

Knorr®
PROFESSIONAL

רוטב חרדל צילי
עם ציר עוף

רוטב סצ'ואן
עם דמי גלאס



רוטב ברביקיו הדרים
עם ציר בקר

Knorr Professional סדרת



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

שפים יקרים,

כולנו יודעים ששימוש בצירים ונוזלים טבעיים במטבח הם הבסיס לכל תבשיל, רוטב ומרק. במציאות כיום, מעט מאד מטבחים עסוקים בהכנת צירים ורטבים חומים מהיסוד, כחלק מאילוצי מקום, זמן, ריבוי חומרי גלם ובטיחות מזון.

סדרת מוצרי פרופשיונל של "קנור" מעניקה לכם את הפתרון האולטימטיבי לצורך הזה!

Knorr Professional

מורכבת משלושה מוצרים בסדרה: ציר בקר וציר עוף במשחה, דמי גלאס – בסיס לרוטב חום באבקה. עם טעמים עשירים ואיכותיים בהכנה קלה ומהירה להכנת רטבים, תבשילים ומגוון מנות ללא הכנה מורכבת ובמינימום זמן! בעולם של סרוויס מהיר וחוסר בכוח אדם, תוכלו להכין מגוון מנות ותבשילים בקלות בעזרת מוצרי סדרת פרופשיונל. אל תתפשרו על טעם ואיכות המנות שלכם!

יצרנו במיוחד עבורכם חוברת מתכונים עשירה במידע, עם הסברים מפורטים לשימוש במוצרים ורעיונות חדשים למגוון מנות חדשות וטרנדיות, על מנת לפתח את הפוטנציאל הקולינרי שלכם ולהקל על עבודתכם במטבח!

Knorr Professional סדרת

מקסימום איכות במינימום זמן!

לבשל עם יותר אפשרויות!

השותפים שלך
ביוניליוור פודסולושיינס



שף שמוליק אלגראנטי

@chef_shmulik_alegranti



שף בני קריספי

@chef_benikrespi



שף גילי חיים

@chef_gili_haim



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow

@ ufs.israel

f UFS Israel פודסולושיינס יוניליוור



Chefs table

תוכן עניינים

3.....	הוראות הכנה צירים במשחה ודמי גלאס
4-6.....	אופן שימוש בצירים במשחה ודמי גלאס
7.....	רעיונות לשילוב במנות פופולריות
8-10.....	סיפורי סדרת קנור פרופשיונל
12.....	מתכוני מנות טרנדיות ומפתיעות
13-14.....	מרק פו ויאטנמי
15-16.....	ריזוטו תרד ואפונה ירוקה
17-18.....	פטרדלה אונטריב מפורק
19-20.....	כאיה עוף קלאסית
21-22.....	תבשיל קדירה ברוטב שזיפים ולימון פרסי
23-24.....	שוקי עוף צלויים בירקות שורש ויין לבן
25-26.....	טטאקי סינטה ברוטב קרמל מלוח
27-30.....	עמדת קרבינג אנטריקוט
31-32.....	חומרי גלם יוניליוור פודסולושינס



הוראות הכנה - צירים במשחה ודמי גלאס

דמי גלאס

אופן הכנה: להוסיף את אבקת הדמי גלאס למים קרים (ניתן להוסיף גם לציר בקר מוכן) בהתאם לכמות הרצויה (ראה טבלה) ולבחוש היטב. להביא לרתיחה ולבשל במשך כ-3 דקות.



אבקת דמי גלאס Demi Glace Powder	מים/ ציר בקר (ליטר) Water/ Beef bouillon (Liter)	רוטב מוכן (ליטר) Ready sauce (Liter)
100 gr. ג'	1	1.1
1 Kg. (pack) 1 ק"ג (שקית)	10	11



ציר בקר/ עוף במשחה

אופן הכנה: להוסיף את ציר הבקר/ עוף למים רותחים לפי כמות הציר הרצויה (ראה טבלה) ולבחוש היטב. לבשל על אש קטנה במשך כ-3 דקות.



ציר בקר/ עוף מוכן (ליטר) Ready Beef/ Chicken bouillon (Liter)	מים רותחים (ליטר) Boiling water (Liter)	ציר בקר/ עוף במשחה Beef/ Chicken bouillon paste (gr)
1	1	26 gr. ג'
38	38	1 Kg. (pack) 1 ק"ג (שקית)



אופן שימוש בצירים במשחה ובדמי גלאס

ניתן להשתמש במוצרים ליצירת ציר בקר, עוף ודמי גלאס על ידי פתיחה במים או בנוזל טבעי שקיים במטבח לקבלת טעמים עשירים ומרוכזים יותר.



