

SUMMER'S COMING



De ronde houtgestookte vuurschalen van OFYR® zijn hét spectaculaire alternatief voor de klassieke BBQ. Til jij showcooking binnenkort naar een hoger niveau op lente- en zomerfeesten?

Win je gratis OFYR® Classic Black 100 PRO ter waarde van €2.395

- 1 Scan de code, log in op Cook & Save of maak een account.
- 2 Beantwoord de 2 wedstrijd vragen en de schiftingsvraag.
- 3 Druk op 'Verzend'.

Deze actie staat open voor slagers en traiteurs. Je kunt 1 keer deelnemen aan de wedstrijd, ten laatste op 30 april 2022**.

Ga nu naar de wedstrijd pagina en maak kans op een Ofyr®!



HAAL MEER UIT HET BBQ-SEIZOEN

Mensen feesten steeds vaker thuis, maar hebben geen zin om zelf een hele dag in de keuken te staan. Maak je borst dus maar nat voor een seizoen vol lente- en communiefeesten, straatfeesten en zomerbarbecues. In kleine bubbels of met een grote groep: je klanten willen vooral genieten.

Met welk aanbod charmeer je je bestaande klanten en win je er heel wat nieuwe bij? Ga aan de slag met de ideeën in deze brochure en online.

Wat bieden wij jou aan voor een optimaal BBQ-seizoen:

-  **Receptideeën** voor vis- en vleesspiezen, dips, zomerse hoofdgerechten en BBQ-salades
-  Advies om je **winst te verhogen**
-  Tips voor meer succes op **sociale media**
-  **Gratis opleidingen** op UFS Academy
-  **Uitneembare affiche** met 19 verschillende en toch snel en voordelig te maken sauzen en dips

GRILLMASTERS KLAAR? SCOREN MAAR!

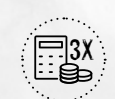


Correcte informatie over allergenen en voedingswaarden op basis van jouw recepten.

- 4 Lang leve de zomerdip. Dips op basis van groenten en fruit
- 6 Hippe dips: 1 basis, 10 keer anders
- 8 BBQ-gekheid op een stokje
- 10 Vlinderpastasalade met groene boontjes en een pesto-caesardressing
- 12 Krielaardappelsalade met erwten en parmezaan
- 14 Tabouleh met kikkererwten, komkommer en kerstomaten en een basilicumvinaigrette
- 17 Pastasalade met tortellini, artisjok en zongedroogde tomaten
- 18 Veggies bijgerechten



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



Als indicatie voor de bepaling van de verkoopprijs van een product, kan je de aankooprij x 3 doen

LANG LEVE DE ZOMERDIP

sauzen en dips op basis van
groenten en fruit

4 verrassende dips om te serveren bij je aperitiefhapjes,
op brood of als saus bij je BBQ-vlees en bijgerechten.
Pikant, fris, romig en exotisch: test ze allemaal uit!

Muhammara

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,54 €/PP

Ingrediënten

- 1 kg rode paprika uit de diepvries
- 100 g walnoten
- 200 g **Knorr Professional Napoletana Blik Tomatencoulis**
- 5 g komijnpoeder
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui**
- 10 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
- zout



Bereiding

- 1 Knijp de ontdooide rode paprika uit om het overtollige water te verwijderen.
- 2 Plaats de uitgeknepen rode paprika met de rest van de ingrediënten in de cutter.
- 3 Mix tot een homogene massa.

Caesar-avocadodip

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,23 €/PP

Ingrediënten

- 250 g diepvriesavocado
- 200 ml **Hellmann's Caesar Dressing**

Bereiding

- 1 Laat de diepgevroren avocado ontdooien.
- 2 Mix de ingrediënten in een cutter tot een homogene massa.



3 tips voor meer
omzet van lente- en
zomerfeesten

Door extra's aan te bieden bij je gerechten, maaltijdboxen samen te stellen en je voorbereiding efficiënter te maken, hou jij meer geld over op het einde van het BBQ-seizoen. Scan de code voor alle tips.



