

Une sauce  
pour chaque  
chef

Expert en  
**Sauce**



Unilever  
Food  
Solutions

Support. Inspire. Progress.





# Surprenez avec des **sauces** festives

Cher chef,

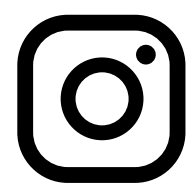
Gagnez en **créativité**, en **qualité** et en **efficacité** dans votre cuisine. Surprenez vos convives ! Telle est mon astuce clé pour cette saison culinaire. **Combinez les saveurs, jouez avec les goûts, les textures et les garnitures.**

Préparer des dizaines de sauces à partir de zéro demande énormément de temps, mais avec **Knorr Professional**, vous bénéficiez de produits de base formidables : jus, bouillons, réhausseurs de goût à base d'ingrédients frais et de qualité. Des sauces presque prêtes à décliner à votre guise. **Une sauce pour chaque chef.**

**Le résultat ? Vous gagnez en efficacité, en qualité et en créativité.**

Wesley Bay  
Conseiller culinaire

**Pour plus de conseils & recettes, suivez**



chefwesley\_





Achetez et épargnez avec  
**Cook & Save !**



Avec Cook & Save, **vous épargnez des points à chaque achat**. Ces points, vous les échangez aisément contre toutes sortes de **cadeaux** pour les chefs professionnels. Des casseroles, des poêles ou encore des livres de cuisine ou des barbecues.

**Quel cadeau choisirez-vous ?**

€1 =



**Vers Cook & Save →**

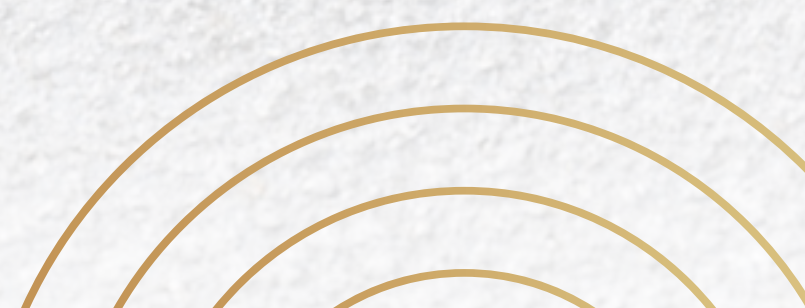
Calculez vos coûts grâce à notre  
**Calculateur de coûts alimentaires**

Retrouvez notre **Calculateur de coûts alimentaires** à côté de chaque recette **sur ufs.com**. Connectez-vous ou créez un compte, indiquez le **nombre de portions et calculez vos coûts** et gains par préparation en quelques clics. Ce n'est qu'ainsi que votre établissement ou votre restaurant engrangera des bénéfices !

**Vers le Calculateur de coûts alimentaires →**



\* **Prix d'achat** : Avertissement : Les prix indiqués sont seulement une indication, basée sur les prix des grossistes et du marché. Ils sont soumis à des fluctuations dues aux changements saisonniers et à l'offre. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable des écarts par rapport à la réalité.





## A gagner : 5 ateliers + dîner gastronomique 5 services avec Yves Mattagne\*

Voir la video 

**Aux côtés de quatre chefs**, participez à un atelier intensif à la Villa Lorraine avec le chef doublement étoilé Yves Mattagne, suivi d'un dîner 5 services. Le contenu de la masterclass est adapté à vos envies et à celles des autres participants.

**Pour participer, rien de plus simple !**



- 1** Entrez vos coordonnées
- 2** Répondez aux deux questions du concours et à la question subsidiaire
- 3** Soumettez vos réponses

**Cliquez ici pour tenter votre chance →**

\*Cette action est valable du 01/09/23 au 30/11/23 à minuit. Max. 1 participation par personne. Voir le règlement du concours en ligne.



