



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



Beredskap i offentliga kök

Förberedelse är nyckeln till att möta oväntade utmaningar. Unilever Food Solutions presenterar ett urval av robusta recept för beredskapsmat, skraddarsydda för era behov. Med fokus på näringsrik måltidsberedning även under de mest utmanande förhållandena, ger våra recept en trygg och pålitlig grund för att säkerställa kontinuerlig matservice vid en eventuella kriser.

Varför satsa på omsättningslager?

Omsättningslager innebär att man kontinuerligt roterar lagrade livsmedel inom den ordinarie måltids-verksamheten. Genom att använda produkterna i den dagliga verksamheten minskar man kostnaderna och risken för kassering.

#Förberedd för morgondagen
ufs.com



Tortillawrap *curry*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan vatten och värme
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

Ingredienser.

600 g	torkade veganproteinbitar, blötlagda i potatislagen
150 g	rapsolja
150 g	brynt lök, Tage Lindblom
60 g	Knorr Professional Curry Kryddpuré
35 g	Mango Chutney
300 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
600 g	konserverad potatis (skivad)
10 st	tortillabröd (standard)
	salt

Gör så här.

1. Blötlägg veganbitarna i potatisvätska i 30–45 minuter. Krama sedan ur vätskan i en bunke. Spara den för kommande tillfälle eller för att spä vid tillagning.
2. Hetta upp stekhällen med olja, häll i vegan bitarna och stek så det blir lite yta. Tillsätt lök och potatis. Blanda ihop currypuré, mango chutney och majonnäsen, blanda runt försiktigt. Lägg i tortilla bröd och en klick currymajonnäs. Salta efter behov. Servera!

Går lika bra att tillaga denna rätt i en stekhäll som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Professional
Curry Kryddpuré
Art.nr 19743601



HELLMANN'S Vegan
Majonnäs 52%
Art.nr F79061



Unilever
Food
Solutions



Tortillawrap *Paprika*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan vatten och värme
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

Ingredienser.

- 600 g torkat veg protein, typ Plantmate, blötlagda
- 150 g rapsolja
- 150 g brynt lök, Tage Lindblom
- 50 g **Knorr Professional Paprika kryddpuré**
- 10 g **Knorr Professional Rött Chili kryddpuré**
- 35 g Mango Chutney
- 300 g **HELLMANN'S Vegan Majonnäs**
- 600 g konserverad potatis (skivad)
- 10 st tortillabröd (standard)
- salt

Gör så här.

- Blötlägg veganbitarna i potatisvätska i 30–45 minuter. Krama sedan ur vätskan i en bunke. Spara den för kommande tillfälle eller för att spä vid tillagning.
- Hetta upp stekhäll med olja, häll i vegan bitarna och stek så det blir lite yta. Tillsätt lök och potatis. Blanda ihop paprikapuré, rött chili-puré, mango chutney och majonnäsen, blanda runt försiktigt. Lägg i tortilla bröd och en klick paprika/chilimajonnäs. Salta efter behov. Servera!

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Professional
Paprika Kryddpuré
Art.nr 29742401



Knorr Professional
Rött Chili Kryddpuré
Art.nr 26182701



HELLMANN'S Vegan
Majonnäs 52%
Art.nr F79061



Thaigryta

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas), i kastrull över öppen eld eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Couscous

Ingredienser.

- 1200 g **Knorr 100 % Soup Thai Grönsakssoppa**
- 300 g kokosgrädde
- 300 g kikärter
- 300 g bambuskott
- 25 g **Knorr Professional Curry Kryddpuré**
- 15 g **Knorr Professional Rött Chili kryddpuré**
- 25 g **Knorr Professional Ingefära kryddpuré**
- salt

Gör så här.

- Värm stekhällen på medelvärme. Häll i soppan, när den börjar puttra tillsätt kokosgrädde.
- Tillsätt övriga ingredienser och koka ihop. Smaka av med salt.

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr 100%
Soup Thai
Grönsakssoppa
Art.nr 17613501



Knorr Professional
Curry Kryddpuré
Art.nr 19743601



Knorr Professional
Rött Chili Kryddpuré
Art.nr 26182701



Knorr Professional
Ingefära
Kryddpuré
Art.nr 19743101



Stroganoff

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas) eller i kastrull över öppen eld
Förslag på kolhydrater:	Couscous, bulgur

Ingredienser.