Tomatenchutney

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,46 €/PP

Ingrediënten

- 20 ml olijfolie
- 60 g sjalot, fijngesnipperd
- 10 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
- 10 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**
- 6 g **Conimex Sambal Oelek**
- 700 g **Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus**
- 10 g platte peterselie, fijngesneden

Bereiding

- 1 Verhit de olijfolie en stoof er de fijngesnipperde sjalot in aan. Voeg er de Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, de Knorr Professional Specerijenpuree Gember en de Conimex Sambal Oelek bij en laat alles 1 minuut meestoven.
- 2 Doe er dan de Knorr Professional Napoletana Zak Tomatensaus bij en laat het geheel nog 5 minuten sudderen.
- 3 Werk af met de gesneden platte peterselie en laat afkoelen.



NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK

Mangodip

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,24 €/PP

Ingrediënten

- 500 g diepvries mango
- 10 ml **Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh**
- 25 g **Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
- 5 g **Conimex Sambal Oelek**
- 15 g pijpajuin, fijngesneden

Bereiding

- 1 Mix de ontdooide mango, de Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh, de Knorr Professional Specerijenpuree Paprika en de Conimex Sambal Oelek tot een homogene massa in de cutter.
- 2 Meng op het einde de fijngesneden pijpajuin onder de bekomen salsa.



Zet in geen tijd 10 verschillende sauzen op tafel

10 sauzen maken voor elke gelegenheid en elk lente- en zomerfeest vraagt tijd, té veel tijd. Maar met een beetje Knorr en Hellmann's-magie serveer jij er in 1 klap 10 verschillende op tafel.

Ons geheim?

2 EENVOUDIGE BASISINGREDIËNTEN:
HELLMANN'S YOGHURT DRESSING EN
HELLMANN'S REAL MAYONAISE

- + DE BESTE KRUIDEN- EN SPECERIJEN-MENGSELS UIT HET KNORR PROFESSIONAL-ASSORTIMENT
- = EEN REEKS FANTASTISCHE DIPS EN SAUZEN VOOR BIJ DE BBQ

AANKOOPPRIJS*:
0,14 €/PP

Basissaus

150 g **Hellmann's Yoghurt Style Dressing**
200 g **Hellmann's Real Mayonaise**
(Alternatief voor veganisten: gebruik de Hellmann's Vegan Mayo)

Meng beide ingrediënten tot een homogene massa.



Yoghurtdip met ui en spek

AANKOOPPRIJS*:
0,19 €/PP

350 g
basis-
saus

+



20 g
Knorr Primerba
Gefruite Ui met Spek



Achteraan de brochure:
19 dips en sauzen in een oogopslag.

Hang de inspiratieposter op
in je keuken als geheugensteun.

Yoghurtdip met pesto

350 g
basis-
saus

+



20 g
Knorr Primerba
Pesto

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP



Champignon-yoghurtdip

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g
basis-
saus

+



20 g
Knorr Primerba
Champignon



3 ml Knorr
Professional
Intense
Flavours
Deep Smoke



Zoek je de perfecte saus voor je vlees, vis, bijgerechten of voor op brood? Er is een yoghurt-mayonaisedip voor elk gerecht.



HIPPE DIPS: 1 BASIS, 10 KEER ANDERS

Citrusdip

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g
basis-
saus

+



20 g
Knorr
Professional
Specerijenpuree
3 Peper

+



10 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours
Citrus Fresh



AANKOOPPRIJS*:
0,23 €/PP

Aziatische dipsaus met rode curry

350 g
basis-
saus

+



25 g
Knorr Primerba
Asian Pesto

+



7 g rode curry
pasta

Dragon-yoghurtsaus

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g
basis-
saus

+



10 g
Knorr
Primerba
Dragon

+



10 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours Roast
Umami



Italiaanse dipsaus

AANKOOPPRIJS*:
0,21 €/PP

350 g
basis-
saus

+



25 g
Knorr Primerba
Bouquet
all'Italiana

Provençalse dipsaus

AANKOOPPRIJS*:
0,21 €/PP

350 g
basis-
saus

+



15 g
Knorr
Primerba
Bouquet de
Provence

+



10 ml
Knorr
Professional
Intense
Flavours Roast
Umami



Yoghurt-mayonaisedip met mierikswortel en dille

AANKOOPPRIJS*:
0,20 €/PP

350 g
basis-
saus

+



15 g
Knorr
Primerba
Mierikswortel

+



5 g
Knorr
Primerba
Dille



BBQ- GEKHEID OP EEN STOKJE

Onweerstaanbaar op de BBQ: spiesjes. Met vis, vlees of groenten, smakelijk gemarineerd en tot de perfectie gegrild op je bakplaat of barbecue. Surf naar onze website voor nog meer satéplezier.

