

CIRQUE DE LA SAUCE

FEEST EDITIE



New Classics



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



Cirque de la Sauce



Sausmeesters VAN TRADITIE...

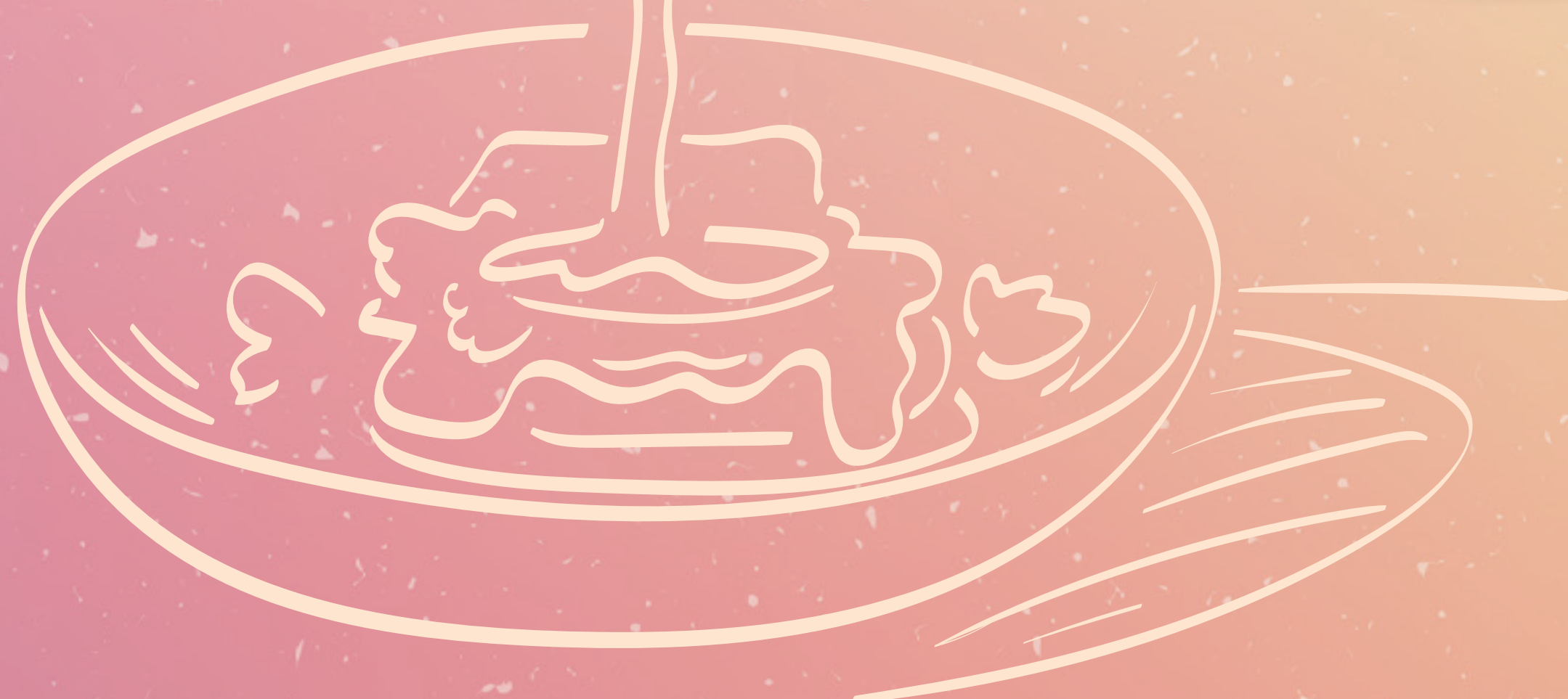
1838

Carl Heinrich Knorr experimenteert volop met gedroogde kruiden en groenten om smaken en voedingswaarden te bewaren. Deze experimenten liggen aan de basis van het aanbod van de sauzenspecialist.



Voorlopers in sauzen

Door de jaren heen is Knorr Professional uitgegroeid tot dé referentie op het vlak van kwalitatieve sauzen. Voor elke chef. Het doel? Tijd winnen in de keuken met een solide basisproduct waarbij de chef zijn creatieve speelvrijheid behoudt.





Cirque de la Sauce

...tot toekomst



2024

Van poeder- tot vloeibare sauzen, van basis tot afgewerkt. Met verbeterde

recepturen en een opfrissing van de verpakkingen werkt Knorr Professional elke dag aan het assortiment.

