



Unilever  
Food  
Solutions

**НОВИНКА! Бульоны Knorr Professional с чистой  
ЭТИКЕТКОЙ**

19.02.2024



# CLEAN LABEL: ЛИНЕЙКА, СОЗДАННАЯ В ОТВЕТ НА ТЕНДЕНЦИИ В ПИТАНИИ

**Clean label** или «Чистая этикетка» - это отсутствие или сведение к минимуму пищевых добавок, и в первую очередь ненатуральных пищевых ингредиентов в составе продуктов.

Приверженцы «чистого питания» или “**clean eating**” исключают из рациона продукты, которые, в частности, содержат усилители вкуса, особенно глутамат натрия.

- «Глутамат» входит в топ быстрорастущих тем для обсуждения в Интернет-пространстве <sup>1</sup>
- Для **67%** россиян глутамат натрия является нежелательным ингредиентом<sup>2</sup>
- Несмотря на различные эксперименты, модными по-прежнему остаются продукты с простым составом<sup>3</sup>

## Растущие форматы в HORECA

- Сегодня стремительно развиваются форматы мультибрендовых дарк-китченов и виртуальных брендов<sup>4</sup>
- «Формат фабрик-кухонь удачен», и «ожидается рост запроса на здоровую еду»<sup>5</sup>



<sup>1</sup> FOOD & REFRESHMENT: TOP MICROTRENDS. YOY growth rate 2023-2022 vs 2022-2021

<sup>2</sup> The Nielsen Global Health and Ingredient Sent

<sup>3</sup> Названы главные фуд-тренды России в 2024 году (1prime.ru)

<sup>4</sup> Конференция Yandex «Тема Еды» 2023

<sup>5</sup> Татьяна Рахманова — управляющий директор X5 Ready Food



# KNORR PROFESSIONAL НАСТОЯЩАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА

НАСТОЯЩАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ ПРИПРАВА (2,5 кг)  
MRDR 90001432

## Ключевые преимущества

- **Натуральный состав:** овощи и травы без добавления усилителей вкуса, консервантов, красителей и ароматизаторов
- С йодированной солью
- Подходит для вегетарианцев
- Профессиональную упаковку легко повторно открывать и удобно хранить



Knorr  
PROFESSIONAL

## Состав

Соль йодированная, сахар, овощи и пряности: морковь, лук, пажитник, пастернак, орегано, петрушка, чеснок, черный перец, куркума, укроп, любисток, лавровый лист; крахмал кукурузный, подсолнечное масло, регулятор кислотности лимонная кислота



Unilever  
Food  
Solutions

# KNORR PROFESSIONAL НАСТОЯЩИЕ БУЛЬОНЫ

НАСТОЯЩИИ КУРИНЫЙ БУЛЬОН (1,7  
кг)  
MRDR 90002586



НАСТОЯЩИИ ГОВЯЖИИ БУЛЬОН (1,9  
кг)  
MRDR 90002583



НАСТОЯЩИИ ОВОЩНОЙ БУЛЬОН (2,2  
кг)  
MRDR 90002021



**УНИКАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ:** сухие бульоны без усилителей вкуса, без кусочков овощей и зелени

- ✓ Без усилителей вкуса, искусственных красителей и консервантов
- ✓ Быстрота приготовления: основа для супа или соуса готова за 5 минут
- ✓ Сбалансированный насыщенный вкус стабильного качества
- ✓ Подходит для больших производств, т.к. гарантирует стабильность результата каждый раз
- ✓ Подходит для формата доставки, т.к. сохраняет насыщенный вкус блюд при разморозке и повторном разогреве





# SELLING STORY



«Гости все чаще обращают внимание на составы блюд и предпочитают ингредиенты без усилителей вкуса».

Настоящие бульоны Knorr Professional не содержат усилителей вкуса и позволяют быстро приготовить насыщенную основу для супа или соуса.



Узнать о продукте на [ufs.com](https://ufs.com)



Натуральный состав бульонов, без усилителей вкуса.

## Ключевые преимущества

Узнайте больше на [ufs.com](https://ufs.com)



- **Выгодно:** у вас на кухне всегда будет насыщенный бульон — идеальная основа для супов и соусов.
- Без усилителей вкуса, искусственных красителей и консервантов.
- Простота приготовления: основа для супа или соуса готова за 5 минут.
- Сбалансированный насыщенный вкус стабильного качества.
- Подходит для больших производств, так как гарантирует стабильность результата.
- Подходит для формата доставки, поскольку сохраняет насыщенный вкус блюд при разморозке и повторном разогреве.