Indische kipspiesjes



Malse kip op een stokje met een oosterse, frisse marinade

AANKOOPPRIJS*:
1,21 €/PP

pikante varkensspiesjes

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
0,94 €/PP

Ingrediënten

- 1 kg varkensspiering, in blokjes
- 50 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
- 50 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**
- 50 g **Conimex Sambal Oelek**
- 10 satéstokjes

TIP

Mogen de satés traditioneel oosters zijn? Voeg dan aan de kruiden honing of suiker toe.



Bereiding

- 1 Meng de blokjes varkensspiering met de Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, de Knorr Professional Specerijenpuree Gember en de Conimex Sambal Oelek.
- 2 Verdeel de blokjes vlees over de spiesjes.
- 3 Bak of gril tot het varkensvlees gaar is.

Gemarineerde runderspiesjes of saté manis

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
1,14 €/PP

Ingrediënten

- 25 ml **Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Rund**
- 25 g **Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
- 25 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui**
- 250 g **Knorr Professional Tomatino Zak**
- 1 kg rundvlees, in sneetjes
- 10 satéstokjes

Bereiding

- 1 Meng de Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Rund, Knorr Professional Specerijenpuree Paprika, Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui en Knorr Professional Tomatino Zak tot een homogene massa.
- 2 Meng de marinade samen met de sneetjes rundvlees.
- 3 Verdeel het vlees over de spiesjes.
- 4 Bak of gril tot de saté gaar is.



NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK

Köfte op een stokje



Wist je dat het Turkse köfte vleesbal betekent? Gebruik voor deze spiesjes runder- of lamsgehakt.

AANKOOPPRIJS*:
1,01 €/PP

Bereiding

- 1 Meng de scampi's met de Knorr Primerba Rode Pesto, de Knorr Professional Specerijenpuree Paprika en de cajunkruiden.
- 2 Verdeel de scampi's over de spiesjes.
- 3 Bak of gril de spiesjes tot ze gaar zijn.

Brochettes van gemarineerde scampi's

10
PERS.



AANKOOPPRIJS*:
1,44 €/PP

Ingrediënten

- 50 gepelde scampi's
- 20 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 5 g **Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
- 10 g cajunkruidenmix
- 10 satéstokjes



UFS ACADEMY

Training volgen wanneer het jou past? Log in op UFS Academy, kies uit tientallen korte, gratis opleidingen en volg ze waar en wanneer je wilt.



ACADEMY

NIEUW! ONLINE CURSUS
Art of grilling

Grillen, braden, bakken en koken: ontdek de veelzijdigheid van de BBQ tijdens de masterclass door en voor professionals.





VLINDERPASTASALADE MET GROENE BOONTJES EN EEN PESTO-GAESARDRESSING

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,73 €/PP

Een zomerse pastasalade voor bij de barbecue,
in de Italiaanse kleuren.

Ingrediënten

- 500 g **Knorr Professional Farfalle Kookstabiël Deegwaren**
- 250 ml **Hellmann's Caesar Dressing**
- 30 g **Knorr Primerba Pesto**
- 300 g groene boontjes, voorgekookt en in 2 gesneden
- 150 g tomaat, in blokjes
- 100 g parmezaanschilfers
- 5 eitjes, hardgekookt

Bereiding

- 1 Kook de Knorr Professional Farfalle Kookstabiël Deegwaren gaar in ruim gezouten water.
- 2 Giet de pasta af en laat snel afkoelen.
- 3 Meng de Hellmann's Caesar Dressing met de Knorr Primerba Pesto.
- 4 Voeg daaraan de afgekoelde farfalle, de groene boontjes, tomatenblokjes, parmezaanschilfers en in grove stukken gesneden hardgekookte eitjes toe.
- 5 Meng het geheel.

NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK



7 tips voor je toonbank om je klanten meer te laten kopen



Je klanten kopen met hun ogen. Maak van je toonbank daarom een culinair pretpark. Scan de code voor een artikel vol toonbanktips om je omzet te verhogen.





KRIELAARDAPPELSALADE MET ERWTJES EN PARMEZAAN

10
PERS

3X

AANKOOPPRIJS*:
0,48 €/PP

Een van onze favoriete salades als bijgerecht bij de BBQ.
Strooi helemaal op het einde nog enkele korrels zeezout op deze kleurrijke en
smaakvolle salade en je creëert een zomers feestje in de mond.