- 700 g torkade veganproteinbitar, blötlagda i champinjonspadet
- 300 g brynt lök (Tage Lindblom)
- 300 g konserverade champinjoner
- 150 g rapsolja
- 400 g **Knorr Peperonata**
- 30 g **Knorr Professional Paprika kryddpuré**
- 12 g **Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)**
- 300 g **Knorr Tomatino**
- 300 g kokosgrädde
- 35 g **Maille Dijonsenap** salt

Gör så här.

1. Blötlägg veganbitarna i champinjonvätskan 30-45 minuter. Krama ur och spara vätskan för ett annat tillfälle eller för spädning av grytan.
2. Hetta upp stekhällen med olja. Häll i Vegan-bitarna och låt det få lite färg. Tillsätt lök och champinjoner och blanda runt.
3. Tillsätt övriga ingredienser och koka ihop. Späd eventuellt med den urkramade vätskan från veganbitarna. Smaka av med salt.

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr Peperonata
Art.nr F44833



Knorr Professional
Paprika Kryddpuré
Art.nr 29742401



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Knorr Tomatino
Art.nr F44821



Maille Dijon
Original
Art.nr 12017601

Tortellinipanna med örter & svamp

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas), i kastrull över öppen eld eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Tortellini

Ingredienser.

- 250 g brynt lök, Tage Lindblom
- 500 g konserverad svamp (spara vätskan)
- 1200 g svampspad/vatten
- 24 g **Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)**
- 30 g **Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)**
- 500 g **Knorr Tortellini tomat & örtfyllning (okokt)**
- 1000 g kokosgrädde
- 40 g **Knorr Grönsaksfond, koncentrerad** malen svartpeppar salt

Gör så här.

Låt Tortellinin stå och dra minst 6-12 timmar i vätska innan tillagning.

1. Blanda ihop allt utom Tortellini.
2. Häll sedan över Tortellinin och låt svälla 6-12 timmar.
3. Tillaga sedan på stekhällen på låg värme. 10 minuter om den fått svälla 12 timmar, 20 minuter om den fått svälla 6 timmar. Smaka av med salt och svartpeppar.

Tillagning i ugn: Fördela blandningen på ett bleck. Ställ ugnen på 220 grader, grädda sedan ca 20 minuter

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Knorr Boquet
all'Italiana
(Primerba)
Art.nr 311259



Knorr Tortellini
tomat & örtfyllning
Art.nr F30858



Knorr Koncentrerad
Grönsaksfond
Art.nr F27280



Tortellinipanna *Medelhav*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldre­vård (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stek­håll (el eller gas), i kastrull över öppen eld eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Tortellini

Ingredienser.

600 g **Knorr Tortellini tomat & ört­fyllning (okokt)**
3000 g **Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa**
30 g **Knorr Boquet all’Italiana (Primerba)**
400 g **Knorr Tomatino**
malen svartpeppar
salt

Gör så här.

Låt Tortellinin stå och dra minst 6-12 timmar i vätska innan tillagning.

1. Blanda ihop allt utom Tortellini.
2. Häll sedan över Tortellinin och låt svälla 6-12 timmar.
3. Tillaga sedan på stek­hållen på låg värme. 10 minuter om den fått svälla 12 timmar, 20 minuter om den fått svälla 6 timmar. Smaka av med salt och svartpeppar.

Tillagning i ugn: Fördela blandningen på ett bleck. Ställ ugnen på 220 grader, grädda sedan ca 20 minuter

Går lika bra att tillaga i kastrull över eld eller gas.

Produkter i receptet.



Knorr Tortellini tomat & ört­fyllning
Art.nr F30858



Knorr 100% Soup Paprika-Tomatsoppa
Art.nr 16570301



Knorr Boquet all’Italiana (Primerba)
Art.nr 311259



Knorr Tomatino
Art.nr F44821



Unilever
Food
Solutions

Pytt Bellman

Kundgrupp:	Äldre­vård (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stek­håll (el eller gas)
Förslag på kolhydrater:	Potatis

Ingredienser.

500 g torkade veganproteinbitar (blötlagda i kikärtsspadet)
1000 g Vätternpotatis, tärnad
400 g kikärter
400 g brynt lök, Tage Lindblom
150 g rapsolja
500 g **Knorr Skysås**
20 g **Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)**
700 g Gräddprodukt (kokos eller dylikt)
malen svartpeppar
salt

Gör så här.