## TABLE DES MATIÈRES



**En quête de goût**



**De la délicatesse en un tournemain**



**Comme à la mer**



**2 excellentes sauces de base, 6 déclinaisons**



**Les conseils du chef Wesley sur les sauces : des sauces sensationnelles**



**La force invisible de vos sauces pour viande**



**L'exhausteur liquide pour homard et crustacés**



**Aubergine miso by Yves Mattagne**



**Promos Cook & Save**







Knorr Gourmet  
Poivrade  
pour Gibier



# En quête de **goût**

**Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier** est une sauce brune et **intense**, accompagnée de baies de genévrier, de framboises, de clous de girofle et d'extrait de vin rouge.

- ✓ Ne forme pas de grumeaux
- ✓ Granulés faciles à doser
- ✓ Reste stable lorsque vous la réchauffez

[Cliquez ici pour plus d'info →](#)







Knorr Gourmet  
Poivrade  
pour Gibier



# Sauce badoise

**10**  
PERS

€ 0,55/personne

## Ingrédients

1 bocal de cerises du Nord au sirop  
200 g de sirop de Liège  
1 l d'eau  
210 g de **Knorr Gourmet  
Poivrade pour Gibier**  
20 ml de vinaigre balsamique



COOK  
& SAVE  
**28**  
POINTS

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr Gourmet  
Poivrade  
pour Gibier

Cliquez  
ici pour  
plus de  
sauces



# Sauce aux figes & au fromage aux fines herbes

**10**  
PERS

€ 1,06/personne

## Ingrédients

- 1 l d'eau
- 210 g de **Knorr Gourmet Poivrade pour Gibier**
- 150 g de fromage aux fines herbes
- 200 g de confiture de figes



COOK  
& SAVE  
**28**  
POINTS

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Professional  
Jus de Veau  
Lié

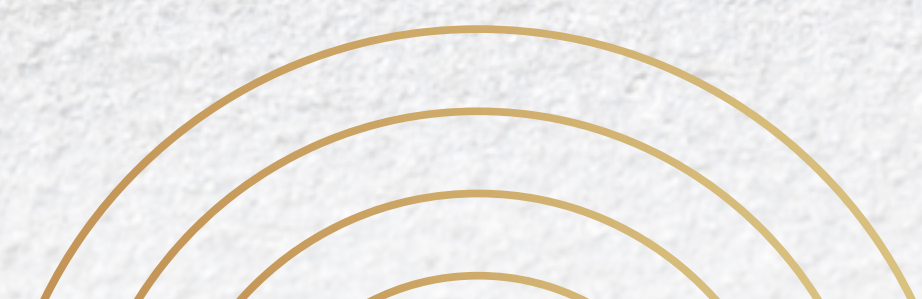


# De la délicatesse en un tournemain

**Knorr Professional Jus de Veau Lié** est un jus au **goût riche, prononcé et complexe** grâce auquel vous préparez en tant que chef vos sauces signatures en un rien de temps.

- ✓ Goût prononcé de viande de veau
- ✓ Également pour les préparations froides

[Cliquez ici pour plus d'info →](#)







Knorr  
Professional  
Jus de Veau  
Lié



# Sauce au curry & yaourt Grec

**10**  
PERS

€ 0,45/personne

## Ingrédients

500 ml de **Knorr Professional Jus de Veau Lié**

25 g de **Knorr Primerba Curry**

200 g de yaourt Grec

10 g de vinaigre de vin blanc



[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Professional  
Jus de Veau  
Lié

Cliquez  
ici pour  
plus de  
sauces



# Sauce aux câpres, anchois & tahini

10  
PERS

€ 0,44/personne

## Ingrédients

- 25 g d'échalotes, finement hachées
- 10 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Mélange de Poivres**
- 30 g de câpres au vinaigre
- 20 g d'anchois salés
- 75 ml de porto
- 500 ml de **Knorr Professional Jus de Veau Lié**
- 30 g de tahini
- 5 g de persil plat, finement haché
- le zeste et le jus d'un citron



COOK  
& SAVE  
6  
POINTS



COOK  
& SAVE  
14  
POINTS

Cliquez ici pour la recette →





Knorr  
Professional  
Fumet de  
Poisson

# Comme à la mer



Ce fumet ne se distingue pas d'un bouillon de poisson fraîchement préparé. **Knorr Professional Fumet de Poisson** présente **un goût intense de poisson** et de délicates notes de vin blanc.