ציר בקר במשחה



ציר עוף במשחה



דמי גלאס



אפשר להוסיף את המוצרים לחיזוק טעמים באופן ישיר לתוך התבשיל / מרק / רוטב תוך כדי תהליך הבישול ולפתוח את המשחה/ אבקה בתוך התבשיל או הרוטב.
הפעולה נועדה להסמכת הרוטב והעשרת טעמים באופן מרוכז יותר.



הוספה עם רטבי בישול - אנחנו ממליצים לדלל (לפתוח) את רטבי הבישול של "קנור" עם בין 20%-50% ציר עוף ובקר או דמי גלאס בהתאם לצורך, לקבלת רוטב מאוזן בטעם ובעלות יחסית נמוכה.



רעיונות לשילוב במנות פופולריות



שוק אווז
עם רוטב שזיפים



פסטה בולונז



רוטב בורדולז
(יין אדום)



בף בורגיון



תבשיל אוסוביקו



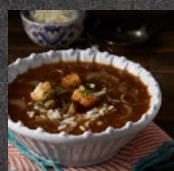
תבשיל בעור ראג



פרגית ממולאת
עם רוטב דמי גלאס



מאפה בעור
במילוי ראג



מרק בצל צרפתי



מרק ראג



גולש הונגרי



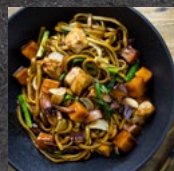
קציצות בקר
עם חומס



ציילי קון קרנה



תבשיל אסאדו
בבישול ארוך



עוף מוקפץ
ברוטב סצ'ואן



קארי עוף



מרק עוף עם אטריות



קציצות עוף ברוטב
עם אפונה



סופריטו עוף
ותמחי אדמה



כרוב ממולא



מרק טום יאם



עוף מוקפץ ברוטב
לימון וציילי

סיפורי סדרת קנור פרופשיונל

**"כשאני יוצר מנות בתפריט,
אני רוצה להעשיר אותן בטעמים עמוקים,
ללא מורכבות ותהליכי בישול ארוכים"**



**דמי גלאס מבית קנור – בסיס לרוטב חום
מעניק טעמים עשירים ומשדרג מנות בשריות,
צמחוניות וטבעוניות. בעל צבע ומרקם עמוקים.
מומלץ לשילוב עם רוטבי הבישול של "קנור".**

- מתאים להכנת מגוון רטבים למנות בקר, עוף, תבשילי קדירה ומנות מבוססות ירקות וחלבון מן הצומח
- חוסך עלויות וזמן הכנה
- טעם עשיר ומרקם סמיך
- מומלץ לשילוב עם רוטבי הבישול של "קנור"
- טבעוני
- ללא צבעי מאכל
- ללא תוספת חומר משמר
- 11 ליטר רוטב מוכן מכל 1 ק"ג דמי גלאס "קנור"

ברקוד	מק"ט	מספר שורה	פריט	חלבי/בשרי/פרווה	כשרות	משקל
7290116536644	64776884	1745	דמי גלאס	פרווה	בד"צ עד"ח	1 ק"ג

**"כשאני יוצר מנות בתפריט,
אני רוצה להעשיר אותן בטעמים
עמוקים של בקר ועוף, ללא מורכבות
בהכנה ותהליכי בישול ארוכים"**



**ציר בקר ועוף במשחה מבית קנור,
להעצמת והעשרת טעמי בקר ועוף
במגוון מנות, תבשילים, רטבים
ומרקים**

- ציר בקר "קנור" הינו בסיס למרקים בשריים, מעניק טעם עשיר לרטבים חומים, תבשילי קדירה ומגוון מנות בשריות
- ציר עוף "קנור" הינו בסיס למרק עוף, מעניק טעם עשיר למרקים, רטבים ומגוון תבשילים
- מעצים טעמי בשר ועוף בכל מנה
- מצמצם כחתי מזון וחוסך בעלויות
- קל לשימוש
- ללא תוספת חומר משמר
- ללא צבעי מאכל
- מכיל בשר חלק (עבור ציר בקר בלבד)
- 38 ליטר ציר מכל 1 ק"ג משחת ציר "קנור"