Kwaliteit en convenience

Een passie voor sauzen en een constante honger naar innovatie zorgen voor producten van topkwaliteit die chefs makkelijk naar hun hand zetten én die hen klaarstomen voor de toekomst.



Klik en ontdek de nieuwigheden!



Cirque de la Sauce

Overzicht

**Knorr Professional
Liquid Concentrate
Schaaldieren**



**Knorr
Professional
Garde d'Or
Sauzen**



**Knorr
Professional
Visfumet**



**Knorr
Professional
Authentic
Kalfsfond
& Liquid
Concentrate
Kip**



**Knorr
Professional
Demi-Glace
& Gebonden
Kalfsjus
Vloeibaar**



GRATIS demeyere
MADE IN BELGIUM
CONISCHE SAUSPAN 18 CM
T.W.V. 179 EURO

Bij aankoop van minimum 300 euro aan Knorr Professional Sauzen*, in combinatie met een 'PICK & MIX'.



Aankooprijzen: Disclaimer: De prijzen die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Deze zijn onderhevig aan fluctuatie door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.



Cirque de la Sauce

Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren

- ✓ Voor je marinades, als sausbasis of als finishing touch
- ✓ Voor nog meer diepgang aan je gerechten met scampi's, kreeft, garnalen, langoustines, krabben en gamba's
- ✓ Toe te voegen aan warme of koude gerechten op elk moment van de bereiding



Ontdek de starters met Knorr Professional
Liquid Concentrate Schaaldieren!





Cirque de la Sauce



10
PERS

€0,26 /persoon
(Enkel de espuma rode curry)

Espuma van rode curry

INGREDIËNTEN

- 200 ml water
- 200 ml room
- 30 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 60 g boter
- 8 g Thaise rode currypasta



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

10 PERS €1,46 /persoon

Pladijs in crispy kiev-stijl

INGREDIËNTEN

- 125 g zachte boter
- 200 g **Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise**
- 10 g **Knorr Primerba Dragon**
- 15 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Schaaldieren**
- 600 g dikke pladijsfilets
- eiwit
- panko



COOK & SAVE
22 PUNTEN



COOK & SAVE
7 PUNTEN



COOK & SAVE
13 PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

**Intense smaak
van vis en
delicate toetsen
van witte wijn**

Knorr Professional Visfumet

- ✓ Niet te onderscheiden van een versbereide visbouillon
- ✓ Deze vloeibare bouillon heeft een intense smaak van vis en delicate toetsen van witte wijn
- ✓ Makkelijk in te vriezen



**Ontdek het recept met
Knorr Professional Visfumet!**





Cirque de la Sauce



20 PERS €13,19 / liter (met mosselvlees en vongole)

Veelzijdige dille-pompoensaus

INGREDIËNTEN

- 100 g brunoise van flespompoen
- 15 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 100 ml Pineau de Charentes
- 500 ml **Knorr Professional Visfumet Vloeibaar**
- 100 ml room
- 40 g **Knorr Maïzena Express Blanke Sausbinder**
- 15 g **Knorr Primerba Dille**
- 25 g gerookte haringeitjes (avruga kaviaar)
- 50 g vongole (optioneel)
- 50 g mosselvlees (optioneel)



COOK & SAVE 7 PUNTEN



COOK & SAVE 15 PUNTEN



COOK & SAVE 13 PUNTEN

Klik hier voor het volledige recept!





Knorr Professional Demi-Glace & Gebonden Kalfsjus Vloeibaar

- ✓ **Klaar voor gebruik:** snel en makkelijk
- ✓ **Ideale basis** voor al je sauzen en/of om af te werken met je persoonlijke signatuur
- ✓ **Intense** vleessmaak
- ✓ **Consistente** kwaliteit en smaak
- ✓ **Uitstekende binding** alsof je het zelf hebt bereid
- ✓ Ook geschikt voor **koude bereiding**
- ✓ **Bain-Marie** stabiel
- ✓ Stabiel voor de **magnetron**, dus ideaal voor afhaal- en/of bezorggerechten
- ✓ **Makkelijk te bewaren**, op kamertemperatuur, 48 uur in de koelkast na opening, kan worden ingevroren

**VERBETERDE
RECEPTUUR***
**VERNIEUWDE
VERPAKKING**



* Zie tabel voor de variëteiten met verbeterde recepturen





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Demi-Glace & Gebonden Kalfsjus Vloeibaar



Bekijk de video en ontdek de tijdwinst met dit product



	Nieuw recept	Nieuw design	Gewicht/ CU	CU/ DU	Glutenvrij	Vegetarisch
Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar*	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Gebonden Kalfsjus Vloeibaar*		✓	1 L	6		

* Vernieuwde producten en verpakkingen zullen geleidelijk aan instromen tussen september 2024 en maart 2025, afhankelijk van de productietermijn.

