



PROFESSIONAL



«Мне нужно готовить большие объемы быстро и стабильно, получая одинаковый качественный результат независимо от квалификации сотрудника».

Пассеровка от Knorr Professional — профессиональное решение для загущения соусов, супов и других блюд, подходящее для кухни и больших производств. Помогает стандартизировать процесс, контролировать себестоимость и обеспечивать стабильное качество каждого блюда.



Фуд
Солюшенс
Professional



Узнать о продукте
на fs.pro



**Аутентичный
вкус и аромат
сливочного масла.**

Ключевые преимущества

Узнайте больше на **fs.pro**



- Позволяет получать одинаковый вкус, аромат и консистенцию соуса независимо от смены и уровня подготовки сотрудника.
- Не теряет массу в процессе выпаривания.
- Ускоряет процесс приготовления блюда без временных затрат, т.к. не нужно каждый раз заново пассеровать, выпаривать или доводить продукт.
- Сокращает количество операций на кухне и помогает поддерживать скорость работы.
- Помогает снизить перерасход сырья и сделать себестоимость продукта более предсказуемой. Экономия формируется за счет меньшего расхода дорогих ингредиентов, сокращения потерь и большего выхода готового продукта.
- Контролируемая загрузка и стабильный выход позволяют готовить ровно столько продукта, сколько необходимо для работ.
- Не требует заблаговременного приготовления полуфабриката и заморозки. Удобное хранение без использования дополнительного оборудования.
- Технологический процесс можно легко масштабировать на разные смены и сотрудников.



Решение для вашего меню

Название	Knorr Professional Мучная пассеровка светлая	Knorr Professional Мучная пассеровка темная
Артикул	90033193	90033188
Упаковка	Ведро 1,2 кг	Ведро 1,2 кг
Срок хранения	12 месяцев	12 месяцев
Рекомендуемый расход	50-70 г / 1 литр	50-70 г / 1 литр



**Фуд
Солюшенс
Professional**

