

פסח
תשפ"ו
2026



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

מוצרי יוניליוור הכשרים לפסח

לקוחות יקרים,

ברשימת המוצרים שלפניכם רוכזו מוצרי יוניליוור הכשרים לפסח. ברשימה מופיעים הפרטים הנוגעים לרמת כשרותם של המוצרים לפסח. המוצרים המסומנים "מכיל קמח מצה" אינם מתאימים לנמנעים ממצה שרויה. המסומנים "ללא חשש קטניות" ראויים למדקדקים לאכול בכשרות מהודרת לפסח, תוך שימת לב להסתייגויות דלעיל. כלומר, לגבי המוצרים המכילים קמח מצה ינהג כל אחד כמנהג אבותיו ביחס לשרויה. אבקת מרק עוף בשרי מכילה אבקת עוף כשרה אך לא מהדרין.

ונזכה לאכול מן הזבחים ומן הפסחים

בכבוד רב, דוד שפיץ
רב חברת יוניליוור ישראל
לשאלות וביורורים ניתן לפנות:
052-2305865, David.spitz@unilever.com



כריית נוגט תלמה
שקית 500 גרם



ממרח ללא
חשש קטניות



ממרח פרופשיונאל



רוטב שום



רוטב ויניגרט



רוטב אלף האיים



רוטב צילי חריף
בסגנון סרירצ'ה



רוטב סויה
קלאסי



רוטב יון אדום



רוטב בסגנון
מקסיקני



רוטב ברביקיו



רוטב שום
ודבש



דגש פטריות



דגש בצל



דגש בטעם
עוף

אבקות תיבול "דגש"
בטעם עוף, פטריות ובצל:



#Prepped for tomorrow

מחירון פסח תשפ"ו - יוניליוור פודסולושיינס

שם הלקוח _____

מס' לקוח _____

מספר שורה	ברקוד	שם פריט	כשרות לפסח	סוג הכשרות	ללא חשש קטניות / לאוכלי קטניות בלבד	בדצ ימות שנה	כמות יחידות בקרטון	מחיר
מיונז								
1908	7290000111100	מיונז תלמה דלי 5 ק"ג	רבנות חיפה	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	1	106.95 ₪
1094	7290116536965	הלמניס ממרר פרופשיונל כשל"פ 4.8 ק"ג	רבנות חיפה	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	1	78.33 ₪
1999	7290107645218	ממרר תלמה ללא חשש קטניות דלי 5 ק"ג	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	1	106.95 ₪
1904	7290000111186	מיונז אמיתי תלמה 500 גרם	רבנות חיפה	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	12	11.51 ₪
1609	7290116534800	תלמה ממרר ללא חשש 500 גרם	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	12	12.82 ₪
1273	7290107647458	מיונז אמיתי תלמה כשרות מהודרת 500 גרם	רבנות חיפה, בד"ץ בית יוסף	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	12	11.51 ₪
חרדל								
5705	7290000111506	חרדל תלמה דלי 5 ק"ג	רבנות חיפה	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	1	80.30 ₪
1230	7290000111360	חרדל תלמה 250 גרם	רבנות חיפה	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	12	6.80 ₪
קטשופ								
5018	7290112498595	קטשופ הלמניס פאז' 13 ק"ג	רבנות מרום הגליל	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	1	148.80 ₪
רטבי עגבניות								
5197	7290116531847	פולפה רוטב עגבניות איטלקיות מרוסקות קנור פאז' 10 ק"ג	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	1	134.00 ₪
5087	7290002741220	רוטב עגבניות פיקנטי קנור פחית 2.6 ק"ג	רבנות עמק יזרעאל	פרווה	לאוכלי קטניות	יש בול	6	45.90 ₪
דגש ומרקים								
1050	7290116537580	דגש מרקי תיבול מרק בטעם עוף קנור שקיתו 1 ק"ג	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	10	21.64 ₪
1915	7290000116099	דגש מרקי תיבול מרק בצל קנור שקיתו 1 ק"ג	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	5	43.10 ₪
1945	7290000116075	דגש מרקי תיבול מרק פטריות קנור שקיתו 1 ק"ג	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	אין בול	5	47.30 ₪
1883	7290000162584	קנור מרק בטעם בקר 1 ק"ג	רבנות	בשרי	ללא חשש קטניות	אין בול	5	48.60 ₪
1453	7290112492975	קנור מרק בטעם עוף 400 גרם	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	12	16.69 ₪
ממררי גמדים								
5463	7290112492128	ממרר בטעם תות שדה 778 מנות אישיות 264X יח'	רבנות חיפה	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	264	136.45 ₪
5468	7290112492142	ממרר בטעם שדה לייט 778 מנות אישיות 264X יח'	רבנות חיפה	פרווה	ללא חשש קטניות	יש בול	264	180.93 ₪