Ingrediënten

- 100 ml **Hellmann's Vinaigrette Basilicum**
- 40 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 1 kg krielaardappelen, voorgekookt
(opnieuw gekoeld)
- 300 g diepvrieserwtjes,
voorgeblancheerd
- 70 g parmezaanschilfers
- 100 g radijs, in stukjes
gesneden



Bereiding

- 1 Meng de Hellmann's
Vinaigrette Basilicum met de
Knorr Primerba Tuinkruiden tot
een homogene massa.
- 2 Voeg de voorgekookte
krielaardappelen, de
erwten, de radijsjes en de
parmezaanschilfers toe.
- 3 Meng de salade.

Voor welke milieuvriendelijke
verpakking kies jij?

Wat is het verschil tussen recycleerbare,
herbruikbare en composteerbare
verpakkingen? En welke verpakking past
voor jouw activiteit het best? Unilever
Food Solutions maakt je wegwijs.

Ontdek meer over verpakkingen
en scan de code





TABOULEH MET KIKKERERWTEN, KOMKOMMER EN KERSTOMATEN EN EEN BASILICUMVINAIGRETTE

10
PERS.

3X

AANKOOPPRIJS*:
2,20 €/PP

Tabouleh is een Libanese salade. Traditioneel met veel peterselie, munt en koriander. In dit BBQ-bijgerecht spelen paprika en basilicum de hoofdrol.

Ingrediënten

- 625 g **Knorr Taboulé**
- 1 l water
- 100 ml olijfolie
- 100 ml **Hellmann's Vinaigrette Basilicum**
- 60 g **Knorr Professional Specerijepuree Paprika**
- 20 g **Knorr Professional Specerijepuree Knoflook**
- 500 g komkommer, in blokjes
- 500 g gele en rode kerstomaat, in 2 gesneden
- 500 g kikkererwten, uit blik (gespoeld en uitgelekt)
- 100 g rode ui, fijngesneden
- koriander of bieslook

Bereiding

- 1 Meng de Knorr Taboulé met het water en de olijfolie.
- 2 Laat de tabouleh gedurende 1 uur wellen in de koelkast.
- 3 Meng de Hellmann's Vinaigrette Basilicum met de Knorr Professional Specerijepuree Paprika en de Knorr Professional Specerijepuree Knoflook tot een homogene massa.
- 4 Meng de klaargemaakte tabouleh hieronder samen met de komkommerblokjes, de kerstomaatjes en de kikkererwten.
- 5 Meng de bekomen salade en werk af met de fijngesneden rode ui en de kruiden naar keuze.



UFS **ACADEMY**

Elke maand vind je enkele gratis nieuwe opleidingen op onze website. Over producten, kooktechnieken en nieuwe trends, door professionele chefs over de hele wereld.



Ken je klassiekers in enkele minuten

ACADEMY

NIEUW! ONLINE CURSUS
Klassieke pasta- en rijstgerechten

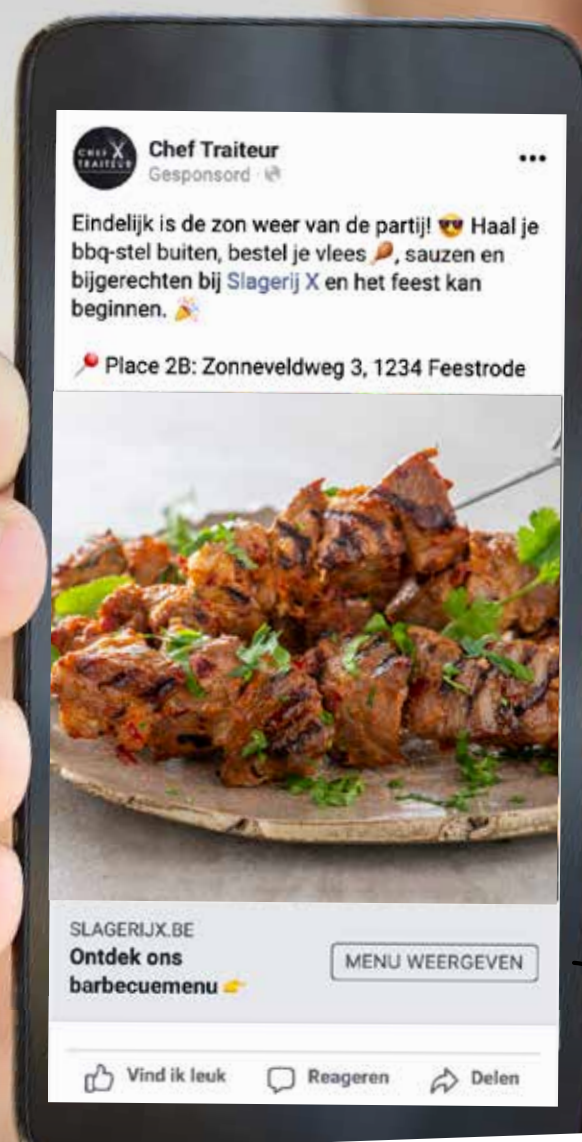
Even inspiratie tanken? Zie hoe deze chef in korte tijd onweerstaanbare, zomerse schotels met pasta en rijst op de BBQ-tafel tovert.