1. Blötlägg veganbitarna 30-45 minuter. Krama ur bitarna och spara vätskan.
2. Hetta upp veganbitarna med olja. Häll i vegan-bitarna och låt ta färg. Tillsätt potatis & lök, blanda runt. Tillsätt övriga produkter och smaka eventuellt upp med salt och svartpeppar.

Till Servering: rödbetor.

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet.



Knorr Skysås
Art.nr 18505901



Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Unilever
Food
Solutions



Shepherd's Pie

Kundgrupp:	Äldrevård (10 port)
Krisscenario:	Inget vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas) eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Potatismos

Ingredienser.

- 500 g torka veganproteinfärs, blötlagt i spadet från kidneybönor
- 200 g brynt lök, Tage Lindblom
- 50 g Worcestershiresås
- 500 g **Knorr Skysås**
- 12 g **Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)**
- 15 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- 250 g **Knorr Cold Base Potatismos** (1200 g vätska och 100 g fett)
- 150 g rapsolja eller annat fett
- vitpeppar
- salt

Produkter i receptet.



Knorr Skysås
Art.nr 18505901



Knorr Kryddpasta
Timjan (Primerba)
Art.nr 30618



Knorr Kryddpasta
Vitlök (Primerba)
Art.nr 30623



Knorr Cold Base
Potatismos
Art.nr 67490304

Gör såhär.

1. Krama ur vätskan från veganfärsen. Spara den till moset!
2. Blanda mospulvret med vätska och fett, låt svälla 30 minuter.
3. Hetta upp stekhällen med olja och tillsätt veganfärsen. Bryn så det får färg, tillsätt övriga ingredienser förutom moset.
4. Värm moset i en kastrull på stekhällen. Smaka av med salt och vitpeppar.

Tillagning i ugn: Fördela blandningen i ett bleck och täck över med moset. Ställ ugnen på 200 grader och grädda ca 20 minuter.

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.



Cowboysoppa

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldrevård (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas)
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

Ingredienser.

- 500 g **Knorr Tomatino**
- 600 g bönor i tomatås
- 300 g torkad veganprotein färs, blötlagt
- 150 g rapsolja
- 20 g **Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré**
- 25 g **Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad**
- 15 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- 20 g **Knorr Grönsaksfond, koncentrerad**
- 300 g **Knorr Peperonata**
- 2000 g **Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa**
- 1200 g spadet från en konserv (Majs)
- 250 g konserverad majs
- 20 g tacokrydda eller efter smak
- salt

Aioli

- 250 g **HELLMANN'S Vegan Majonnäs**
- 24 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- malen svartpeppar

Gör såhär.

1. Blötlägg veganprotein färsen i majsvätska 30-45 minuter. Krama ur och spara vätskan för eventuell spädning.
2. Hetta upp stekhällen med olja. Häll i färsen och fräs runt. Tillsätt övriga ingredienser och koka upp. Smaka av med salt.
3. Blanda ingredienserna till aiolin.

Till Servering: aioli och tortillabröd.

Går lika bra att tillaga denna rätt i ett stekbord som är eldrivet eller gasdrivet.

Produkter i receptet. Knorr Tomatino Art.nr F44821, Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré Art.nr 26182701, Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad Art.nr F27302, Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba) Art.nr 30623, Knorr Grönsaksfond, koncentrerad Art.nr F27280, Knorr Peperonata Art.nr F44833, Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa Art.nr 16570301, HELLMANN'S Vegan Majonnäs Art.nr F79061



Vegansk kebabgryta

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas)
Förslag på kolhydrater:	Tortillabröd

Ingredienser.

- 10 st tortillabröd, 25cm
- 400 g Ärt & Bondböna Flakes
- 400 g tärnad karamelliserad lök
- 200 g kikärter på burk. Obs! spara vätskan.
- 500 g **Knorr Tomatino**
- 15 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- 20 g **Knorr Kött & Grill krydda**
- 20 g kebabkrydda
- 2 g cayennepeppar
- 40 g rapsolja

Dressing.

- 400 g **HELLMANN'S Vegan Majonnäs**
- 15 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- 3 g malen spiskummin
- 20 g Sambal Oelek

Picklad rödkål.

