



RECEITAS INOVADORAS
COM SEU TOQUE PESSOAL

Saiba mais em: [ufs.com](https://www.ufs.com)





SEU TOQUE ENCONTRA O MELHOR COM KNORR.

Seu toque é o que faz a diferença no seu restaurante. É por causa dele que seus clientes preferem se deliciar com os seus pratos e voltam sempre para repetir a experiência.

E, assim como você, a gente busca o melhor em tudo o que faz para te entregar ainda mais sabor e destacar o seu toque. Por isso, você encontra os melhores ingredientes nas nossas embalagens, as melhores soluções e inspiração nas nossas receitas para que os seus clientes provem o melhor do seu trabalho em pratos deliciosos.

Este receituário foi preparado especialmente para você! Conheça as novidades que Knorr® está trazendo em Caldos e Temperos e veja também como deixar estas receitas ainda mais saborosas com nossos outros produtos.

Bom apetite.





NOVOS CALDOS KNORR®: COMPROVE A DIFERENÇA NOS SEUS PRATOS

MAIS SABOR E SEM SAL EM EXCESSO

CALDOS



BENEFÍCIOS



39% menos
sódio*



4x mais
sabor**

* COMPARADO COM A MÉDIA DE 3 PRODUTOS DO MERCADO. ** COMPARADO À FÓRMULA ANTERIOR.
INFORMAÇÕES VÁLIDAS SOMENTE PARA A VARIANTE DE GALINHA.

 Unilever
Food
Solutions

EXPERIMENTE A NOVA LINHA DE TEMPEROS KNORR®:

COMBINAÇÃO EXCLUSIVA DE INGREDIENTES PARA
PRATOS AINDA MAIS SABOROSOS

TEMPEROS



BENEFÍCIOS

Naturalmente saboroso sem:

- ✗ Aromatizantes
- ✗ Conservantes
- ✗ Glutamato monossódico adicionado



SUMÁRIO



NOVAS RECEITAS PARÀ PARMEGIANAS

Parmegiana de Queijo Provolone	pág.07
Filé à Parmegiana recheado com Molho Pesto	pág.08
Frango à Parmegiana com chips de Batata-Doce	pág.09
Filé de Tilápia à Parmegiana com Molho Bechamel	pág.10
Berinjela à Parmegiana ao Molho de Tomate Rústico	pág.11
Bife à Parmegiana com Crispy de Bacon	pág.12



SOPAS, MASSAS E CREMES PARÀ AQUECER O INVERNO

Gnocchi de Batata com Molho de Tomate Aromático	pág.14
Tagliatelle ao Molho Carbonara	pág.15
Spaguetti ao Molho Cítrico com Camarões	pág.16
Sopa Rústica de Carne	pág.17
Creme de Queijos com Cogumelos Salteados	pág.18
Sopa de Abóbora com Especiarias e Croutons	pág.19



DELICIOSAS RECEITAS COM FRANGO

Galinhada Tradicional	pág.21
Strogonoff de Frango	pág.22
Filé de Peito de Frango Grelhado ao Molho de Laranja	pág.23
Cassoulet de Frango com Especiarias	pág.24
Sobrecoca de Frango ao Molho de Vinho do Porto	pág.25
Coxa de Frango Desossada ao Molho Bechamel e Gorgonzola	pág.26



SUCULENTAS RECEITAS COM CARNE

Robata de Carne com Molho Oriental	pág.28
Filé Grelhado ao Molho de Café	pág.29
Caçarola de Carne à Provençal	pág.30
Cupcake de Almôndegas com Purê de Batatas e Farofinha de Bacon	pág.31
Involtini de Carne com Cogumelos e Molho Matriciana	pág.32
Polpetone Recheado com Brie ao Molho Pomodoro	pág.33
Contrafilé com Purê de Batatas	pág.34



.....

PARMEGIANAS INOVADORAS

.....



PARMEGIANA DE QUEIJO PROVOLONE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho

- 125g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 1L Água
- 50ml Azeite de oliva
- 200g Cebola picada (brunoise)
- 2 Unid. Alho picado
- 2g Orégano desidratado
- Pimenta-do-reino a gosto

Provolone

- 250g **Knorr à Milanesa**
- 2kg Queijo provolone
- 800ml Óleo de soja

MODO DE PREPARO

1. Para o molho de tomate, você deverá aquecer 1 litro de água. Em uma panela, aquecer o azeite e refogar a cebola e o alho. Em seguida, acrescentar a água, a **Base de Tomate Desidratado Knorr** e o orégano, e misturar até homogeneizar. Aguardar fervura e desligar.
2. Cortar o queijo provolone em retângulos de 8 cm de comprimento por 4 cm de largura, passar água com o auxílio de um pincel e empaná-los duas vezes no **Knorr à Milanesa**, e fritá-los em óleo quente a 180°C até dourar. Colocá-los sobre um papel-toalha. Reservar.

