

# CIRQUE DE LA SAUCE

ÉDITION FESTIVE



# New Classics



Unilever  
Food  
Solutions

#Prepped for tomorrow





**Cirque de la Sauce**



# Des experts en sauce DE TRADITION...

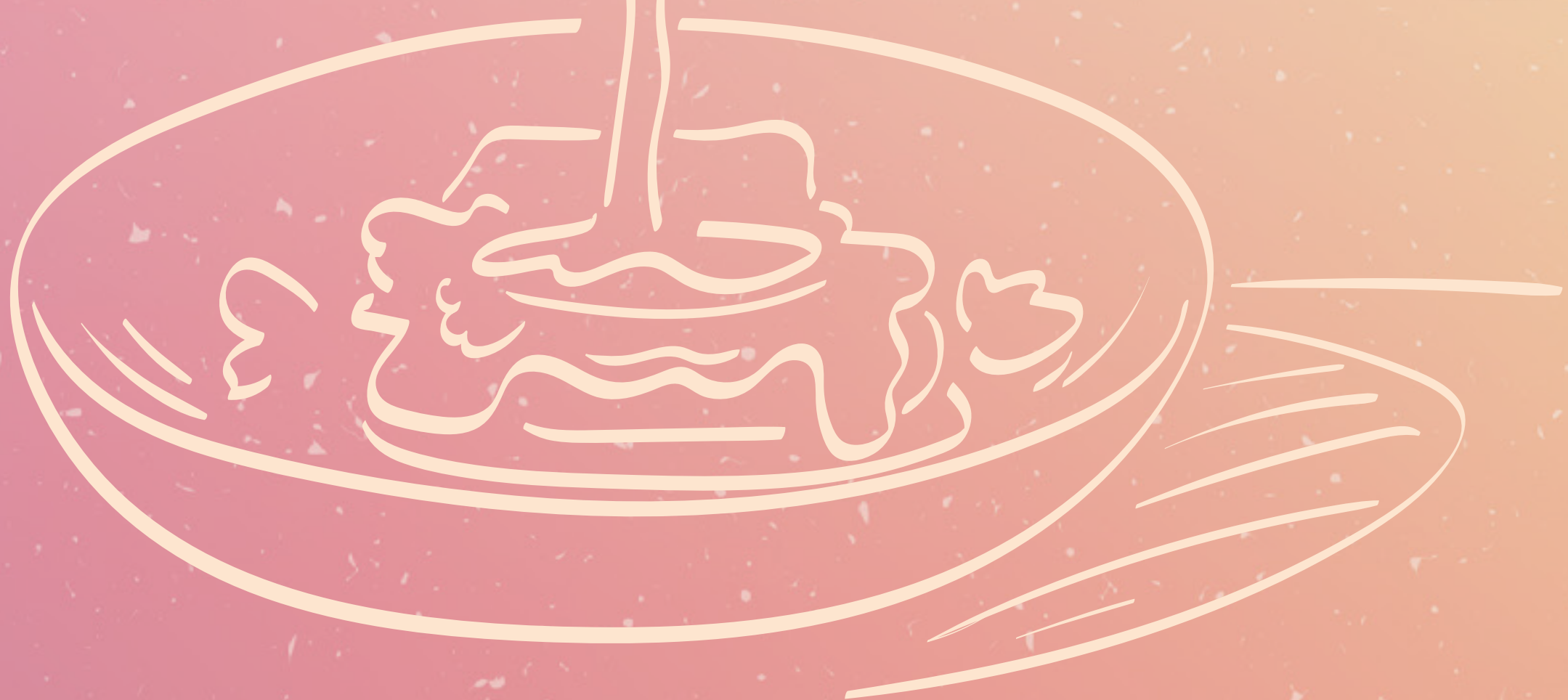
## 1838

Carl Heinrich Knorr teste d'innombrables associations de légumes et d'herbes sèches afin de préserver les saveurs et les valeurs nutritives. Ses expériences successives le hissent au rang de spécialiste en sauces, avec un très large assortiment de produits.



## Pionniers en sauces

Au fil des ans, Knorr est devenu la grande référence en sauces de qualité, pour n'importe quelle cuisine. L'objectif ? Gagner du temps en cuisine avec un produit de base solide tout en permettant au chef de conserver sa liberté créative.