- 200 g rödkål, tunt skivad
- 2 dl strösocker
- 150 g ättika
- 10 g salt

Gör såhär.

- Häll kikärtsspadet över proteinet, så att det täcker. Låt svälla i 10–15 minuter.
- Sila bort vätskan, men spara den tills senare. Låt proteinet torka i 10 minuter.
- Hetta upp stekhällen med rapsolja. Stek på proteinet och krydda med grillkrydda och kebabkrydda. Tillsätt lök, kikärter, vitlök, cayennepeppar och Tomatino. Blanda runt ordentligt och tillsätt kikärtsspadet som du sparar. Servera i tortillabröd tillsammans med dressing och picklad rödkål.

Dressing: Blanda ihop alla ingredienser.

Picklad rödkål: Strimla kålen och blanda med salt och socker tills det vätskar sig. Tillsätt ättika och låt dra en timma.

Produkter i receptet. Knorr Tomatino Art.nr F44821, Knorr Kryddpasta Vitlök Art.nr 30623, Knorr Kött & Grill krydda Art.nr 27063301, HELLMANN'S Vegan Majonnäs 52% Art.nr F79061.

Minestrone-soppa med risoni & basilikakräm

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas i kastrull över gaslåga eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Risonipasta

Ingredienser.

- 200 g Kalino Ärt & Bondböna Finhackad/Mince
- 300 g morot, tärnad på burk (sila av vätskan och spara)
- 6 g torkad fänkål
- 320 g karamelliserad tärnad lök
- 15 g **Knorr Kryddpasta Bouquet all'Italiana**
- 3 g cayennepeppar
- 10 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- 60 g **Knorr Grönsaksfond, koncentrerad**
- 1500 g vätska
- 1000 g **Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa**
- 550 g **Knorr Tomatino**
- 600 g kokta vita bönor. Obs! spara vätskan.
- 150 g risonipasta
- 50 g olivolja
- 2 g torkad persilja
- salt
- malen svartpeppar

Basilikakräm.

- 200 g **HELLMANN'S Vegan Majonnäs**
- 6 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
- 10 g **Knorr Kryddpasta Basilika (Primerba)**

Gör såhär.

- Häll vätskan från morot och bönor (ca 1500 g), över Ärt & Bondböna Finhackad/Mince. Låt svälla i 10 minuter.
- Hetta upp en kastrull med olivolja över gaslågan. Tillsätt lök, cayennepeppar, vitlök, Bouquet all'Italiana samt fänkål och låt fräsa i ett par minuter.
- Tillsätt Tomatino, Paprika-Tomatsoppa, proteinet inklusive vätskan, risonipasta och Knorr Koncentrerad Grönsaksfond. Låt koka sakta i ca 10 minuter.
- Tillsätt morot och vita bönor. Låt koka i ytterligare cirka 5 minuter. Smaka upp med salt och svartpeppar. Servera med basilikakräm.

Basilikakräm: Blanda ihop ingredienserna och använd till att toppa soppan.

Produkter i receptet. Knorr Bouquet all'Italiana Art.nr 311259, Knorr Kryddpasta Vitlök Art.nr 30623, Knorr Koncentrerad Grönsaksfond Art.nr F27280, Knorr 100% Soup Paprika-Tomatsoppa Art.nr 16570301, Knorr Tomatino Art.nr F44821, HELLMANN'S Vegan Majonnäs 52% Art.nr F79061, Knorr Kryddpasta Basilika Art.nr 30624.



Krämig Tortellini *a la "carbonara"*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas) eller i ugn
Förslag på kolhydrater:	Tortellini

Ingredienser.

500 g **Knorr Tortellini tomat & örtfyllning**
200 g Kalino Ärt & Bondböna Finhackad/Mince
1000 g **Knorr Bechamel**
600 g vätska (spadet från champinjoner, bambuskott eller annan vätska)
300 g Hackad lök
20 g **Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad**
40 g **Knorr Professional Rökt Chili, kryddpuré**
15 g **Knorr Umami**
50 g rapsolja
salt
svartpeppar

Gör såhär.

1. Blanda Bechamel med vatten och häll över Tortellinin. Låt svälla i 4 timmar.
2. Häll vätska/spad över det torkade proteinet så att det täcker. Rör ner chilipurén så den löser sig i vätskan. Låt svälla i 10 minuter.
3. Hetta upp stekhällen med olja och fräs löken och proteinet. Tillsätt Knorr Brynt Lökfond, Knorr Umami samt tortelliniblandningen. Sänk till medelvärme och låt koka i ca 10 minuter. Smaka upp med salt och svartpeppar.