MONTAGEM DO PRATO

- Arrumar as tiras de queijo provolone empanadas em um prato e polvilhar orégano sobre o queijo. Servir o molho de tomate em um ramaquin.





FILÉ À PARMEGIANA RECHEADO

COM MOLHO PESTO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



ALHO EM PÓ



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho

- 150g Manjericão
- 3g **Alho em Pó**
- 150ml Azeite de oliva
- 100g Queijo parmesão
- 60g Pinoli ou nozes (picado)
- Pimenta-do-reino a gosto

Carne

- 250g **Knorr à Milanesa**
- 10 Unid. (aprox. 70g) Filé-mignon em bifes finos
- 300g Queijo muçarela ralado
- 800ml Óleo de soja

MODO DE PREPARO

1. Para o molho pesto, com o auxílio de um mixer, bater as folhas de manjericão com o **Alho em Pó**, o queijo parmesão, o azeite e o pinoli. Cobrir com plástico filme para não oxidar. Reservar.

2. Empanar os bifes no **Knorr à Milanesa** e fritar em óleo quente a 180°C até dourar. Colocá-los sobre um papel-toalha. Reservar.

MONTAGEM DO PRATO

- Colocar um bife empanado, 30 gramas de muçarela ralada e outro bife por cima. Colocar no forno ou salamandra até derreter o queijo.
- Finalizar com molho pesto por cima e nas laterais.





FRANGO À PARMEGIANA

COM CHIPS DE BATATA-DOCE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho

- 125g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 1L Água
- 50ml Azeite de oliva
- 200g Cebola picada (brunoise)
- 2 Unid. Alho picado
- Pimenta-do-reino a gosto

Frango

- 250g **Knorr à Milanesa**
- 1,5kg Filés de peito de frango (finos)
- 800ml Óleo de soja

Chips de Batata-doce

- 350g Batata-doce
- 300ml Óleo de soja

Outros

- 250g Queijo Muçarela

MODO DE PREPARO

1. Para o molho de tomate, você deverá aquecer 1 litro de água. Em uma panela, aquecer o azeite e refogar a cebola e o alho. Em seguida, acrescentar a água e a **Base de Tomate Desidratado Knorr**, misturar até homogeneizar. Aguardar fervura e desligar. Reservar.
2. Empanar os filés de frango (150 g cada) no **Knorr à Milanesa** e fritar em óleo quente a 180°C até dourar. Colocá-los sobre um papel-toalha. Reservar.
3. Descascar as batatas e, com o auxílio do mandolin, cortar em fatias finas (transparentes). Secar bem com papel-toalha e fritar em óleo quente a 180°C até dourar levemente.

MONTAGEM DO PRATO

- Arrumar os filés de frango empanados, um ao lado do outro em uma forma refratária rasa. Cobrir com o molho de tomate e queijo muçarela, e levar ao forno ou salamandra até derreter o queijo.
- Servir com o chips de batata-doce.





FILÉ DE TILÁPIA À PARMEGIANA COM MOLHO BECHAMEL

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 40 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR MOLHO
BRANCO BECHAMEL



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho

- 80g **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 100g Mostarda Hellmann's
- 150ml Creme de leite
- 1L Leite

Tilápia

- 150g Castanha-do-pará moída
- 250g **Knorr à Milanesa**
- 1 Maço Salsinha fresca (somente folhas)
- 800ml Óleo de soja

MODO DE PREPARO

1. Aquecer o leite, adicionar o **Knorr Molho Branco Bechamel**, misturar com o auxílio de um fuê até engrossar, colocar a Mostarda Hellmann's e o creme de leite, deixar ferver e desligar.
2. Em um bowl, misturar a castanha-

do-pará moída e a salsinha fresca finamente fatiada com o **Knorr à Milanesa**.

3. Empanar os filés de tilápia (150 g cada) nessa mistura e fritar em óleo quente a 180°C até dourar. Colocá-los sobre um papel-toalha. Reservar.

MONTAGEM DO PRATO

- Colocar os filés de tilápia empanados e cobri-los com o molho de mostarda. Finalizar com salsinha fresca sobre o molho.