Cirque de la Sauce

# ...et d'avenir



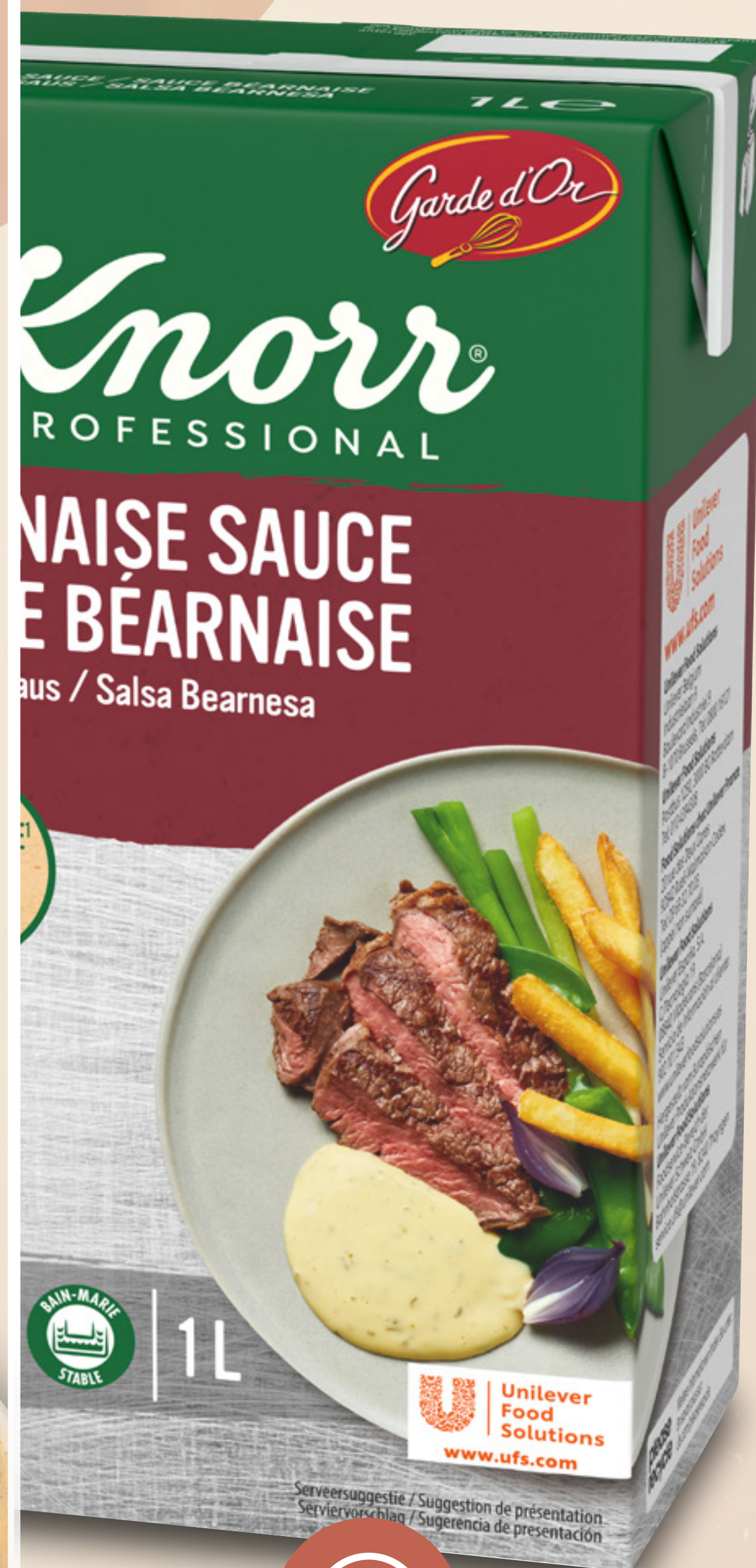
## Qualité et facilité

Une passion pour les sauces et une envie constante d'innovation garantissent des produits de haute qualité que les chefs peuvent facilement adapter à leur style et qui les préparent pour l'avenir.



## 2024

En améliorant ses recettes et en renouvelant ses emballages, Knorr Professional travaille chaque jour sur l'assortiment, allant des produits de base jusqu'aux produits finis, en passant par les sauces en poudre et les sauces liquides.



