



Typiquement italien

LA GAMME DE PRODUITS AUTHENTIQUES
POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE





Bella Italia en Suisse

En tant que partenaire pour la cuisine professionnelle, nous allions l'exigence de qualité suisse au goût italien authentique. Et c'est tant mieux, **car la nouvelle numéro 1 culinaire en Suisse, c'est la cuisine italienne :**

« Pizza, pasta et gelato : Les Suissesses et les Suisses préfèrent les plats venus d'Italie. Ainsi, la cuisine italienne détrône la cuisine suisse. »*

Près de la moitié des personnes interrogées associent leur plat préféré à la cuisine italienne. **46%**

Que ce soit pour l'inspiration ou les ingrédients, mise sur notre gamme authentique de produits italiens quand il s'agit du plat préféré de tes clients.

Antipasti

Ce qui rend les spécialités italiennes si attrayantes, c'est leur préparation variée et simple. Qu'il s'agisse d'« Antipasti » ou de « Primi », quelques gestes suffisent, avec une sélection raffinée, pour embarquer chaque invité dans un voyage culinaire vers le pays voisin. Mais la qualité des ingrédients est essentielle.



Primi Piatti

Insalata estiva di fichi e pesche con prosciutto di Parma e rucola



Zuppa di pomodoro con grissini



Insalata di pasta con finocchio e condimento italiano



Pomodori maturati al sole con mozzarella di bufala e condimento balsamico



Ravioli in brodo di manzo



VOIR LES RECETTES



La tomate donne le ton

QU'EST-CE QUI REND
LES TOMATES KNORR
SI SPÉCIALES ?
C'EST SIMPLE : LEUR ORIGINE !



Les conditions idéales pour cultiver les meilleures tomates se trouvent dans la région d'Émilie-Romagne, au nord de l'Italie. C'est dans la région de Valle del Mezzano que poussent nos tomates pour les produits Knorr, avec une qualité exceptionnelle et une saveur naturellement sucrée. Elles sont récoltées et mises en sachet en un temps record après la cueillette.

- 100 % tomates italiennes de la région Émilie-Romagne
- 100 % cultivées durablement et récoltées à maturité
- Saveur intense : de la plante à l'emballage en 24 heures
- Polyvalentes, prêtes à l'emploi, même à froid



KNORR PROFESSIONAL TOMATO PRONTO NAPOLETANA – SAUCE TOMATE EN MORCEAUX, LÉGÈREMENT ASSAISONNÉE

- 1,5 kg de tomates italiennes pour 1 kg de Tomato Pronto
- 77 % de tomates et 18 % de concentré de tomates
- Idéale comme base pour toutes les sauces tomates en morceaux
- Végétalienne



KNORR PROFESSIONAL TOMATINO – SAUCE TOMATE FRUITÉE ET FINEMENT PASSÉE

- 5 kg de tomates italiennes pour 3 kg de Tomatino
- Sans additifs soumis à déclaration
- Idéale pour le gazpacho, les dips salsa ou les sauces pour burgers
- Végétalienne



KNORR PROFESSIONAL POMODORI PELATI – TOMATES ÉPLUCHÉES ET MÛRIES AU SOLEIL DANS DU JUS DE TOMATE

- Produites à partir de 3,1 kg de tomates du delta du Pô
- Saveur de tomate naturellement intense
- Idéales comme base pour toutes les variantes personnalisées
- Végétaliennes



KNORR PROFESSIONAL SAUCE POUR PIZZA – TEXTURE PULPEUSE AVEC UNE POINTE DE SEL MARIN

- 22 kg de tomates transformées pour 10 kg de sauce pizza
- Texture homogène, pulpeuse et facile à étaler
- Idéale comme garniture ou comme base pour sauces tomates corsées
- Végétalienne



EN SAVOIR PLUS





Knorr
PROFESSIONAL

Pasta, Pizza & Risotto

NOTRE ASSORTIMENT DE PÂTES
NOUVEAU & REVISITÉ

DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE,
UNE SEULE CHOSE COMPTE :
100 % DE FIABILITÉ

Fabriqué en Italie à partir de
100 % de semoule de blé dur
Un goût supérieur à celui de la
concurrence.*

Convient à la précuisson et à la
mise en place.
Texture stable jusqu'à 4 minutes de
cuisson au-delà du temps recommandé.