ברקוד	מק"ט	מספר שורה	פריט	חלבי/בשרי/פרווה	כשרות	משקל
7290003804481	64368985	1672	ציר עוף במשחה	בשרי	רבנות	1 ק"ג
7290003804498	64368984	1686	ציר בקר במשחה	בשרי	רבנות	1 ק"ג



סדרת Knorr Professional

מנות טרנדיות ומכתיעות

מרק פו ויאטנמי

רכיבים ל-10 מנות:

חומרים לציר:

3 ליטר ציר עוף "קנור" (30 גרם ציר עוף

במשחה "קנור" + ליטר מים)

3 מקלות קינמון

4 כוכבי אניס

50 גרם ג'ינג'ר טרי פרוס

50 גרם רוטב סויה בסגנון סיני "קנור"

חומרים לתוכן המרק:

1.5 ק"ג חזה עוף שלם

500 גרם פטריות פורטובלו

250 גרם גבעולי סלרי

4 יח' בוק צ'וי או 1 חבילה עלי מנגולד

400 גרם נבטים עבים

300 גרם בצל ירוק

100 גרם צ'ילי אדום טרי

1 ק"ג אטריות אורז דקות

100 גרם שמן שומושום

אופן הכנה:

אופן הכנה לציר המרק:

1. מרתיחים את המים ומוסיפים ציר עוף במשחה "קנור".

2. מוסיפים רוטב סויה בסגנון סיני "קנור", מקלות קינמון, כוכבי אניס וג'ינג'ר

ומבשלים כ-10 דקות.

להכנת תוכן המרק:

1. מאדים את נתחי העוף בשלמותם על גסטרונום מחורר במצב אדים

על 100 מעלות למשך כ-12 דקות, מקררים ופורסים, מסדרים למנות

במשקל 150 גרם.

2. משרים את אטריות האורז במים רותחים למשך 6-7 דקות ומסננים.

3. מאדים את הבוק צ'וי בקומבי סטימר כ-4 דקות, מקררים היטב

ומחלקים כל יחידה לארבע.

4. חותכים את הפטריות לארבע ומקפוצים במחבת עם מעט שמן.

5. פורסים את הצ'ילי האדום וגבעולי הסלרי, חותכים את הבצל הירוק

לטבעות.

להגשה:

1. מסדרים את המרכיבים בקערת מרק גדולה ויוצקים מעל את המרק הרוותח.

2. מגישים עם שמן שומושום ותוספת צ'ילי לבחירה.

3. חשוב שנוזל המרק יהיה ממש רותח בעת המזיגה מאחר ומרכיבי התוכן

במצב קר יחסית.

4. חשוב להגיש בקערות מרק גדולות של 500 מ"ל לפחות.



ריזוטו תרד ואפונה ירוקה

רכיבים ל-10 מנות:

200 גרם כרישה קצוצה

500 גרם עלי תרד טרי

250 גרם אפונה קפואה

200 מ"ל יין לבן יבש

1 ק"ג אורז עגול לריזוטו (ארבוריו)

2.5 ליטר ציר עוף "קנור" מוכן מראש

250 גרם גבינת קרם טופו פרווה

אופן הכנה:

1. מרתיחים סיר עם 3 ליטר מים ומוסיפים 90 גרם ציר עוף במשחה "קנור",

שומרים חם להכנת הריזוטו.

2. מחממים סיר רחב עם שמן זית, מאדים קלות את הכרישה, מוסיפים את

האורז ומטגנים כ-3 דקות נוספות, מוסיפים יין לבן ומערבבים עד לספיגה של

כל היין באורז.

3. מוסיפים לסיר 3 מצקות של ציר חם ומבשלים תוך כדי ערבוב עד ספיגה של

רוב הנוזל באורז, חוזרים על פעולה זו 3 פעמים עד למצב שהאורז רך אבל

לא מידי ומתקבל מרקם דייסתי. מוסיפים את התרד והאפונה וממשיכים

לבשל 3-4 דקות נוספות. ניתן ורצוי להוסיף עוד ציר כדי לשמור על מרקם

נוזלי ורטוב.

4. מסירים מהאש ומוסיפים את גבינת הטופו לקבלת מרקם עשיר.

5. מגישים בצלחת עמוקה עם זילוף שמן זית איכותי ומלח ים מעל.



פפרדלה אונטריב מפורק

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג אונטריב (נתח מס 2 מקוצב)

600 גרם פטריות פורטובלו חתוכות

40 גרם שום טרי

250 גרם רוטב יין אדום "קנור"

1 ליטר דמי גלאס מוכן מראש (100 גרם

דמי גלאס "קנור" מבושל בליטר מים)

2 ק"ג פסטה פפרדלה טרייה

200 מ"ל יין אדום יבש

מלח

פלפל שחור גרוס

תימין טרי

אופן הכנה:

אופן הכנה לאונטריב:

1. מתבלים את הנתח במלח, פלפל שחור גרוס וחצי מכמות רוטב היין

האדום של "קנור".

