



Μάθετε
περισσότερα



“ Ο χρόνος μου είναι πολύτιμος και πρέπει να τον διαθέτω με τον καλύτερο τρόπο για τα πιάτα μου και την εικόνα τους. Γι' αυτό χρειάζομαι ποιοτικές βάσεις.”

Η σειρά ζωμών της Knorr Professional μου προσφέρει τη σταθερότητα και τη γευστική ένταση που χρειάζομαι, ώστε να είμαι πάντα σίγουρος για το αποτέλεσμα.



Unilever
Food
Solutions



Ανακαλύψτε
περισσότερα στο

unileverfoodsolutions.gr

Knorr Ζωμός Κότας σε Πάστα

Κωδικός	1x7kg	1x4kg	6x1,2kg
Δοσολογία Ανά Λίτρο Νερού	20gr		
Απόδοση Ανά Τεμάχιο	350lt	200lt	60lt
Διάρκεια Ζωής	18 Μήνες		

Βασικά πλεονεκτήματα

- Ευελιξία στη χρήση
- Κατάλληλος για ψητά, μαγειρευτά, σάλτσες και μαρινάρισμα
- Διαυγές και φυσικό χρώμα
- Ισορροπημένη λιπαρότητα
- Αυθεντική και πλούσια γεύση κοτόπουλου
- Δουλεύεται και απευθείας στο φαγητό



Μαγειρέψτε με
περισσότερες δυνατότητες

Με την υπογραφή των chefs:

ΑΛΕΞΗΣ ΖΟΠΑΣ

Executive Chef Scorprios, Mykonos

ΑΝΔΡΕΑΣ ΡΗΝΑΣ

Head Chef Nōema, Mykonos

ΝΙΚΟΣ ΚΟΥΤΣΟΥΚΟΣ

Head Chef Barbarossa, Athens Riviera



Unilever
Food
Solutions



Ανακαλύψτε
περισσότερα στο

unileverfoodsolutions.gr