**Cliquez et découvrez les nouveautés !**





**Knorr Professional  
Concentré Liquide  
Crustacés**



**Knorr  
Professional  
Garde d'Or  
Sauces**



**Knorr  
Professional  
Fumet de  
Poisson**



**Knorr  
Professional  
Fonds de Veau  
& Concentré  
Liquide  
Volaille**



**Knorr  
Professional  
Demi-Glace  
& Jus de  
Veau Lié  
Liquide**



## SAUCIER CONIQUE 18 CM

*demeyere*

MADE IN BELGIUM

# GRATUIT



À l'achat d'un minimum de 300 euros de Sauces Knorr Professional\*, en combinaison avec une application « PICK & MIX ».

**Prix d'achat:** Avertissement: Les prix indiqués sont seulement une indication, basée sur les prix des grossistes et du marché. Ils sont soumis à des fluctuations dues aux changements saisonniers et à l'offre. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable des écarts par rapport à la réalité.





Cirque de la Sauce

# Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés

- ✓ Pour vos marinades, comme sauce de base ou finition
- ✓ Pour enrichir vos plats à base de scampis, homard, crevettes, langoustines et gambas
- ✓ Utilisation à n'importe quelle étape de préparation, qu'elle soit chaude ou froide



COOK  
& SAVE  
22  
POINTS



Découvrez les entrées avec Knorr  
Professional Concentré Liquide Crustacés !







Cirque de la Sauce



10  
PERS

€0,26 /personne  
(Seulement l'espuma de curry rouge)

## Espuma de curry rouge

### INGRÉDIENTS

- 200 ml d'eau
- 200 ml de crème
- 30 ml de **Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 60 g de beurre
- 8 g de pâte de curry rouge thai



COOK  
& SAVE  
22  
POINTS

Cliquez ici pour  
la recette complète !







10 PERS €1,46 /personne

# Plie croquante façon Kiev

## INGRÉDIENTS

- 125 g de beurre doux
- 200 g **de Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise**
- 10 g **de Knorr Primerba Estragon**
- 15 ml **de Knorr Professional Concentré Liquide Crustacés**
- 600 g de gros filets de plie
- blanc d'œuf
- chapelure



COOK & SAVE  
22 POINTS



COOK & SAVE  
7 POINTS



COOK & SAVE  
13 POINTS



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce

Un goût intense  
de poisson et  
dedélicates notes  
de vin blanc

# Knorr Professional Fumet de Poisson

- ✓ Ne se distingue pas d'un bouillon de poisson
- ✓ Ce bouillon liquide présente un goût intense de poisson et dedélicates notes de vin blanc
- ✓ Facile à congeler



Découvrez la recette avec Knorr  
Professional Fumet de Poisson !







Cirque de la Sauce



20 PERS €13,<sup>19</sup> / litre (Avec chair de moules et palourdes plates)

# Sauce au potiron et à l'aneth

## INGRÉDIENTS

- 100 g de brunoise de courge
- 15 g **de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices**
- 100 ml de Pineau des Charentes
- 500 ml **de Knorr Professional Fumet de Poisson Liquide**
- 100 ml de crème
- 40 g **de Knorr Maïzena Express Liant pour Sauce Blanche**
- 15 g **de Knorr Primerba Aneth**
- 25 g de caviar de hareng
- 50 g de palourdes (facultatif)
- 50 g de chair de moules (facultatif)



COOK & SAVE  
7 POINTS



COOK & SAVE  
15 POINTS



COOK & SAVE  
13 POINTS

Cliquez ici pour la recette complète !







# Knorr Professional Demi-Glace & Jus de Veau Lié Liquide

- ✓ **Prêtes à l'emploi** : rapide et facile à utiliser
- ✓ **Base idéale** pour toutes vos sauces et/ou peut être finie avec votre signature personnelle
- ✓ Goût **intense** de viande
- ✓ Qualité et goût **constants**
- ✓ **Liaison brillante** telle que vous l'auriez préparée vous-même
- ✓ Excellente en **préparation froide**
- ✓ Stable au **Bain-Marie**
- ✓ Stable au **micro-ondes**, idéale donc pour vos plats à emporter et/ou à livrer
- ✓ **Facile à stocker**, à température ambiante, 48 heures au frais une fois ouvert, peut être surgelé