Bereik nieuwe klanten uit je regio
en blijf in het hoofd van je vaste klanten.

ADVERTEER LOKAAL OP FACEBOOK

Unilever Food Solutions schenkt je € 150 advertentiebudget*,
zorgt voor de publicatie én opvolging. Hoe? Via deze simpele stappen:



LAAT BIJ ELKE KLIK DE KASSA RINKELLEN!

Voor je het weet zal je meer verkeer krijgen
naar je website, Facebook pagina,
en vooral naar je zaak! Want elke
klik doet je kassa rinkelen.
Scan de QR code



1

Kies een BBQ gerecht, aperibox
of actie die je **online wil
promoten** met je
Facebook-advertentie.



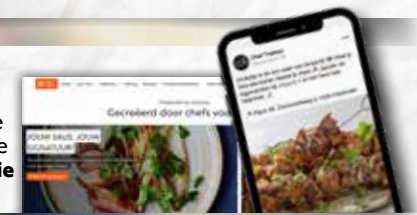
2

Kies de **periode** wanneer je wil
adverteren. Denk aan bvb. Pasen en de
lentefeesten.
**Tip: voor een advertentiebudget van
€ 150 heb je het beste resultaat met
een advertentie looptijd van 2 weken.**



3

Vraag je advertentie
aan via onze website
ufs.com/advertentie



4

En wij zorgen voor al de rest: we
maken je advertentie op, zetten
ze online en bezorgen je de
resultaten. **Lekker makkelijk,
snel en waardevol!**



ZIJ TESTTE MET SUCCES DE ADVERTENTIE:

“ Bestaande en nieuwe klanten
zagen onze Facebook-
advertentie en kwamen nadien
naar onze winkel. Het was een
positieve ervaring die ik iedereen
zou aanraden! ”

SOPHIE DHAENE VAN DHAENE SLAGERIJ

*Tip

Reeds gebruik gemaakt
van een gratis
advertentie van Unilever
Food Solutions, ruil dan
je **COOK & SAVE PUNTEN**
in voor een volgende
advertentie.



PASTASALADE MET TORTELLINI, ARTISJOK EN ZONGEDROOGDE TOMATEN



NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK



Ingrediënten

- 500 g **Knorr Professional Tortellini Al Fromaggio Deegwaren**
- 200 ml **Hellmann's Dressing Klassiek**
- 15 g **Knorr Primerba Rode Pesto**
- 200 g zongedroogde tomaten
- 150 g artisjok, ingemaakt en in 4 gesneden
- 150 g mozzarella, in blokjes gesneden
- 50 g rucola

Bereiding

- 1 Kook de Knorr Professional Tortellini Al Fromaggio Deegwaren gaar in ruim gezouten water. Giet ze af en koel snel.
- 2 Meng de Hellmann's Dressing Klassiek met de Knorr Primerba Rode Pesto.
- 3 Voeg er de afgekoelde tortellini, de zongedroogde tomaten, de artisjok en de mozzarella aan toe.
- 4 Meng het geheel.



SALADE MET PAPRIKA, KOMKOMMER EN ZOETE UI

Een fris, zomers en kleurrijk bijgerecht. De kant-en-klare vinaigrette van Hellmann's is gemaakt van framboos, rodevijnazijn en zwartebessensap en geeft een rood-paarse kleur aan je salade.