Ontdek de sauzen met ...

**Knorr Professional
Demi-Glace
Vloeibaar!**



**Knorr Professional
Gebonden Kalfsjus
Vloeibaar!**





20 PERS €6,48 / liter

Atypische kumquatsaus

INGREDIËNTEN

- 100 ml water
- 100 g suiker
- 150 g kumquat, in schijven gesneden
- 40 g **Knorr Professional Gember Specerijenpuree**
- 500 ml **Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar**
- 5 g **Conimex Sambal Oelek**
- 10 g **Knorr Primerba Dragon**
- 5 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



De basissaus

COOK & SAVE 6 PUNTEN



COOK & SAVE 11 PUNTEN

Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce



20 PERS €5,⁹¹ / liter

Oosterse kokos-gembersaus

INGREDIËNTEN

- 500 ml **Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar**
- 100 ml kokosmelk
- 30 g **Knorr Primerba Asian Pesto**
- 60 ml **Conimex Ketjap Manis**
- 30 g **Knorr Professional Gember Specerijenpuree**
- 80 g pijpajuin, fijngesneden
- 10 g sesamzaad
- 10 ml limoensap



De basissaus

COOK & SAVE 6 PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce



20
PERS

€8,⁸⁸ / liter

Saus van pruimen & peperkoek

INGREDIËNTEN

- 100 g peperkoek
- 500 ml **Knorr Professional Demi-Glace Vloeibaar**
- 100 g gedroogde pruimen, fijngesneden
- 30 ml calvados
- 10 ml xeresazijn
- 150 ml water
- 25 g graanmosterd
- 40 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek**



COOK & SAVE
10
PUNTEN

De basissaus

COOK & SAVE
6
PUNTEN



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce



Tip!

Future 'proef'

FUTURE MENUS

Wist je dat de meeste vitamines onder de schil zitten? Geroosterde knolselderschillen leveren bovendien gigantisch veel smaak op.

Ontdek de trends van de toekomst



20
PERS

€6,⁹⁰ / liter

Knolseldersaus met miso

INGREDIËNTEN

- 150 g schillen van knolselder
- 50 g sjalot
- 20 g **Knorr Professional Gember Specerijenpuree**
- 5 g **Knorr Primerba Tijn**
- 30 ml sanbaizu (of dashi)
- 25 g miso
- 500 ml **Knorr Professional Gebonden Kalfsjus Vloeibaar**
- 5 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**

COOK & SAVE
13
PUNTEN



COOK & SAVE
15
PUNTEN



COOK & SAVE
7
PUNTEN



COOK & SAVE
11
PUNTEN

Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Garde d'Or

- ✓ **11 top variëteiten** beschikbaar
- ✓ **Klaar voor gebruik:** snel en makkelijk (opwarmen en serveren)
- ✓ **Veelzijdig:** aanpasbaar aan je eigen smaak
- ✓ **Consistente** kwaliteit en smaak
- ✓ **9 glutenvrije variëteiten**
- ✓ Ook geschikt voor **koude** bereidingen
- ✓ **Bain-Marie** stabiel
- ✓ Stabiel voor de **magnetron**, dus ideaal voor afhaalmaaltijden en/of bezorging

Verbeterde
receptuur*
Vernieuwde
verpakking



* Zie tabel voor de variëteiten met verbeterde recepturen





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Garde d'Or*



Bekijk de
how-to-video's



= Glutenvrij



= Vegetarisch

	Nieuw recept	Nieuw design	Gewicht/ CU	CU/ DU	Glutenvrij	Vegetarisch
Knorr Professional Garde d'Or Peppersaus	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus		✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Béarnaise Saus	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Witte Wijnsaus	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Champignonsaus met Garnituur		✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Kerriesaus		✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Vissaus	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Witte Bassissaus			1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Champignonsaus zonder Garnituur	✓	✓	1 L	6		
Knorr Professional Garde d'Or Rode Wijnsaus		✓	1 L	6		

* Vernieuwde producten en verpakkingen zullen geleidelijk aan instromen tussen september 2024 en maart 2025, afhankelijk van de productietermijn.

Ontdek de recepten met
Knorr Professional Garde d'Or!