מחירון פסח תשפ"ו - יוניליוור פודסולושיינס

שם הלקוח _____

מס' לקוח _____

מנות אישיות

151.60 ₪	996	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	קטשופ הלמניס מנות אישיות 9 גרם א996יח'	7290116537450	1032
275.15 ₪	900	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	מינז הלמניס מנות אישיות 9 גרם א900יח'	7290116530796	1721
209.64 ₪	900	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב שום הלמניס טבעוני מנות אישיות 9 גרם א900יח'	7290116536187	1734
179.40 ₪	900	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב אלף האיים הלמניס מנות אישיות 9 גרם א900יח'	7290116534404	1652
216.65 ₪	996	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב ברביקיו הלמניס מנות אישיות 9 גרם א996יח'	7290116532929	1448

רטבים לסלט

87.50 ₪	1	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב אלף האיים הלמניס מיכל 5.1 ק"ג	7290112498113	1658
93.33 ₪	1	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב שום הלמניס מיכל 5.1 ק"ג	7290112498137	1674
88.70 ₪	1	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב ויניגרט הלמניס מיכל 5.1 ק"ג	7290116535876	1701
95.77 ₪	1	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב לימון ושמן זית הלמניס מיכל 5.1 ק"ג	7290116532844	1425

גביעונים אישיים לרטבי סלט

87.00 ₪	144	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב אלף האיים הלמניס גביעונים 30 גרם א144יח'	7290112498182	1234
87.00 ₪	144	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רוטב שום הלמניס גביעונים 30 גרם א144יח'	7290116533124	1688



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

מחירון פסח תשפ"ו - יוניליוור פודסולושיינס

שם הלקוח _____

מס' לקוח _____

רטבים לבישול

ש"ח 94.50	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב צ'ילי מתוק קנור מיכל 6.2 ק"ג	7290000122076	1445
ש"ח 81.80	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב ברביקיו קנור מיכל 5.7 ק"ג	7290000111995	1444
ש"ח 134.08	1	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב סויה סיני קנור מיכל 6.2 ק"ג	7290000316505	1625
ש"ח 134.08	1	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב טריאקי קנור מיכל 6.4 ק"ג	7290000168760	1624
ש"ח 134.08	1	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב סצ'ואן קנור מיכל 6.2 ק"ג	7290000114446	1626
ש"ח 98.18	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב מקסיקני קנור מיכל 5.8 ק"ג	7290000122106	1447
ש"ח 103.48	1	אין בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב שזיפים קנור מיכל 6.3 ק"ג	7290000125534	1623
ש"ח 101.34	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב ברביקיו קלאסי הלמנס' מיכל 5.8 ק"ג	7290112498311	1009
ש"ח 116.52	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב שום ודבש קנור מיכל 6.2 ק"ג	7290000315775	1622
ש"ח 135.30	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב צ'ילי חריף קנור מיכל 6 ק"ג	7290107647960	1635
ש"ח 121.76	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב יין אדום קנור מיכל 5.75 ק"ג	7290000160702	1446
ש"ח 10.36	12	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב צ'ילי מתוק קנור בקבוק 370 גרם	7290000116921	5641
ש"ח 10.36	12	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב טריאקי קנור 370 גרם	7290116534237	1637
ש"ח 10.36	12	יש בול	לאוכלי קטניות	פרווה	רבנות חיפה	רטב סויה סיני קנור 370 גרם	7290116534244	1639
ש"ח 10.36	12	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה, חתם סופר בני ברק	רטב ברביקיו קנור בקבוק 350 גרם	7290000116884	5435

סירופים

ש"ח 85.54	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	סירופ בטעם מייפל קארט ד'אור מיכל 6.4 ק"ג	7290112496225	1604
ש"ח 90.63	1	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	סירופ בטעם שוקולד קארט ד'אור מיכל 6.4 ק"ג	7290112496232	1605
ש"ח 14.50	12	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	סירופ בטעם מייפל אפיכל בקבוק לחץ 580 גרם	7290112496034	1352
ש"ח 14.50	12	יש בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	סירופ בטעם שוקולד אפיכל בקבוק לחץ 580 גרם	7290112496027	1163