10 PERS. 3X AANKOOPPRIJS*: 0,51 €/PP



Ingrediënten

- 600 g paprika, in reepjes (verschillende kleuren)
- 40 g **Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers**
- 200 g zoete ui, in fijne schijfjes gesneden
- 200 g komkommerstaafjes (zonder zaadlijsten)
- 100 ml **Hellmann's Vinaigrette Frambozen**



Bereiding

- 1 Meng de paprikareepjes met de Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers.
- 2 Rooster ze 15 minuten in een voorverwarnde oven op 180°C. Koel daarna snel af.
- 3 Meng onder de afgekoelde paprikareepjes de zoete ui en komkommerstaafjes.
- 4 Breng op smaak met de Hellmann's Vinaigrette Frambozen.
- 5 Meng de salade.



KIMCHISALADE

10 PERS.



AANKOOPPRIJS*: 0,47 €/PP

Ingrediënten

- 1 kg Chinese kool, grof gesneden
- 250 g wortel, in balkjes gesneden
- 50 g zout
- 35 g **Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook**
- 25 g **Knorr Professional Specerijenpuree Gember**
- 15 g **Conimex Sambal Oelek**
- 50 g **Knorr Professional Specerijenpuree Paprika**
- 50 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**

Bereiding

- 1 Meng de grof gesneden Chinese kool en de wortelbalkjes met het zout.
- 2 Plaats het geheel gedurende minstens 2 uur in de koelkast.
- 3 Spoel het kool-wortelmengsel goed af. Zwier het mengsel droog in een slazwierder.
- 4 Meng de Knorr Professional Specerijenpuree Knoflook, de Knorr Professional Specerijenpuree Gember, de Conimex Sambal Oelek, de Knorr Specerijenpuree Paprika samen met de Hellmann's Vinaigrette Citrus.
- 5 Meng daarna de wortel en kool eronder.

VENKEL-COURGETTESALADE

10 PERS.



AANKOOPPRIJS*: 0,40 €/PP

Ingrediënten

- 150 ml **Hellmann's Vinaigrette Citrus**
- 20 g **Knorr Primerba Dille**
- 10 g **Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers**
- 300 g venkel, fijngesneden
- 100 g rode ui, in fijne schijfjes
- 300 g courgette, in linten
- 150 g studentenhaver
- 75 g granaatappelpitten



Bereiding

- 1 Meng de Hellmann's Vinaigrette Citrus met de Knorr Primerba Dille en de Knorr Professional Specerijenpuree 3 Pepers tot een homogene massa.
- 2 Voeg de fijngesneden venkel, de schijfjes rode ui, courgettelinten en studentenhaver toe.
- 3 Meng de salade en verdeel de granaatappelpitten over de salade.



PRODUCTOVERZICHT

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Knorr Professional Specerijepuree 3 Peper
750 g