2. עוטפים בנייר אפייה ואז ברדיד אלומיניום, צולים בתנור על 175 מעלות

למשך שעותיים וחצי.

3. מצננים ומפרקים לשערות.

אופן הכנה למנה:

1. מחממים מחבת עם שמן זית ושום, מטגנים את הפטריות להשחמה,

מוסיפים את הבעור המפורק, ומטגנים שתי דקות נוספות.

2. מוסיפים יין אדום ומסירים משקעים מהמחבת.

3. מוסיפים גוזל דמי גלאס של "קנור" ואת רוטב היין האדום של

"קנור" שנושאר.

4. מתבלים בתימין טרי, מלח ופלפל לפי הצורך.

5. מבשלים פסטה טרייה ומעבירים למחבת עם מעט ממי הבישול.

6. מקפיצים הכול ביחד במחבת ומגישים עם זילוף שמן זית מעל.



פאייה עוף קלאסית

רכיבים ל-10 מנות:

700 גרם נתחי פרגית ללא עצם

200 גרם בצל

1 יח' פלפל אדום

200 גרם עגבניות

300 גרם שעועית ירוקה או אפונה

150 גרם קוביות זוקיני

150 גרם לבבות ארטישוק חתוכות

1 יח' עלי דפנה

200 מ"ל יין לבן יבש

30 גרם שום

1 ק"ג ציר עוף במשחה "קנור"

150 גרם רוטב פיקנטי "קנור"

זעפרן

500 גרם אורז עגול

200 מ"ל שמן זית

אופן הכנה:

1. חותכים בצל, פלפלים, שום ועגבניה.

2. במחבת גדולה מוסיפים מעט שמן, חתיכות עוף, בצל, פלפלים ושום

3. מבשלים עד אשר העוף הופך זהוב או שחום.

4. מוסיפים 150 גרם רוטב פיקנטי "קנור", יין לבן, שעועית ירוקה ועלי דפנה

ומקבלים סופריטו מבושל היטב.

5. מכינים בסיר נפרד ציר עוף במשחה "קנור" לפי ההוראות על האריזה

ומוסיפים לו זעפרן.

6. מוסיפים אורז מדוד למחבת.

7. מוסיפים את הזוקיני ולבבות הארטישוק.

8. לאחר מכן מוסיפים את הציר הרוותח, בנפח כי 2.5 מכמות האורז.

9. מבשלים את המחבת בחום בינוני במשך 15-20 דקות. לחילופין,

מבשלים בתנור בחום של 180 מעלות למשך כ-15 דקות.

10. ניתן להוסיף צבע מאכל זהוב או כורכום.



תבשיל קדירה ברוטב שזיפים ולימון פרסי

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג שריר (מס' 8)

400 גרם בצל קצוץ

200 גרם שזיפים מיובשים

3 יח' לימון פרסי מושרים במים רותחים

2 יח' מקל קינמון

1.5 ליטר ציר בקר מוכן מראש (45 גרם

ציר בקר במשחה "קנור" + 1.5 ליטר מים)

300 גרם רוטב שזיפים "קנור"

שמן לטיגון

אופן הכנה:

1. חותכים את הנתח לקוביות של 2 סנטימטר ומבשלים במים עם

כף ציר בקר במשחה "קנור" לריכוך במשך שעה וחצי, מסננים ושומרים את הנוזל הטבעי של הבשר.

2. בעזרת סכין חוצים את הלימון הפרסי ומושרים בכוס מים חמים.

3. מחממים סיר רחב עם שמן, מאדים את הבצל, מוסיפים את הבשר המבושל להשחמה קלה.

4. מוסיפים את הציר ששמרנו מהבישול המקדים של הבשר ורוטב שזיפים "קנור".

5. מוסיפים לסיר מקלות קינמון, שזיפים מיובשים ולימון פרסי עם מי ההשריה שלו ומבשלים שעה נוספת בסיר פתוח.

6. מגישים עם אורז לבן.



