



Μάθετε  
περισσότερα



“ Στην κουζίνα, χρειάζομαι  
προϊόντα που να κεντρίζουν τη  
φαντασία και να ανοίγουν νέους  
γευστικούς ορίζοντες.”

Με τη σειρά Primerba της Knorr Professional  
έχω συμπυκνωμένη όλη τη φρεσκάδα των  
μυρωδικών που χρειάζομαι.  
Μία πρωτοποριακή σειρά προϊόντων,  
που μου δίνει τη μοναδική ένταση που θέλω  
στα πιάτα μου.



Ανακαλύψτε  
περισσότερα στο

[unileverfoodsolutions.gr](http://unileverfoodsolutions.gr)



Unilever  
Food  
Solutions





Πάστα  
Μυρωδικών  
του Αγρού

Πέστο με  
Κουκουνάρι

Πάστα  
Δενδρολίβανο

Πάστα  
Βασιλικού

Πάστα  
Θυμαρί

Πάστα  
Σκόρδου

Ψημένο  
Κρεμμύδι

Pesto Rosso  
με Τομάτα  
και Βασιλικό

Πάστα  
Μανιτάρι



## Βασικά πλεονεκτήματα

- Υψηλής ποιότητας πάστες μυρωδικών και λαχανικών
- Ευελιξία
- Φρεσκάδα και άρωμα όλο τον χρόνο
- Σταθερή απόδοση
- Μείωση φύρας και χρόνου
- Διαθέσιμο σε 9 συνταγές

Ένα πρωτοποριακό μείγμα μυρωδικών και λαχανικών εμποτισμένων σε λάδι, που διατηρεί το χρώμα και τη φρεσκάδα όλο τον χρόνο.



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](http://unileverfoodsolutions.gr)