תחליפי שוקולד

ש"ח 318.82	1	אין בול	מכיל לפתית	פרווה	רבנות צפת	צימקא משובח מקצועי קרטון 12 ק"ג	7290000123424	5174
------------	---	---------	------------	-------	-----------	---------------------------------	---------------	------

שוקולד

ש"ח 18.03	32	אין בול	מכיל לפתית	פרווה	רבנות צפת	מאגדת שלישייה שוקולד חלב פסח	7290000124841	6092
ש"ח 336.47	1	אין בול	מכיל לפתית	חלבי	רבנות צפת	שוקולד חלב 29% מוצקי קקאו ורד הגליל קרטון 5 ק"ג	7290003809172	8855

מחירון פסח תשפ"ו - יוניליוור פודסולושיינס

שם הלקוח _____

מס' לקוח _____

חטיפים								
ש 5.05	24	יש בול	לאוכלי קטניות	חלבי	רבנות צפת	קליק חטיף נוגט 35 גרם	7290116532028	6056
ש 5.05	24	יש בול	לאוכלי קטניות	חלבי	רבנות צפת	קליק חטיף נוגט בציפוי שוקולד לבן 35 גרם	7290100249086	8229
ש 7.97	16	יש בול	לאוכלי קטניות	חלבי	רבנות צפת	קליק כריות תפזורת 65 גרם	7290116532042	6140
ש 7.97	16	יש בול	לאוכלי קטניות	חלבי	רבנות צפת	קליק שוקו מיקס חום לבן תפזורת 65 גרם	7290116531748	6048
ש 4.36	24	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות מטה יהודה, בד"ץ בית יוסף	כיפלי גרילי כשלי"פ 50 גרם	7290112495990	5211
ש 4.36	24	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות מטה יהודה, בד"ץ בית יוסף	כיפלי חמוץ חריף כשלי"פ 50 גרם	7290116537108	5341
ש 4.36	24	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות מטה יהודה, בד"ץ בית יוסף	כיפלי בצל כשלי"פ 50 גרם	7290112496003	5208
ש 16.58	8	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות הראשית לישראל, רבנות פראג	פתית קרקר פריך מתירס ללא גלוטן 200 גרם	7290112496065	5006
דגני בוקר								
ש 18.31	10	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות הראשית לישראל, בד"ץ בית יוסף	קורנפלקס ללא גלוטן תלמה קופסה 400 גרם	7290116535371	5158
ש 27.38	12	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות הראשית לישראל, משולש א	כריות נוגט תלמה שקית 500 גרם	7290100246023	1771
ש 13.95	8	אין בול	לאוכלי קטניות	פרווה	הרבנות הראשית לישראל, משולש א	קורנפלקס דבש 300 גרם	7290116535388	5444
קניידל								
ש 10.07	12	אין בול	ללא חשש קטניות	פרווה	רבנות חיפה	קניידל תערובת להכנת כופתאות מצה קניידלך קנור 130 גרם	7290000118277	1324



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

מתכוני פסח
עבור שולחן
החג עם
מוצרי יוניליוור
פודסולושיינס



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

קבב דג בורי ברוטב לימון עם שמן זית

אופן הכנה:

מכינים את הקבב דג:

1. קוצצים דק בסכין את הדג, הבצל הלבן והפטרוזיליה (ניתן גם לטחון במטחנה הכל יחד).
2. מערבבים את כל מרכיבי הקבב היטב עד לאחידות מלאה וקבלת מרקם דביק.
3. מכניסים את המסה למקרר לכמה שעות ולאחר מכן מקבבים וסוגרים על הגריל (רק לקבלת פסי גריל יפים).

מכינים את הרוטב:

1. מחממים מחבת וצולים היטב את השומר, שיני השום ופלפל צ'ילי.
2. מוסיפים את שאר מרכיבי הרוטב ומביאים לרתיחה.
3. מוסיפים את הקבב דג לבישול קצר.
4. מתקנים טעמים ומעבירים הכל לצלחת הגשה.
5. מעטרים בעלי שמיר וסומק.