Toutes les variantes sont
compatibles avec le bain-marie
et adaptées au maintien au
chaud prolongé.

Tous les formats utilisent moins
de matériau d'emballage. Toutes
les variantes sont au minimum
végétariennes.

Des pâtes sur lesquelles tu
peux toujours compter –
toujours à portée de main,
toujours parfaites en texture.

Et notre promesse unique de qualité et
de goût s'applique bien sûr aussi à nos
risottos, polentas, fonds de pizza et
autres.

* Basé sur une dégustation à l'aveugle interne du
10 février 2025. Toutes les produits de pâtes ont été
cuites selon des temps définis, quantités de 100 g
dans 1 L d'eau.

DÉCOUVRIR PLUS



Buon appetito, Svizzera!

Que ce soit des « Primi » comme plat principal ou de vrais « Secondi » – laisse-toi inspirer par nos recettes. Authentique, sincère et pleine de saveurs : l'Italie sur ta carte, comme une escapade pour tes invités.



Gnocchi con pesto fresco al basilico



Risotto con ricotta, finocchio e peperoncini



Spaghetti ai frutti di mare e salsa di pomodoro



Vignole



Le migliori polpette di tonno al sugo di pomodoro



Pizza dell'Emilia-Romagna



Radicchio marinato con saltimbocca e salsa all'aceto balsamico



Pollo alla cacciatora con olive nere



Peperonata

VOIR LES RECETTES



Mise en place - il sapore dell'Italia

Basilic, ail, All'italiana, pesto et pesto rosso – une simple cuillère suffit à apporter le goût aromatique et authentique de l'Italie dans chacun de tes plats.

Knorr Mise en place :

- Herbes fines dans l'huile
- Utilisables sans compromis toute l'année
- Gain de temps : pas besoin de laver, préparer ou hacher les herbes
- Goût intense typiquement herbacé



La dolce vita

Panna cotta
con ciliegie
sott'aceto



Mousse di stracciatella con
frutti di bosco freschi



CARTE D'OR PROFESSIONAL

Des desserts italiens authentiques de qualité premium ? Aucun problème, car nos spécialités sucrées sont aussi raffinées que simples et t'offrent tout ce qu'il faut pour une fin de repas réussie :

- **Texture parfaite** avec une saveur pleine et ronde
- **Rapides et fiables** – même avec peu de personnel en cuisine
- **Faciles à associer** avec des ingrédients frais, des fruits et des sauces



VOIR LES
RECETTES



Tiramisu
della
nonna



Authentique italien,
pratique et rentable



	Produit		N° d'art.	Unité de vente	
Potages	Knorr Professional Crème de tomates		13465	EC 900 g	
	Knorr Professional Minestrone à l'italienne		73053	EC 1.045 kg	
	Knorr Professional Crème de tomates Toscana		14030	EC 1.2 kg	
Bouillons	Knorr Professional Bouillon de bœuf Hôtel en pâte		36750	EC 1 kg	
	Knorr Professional Bouillon de légumes nature		12477	EC 1 kg	
Sauces	Knorr Professional Sauce Demi-glace		33596	EC 1.2 kg	
	Knorr Professional Jus (légèrement lié) instantané (en pâte)		54116	EC 1 kg	
Sauces tomates	Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana		33215	D 6 × 2 kg	
	Knorr Professional Tomatino		41821	S 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Concentré de tomates		51686	D 12 × 800 g	
	Knorr Professional Pomodori Pelati		50636	D 6 × 2.5 kg	
	Knorr Professional Peperonata (Salsa)		44833	D 6 × 2.6 kg	
	Knorr Professional Sauce pour pizza		89810	K 1 × 10 kg	
Condiments	Knorr Mise en place Basilic		42745	P 2 × 700 g	
	Knorr Mise en place Ail		36470	P 2 × 340 g	
	Knorr Mise en place All'italiana		36148	P 2 × 340 g	
	Knorr Mise en place Pesto		42746	P 2 × 700 g	
	Knorr Mise en place Pesto rouge		45226	P 2 × 340 g	
Carnitures	Knorr Riz pour risotto étuvé Loto		46070	S 5 kg	
	Knorr Polenta à la minute		41060	K 2 × 1.5 kg	
Pâtes	Knorr Professional Tagliatelle		99000	K 12 × 500 g	
	Knorr Professional Linguine		96952	K 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Cornettes		19793	K 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Feuilles de lasagne, précuites		7470	K 10 kg	
	Knorr Professional Feuilles de pizza, précuites		7471	K 8 kg	
	Knorr Professional Spaghetti		19555	K 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Penne Rigate		53927	K 4 × 3 kg	