RECETTES  
RETRAVAILLÉES\*  
MODERNISATION  
DE L'EMBALLAGE



\* Pour les variantes avec recettes améliorées : voir tableau

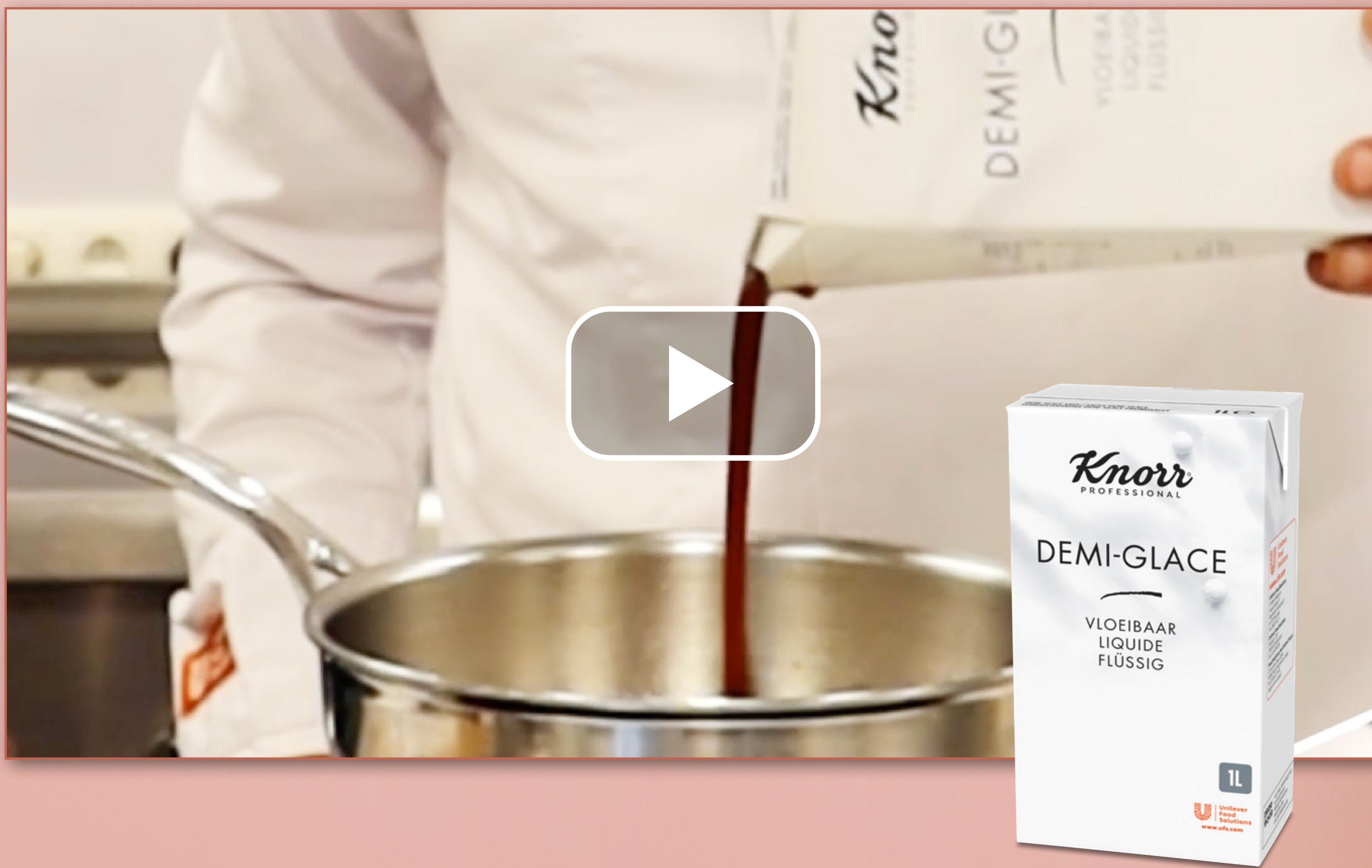






**Cirque de la Sauce**

# Knorr Professional Demi-Glace & Jus de Veau Lié Liquide



**Regardez la vidéo et découvrez le gain de temps de ce produit**



	Nouvelle recette	Chang. de design	Poids/ CU	CU/ DU	Sans gluten	Végétarien
Knorr Professional Demi-Glace Liquide*	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Jus de Veau Lié Liquide*		✓	1 L	6		

\* Les produits et emballages renouvelés arriveront progressivement entre septembre 2024 et mars 2025, en fonction du calendrier de production.