שוקי עוף צלויים בירקות שורש ויין לבן

רכיבים ל-10 מנות:

20 יח' שוקיים או 10 יח' כרעיים

2 יח' כרישה פרוסה

4 יח' גזר חתוך לקוביות

4 גבעולי סלרי קצוצים

5 שיני שום

3 גבעולי תימין טרי

2 כוסות יין לבן

50 גרם רוטב לימון עם שמן זית "הלמניס"

1 ליטר ציר עוף מוכן מראש (30 גרם ציר

עוף במשחה "קנור" + 1 ליטר מים)

מלח ופלפל

שמן סויה

אופן הכנה:

1. קוטמים את קצוות השוקיים.

2. מחממים סיר רחב עם מעט שמן, צולים את השוקיים לסגירה והזהבה ומוציאים מהסיר.

3. מאדים את ירקות השורש ומסירים משקע עם יין לבן, מוסיפים ציר עוף במשחה "קנור" ומבשלים מספר דקות, מוסיפים רוטב לימון עם שמן זית "הלמניס", מתבלים במלח, פלפל ותימין.

4. מוסיפים את השוקיים לרוטב ומבשלים כשעה וחצי.

5. מגישים עם אורז לבן.



טטאקי סינטה ברוטב קרמל מלוח

רכיבים ל-10 מנות:

2 ק"ג סינטה

500 גרם עלי מיקרו בזיל

500 גרם פטריות שימאג'י לבנות

500 גרם פטריות שימאג'י חומות

1 ליטר רוטב בטעם קרמל מלוח "קארט ד'אור"

1 ליטר דמי גלאס מוכן מראש (100 גרם דמי

גלאס "קנור" מבושל בליטר מים)

מלח אטלנטי

פלפל שחור גרוס

אופן הכנה:

1. צורבים את הסינטה מראש עם המון פלפל שחור גרוס ומלח אטלנטי לדרגת מידיום רייר/ מידיום.
2. מקפיצים את פטריות השימאג'י עם שמן זית, מלח ופלפל שחור גרוס.
3. מרתיחים ומצמצמים קלות את רוטב הקרמל מלוח "קארט ד'אור" יחד עם נוזל הדמי גלאס "קנור".
4. מסדרים בצלחת עגולה את הסינטה לאורך המעטפת, עלי מיקרו בזיל ואת הפטריות המוקפצות.
5. יוצקים מהרוטב על חצי הצלחת שנשארה ריקה.



עמדת קרבינג אנטריקוט

רכיבים 7-10 מנות: 4 ק"ג אנטריקוט צלוי ברמת מדיום מוגש עם מגוון רטבים

רוטב שזיפים קלאסי:

חומרים עבור 5 ליטר:

500 גרם בצל

500 גרם גזר

3 גבעולי תימין

2 גבעולי סלרי אמריקאי

1 ק"ג רוטב שזיפים "קנור"

500 מ"ל יין אדום

3 ליטר דמי גלאס "קנור" מוכן מראש

250 גרם שזיפים מיובשים מגולענים וחצויים

מלח

פלפל שחור גרוס

מעט שמן סויה לטיגון

קורנפלור להסמכה

לפי הצורך

אופן הכנה רוטב שזיפים קלאסי:

1. מחממים סיר עם מעט שמן ומטגנים את הבצל, גזר וסלרי עד להשחמה, מוסיפים את היין האדום ומסירים משקע, מוסיפים רוטב שזיפים "קנור" ומים או נוזל בקר טבעי בתוספת נוזל דמי גלאס "קנור", מתבלים במלח, פלפל שחור ותימין ומבשלים 30 דקות על אש קטנה.
2. מסננים את הירקות מהרוטב, מרתחים שוב בתוספת שזיפים מיובשים למשך 5 דקות, מתקנים טעם וסמיכות לפי הצורך.

רוטב יין אדום:

חומרים עבור 5 ליטר:

2 ליטר רוטב יין אדום "קנור"

3 ליטר נוזל בקר טבעי או מים

300 גרם דמי גלאס "קנור"

20 גרם תימין טרי

2 כפות תערובת פלפל ארבע עונות

מלח

קורנפלור להסמכה לפי הצורך

אופן הכנה רוטב יין אדום:

1. מרתחים את נוזל הבקר או מים בתוספת רוטב יין אדום "קנור" ודמי גלאס "קנור".
2. מוסיפים תימין וגרגירי פלפל ומבשלים כ-10 דקות, משלימים טעמים ומסמיכים לפי הצורך.
3. שומרים חם בעמדת הקרבינג.

