

Knorr®

PROFESSIONAL

JUS DE VEAU LIÉ.

NOUVELLE RECETTE APPROUVÉE

PAR FRÉDÉRIC SIMONIN.

Meilleur Ouvrier de France
Chef Étoilé au Guide Michelin



650g

Pomona : 309873
Pro à Pro : 165934
Cercle Vert : 28969
Transgourmet : 566234
Base de sauce : 13L
Élément de cuisson : 26L

1kg

Pomona : 309876
Pro à Pro : 166199
Cercle Vert : 28971
Base de sauce : 20L
Élément de cuisson : 40L

3,5kg

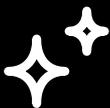
Pomona : 30987
Pro à Pro : 166170
Cercle Vert : 28970
Transgourmet : 15048
Base de sauce : 70L
Élément de cuisson : 140L



Jus aux notes puissantes de veau et d'oignons caramélisés



Couleur foncée avec couvrance assiette



Apparence brillante



Texture dense sans grumeaux



3,8% Viande De Veau

DOSAGE INCHANGÉ

(50g/L base de sauce, 25g/L élément de cuisson)



Unilever
Food
Solutions