- ✓ Bouillon liquide
- ✓ Egalement pour les préparations froides

[Cliquez ici pour plus d'info →](#)







Knorr  
Professional  
Fumet de  
Poisson

Variante :  
+100 g d'huile  
de poireaux

# Sauce au thym & aux agrumes

10  
PERS

€ 0,55/personne

## Ingrédients

- 25 g d'échalotes, finement hachées
- 5 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Ail**
- 3 g de **Knorr Primerba Thym**
- 50 g de xérès sec
- 500 ml de **Knorr Professional Fumet de Poisson**
- 200 ml de crème
- 30 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 5 g de **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



COOK  
& SAVE  
7  
POINTS



COOK  
& SAVE  
13  
POINTS



COOK  
& SAVE  
11  
POINTS

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Professional  
Fumet de  
Poisson



# Sauce Bouillabaisse

10  
PERS

€ 0,68/personne

## Ingrédients

- 50 g d'oignons, finement hachés
- 100 g de fenouil
- 10 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Ail**
- 10 g de persil en branches
- 50 ml de pastis
- 100 g de **Knorr Professional Tomatino Poche Sauce Tomate**
- 500 ml de **Knorr Professional Fumet de Poisson**
- 30 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- une pincée de poivre de Cayenne
- 5 g de persil plat



[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Garde d'Or

# 2 excellentes sauces de base



€ 3,36/500 ml



250 ml  
Knorr Garde d'Or  
Sauce Vin Blanc



250 ml Knorr  
Garde d'Or  
Sauce  
Hollandaise

# 6 déclinaisons







Knorr  
Garde d'Or



# Sauce italienne agrémentée de moules

**10**  
PERS

€ 0,66/personne

## Ingrédients

500 ml de **sauce de base**

250 ml de **Sauce Tomate  
Knorr Professional  
Napoletana**

25 g de **Knorr Primerba  
Bouquet All'Italiana**

150 g de chair de moules



COOK  
& SAVE

**13**  
POINTS



COOK  
& SAVE

**12**  
POINTS

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Garde d'Or



# Sauce livèche au chorizo

**10**  
PERS

€ 0,70/personne

## Ingrédients

500 ml de **sauce de base**

100 g d'échalotes, finement hachées

150 g de chorizo, coupé en dés

150 ml de vin blanc

10 g livèche, finement hachée

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Garde d'Or



# Sauce orientale au saké & feuille de kaffir

**10**  
PERS

€ 0,69/personne

## Ingrédients

500 ml de **sauce de base**

75 ml de mirin

100 ml de saké

50 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Gingembre**

5 g de feuilles de citron kaffir hachées



[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Garde d'Or



# Sauce au ras el hanout & citron confit

**10**  
PERS

€ 0,46/personne

## Ingrédients

500 ml de **sauce de base**

8 g de ras el hanout

20 g de zestes de citron confits,  
coupés en brunoise

100 ml de crème

100 g de brunoise de tomates

5 g de persil plat, finement haché

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Garde d'Or



# Sauce aux truffes agrémentée de moules & crevettes

**10**  
PERS

€ 0,75/personne

## Ingrédients

500 ml de **sauce de base**

25 g de pâte de truffe

50 g de crevettes grises, décortiquées

100 g de chair de moules

5 g de ciboulette hachée

[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Garde d'Or



# Sauce au beurre aux œufs de lompe noir

**10**  
PERS

€ 1,09/personne

## Ingrédients

- 500 ml de **sauce de base**
- 50 g d'œufs de lompe noir
- 50 g d'œufs de truite
- 10 g de **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 20 g de ciboulette hachée



[Cliquez ici pour la recette →](#)





Les conseils du  
chef Wesley  
sur les sauces

Pour plus  
de conseils  
& recettes,  
suivez



chefwesley\_



# Des sauces sensationnelles

“Rendez votre sauce sensationnelle en matière de goût, de texture et de garniture.”