**Découvrez les sauces avec ...**

**Knorr Professional  
Demi-Glace  
Liquide !**



**Knorr Professional  
Jus de Veau Lié  
Liquide !**







20 PERS €6,<sup>48</sup> / litre

# Sauce atypique aux kumquats

## INGRÉDIENTS

- 100 ml d'eau
- 100 g de sucre
- 150 g de kumquats, coupés en tranches
- 40 g **de Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**
- 500 ml **de Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 5 g **de Conimex Sambal Oelek**
- 10 g **de Knorr Primerba Estragon**
- 5 ml **de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



Cliquez ici pour la recette complète !





Cirque de la Sauce



20  
PERS

€5,<sup>91</sup> / litre

# Sauce orientale coco-gingembre

## INGRÉDIENTS

- 500 ml **de Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 100 ml de lait de coco
- 30 g **de Knorr Primerba Pesto Asiatique**
- 60 ml **de Conimex Ketjap Manis**
- 30 g **de Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**
- 80 g de jeunes oignons, émincés
- 10 g de graines de sésame
- 10 ml de jus de citron vert



COOK & SAVE  
15  
POINTS

COOK & SAVE  
13  
POINTS

## La sauce de base

COOK & SAVE  
6  
POINTS



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce



20  
PERS

€8,<sup>88</sup> / litre

## Sauce aux pruneaux & au pain d'épices

### INGRÉDIENTS

- 100 g de pain d'épices
- 500 ml **de Knorr Professional Demi-Glace Liquide**
- 100 g de pruneaux séchés, émincés
- 30 ml de calvados
- 10 ml de vinaigre de xérès
- 150 ml d'eau
- 25 g de moutarde à l'ancienne
- 40 g **de Knorr Primerba Oignons au Lard**



COOK  
& SAVE  
10  
POINTS

## La sauce de base

COOK  
& SAVE  
6  
POINTS



Cliquez ici pour  
la recette complète !







Cirque de la Sauce



## Astuce !

### À bas le gaspillage

**FUTURE MENUS**

Le saviez-vous ? C'est sous la pelure que se trouve la plus forte concentration de vitamines. Les pelures grillées de céleri-rave offrent en outre un incroyable condensé de saveurs.

Découvrez les tendances du futur



20 PERS

€6,<sup>90</sup> / litre

# Sauces au céleri avec miso

## INGRÉDIENTS

- 150 g d'épluchures de céleri-rave
- 50 g d'échalote
- 20 g **de Knorr Professional Gingembre Purée d'Épices**
- 5 g **de Knorr Primerba Thym**
- 30 ml de sanbaizu (ou dashi)
- 25 g de miso
- 500 ml **de Knorr Professional Jus de Veau Lié Liquide**
- 5 ml **de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce

# Knorr Professional Garde d'Or

- ✓ **11 top variétés** disponibles
- ✓ **Prêtes à l'emploi** : rapide et facile à utiliser (réchauffer et servir)
- ✓ **Polyvalentes** : personnalisables à votre goût
- ✓ Qualité et goût **constants**
- ✓ **9 variétés sans gluten**
- ✓ Excellentes en préparation **froide**
- ✓ Stables au **Bain-Marie**
- ✓ Stables au **micro-ondes**, idéales donc pour vos plats à emporter et/ou à livrer

Recettes  
retravaillées\*  
Modernisation  
de l'emballage



\* Pour les variantes avec recettes améliorées : voir tableau







Cirque de la Sauce

# Knorr Professional Garde d'Or\*



Regardez les vidéos  
étape par étape



= Sans gluten



= Végétarien



	Nouvelle recette	Chang. de design	Poids/ CU	CU/ DU	Sans gluten	Végétarien
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Poivre	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise		✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Fromage	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Béarnaise	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Vin Blanc	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Champignons avec Garniture		✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Curry		✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Sauce Poisson	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Base Blanche			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Champignons sans Garniture	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Sauce Vin Rouge		✓	1 L	6		

\* Les produits et emballages renouvelés arriveront progressivement entre septembre 2024 et mars 2025, en fonction du calendrier de production.

Découvrez les recettes avec  
Knorr Professional Garde d'Or!







