller i beredskapssammanhang är inte några nyheter. Flera av produkterna har till och med varit en del av vår portfölj i årtionden, men aktualiserats av ett ökat fokus på just beredskapsfrågan. Här är några produkter vi tycker passar bra i ett beredskapslager.



#Prepped for tomorrow



Unilever
Food
Solutions



Kryddpasta och kryddpuré

Ligger i olja vilket gör att de ger mycket smak direkt. Torra kryddor behöver annars värme för att utveckla smak, men med kryddpasta och kryddpuré får du smak direkt.



HELLMANN'S Majonnäs

Både HELLMANN'S Vegan och Professional är värmestabila, vilket gör att du kan tillsätta dem i varma applikationer och få en krämighet och ett bra fetthinnehåll i dina rätter. HELLMANN'S Vegan är dessutom allergenfri och kan därför användas av alla, vilket förenklar beredskapsmatlagning. I obruten förpackning kan dessa förvaras i rumstemperatur.



Fond

Ger smak direkt, vilket gör att fond ofta passar bättre än buljong för att bygga smak när tillgång till värme är begränsad.



100 % soppor

Fungerar som de är men för ekonomins skull bör man tänka på dem som bas i gryta eller gratäng. Sopporna kommer med mycket smak i sig vilket gör att recepten kan hållas enkla, vilket är en stor fördel när det kommer till beredskap.



Tomatino

En tomatbas som består av 83 % tomatpuré, vilket gör att den bidrar med en djup tomat smak direkt. Du behöver använda mindre mängd och kan spä den. För att få samma smak med konserverade tomater behöver du koka ner dem, och just vid beredskap är kort och enkel tillagning viktigt då tillgång till el och värme kan vara begränsad.



Tortellini

Kan förberedas kallt både i ordinarie matlagning och vid beredskap. Räkna 6–12 timmar som maxtid för att dra i vätska – redan efter 1 timme fungerar den bra. Ju kortare blötläggning, desto längre värmeberedning. Serveras även kall som pastasallad, gärna med lite krämighet. En populär produkt som platsar på ordinarie meny och därför är enkel att omsätta ur lagret.



Peperonata

En liten stjärna i konservformat som ger väldigt mycket fräschör till de rätter där den används. Detta är extra viktigt i beredskapssammanhang då du kanske inte har tillgång till grönsaker på samma sätt.



Ratatouille

Precis som Peperonata ger Ratatouille den fräschör som kommer med grönsaker. Det är också en flexibel produkt som kan användas i många rätter, eller serveras som det är till valfri kolhydrat.



Cold Base potatismos

En produkt som passar ypperligt att förbereda kallt, vilket sparar tid för värme. Kan späs med spad men kom ihåg att ha koll på konsistensen. Den vätska du använder kan du också behandla som en smaksättning, särskilt vid beredskapstillfälle.



Knorr Professional Creamy

Växtbaserad matlagningsbas som ersätter grädde 1:1 i dina recept. Värme- och syrastabil, så den skär sig inte. Kan förvaras i torrförråd före öppning, vilket frigör plats i kylan och passar ett beredskapslager.

Generella förvaringsrekommendationer

För att säkerställa kvalitet och hållbarhet rekommenderas följande för slutna produkter:

Temperatur: Förvaring i rumstemperatur (ambient).

Miljö: Torrt och mörkt utrymme.

Ljus: Även om konservburkar inte är ljuskänsliga, kan smaken påverkas vid långvarig exponering för direkt solljus.

Kylbehov efter öppning: Vissa produkter kräver kylförvaring efter öppning – se specifik produktinformation nedan.



1 kg Knorr
Tortellini ger
2,6 kg

Specifika förvaringskrav per produktgrupp

Produktgrupp	Före öppning	Total hållbarhet	Efter öppning	Torrt utrymme	Ljuskänslighet
Majonnäs (Hellmann's)	Rumstemp.	240 dagar	Kyl +4 °C, 90 dagar	Ja	Undvik direkt solljus
Soppor (100% Soup)	Rumstemp.	270 dagar	Kyl +4–8 °C, 3 dagar	Ja	Undvik direkt solljus
Potatismos (ColdBase)	Rumstemp.	450 dagar	Samma	Ja	Nej
Koncentrerade fonder	Rumstemp.	360 dagar	Rumstemperatur, 90 dagar	Ja	Nej
Kryddpasta/puré	Rumstemp.	365 dagar	Vissa kräver kylförvaring (0–5 °C)	Ja	Nej
Tortellini	Rumstemp.	365 dagar	Kyl +4–8 °C, 7 dagar	Ja	Nej
Konserver	Rumstemp.	720 dagar	Kyl +4–8 °C, 3 dagar	Ja	Undvik direkt solljus

Lagring i förråd – praktiska råd

Stapling av pallar: Dubbelstapling rekommenderas inte, då detta inte är testat enligt Unilevers säkerhetsprotokoll. Vid behov – genomför stabilitetstester.

Placering på golv: För att bevara produktkvalitet och säkerhet rekommenderar vi att varor inte placeras direkt på golvet. Om pall tas bort, säkerställ att produkterna står på rena, upphöjda underlag för att undvika fukt och kontaminering.

#Prepped for tomorrow

NYHET!

Knorr Professional Creamy Matlagning 15 % – vår nya matlagningsbas

Knorr Professional Creamy Matlagning 15 % är vår nya matlagningsbas – framtaget för att ge krämighet i matlagningen utan att göra tillagningen krångligare. Det gör den till ett smidigt val både i den ordinarie menyn och när förutsättningarna är mer begränsade.

- Krämighet i grytor, pastarätter och såser – utan lång koktid.
- Passar i recepten där vi skriver "välj ett gräddalternativ som passar dig".
- Ett alternativ som förenklar när gästernas kostbehov varierar.
- Enkelt att arbeta in i både ordinarie meny och beredskapsmatlagning.

#Prepped for tomorrow



**Unilever
Food
Solutions**

Knorr Professional Creamy Matlagning 15 %

Växtbaserad matlagningsbas med ärtprotein och vegetabiliska oljor – ett neutralt alternativ som ger samma krämighet och funktion i varma rätter som traditionell mejerigrädde. Använd 1:1 som ersättning i dina recept. Värme- och syrastabil, skär sig inte och lyfter råvarornas egna smaker – perfekt i pastarätter, såser och gratänger.

- Neutral och balanserad smak som lyfter råvarorna
- Värme- och syrastabil – skär sig inte vid uppkok eller syratillsats
- Kan användas 1:1 istället för mejerigrädde
- Passar i såser, soppor, grytor, gratänger samt pasta- och risrätter



NYHET!

- 100 % växtbaserad, vegansk, gluten- och laktosfri
- Sojafri och fri från allergener
- Kan förvaras i torrförråd före öppning – frigör plats i kylrummet

Knorr Professional
Creamy Matlagning 15 %, 12 x 1 L
Art.nr: F62922

Ingredienser: Vatten, vegetabiliska oljor 14 % (rapsolja, fullhärdad kokosolja), ärtprotein 2 %, modifierad stärkelse, socker, förtjockningsmedel (xantangummi, metylcellulosa), emulgeringsmedel (polysorbat 60, solroslecitin), surhetsreglerande medel (trinatriumcitrat), naturlig arom, salt, färgämne (karotener).

#Prepped for tomorrow



**Unilever
Food
Solutions**