	Produit		N° d'art.	Unité de vente	
Pâtes	Knorr Professional Fusilli		53925	K 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Fusilli Blé complet		70211	K 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Gnocchetti Sardi		95912	K 4 × 3 kg	
	Knorr Professional Gnocchi		5252	K 4 kg	
Légumes au vinaigre, salades & spécialités	Bertolli Olives espanoles noires, sans noyau		45515	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Olives vertes farcies aux amandes		45517	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Olives vertes au chili		45516	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Tomates séchées		43708	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Poivrons, grillés		43706	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Courgettes, grillées		43710	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Aubergines, grillées		46830	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Cœurs d'artichauts, grillés		43712	G 2 × 1.5 kg	
	Bertolli Fruits du câprier		46832	G 2 × 1.5 kg	
	Chirat Feuilles d'estragon		36078	G 6 × 410 g	
	Chirat Câpres capucines		36080	D 6 × 1/1	
	Chirat Câpres extra fines		47158	G 4 × 1.59 kg	
	Chirat Olives vertes farcies aux poivrons		36100	D 6 × 1/1	
	Chirat Olives noires sans noyau		41574	D 6 × 1/1	
	Chirat Haricots soissons		36194	D 6 × 3/1	
Dressings	Knorr Professional Aceto Balsamico di Modena IGP		19682	BIB 4 l	
	Knorr Professional Condimento Balsamico Bianco		96877	BIB 4 l	
	Knorr Professional Italian Dressing		56021	BIB 12 l	
	Knorr Professional Balsamico Dressing		46992	BIB 12 l	
	Hellmann's Vinaigrette Balsamique		23089	FL 1 × 1 l	
Desserts	Carte D'Or Professional Mousse Stracciatella		11689	K 1 × 1.6 kg	
	Carte D'Or Professional Base pour Tiramisu		77643	K 1 × 1.715 kg	
	Carte D'Or Professional Panna Cotta		78047	K 1 × 520 g	