רכיבים ל-10 מנות:

לקבב דג:

- 1 קילו דג בורי (נקי מעצמות ועור)
- 100 גרם בצל לבן
- 100 גרם פטרוזיליה
- 150 גרם קמח מצה
- 1 ביצה
- מלח
- פלפל שחור טחון

לרוטב לימון:

1/2 ליטר רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

- 250 מל' מים
- 2 יח' שומר פרוס לשישיות
- 1 לימון פרסי
- 1 פלפל צ'ילי
- 5 יח' שיני שום
- 1 לימון פרוס
- עלי שמיר לקישוט
- סומק



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



בשר ראש וירקות שורש

רכיבים ל-10 מנות:

- 1.5 ק"ג בשר ראש עגל
- 300 גרם ארטישוק ירושלמי
- 100 גרם בצל לבן
- 100 גרם גזר
- 100 גרם סלרי
- 50 גרם פטריות שמפיניון
- 50 גרם שיני שום
- 20 גרם עלי מרווה
- 1/2 ליטר רוטב יין אדום "קנור"
- 750 גרם פירה
- 40 גרם מרק בטעם בקר "קנור"
- 500 מ"ל מים
- מלח
- פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מערבבים את בשר הראש עם שמן זית, מלח ופלפל ומכניסים לתנור לחום של 250 מעלות למשך עשר דקות.
2. במקביל מחממים מחבת ומטגנים את כל הירקות עד להזהבה.
3. מוסיפים את רוטב היין האדום, מרק בטעם בקר, מים, בשר הראש ועלי המרווה ומערבבים היטב.
4. מבשלים עד אשר בשר הראש רך לגמרי (ניתן להעביר לגסטרונום בשלב הזה ולהמשיך בישול בתנור).
5. מסדרים בצלחת הגשה את הפירה ועליו את הבשר יחד עם הרוטב וירקות השורש. ניתן להוסיף מעט עלי מרווה מטוגנים לקישוט מעל.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



פורקטה עוף

רכיבים ל-10 מנות:

2 עופות ללא עצמות

50 גרם עלי טימין

20 עלי מרווה

100 גרם פיסטוק קלוי

100 גרם קשיו קלוי

200 גרם ערמונים קלופים

500 גרם רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

מלח

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. מניחים את העוף על משטח עבודה כשהעור כלפי מטה.
2. עושים חתכים לאורך העוף אך לא עד הסוף על מנת שחומרי הגלם יכנסו פנימה.
3. מפזרים על כל העוף את עשבי התיבול, קשיו, פיסטוק וערמונים יחד עם מעט מלח ופלפל.
4. מגלגלים את העוף וקושרים אותו בעזרת חוט קשירה או רשת ועוטפים במרינדה של צ'ילי מתוק.
5. מכניסים לתנור לחום של 170 מעלות למשך 45 דקות.
6. חותכים לפרוסות ומגישים.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



לזניית מצות ובולונז

רכיבים ל-10 מנות:

חבילת מצות

1 ק"ג בשר טחון

200 גרם גזר

200 גרם בצל לבן

200 גרם סלרי

100 מ"ל יין אדום לבישול

1 ק"ג רוטב עגבניות פולפה "קנור"

1/2 ליטר קצפת צמחית/חלב סויה

100 גרם עלי בזיליקום

100 גרם אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

50 גרם שום כתוש

מלח

פלפל שחור גרוס

אגוז מוסקט

אופן הכנה:

1. מכינים בולונז - מטגנים את ירקות השורש והשום, מוסיפים את הבשר וממשיכים לבשל היטב. מוסיפים את היין האדום ומאדים לגמרי.
2. מוסיפים את רוטב הפולפה, הבזיליקום, התבלינים ואבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור" וממשיכים לבשל עד לצמצום מוחלט של הנוזלים.
3. מקררים ומניחים בצד.
4. מרכיבים את הלזניה: שכבה ראשונה, דפי מצה שהרטבנו קלות מראש ומעל שכבה נדיבה של בולונז וכך עוד פעמיים. בשכבה העליונה נערבב קצפת צמחית/חלב סויה יחד עם פולפה ביחס של 1:1 עם מלח, פלפל ובזיליקום קצוץ ונכניס לתנור לחום של 160 מעלות למשך 20 דקות או עד השחמה קלה של השכבה העליונה.
5. נחתוך למנות ונסדר על צלחת הגשה בעיטור עלי מיקרו בזיליקום.