1

**Ajoutez de la mâche** comme des noix. Les pignons de pin sont trop onéreux ? Remplacez-les par des pistaches.

2

**Donnez à vos sauces différents goûts surprenants.** En pickles, les petits oignons, le chou-fleur et les cornichons surprennent les papilles à chaque bouchée. Le xérès contrebalance cette acidité avec son côté sucré.

3

**Réutilisez les ingrédients en garnitures** afin de créer du relief dans vos sauces.





Knorr  
Professional  
Demi-Glace

COOK  
& SAVE

6

POINTS



# La force invisible de vos **sauces** **pour viande**

Un **fond intense pour sauces brunes**, préparé à base de viande, de vin et de légumes. On le reconnaît à son aspect velouté, à l'instar de vos sauces fraîchement préparées.

- ✓ Convient pour les préparations chaudes et froides
- ✓ Se conserve 48 h au réfrigérateur

[Cliquez ici pour plus d'info →](#)





Knorr  
Professional  
Demi-Glace



# Sauce aux airelles & aux pignons de pin

10  
PERS

€ 0,57/personne

## Ingrédients

500 ml de **Knorr Professional Demi-Glace**

150 g d'airelles, surgelées

30 ml de vinaigre de xérès

10 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Mélange de Poivres**

150 g de gelée de groseilles

20 g de pignons de pin



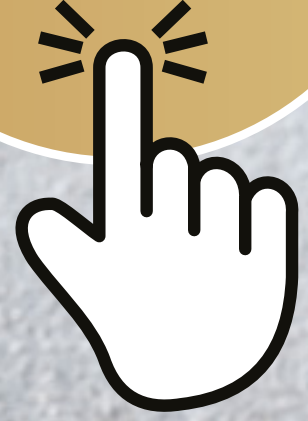
[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr  
Professional  
Demi-Glace

Cliquez  
ici pour  
plus de  
sauces



# Sauce teriyaki japonaise

10  
PERS

€ 0,46/personne

## Ingrédients

- 500 ml de **Knorr Professional Demi-Glace**
- 100 ml de **Conimex Ketjap Manis**
- 15 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Ail**
- 25 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Gingembre**
- 20 g de **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 15 g de **Conimex Sambal Oelek**

Cliquez ici pour la recette →



COOK  
& SAVE  
6  
POINTS



COOK  
& SAVE  
14  
POINTS



COOK  
& SAVE  
13  
POINTS





Knorr Professional  
Concentré Liquide  
Crustacés



# L'exhausteur liquide pour homard et crustacés

Vous proposez des merveilles de la mer ?  
Pour vous faciliter la vie sans compromis,  
optez pour **Knorr Professional  
Concentré Liquide Crustacés**.

- ✓ Pour vos **marinades**, comme **sauce de base** ou  **finition**
- ✓ Pour **enrichir** vos plats à base de scampis, homard, crevettes, langoustines, crabes et gambas
- ✓ Utilisation **à n'importe quelle étape de préparation**, qu'elle soit **chaude** ou **froide**

[Cliquez ici pour plus d'info →](#)

NOUVEAU







Knorr Professional  
Concentré Liquide  
Crustacés



# Sauce à l'armoricaine

**10**  
PERS

€ 0,49/personne

## Ingrédients

- 75 g d'échalotes, finement hachées
- 15 g de **Knorr Professional Purée d'Épices Ail**
- 30 ml de cognac
- 250 ml de vin blanc
- 200 ml d'eau
- 150 g de **Knorr Professional Napoletana Poche Sauce Tomate**
- 25 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 30 g de **Knorr Fonds de Cuisine Roux Blanc**
- 15 g de **Knorr Primerba Estragon**
- 10 g de persil, finement haché



[Cliquez ici pour la recette →](#)





Knorr Professional  
Concentré Liquide  
Crustacés

Cliquez  
ici pour  
plus de  
sauces



# Sauce curry jaune thaïlandaise

10  
PERS

€ 0,48/personne

## Ingrédients

500 ml de crème de coco

100 ml d'eau

20 g de pâte de curry jaune

25 ml de **Knorr Professional  
Concentré Liquide Crustacés**

25 g de beurre

15 ml de **Knorr Professional Intense  
Flavours Citrus Fresh**

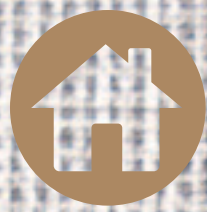
30 g de **Knorr Maizena Express  
Liant pour Sauce Blanche**

-- cébette, coupée en fines  
rondelles



Cliquez ici pour la recette →





Knorr  
Professional  
Authentic  
Fonds de Veau

# Aubergine miso

by Yves Mattagne



Les Knorr  
Professional  
Authentic Demi-  
Glace & Fonds vous  
aident à préparer  
des sauces  
savoureuses sans  
passer des  
heures derrière  
les fourneaux.

COOK  
& SAVE

11  
POINTS



Cliquez ici pour plus d'info →





Knorr  
Professional  
Authentic  
Fonds de Veau



“Avec les Fonds Authentic de Knorr Professional, vous parvenez à servir une qualité constante malgré le manque de personnel et l’augmentation des coûts.”

10  
PERS

€ 0,41/personne

## INGRÉDIENTS SAUCE MISO

- 116 g de sucre brun
- 60 g de saké
- 160 g de pâte de miso rouge
- 60 g de jaune d’œufs
- 117 g de **Knorr Professional Authentic Fonds de Veau**



[Cliquez ici pour la recette →](#)





# POINTS EN PLUS\*

## CHAQUE MOIS

**SEPTEMBRE**

Valable du 01/09/2023 au 30/09/2023

Plus de points Cook & Save sur  
les **Sauces Knorr Garde d'Or**



A l'achat de **3 produits** (3 x 1 L) ou **3 cartons** (3 x 6 x 1 L) au choix

**OCTOBRE**

Valable du 01/10/2023 au 31/10/2023

Plus de points Cook & Save sur  
les **Jus Knorr Professional**



A l'achat de **3 produits** (3 x 1 L) ou **3 cartons** (3 x 6 x 1 L) au choix

**Découvrez les promos du mois →**





# POINTS EN PLUS\*

## CHAQUE MOIS

**NOVEMBRE**

Valable du 01/11/2023 au 23/11/2023

### Plus de points Cook & Save sur les Sauces Knorr Elaborées

  
**+65**  
POINTS



  
**+380**  
POINTS

A l'achat de **3 produits** (3 x 1 kg) ou **3 cartons** (3 x 6 x 1 kg) au choix

**PROMOTION POUR LE "BLACK FRIDAY" : DOUBLEZ VOS POINTS COOK & SAVE SUR TOUTE LA GAMME DU 24/11/23 AU 28/11/23 !**

**DÉCEMBRE**

Valable du 01/12/2023 au 31/12/2023

### Plus de points Cook & Save sur les Sauces Knorr Gourmet

  
**+70**  
POINTS



  
**+420**  
POINTS

A l'achat de **3 produits** (3 x 1 kg) ou **3 cartons** (3 x 6 x 1 kg) au choix

**Découvrez les promos du mois →**

\* Ces actions promotionnelles ne sont valables que sur les produits qui ne se trouvent pas dans la brochure Upromo pendant le mois concerné. Promotion valable sur le webshop ou auprès de votre représentant.



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Support. Inspire. Progress.**