רוטב סצ'ואן לקרבינג:

חומרים עבור 5 ליטר:

1 ליטר רוטב סצ'ואן "קנור"

4 ליטר נוזל בקר טבעי או מים

300 גרם דמי גלאס "קנור"

30 גרם שום טרי כתוש

40 גרם ג'ינג'ר טרי כתוש

50 גרם סוכר

4 כפות שמן שומשום

50 גרם שומשום קלוי

לקישוט בצל ירוק טרי קצוץ בכלי נפרד

בעמדת ההגשה

קורנפלור להסמכה לפי הצורך

אופן הכנה רוטב סצ'ואן:

1. מרתיחים את נוזל הבקר או מים בתוספת רוטב סצ'ואן

"קנור" ודמי גלאס "קנור", מתבלים בשום, ג'ינג'ר, סוכר,

שמן שומשום ושומשום קלוי ומבשלים 15 דקות.

2. מסמיכים ומתקנים טעמים לפי הצורך.

3. מתאים לבשר אדום ועופות.

רוטב ברביקיו הדרים:

חומרים עבור 5 ליטר:

1.5 ליטר רוטב ברביקיו "קנור"

1 ליטר מיץ תפוזים טבעי

500 גרם קטשופ "הלמנ'ס"

2 ליטר נוזל בקר טבעי או מים

50 גרם ציר בקר במשחה "קנור"

40 גרם ג'ינג'ר טרי כתוש

מלח, פלפל

קורנפלור להסמכה לפי הצורך

אופן הכנה רוטב ברביקיו הדרים:

1. מרתיחים את נוזל הבקר בתוספת רוטב ברביקיו "קנור",

קטשופ "הלמנ'ס", מיץ התפוזים, ג'ינג'ר וציר בקר במשחה

"קנור" ומבשלים 15 דקות.

2. משלימים טעמים במלח ופלפל ומסמיכים לפי הצורך.

אופן הכנה רוטב חרדל וצ'ילי:

1. מרתיחים את נוזל העוף בתוספת רוטב צ'ילי מתוק "קנור", חרדל דיז'ון "הלמניס" ומתבלים בשום, בזיליקום, תימין וציר עוף במשחה "קנור". מבשלים כ-15 דקות, משלימים טעמים ומסמיכים לפי הצורך.
2. הרוטב מתאים במיוחד לעופות וסלמון שלם.

רוטב חרדל וצ'ילי:

חומרים עבור 5 ליטר:

1 ק"ג רוטב צ'ילי מתוק "קנור"

1 ק"ג חרדל דיז'ון "הלמניס"

50 גרם שום כתוש

30 גרם בזיליקום טרי

20 גרם תימין טרי

מלח, פלפל שחור גרוס

3 ליטר נוזל עוף טבעי או במים

60 גרם ציר עוף במשחה "קנור"

קורנפלור להסמכה לפי הצורך



חומרי גלם יוניליוור פודסולושיינס



ציר בקר במשחה
"קנור"



ציר עוף במשחה
"קנור"



דמי גלאס "קנור"



רוטב עגבניות
פיקנטי "קנור"



רוטב צ'ילי מתוק
"קנור"



רוטב סויה בסגנון
סיני "קנור"



רוטב שזיפים
"קנור"



רוטב יין אדום
"קנור"



רוטב סצ'ואן
"קנור"



רוטב ברביקיו
"קנור"



רוטב לימון
עם שמן זית
"הלמנ'ס"



חרדל דיז'ון
"הלמנ'ס"

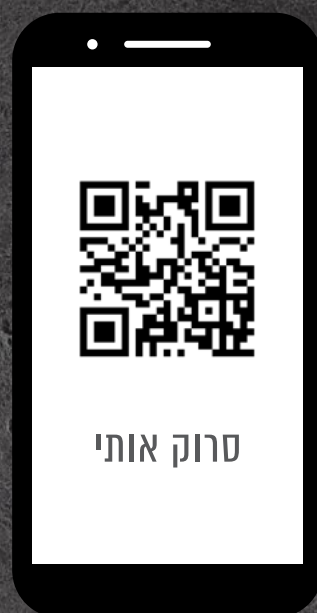


קטשופ
"הלמנ'ס"



רוטב בטעם
קרמל מלוח
"קארט ד'אור"

לרכישה מהירה באתר UFS





**Unilever
Food
Solutions**

#Prepped for tomorrow

www.unilever.com | 1-800-783-783



Unilever
Food
Solutions

778

Knorr

HELLMANN'S

תלמה

CARTE D'OR

ורד הגליל

אמא

קדיש

סמית

88

#Prepped for tomorrow
at ufs.com