Produkter i receptet.



Knorr Tortellini tomat & örtfyllning
Art.nr F30858



Knorr Bechamel
sås Art.nr F59700



Knorr Koncentrerad
Brynt Lökfond
Art.nr F27302



Knorr Professional
Rökt Chili Kryddpuré
Art.nr 26182701



Knorr Umami
Art.nr F90085



Unilever
Food
Solutions



Krämig Stroganoff *med kokosgrädde, röda linser & ärtprotein*

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas på stekhäll (el eller gas)
Förslag på kolhydrater:	Potatis

Ingredienser.

400 g Kalino Ärt & Bondböna Bitar/Bites
250 g tärnad karamelliserad lök
200 g röda linser
600 g tärnad kokt potatis i lag
500 g kokosgrädde
400 g **Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa**
300 g **Knorr Tomatino**
15 g **Knorr Grönsaksfond, koncentrerad**
10 g **Knorr Umami**
130 g **HELLMANN'S Ketchup**
15 g **Knorr Professional Paprika kryddpuré**
30 g **MAILLE Senap Dijon Original**
10 g **MAIZENA Express, ljus**
2 g Tabasco
40 g rapsolja
salt och peppar

Gör såhär.

1. Blötlägg proteinet i Paprika-Tomatsoppa i 10-15 minuter.
2. Hetta upp stekhällen med rapsolja och fräs lök, linser, kryddpuré, Dijonsenap och Ketchup. Blanda ordentligt och tillsätt sedan övriga ingredienser.
3. Låt koka på medelvärme i ca 10 minuter. Servera!

Produkter i receptet.

Knorr 100% Soup Paprika-Tomatsoppa Art.nr 16570301, Knorr Tomatino Art.nr F44821, Knorr Koncentrerad Grönsaksfond Art.nr F27280, Knorr Umami Art.nr F90085, HELLMANN'S Ketchup Art.nr F80181, Knorr Professional Paprika Kryddpuré Art.nr 29742401, Maille Dijon Original Art.nr 12017601, MAIZENA Express, ljus snabbredning Art.nr F35636.



Unilever
Food
Solutions



Gulasch

Kundgrupp:	Förskola, skola och äldreomsorg (10 port)
Krisscenario:	Kan tillagas utan färskt vatten
Tillagning:	Kan tillagas i kastrull över gaslåga
Förslag på kolhydrater:	Serveras med bröd, potatis eller ris

Ingredienser.

1000 g **Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa**
600 g **Knorr Tomatino**
400 g Ärt & Bondböna, Flakes
600 g **Knorr Peperonata**
400 g Hackad lök
18 g **Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad**
5 g **Knorr Umami**
7 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**
3 g strösocker
6 g hel kummin
30 g rapsolja
salt
svartpeppar

Vitlökskräm.

200 g **HELLMANN'S Vegan Majonnäs**
12 g **Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)**

Produkter i receptet.

Knorr 100% Soup Paprika-Tomatsoppa Art.nr 16570301, Knorr Tomatino Art.nr F44821, Knorr Peperonata Art.nr F44833, Knorr Koncentrerad Brynt Lökfond Art.nr F27302, Knorr Umami Art.nr F90085, Knorr Kryddpasta Vitlök Art.nr 30623, HELLMANN'S Vegan Majonnäs 52% Art.nr F79061.

Gör så här.

1. Häll soppan över proteinet och låt svälla i 10 minuter.
2. Hetta upp en kastrull med rapsolja över gaslågan. Fräs lök, kryddpasta och kummin. Tillsätt tomatino, proteinet inklusive soppan samt fond, Peperonata och Umami. Låt sjuda sakta i ca 20 minuter.
3. Smaka upp med salt och svartpeppar. Servera med en vitlökskräm.

Vitlökskräm: Blanda ihop alla ingredienserna.

Produkter lämpade för krisberedskap



Knorr Tortellini

Kräver minimal tillagning. Kan svälla i kallt vatten, vilket sparar energi och vatten vid kris.

Omtyckt råvara. Enkel produkt att väva in i den ordinarie menyn.