Cirque de la Sauce



20 PERS €7,⁶⁰ / liter

Hartverwarmende tartaarsaus

INGREDIËNTEN

- 100 g rode ui, fijngesnipperd
- 60 ml witte wijn
- 50 ml wittewijnazijn
- 15 g kappers
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Vissaus**
- 30 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 25 g bieslook, fijngesneden
- 10 g **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**



COOK & SAVE
7 PUNTEN



COOK & SAVE
11 PUNTEN



COOK & SAVE
13 PUNTEN

Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce



20
PERS

€7,²⁶ / liter

Peppersaus met een twist

INGREDIËNTEN

- 1 l **Knorr Professional
Garde d'Or Peppersaus**
- 50 ml cognac
- 100 g opgeslagen room



Klik hier voor het
volledige recept!





20 PERS €11,⁴⁶ / liter

Vin jaunesaus

INGREDIËNTEN

- 200 ml water
- 30 g gedroogde hoorn des overvloeds
- 50 g sjalot
- 15 g **Knorr Primerba Tijn**
- 15 g **Knorr Professional Pepermix Specerijenpuree**
- 500 ml **Knorr Professional Garde d'Or Witte Wijnsaus**
- 25 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip**
- 10 g **Knorr Primerba Champignon**
- 25 ml witte wijn



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce



20
PERS

€9,93 / liter

Jachtsaus met jeneverbes

INGREDIËNTEN

- 100 g gerookte spekblokjes
- 150 g zilveruitjes (diepvries)
- 100 g Luikse stroop
- 1 g gemalen jeneverbes
- 1 l **Knorr Professional Garde d'Or Rode Wijnsaus**
- 100 g wilde veenbessen (diepvries)



COOK & SAVE

7
PUNTEN

Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

Knorr Professional Authentic Kalfsfond

- ✓ Een uitstekende authentieke basis voor al je gerechten. Doet je tijd winnen in de keuken zonder in te boeten aan kwaliteit
- ✓ Hoogwaardige kalfsfond gemaakt van 480 g kalfsvlees en natuurlijke ingrediënten
- ✓ Gluten- en lactosevrij
- ✓ Gebruiksklaar en in een handige verpakking



Knorr Professional Liquid Concentrate Kip

Veelzijdige bouillon voor extra diepte van je gerechten:

- ✓ Geschikt voor de bereiding van soepen, sauzen of om andere gerechten op smaak te brengen
- ✓ Bruikbaar in warme en koude gerechten én op elk moment van de bereiding
- ✓ Vrij van conserveermiddelen, smaakversterkers & kunstmatige kleurstoffen, én glutenvrij



Ontdek de sterrenrecepten met Knorr Professional producten!





Cirque de la Sauce



“Kalfsfond is een meesterlijke zet als basis voor gluten- en lactosevrije gerechten.”



10
PERS

€20,00 / liter

Filet pur van kalfsfilet

INGREDIËNTEN

- 15 g boter
- 100 g sjalot
- 50 g Parijse champignons
- 5 g grof gemalen peper
- 10 g vierkruidenpoeder
- 180 ml sherry
- 150 g xeresazijn
- 20 g rijstazijn
- 2 l **Knorr Professional Authentic Kalfsfond**
- 2 blaadjes van de kersenboom (optioneel)



Klik hier voor het
volledige recept!





Cirque de la Sauce

Wout Bru



“Deze Liquid Concentrate geeft een fantastisch diepe smaak aan je bereidingen. Een must-cook!”

10
PERS

€20,⁰⁰ / liter

Vol-au-vent met truffel en kalfszwezerik

INGREDIËNTEN

- 400 g kipfilet
- 600 g ontbeend kippenbillenvlees
- 1 l water
- 75 ml **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip**
- 300 ml room
- 100 ml truffelsap
- 170 g **Knorr Professional Blanke Roux Korrels**
- peper en zout



Klik hier voor het volledige recept!





Cirque de la Sauce

ONGEZIENE
ACTIE

GRATIS

demeyere

MADE IN BELGIUM

CONISCHE SAUSPAN 18 CM

T.W.V. 179 EURO



Neem deel!

Bij aankoop van minimum 300 euro aan Knorr Professional Sauzen*, in combinatie met een 'PICK & MIX' toepassing, waarbij minstens 1 product uit zowel categorie A als categorie B wordt gekocht.

PICK & MIX

A



OF



OF



+

B



OF



OF



*Klik [hier](#) voor de actievoorwaarden.