8 722700 482451

Knorr Professional Specerijepuree Gember
750 g

8 722700 482093

Knorr Professional Specerijepuree Knoflook
750 g

8 722700 483168

Knorr Professional Specerijepuree Paprika
750 g

8 722700 482710

Knorr Primerba Asian Pesto
340 g

8 711200 321346

Knorr Primerba Bouquet all'Italiana
340 g

8 711100 647386

Knorr Primerba Bouquet all'Italiana
700 g

8 712566 194377

Knorr Primerba Bouquet de Provence
340 g

8 711200 368068

Knorr Primerba Champignon
340 g

8 711200 367726

Knorr Primerba Dille
340 g

8 711200 368006

Knorr Primerba Dragon
340 g

8 711200 367801

KRUIDEN EN SPECERIJEN

Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek
340 g

8 711200 367511

Knorr Primerba Mierikswortel
320 g

8 711200 321353

Knorr Primerba Pesto
340 g

8 711100 647416

Knorr Primerba Pesto
700 g

8 722700 144489

Knorr Primerba Rode Pesto
340 g

8 711100 647331

Knorr Primerba Rode Pesto
700 g

8 722700 772491

Knorr Primerba Tuinkruiden
340 g

8 711100 647447

Knorr Primerba Tuinkruiden
700 g

8 712566 415205

Knorr Professional Intense Flavours Citrus
Fresh 400 ml

8 711200 392223

Knorr Professional Intense Flavours Deep
Smoke 400 ml

8 711200 392308

Knorr Professional Intense Flavours Roast
Umami 400 ml

8 711200 392148

VINAIGRETTES & DRESSINGS

Hellmann's Vinaigrette Basil
1 L

8 722700 231639

Hellmann's Vinaigrette Citrus
1 L

8 722700 232193

Hellmann's Vinaigrette Frambozen
1 L

8 722700 232315

Hellmann's Vinaigrette Sjalot Rode Ui
1 L

8 712566 187348

Hellmann's Caesar Dressing
1 L

8 711327 471610

Hellmann's Yoghurt Style Dressing
1 L

8 711327 472099

Hellmann's Yoghurt Style Dressing
3 L

8 711327 454972

Hellmann's Dressing Klassiek
3 L

8 710522 759721

KOUDE SAUZEN

Hellmann's Real Mayonaise
5 L

8 710447 943298

Hellmann's Real Mayonaise
10 L

8 717163 789339

ITALIAANSE PRODUCTEN

Knorr Professional Tomatino Zak
3 kg

5 411100 209210

Knorr Professional Tomatino Blik
Tomatencoulis 4 kg

8 711100 648208

Knorr Professional Napoletana Zak
Tomatensaus 3 kg

8 712566 255177

Knorr Professional Napoletana Blik
Tomatencoulis 2 kg

9 000275 766107

Knorr Professional Farfalle Kookstabil
Deegwaren 3 kg

8 712100 515309

Knorr Professional Tortellini Al Fromaggio
Deegwaren 3 kg

5 000184 592563

ASIAN SELECTION

Conimex Sambal Oelek
750 g

8 714100 419038

BOUILLONS

Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon
Rund 1 L

8 712100 662423

SALADEVERRIJKERS

Knorr Taboulé
625 g

8 711100 658122

KNAP IN ELKAAR GE'BOX'T

Surf mee op het succes van de maaltijdboxen met je eigen BBQ-box.
Hoe scoor je bij je klant?

Tip 1

Maak het je klant zo makkelijk mogelijk. Verkoop niet alleen vlees. Steek in je BBQ-pakketten ook bijgerechten, salades, brood en sauzen.

Tip 2

Pas je BBQ-box regelmatig aan. Wil je dat je klanten vaker een BBQ-pakket bij je bestellen? Pas de inhoud van je box dan regelmatig aan. Varieer volgens de seizoenen en speel in op feest- en themadagen.



Pas jij al cross-selling toe? Met bijpassende producten op ooghoogte laten je klanten zich makkelijk verleiden tot een extra aankoop.

Tip 3

Heb oog voor speciale diëten. Stel een BBQ-box samen waarin iedereen zijn gading vindt. Met onder andere vegetarische en glutenvrije gerechten.

Meer tips voor gegeerde en winstgevende BBQ-boxen

Hoe ziet het perfecte BBQ-pakket eruit? Wat werkt en wat werkt niet?
Hoe laat je je rendement nog stijgen? Scan de code voor nog meer tips.



Spaar voor keukenmateriaal, etentjes en gadgets

Met ons Cook & Save-programma spaar je **SNEL EN EENVOUDIG** voor **MOOIE CADEAUS**.

