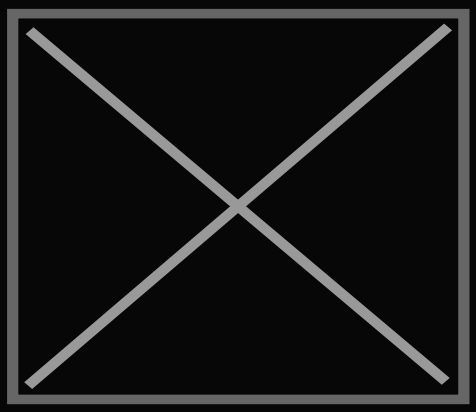
Arriva la nuova gamma di brodi Knorr Professional

thumbnail-0-brodo-di-manzo-2d96ec36

Unilever Food Solutions presenta la gamma di brodi Knorr Professional. Rinnovata nelle ricette e nel packaging, la gamma, con le sue 15 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 vuole naturalità e sperimentazione, a quello tradizionale che predilige piatti classici per tutti, al catering & banqueting, che deve coniugare grandi numeri, convenienza e qualità.

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 in cucina**.

A disposizione dello chef l'applicazione "Trova il brodo giusto per te" disponibile su **www.unileverfoodsolutions.it** per individuare facilmente il brodo Knorr Professional più adatto ai diversi stili in cucina.



Le tre categorie di Brodi Knorr Professional:

- Brodi autentici: 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 Knorr Professional, senza glutammato, senza coloranti artificiali, conservanti e senza glutine, sono perfetti per sperimentare i piatti della cucina contemporanea ed esaltarne la naturalità.

- Brodi tradizionali: 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. Per lui una gamma di 8 referenze, facili e veloci da utilizzare, tra le più amate dagli chef italiani.

- Brodi per catering & banqueting: Brodo Sapore, Brodo Vegetale, Brodo Chiaro, Brodo in Cubetti. Per lo chef che ha l'esigenza 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 proposta.