Färdigrättspotential. Kan serveras som den är eller tillsammans med enkla tillbehör.

Hållbarhet: 365 dagar



Knorr Tomatino

Redo att användas. Innehåller både tomatpuré (83 %), krossade tomater, lök och kryddor.

Dryg och flexibel. Späds enkelt med lika delar vatten.

Tidsbesparande. Minskar behovet av flera ingredienser.

Hållbarhet: 720 dagar



HELLMANN'S Professional & Vegan

Kan rumstempereras. Obruten förpackning kräver ingen kylförvaring.

Allergenfritt (HELLMANN'S Vegan). EEtt tryggt val för alla målgrupper.

Tålig i varma rätter (HELLMANN'S Professional). Behåller smak och konsistens även vid uppvärmning.

Hållbarhet: 240 dagar



Knorr 100 % Soppor

Klara att servera - kan användas direkt utan vatten.

Flexibel bas - tillsatt protein och grönsaker för att skapa matiga grytor eller soppor.

Lång hållbarhet - perfekt för beredskapslager där enkelhet och variation är nyckeln.

Hållbarhet: 270 dagar



Våra produkter.

HELLMANN'S Vegan Majonnäs 52% Art.nr F79061	HELLMANN'S Vegan Majonnäs 52% Art.nr F79061	Knorr Professional Curry Kryddpuré Art.nr 19743601	Knorr Professional Paprika Kryddpuré Art.nr 29742401	Knorr Professional Rökt Chili Kryddpuré Art.nr 26182701
Knorr Professional Ingefära Kryddpuré Art.nr 19743101	Knorr Koncetrerad Grönsaksfond Art.nr F27280	Knorr Koncetrerad Brynt Lökfond Art.nr F27302	Knorr Kryddpasta Timjan Art.nr 30618	Knorr Boquet all'Italiana Art.nr 311259
Knorr Kryddpasta Vitlök Art.nr 30623	Knorr Kryddpasta Basilika Art.nr 30624	Knorr Peperonata Art.nr F44833	Knorr Tomatino Art.nr F44821	Knorr Tortellini tomat & örtfyllning Art.nr F30858
Knorr 100% Soup Thai Grönsaksoppa Art.nr 17613501	Knorr 100% Soup Paprika-Tomatsoppa Art.nr 16570301	Knorr Skysås Art.nr 18505901	Knorr Cold Base Potatismos Art.nr 67490304	Knorr Kött & Grill krydda Art.nr 27063301
Knorr Bechamel säs Art.nr F59700	Knorr Umami Art.nr F90085	Maille Dijon Original Art.nr 12017601	MAIZENA Express, ljus snabbredning Art.nr F35636	

Ingredienslista.

Total	Ingredienser
85 g	Knorr Professional Curry Kryddpuré
1650 g	HELLMANN'S Vegan Majonnäs
95 g	Knorr Professional Paprika kryddpuré
85 g	Knorr Professional Rökt Chili kryddpuré
1200 g	Knorr 100 % Soup Thai Grönsaksoppa
25 g	Knorr Professional Ingefära kryddpuré
1300 g	Knorr Peperonata
68 g	Knorr Kryddpasta Timjan (Primerba)
3150 g	Knorr Tomatino
35 g	Maille Dijonsenap
75 g	Knorr Boquet all'Italiana (Primerba)
1600 g	Knorr Tortellini tomat & örtfyllning
55 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
7400 g	Knorr 100 % Soup Paprika-Tomatsoppa
1000 g	Knorr Skysås
119 g	Knorr Kryddpasta Vitlök (Primerba)
250 g	Knorr Cold Base Potatismos
63 g	Knorr Brynt Lökfond, koncentrerad
80 g	Knorr Grönsaksfond, koncentrerad
20 g	Knorr Kött & Grill krydda
10 g	Knorr Kryddpasta Basilika (Primerba)
1000 g	Knorr Bechamel
30 g	Knorr Umami
130 g	HELLMANN'S Ketchup
10 g	MAIZENA Express, ljus
30 g	MAILLE Senap Dijon Original

Beredskap i offentliga kök

livsmedelsverket.se



Unilever Food Solutions Sverige

Ørestad Boulevard 73, DK-2300 Köpenhamn S, Danmark

T 020-73 73 00 W www.ufs.com E info@unileverfoodsolutions.se



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow