# Brodi Knorr Professional, linea rinnovata nelle ricette e nel packaging

2-brodo-elite-61830cc3

**Unilever Food Solutions presenta al mondo della ristorazione la gamma di brodi Knorr Professional rinnovata nelle ricette e nel packaging.**

La gamma, con le sue 15 diverse referenze, rappresenta la più ampia e completa proposta di **brodi studiati dagli chef per gli chef**, per soddisfare tutte le esigenze della cucina professionale e ogni tipologia di ristorazione: dal ristorante con uno stile di cucina contemporaneo, che ricerca naturalità e sperimentazione, a quello tradizionale che predilige piatti classici per tutti, al catering & banqueting, che deve coniugare grandi numeri e qualità.

Il **rinnovamento della gamma** segna un'importante evoluzione del brand Knorr Professional nella direzione di processi nuovi e più efficienti, che tengono conto dei principi di **sostenibilità**, dall'origine dell'ingrediente al suo impiego in cucina fino al riutilizzo del pack. Un impegno importante di Knorr nello sviluppo e nel **perfezionamento delle ricette** per ottenere etichette sempre più pulite, con ingredienti certificati, senza conservanti e glutammato. E ancora un'attenzione verso le tante, diverse esigenze dello chef e del consumatore, con un'offerta di brodi sempre più adatti a tutti, senza glutine e senza lattosio.

Per le tre tipologie di ristorazione – contemporanea, classica, catering & banqueting – Unilever Food Solutions ha sviluppato altrettante categorie di prodotti con caratteristiche proprie, per soddisfare le diverse esigenze:

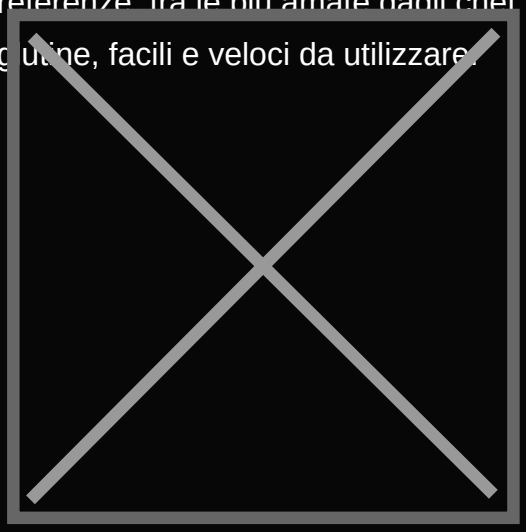
- **i Brodi autentici Knorr Professional**: Brodo Manzo, Brodo di Pesce e Brodo di Verdure.

Per lo chef che ha uno stile di cucina naturale e cerca la soluzione migliore per esaltare i suoi piatti creativi. I 3 brodi di Knorr Professional, senza glutammato, senza coloranti artificiali, conservanti e senza glutine, sono **perfetti per sperimentare i piatti della cucina contemporanea** ed esaltare la

naturalità della ricetta. La qualità degli ingredienti e il loro mix equilibrato danno sapore autentico, raffinatezza e struttura, senza tradire l'essenza della ricetta e i suoi ingredienti.

- **i Brodi tradizionali Knorr Professional**: Brodo Elite, Brodo dell'Orto, Brodo ai Frutti di Mare, MEP allo Zafferano, Brodo Record, Brodo delle Feste, Brodo ai Funghi Porcini, Brodo di Pesce.

Per lo chef che **ama la tradizione e vuole realizzare piatti classici**, anche senza glutine, ma non sempre può contare su tempo e risorse in cucina. Knorr Professional offre una gamma ampia di 8 referenze, tra le più amate dagli chef italiani, per soddisfare le esigenze di tutti, principalmente senza glutine, facili e veloci da utilizzare.



- **i Brodi per catering & banqueting Knorr Professional**:

Brodo Sapore, Brodo Vegetale, Brodo Chiaro, Brodo in Cubetti.

Per lo chef che ha bisogno di preparare ogni giorno **piatti di qualità su larga scala**. I 4 brodi per catering & banqueting sono basi versatili, veloci da preparare e a basso costo, che rispettano il sapore delle materie prime. L'elevata qualità e l'alto rendimento sono le caratteristiche al centro di questa categoria.

Per individuare il brodo Knorr Professional più adatto al suo stile di cucina, lo chef può utilizzare l'applicazione "Trova il brodo giusto per te" su **www.unileverfoodsolutions.it**