DÉCOUVRE
TOUTE LA
GAMME ET
L'INSPIRATION
SUR UFS.COM

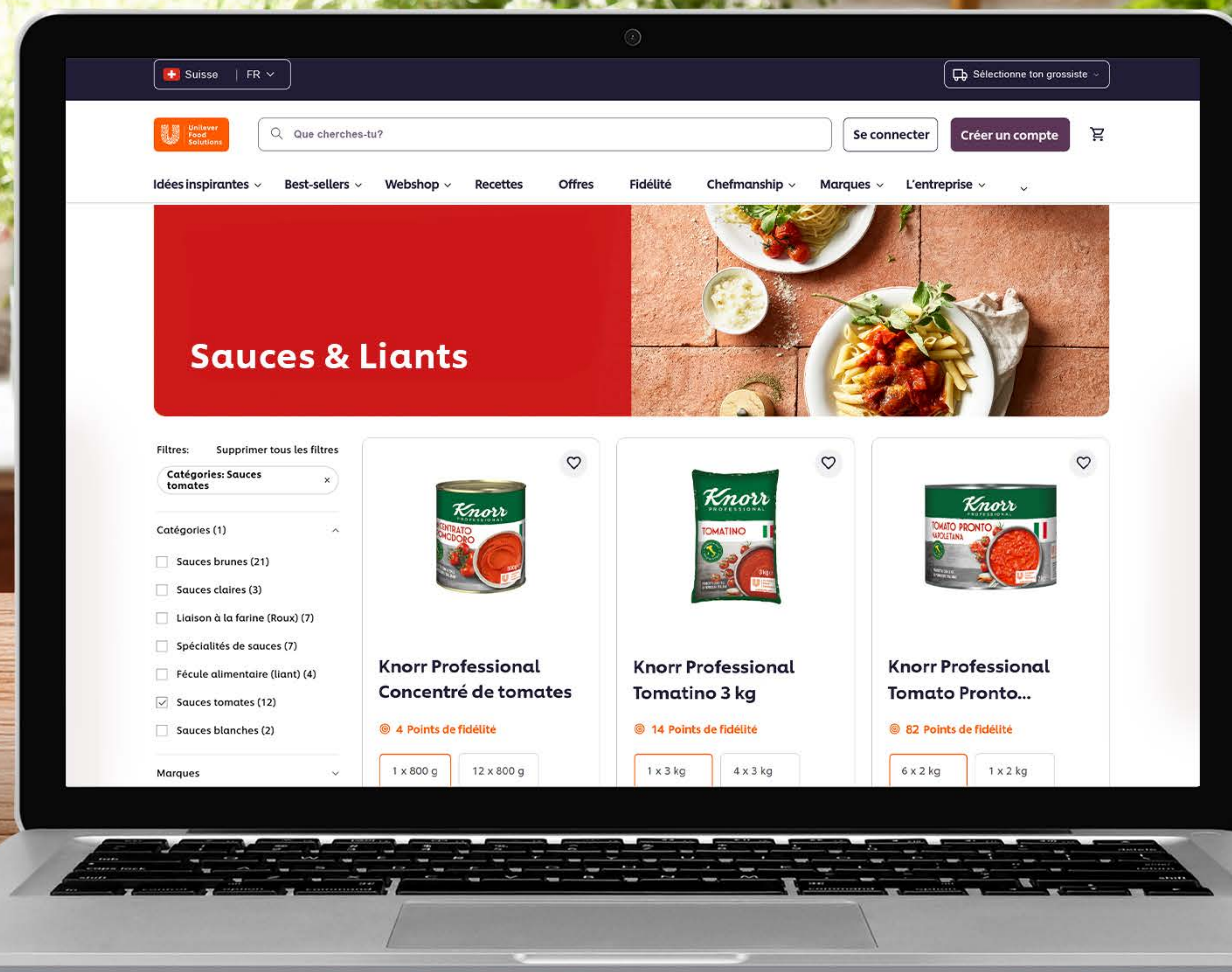
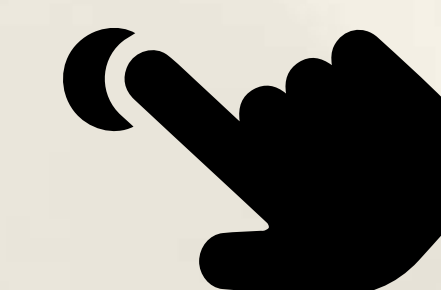


Un clic qui vaut le détour !



Profite à tout moment de nos spécialités italiennes – et ce, à plusieurs niveaux. Commande directement chez ton grossiste via notre boutique en ligne shop.unileverfoodsolutions.ch et cumule des points de fidélité. Tu peux ensuite les échanger contre des récompenses de qualité pour ton établissement – et réaliser ainsi un bénéfice supplémentaire.

INTÉRESSÉ·E ?
ALORS VISITE NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE



Reste informé(e) – suis-nous :

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



**Unilever
Food
Solutions**