



Μάθετε
περισσότερα



“Για να έχουν τα πιάτα μου την προσωπική μου σφραγίδα, χρειάζομαι ποιοτικές βάσεις που να μην περιορίζουν τη δημιουργικότητά μου.”

Η Knorr Σάλτσα Demi Glace είναι η κατάλληλη βάση που μου δίνει έμπνευση για διαφορετικές εφαρμογές και μου επιτρέπει να δίνω την κατεύθυνση που εγώ θέλω στις δημιουργίες μου.



Unilever
Food
Solutions



Ανακαλύψτε
περισσότερα στο

unileverfoodsolutions.gr



Knorr Demi Glace

Συσκευασία	6x1,2kg	1x4kg
Δοσολογία Ανά Λίτρο Νερού	120gr	
Απόδοση Ανά Τεμάχιο	11,2kg	37,4kg
Διάρκεια Ζωής	18 Μήνες	

Βασικά πλεονεκτήματα

- Αξιόπιστη βάση για άπειρες χρήσεις
- Ισορροπημένη γεύση & αλάτι
- Σωστό χρώμα & υφή
- Σταθερή σε μπεν μαρί, φούρνο και κατάψυξη
- Εξοικονόμηση χρόνου



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