## Решение для вашего натурального меню

Наименование	Настоящий куриный бульон	Настоящий говяжий бульон	Настоящий овощной бульон
Артикул	90002588	90002583	90002021
Упаковка	Ведро 1,7 л (4 шт в упаковке)	Ведро 1,9 л (4 шт в упаковке)	Ведро 3,2 л (4 шт в упаковке)
Срок хранения	12 месяцев	12 месяцев	12 месяцев



Unilever Food Solutions



# НОВЫЕ РЕШЕНИЯ: 18 технологических карт



Лисичий суп	
<b>ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:</b> Лис. чешуйчатый для супа 11Ф 200 г Бульон 200 г Куриный филе 100 г Томаты свежие 1 шт. Листья петрушки 1 шт. Сливочное масло 1 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> В кастрюлю положить листики свежего тимьяна, добавить бульон, довести до кипения и проварить 2 минуты. Затем добавить куриный филе 11Ф, лист петрушки. Спустя 5 минут добавить лисички для супа 11Ф. Проварить, добавить для подачи.
<b>Вариант куриный 11Ф</b> Куриный бульон 200 г Лис. чешуйчатый 200 г Куриные филе и шейки 200 г Лавашный лист 1 г Душительный перец 1 г Лист петрушки нарезанный куриный Бульон 100 г Масло 10 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> Курицу нарезать кубиками, обжарить на масле в течение 10 минут. Добавить бульон и лавашный лист. Проварить 1 час. За 5 минут до подачи добавить перец, петрушку. Добавить лист петрушки нарезанный куриный бульон.
<b>Для куриный для супа 11Ф</b> Лис. чешуйчатый 200 г Куриный бульон 100 г Масло сливочное 10 г Масло растительное 10 г Томаты свежие 1 шт. Бульон 200 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> В кастрюлю на сливочном масле обжарить овощи. Добавить бульон, лавашный лист, курицу.



Суп мясной классический	
<b>ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:</b> Мясо 200 г Лис. чешуйчатый 200 г Бульон 200 г Куриный филе 100 г Томаты свежие 1 шт. Листья петрушки 1 шт. Сливочное масло 1 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> В кастрюлю положить листики свежего тимьяна, добавить бульон, довести до кипения и проварить 2 минуты. Затем добавить куриный филе 11Ф, лист петрушки. Спустя 5 минут добавить лисички для супа 11Ф. Проварить, добавить для подачи.
<b>Вариант куриный 11Ф</b> Куриный бульон 200 г Лис. чешуйчатый 200 г Куриные филе и шейки 200 г Лавашный лист 1 г Душительный перец 1 г Лист петрушки нарезанный куриный Бульон 100 г Масло 10 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> Курицу нарезать кубиками, обжарить на масле в течение 10 минут. Добавить бульон и лавашный лист. Проварить 1 час. За 5 минут до подачи добавить перец, петрушку. Добавить лист петрушки нарезанный куриный бульон.
<b>Для куриный для супа 11Ф</b> Лис. чешуйчатый 200 г Куриный бульон 100 г Масло сливочное 10 г Масло растительное 10 г Томаты свежие 1 шт. Бульон 200 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> В кастрюлю на сливочном масле обжарить овощи. Добавить бульон, лавашный лист, курицу.



Суп овощной с курицей и тыквой	
<b>ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:</b> Куриный бульон 200 г Лис. чешуйчатый 200 г Куриный филе 100 г Томаты свежие 1 шт. Листья петрушки 1 шт. Сливочное масло 1 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> В кастрюлю положить листики свежего тимьяна, добавить бульон, довести до кипения и проварить 2 минуты. Затем добавить куриный филе 11Ф, лист петрушки. Спустя 5 минут добавить лисички для супа 11Ф. Проварить, добавить для подачи.
<b>Вариант куриный 11Ф</b> Куриный бульон 200 г Лис. чешуйчатый 200 г Куриные филе и шейки 200 г Лавашный лист 1 г Душительный перец 1 г Лист петрушки нарезанный куриный Бульон 100 г Масло 10 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> Курицу нарезать кубиками, обжарить на масле в течение 10 минут. Добавить бульон и лавашный лист. Проварить 1 час. За 5 минут до подачи добавить перец, петрушку. Добавить лист петрушки нарезанный куриный бульон.
<b>Для куриный для супа 11Ф</b> Лис. чешуйчатый 200 г Куриный бульон 100 г Масло сливочное 10 г Масло растительное 10 г Томаты свежие 1 шт. Бульон 200 г	<b>СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:</b> В кастрюлю на сливочном масле обжарить овощи. Добавить бульон, лавашный лист, курицу.





**СПАСИБО**



**Unilever  
Food  
Solutions**