#Prepped for tomorrow



סלט איטריות שעועית אסייתי

אופן הכנה:

1. מבשלים את האטריות לפי ההוראות על האריזה ומקררים.
2. חותכים את כל הירקות לג'וליינים דקים.
3. מכינים רוטב לסלט: טוחנים את רוטב הסצ'ואן, הצ'ילי המתוק, הבזיליקום ושמן השומשום לרוטב אחיד.
4. מתבלים את הסלט יחד עם הרוטב ועשבי התיבול ומתקנים טעמים במקרה הצורך.
5. מגישים בתוך קערות שעליהן מונח נייר פרגמנט בהדפסת עיתון, בוזקים מעט בוטנים קצוצים וסוגרים עם מקל צ'ופסטיק.

רכיבים ל-10 מנות:

- 1 חבילה אטריות שעועית
- 200 גרם מלפפון
- 200 גרם צנונית
- 200 גרם אונס
- 200 גרם גזר
- 200 גרם כרוב סגול
- 100 גרם כוסברה
- 100 גרם בצל ירוק
- 200 גרם בוטנים קצוצים
- 10 מקלות צ'ופסטיק לרוטב אסייתי:
- 400 גרם רוטב סצ'ואן "קנור"
- 100 גרם צ'ילי מתוק "קנור"
- 10 גרם שמן שומשום
- 20 גרם עלי בזיליקום



#Prepped for tomorrow



סלט עלים ובטטות צלויים

רכיבים ל-10 מנות:

2 לבבות חסה

1/2 שקית עלי ארוגולה

5 בטטות קטנות

2 בצל סגול

50 גרם קשיו קלוי

50 גרם שקד קלוי

150 מ"ל רוטב עם לימון ושמן זית "הלמנ'ס"

150 גרם סירופ בטעם מייפל "קארט ד'אור"

עלי מיקרו לקישוט

מלח

פלפל שחור

אופן הכנה:

1. צולים את הבטטות והבצל הסגול עם מלח, פלפל ושמן זית בתנור עד להשחמה.
2. שוטפים את החסות וקורעים לחתיכות גסות יחד עם עלי הארוגולה.
3. מערבבים את החסות עם רוטב לימון ושמן זית ומניחים בצלחת ההגשה.
4. מסדרים מעל את הירקות הצלויים, קשיו, שקדים ועלי מיקרו.
5. מזלפים בנדיבות סירופ בטעם מייפל מעל הירקות ומגישים.



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



פאייה דגים

רכיבים ל-10 מנות:

6 יח' פילה לברק חתוך לחצאים

1/2 ק"ג אורז עגול

1/2 ק"ג סופריטו ירקות

1.3 ק"ג אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור"

עם זעפרן

100 גרם אפונה

300 גרם מיקס פלפלים בצבעים

יין לבן

לימון טרי

שמן זית

מלח ופלפל

סופריטו ירקות לפאייה:

1 ק"ג בצל לבן

1 ק"ג גבעולי סלרי

1 ק"ג פלפל אדום

1 ק"ג פלפל ירוק

1/2 ק"ג רוטב עגבניות פולפה "קנור"

אופן הכנה:

הכנה מוקדמת:

1. חותכים את כל הירקות לקוביות קטנות.
2. מבשלים את הבצל, הסלרי ולבסוף את הפלפלים.
3. מוסיפים את רוטב הפולפה וממשיכים לבשל עד לרתיחה.
4. מתקנים טעמים עם מלח ופלפל.

אופן הכנת הפאייה:

1. מחממים במחבת את הסופריטו ומוסיפים את האורז ואת האפונה.
2. מוסיפים מעט יין לבן, מאדים ומעבירים לגסטרונום.
3. מוסיפים את הדגים עם העור כלפי מעלה, ממליחים ומפלפלים וסוחטים מעט לימון מעל.
4. מוסיפים לגסטרונום את הציר על בסיס אבקת תיבול דגש בטעם עוף "קנור" ומכניסים לתנור שחומם מראש על 180 מעלות ל-25 דקות.
5. מעבירים לכלי הגשה בצורה מסודרת.



#Prepped for tomorrow

חג שמח!

יוניליוור פודסולושיונס ישראל

רח' גלבע 3, ת.ד. 208, קריית שדה התעופה, נתב"ג 701990

www.unileverfoodsolutions.co.il | 1-800-783-783



Unilever
Food
Solutions

778



HELLMANN'S



CARTE
D'OR



#Prepped for tomorrow
at ufs.com