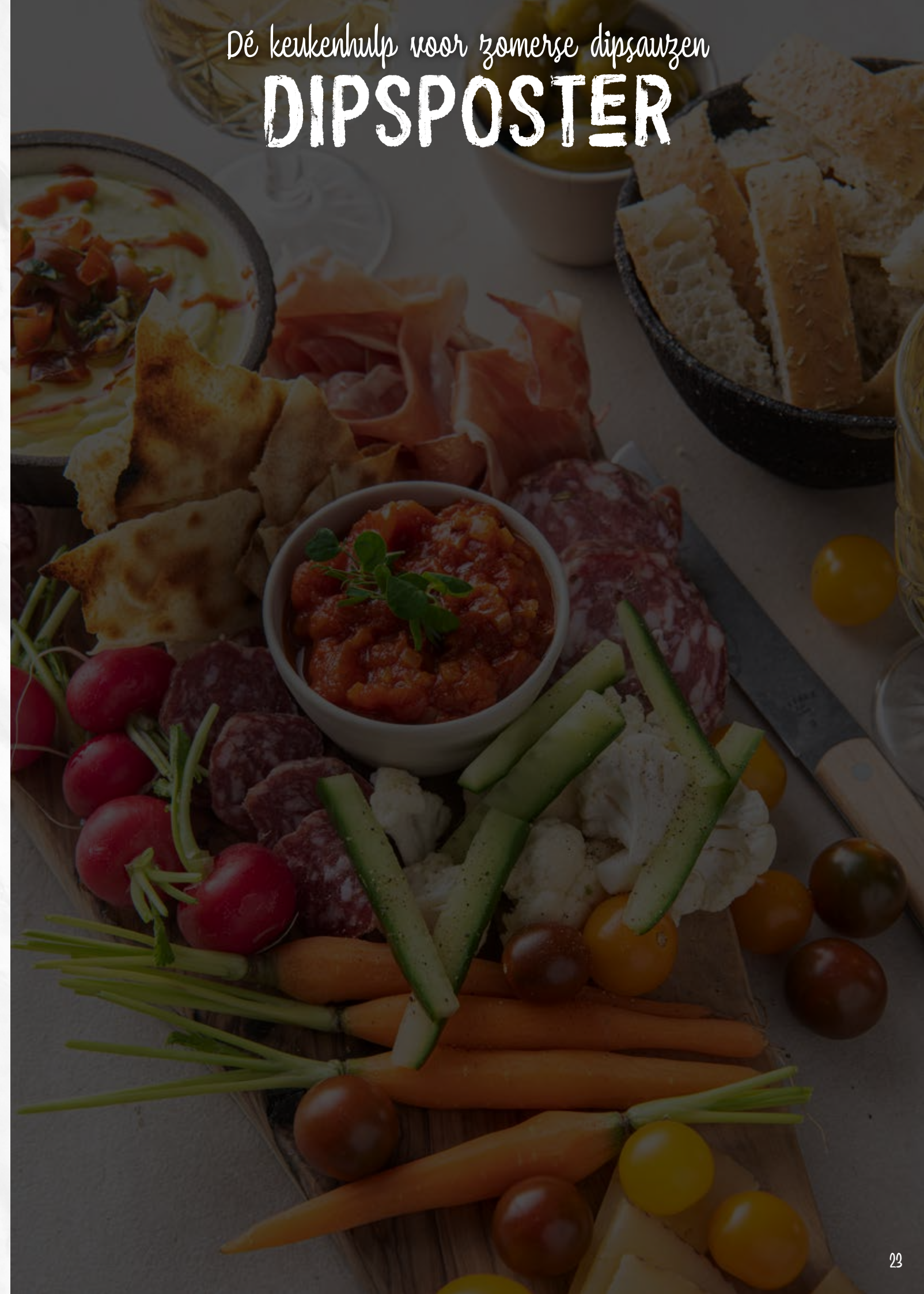
Hoe spaar je punten?

- In onze webshop krijg je voor **elke euro 1 punt**.
 - Draai elke dag aan ons virtuele rad om **punten te winnen**.
 - **Scan de codes** op de Unilever Food Solutions-producten voor extra punten.
 - Ontvang het hele jaar door punten dankzij **promotiestunts**.
- Spaar je nog niet bij ons? Word nu lid en krijg meteen **250 punten als startkapitaal**.

Wat kun je sparen? Van broodplankjes en servetten via keukenmateriaal tot waardebonnen van The Mastercooks of Belgium en JRE-Jeunes Restaurateurs. Onze prijzenpot start al bij 5 punten.



Dé keukenhulp voor zomerse dipsauzen DIPSPOSTER



Knorr
PROFESSIONAL

KNORR PROFESSIONAL TOMATENPRODUCTEN EN DEEGWAREN

**NIEUWE
VERPAKKING,
VERTROUWDE
SMAAK**



Authentiek Italiaans –
**Van de Povlakte in
Emilia-Romagna**



Van het veld tot in de verpakking
in minder dan 24 uur



Geschikt voor afhaalgerechten en thuislevering



Ideaal voor plantaardige gerechten



Kant-en-klaar, dus tijdbesparend – werk af met
jouw signatuursmaken.



In elke verpakking van 2 kg verwerkten we 3 kg
Italiaanse tomaten.

Veelzijdig te gebruiken in ratatouille,
soepen, spaghetti bolognese en stoofpotjes

Authentiek Italiaans –
**Uit Toscane, Campanië
en Veneto**



Blijft stevig bij au bain-marie



100% durumtarwe



Geschikt voor afhaalgerechten en
thuislevering



Plantaardig product

Kies uit verschillende pastasoorten zoals
penne, spaghetti en spirelli



Meer info op **ufs.com**



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.