Cirque de la Sauce



20 PERS €7,<sup>60</sup> / litre

# Irrésistible sauce tartare maison

## INGRÉDIENTS

- 100 g d'oignon rouge émincé
- 60 ml de vin blanc
- 50 ml de vinaigre de vin blanc
- 15 g de câpres
- 1 l **de Knorr Professional Garde d'Or Sauce Pour Poisson**
- 30 g **de Knorr Primerba Fines Herbes**
- 25 g de ciboulette ciselée
- 10 g **de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



7 POINTS



11 POINTS



13 POINTS

Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce



20 PERS €7,<sup>26</sup> / litre

# Sauce au poivre avec une touche d'originalité

## INGRÉDIENTS

1 l de Knorr Garde d'Or Sauce au Poivre  
50 ml de cognac  
100 g de crème fouettée



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce



20 PERS

€11,<sup>46</sup> / litre

# Sauce au vin jaune

## INGRÉDIENTS

- 200 ml d'eau
- 30 g de cornes d'abondance séchées (champignons)
- 50 g d'échalote
- 15 g de Knorr Primerba Thym
- 15 g de Knorr Professional Mélange de Poivres Purée d'Épices
- 500 ml de Knorr Professional Garde d'Or Sauce Vin Blanc
- 25 ml de Knorr Professional Concentré Liquide Volaille
- 10 g de Knorr Primerba Champignon
- 25 ml de vin jaune

COOK & SAVE  
13 POINTS



COOK & SAVE  
13 POINTS



COOK & SAVE  
15 POINTS



COOK & SAVE  
22 POINTS



COOK & SAVE  
7 POINTS



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce



20  
PERS

€9,<sup>93</sup> / litre

# Sauce chasseur aux baies de genévrier

## INGRÉDIENTS

- 100 g de lardons fumés
- 150 g d'oignons grelots (surgelé)
- 100 g de sirop de Liège
- 1 g de baies de genévrier moulues
- 1 l **de Knorr Professional Garde d'Or Sauce à la Bordelaise**
- 100 g de baies de genévrier sauvages (surgelé)



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce

# Knorr Professional Authentic Fonds de Veau

- ✓ Une base authentique pour tous vos plats. Cette base vous permet de gagner du temps sans compromettre la qualité
- ✓ Authentique en goût, sans gluten, sans lactose et fabriqué à partir d'ingrédients naturels
- ✓ Prêt à l'emploi et dans un emballage pratique



# Knorr Professional Concentré Liquide Volaille

**Bouillon polyvalent pour donner plus de profondeur à vos plats :**

- ✓ Convient à la préparation de soupes, sauces et autres plats, ou comme exhausteur de goût
- ✓ Convient aux préparations chaudes comme froides et à tout moment pendant la préparation
- ✓ Sans conservateurs, exhausteurs de goût ni colorants artificiels, et sans gluten



**Découvrez des recettes étoilées avec des produits Knorr Professional !**







Cirque de la Sauce



“Le fond de veau est une base magistrale pour les recettes sans lactose ni gluten.”



10  
PERS

€20,<sup>00</sup> / litre

# Filet de veau

## INGRÉDIENTS

- 15 g de beurre
- 100 g d'échalote
- 50 g de champignons de Paris
- 5 g de poivre concassé
- 10 g de 4 épices
- 180 ml de sherry
- 150 g de vinaigre de Xérès
- 20 g de vinaigre de riz
- 2 l de **Knorr Professional Authentic Fonds de Veau**
- 2 feuilles de cerisier (facultatif)



COOK & SAVE  
7  
POINTS

Cliquez ici pour  
la recette complète !







Cirque de la Sauce

Wout Bouw



"Ce concentré liquide apporte aux recettes un goût d'une incroyable profondeur. Un indispensable !"

10  
PERS

€20,00 / litre

# Vol-au-vent à la truffe et ris de veau

## INGRÉDIENTS

- 400 g de blancs de poulet
- 600 g de cuisses de poulet désossées
- 1 l d'eau
- 75 ml de Knorr Professional Concentré Liquide Volaille
- 300 ml de crème
- 100 ml de jus de truffes
- 170 g de Knorr Professional Roux Blanc Granulés sel et poivre



Cliquez ici pour la recette complète !







Cirque de la Sauce

**ACTION  
EXCEPTIONNELLE**

# SAUCIER CONIQUÉ 18 CM *demeyere* GRATUIT

MADE IN BELGIUM

**D'UNE VALEUR DE 179 EUROS\***



## Participez !

**À l'achat d'un minimum de 300 euros de Sauces Knorr Professional\***, en combinaison avec une application « **PICK & MIX** », comprenant au moins 1 produit de la catégorie A et de la catégorie B.

### PICK & MIX

**A**



OU



OU



**B**



OU



OU



\*Cliquez [ici](#) pour les conditions d'action.