BERINJELA À PARMEGIANA

AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho

- 125g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 1L Água
- 500g Tomate em cubos (sem pele e sem sementes)
- 50ml Azeite de oliva
- 200g Cebola picada em cubos
- 1 Unid. Alecrim fresco (ramo)
- 1 Unid. Orégano fresco (ramo)
- 4 Unid. Alho picado

- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Berinjela

- 100g **Knorr à Milanesa**
- 10g Chimichurri
- 50g Farinha de trigo
- 1,5kg Berinjela
- Sal a gosto
- 100ml Azeite de oliva

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, aquecer o azeite e refogar a cebola e o alho. Acrescentar o tomate em cubos, o alecrim e o orégano, deixar cozinhar por aproximadamente 10 minutos. Adicionar 1 litro de água e a **Base de Tomate Desidratado Knorr**, misturar até homogeneizar, adicionar o sal e a pimenta. Cozinhar o molho por 5 minutos.
2. Cozinhar a quinoa por 20 minutos, escorrer e aguardar esfriar.
3. Em uma tigela, misturar o **Knorr à Milanesa**, a quinoa cozida, a farinha de trigo e o chimichurri. Ajustar o sal, caso seja necessário. Misturar bem até virar uma massa homogênea.
4. Cortar as berinjelas em rodela de 2 cm, envolvê-las com uma camada fina da massa de quinoa e grelhar em frigideira antiaderente com um fio de azeite de oliva.
5. Colocá-las sobre um papel-toalha. Reservar.

MONTAGEM DO PRATO

- Em um recipiente refratário, colocar as berinjelas empanadas, adicionar uma concha de molho e finalizar com muçarela de búfala.
- Levar ao forno ou salamandra até derreter o queijo. Finalizar com as folhas de manjeriço frescas.
- Retirar com o auxílio de uma espátula e servir em seguida.





BIFE À PARMEGIANA

COM CRISPY DE BACON

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho

- 125g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 1L Água
- 50ml Azeite de oliva
- 200g Cebola picada (brunoise)
- 2 Unid. Alho picado
- Pimenta-do-reino a gosto

Carne

- 250g **Knorr à Milanesa**
- 10 Unid. (aprox. 150g) Filé-mignon em bifes finos
- 800ml Óleo de soja
- 500g Bacon (tiras finas)

Outros

- 1 Maço Salsinha picada

MODO DE PREPARO

1. Para o molho de tomate, você deverá aquecer 1 litro de água. Em uma panela, aquecer o azeite e refogar a cebola e o alho. Em seguida, acrescentar a água e a **Base de Tomate Desidratado Knorr**; misturar até homogeneizar. Aguardar fervura e desligar. Reservar.
2. Aquecer uma panela com óleo e colocar as tiras de bacon, deixar dourar até ficar

crocante (aproximadamente 10 minutos), colocar em um papel-toalha para retirar o excesso de gordura. Após esfriar, processar o bacon até virar um crispy e misturar com o **Knorr à Milanesa**.

3. Umedecer os bifes com água e empanar 2 vezes. Fritar em óleo quente a 180°C até dourar. Colocá-los sobre um papel-toalha. Reservar.

MONTAGEM DO PRATO

- Colocar um bife empanado no centro do prato, colocar uma concha de molho de tomate e acrescentar uma colher de crispy de bacon por cima.
- Finalizar com salsinha por cima e em volta do bife.





.....

SOPAS, MASSAS
E CREMES PARA AQUECER
O INVERNO

.....



GNOCCHI DE BATATA

COM MOLHO DE TOMATE AROMÁTICO

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



PURÊ DE BATATAS
KNORR



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



KNORR MOLHO
BRANCO BECHAMEL

INGREDIENTES

- 1kg **Purê de Batatas Knorr**
- 1kg **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 1L **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 1 Unid. Ovo
- 0,5kg Queijo Parmesão Ralado
- 0,5kg Farinha de trigo
- 2L Farinha de trigo
- 1L Óleo de soja

MODO DE PREPARO

Gnocchi de Batata

1. Misture o **Purê de Batatas Knorr** com a mesma quantidade de água. Mexa.
2. Adicione queijo ralado, ovo e farinha de trigo; mexa até se tornar uma massa bem homogênea.
3. Corte os nhoques na nhoqueira e cozinhe.
4. Esquente a gordura em ponto de fritura e vá fritando os nhoques. Reserve.

Molho de Tomate Aromático

1. Misture o **Knorr Molho Branco Bechamel** com o leite e leve ao fogo até começar a tomar corpo. Reserve.
2. Misture a **Base de Tomate Desidratado Knorr** com a água de acordo com a recomendação da embalagem. Reserve.

Etapa Final

1. Em um refratário ou prato fundo, adicione o molho branco, disponha os nhoques fritos e depois adicione o molho de tomate.
2. Polvilhe queijo parmesão ralado e sirva.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir o gnocchi em porções individuais regado com o molho.
- Salpicar o queijo parmesão ralado e decorar com folhas de manjericão.





TAGLIATELLE AO MOLHO CARBONARA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR MOLHO
BRANCO BECHAMEL

INGREDIENTES

- 75g **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 75g Creme de leite
- 750ml leite
- 100g Gema de Ovo
- 50g Queijo Parmesão Ralado
- 200g Bacon em cubos
- 2kg Tagliatelle cozido al dente
- q/B Salsa fresca (folhas)
- q/B Pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Molho

1. Aquecer o leite e acrescentar o **Knorr Molho Branco Bechamel**; misturar até homogeneizar. Reserve.
2. Aquecer uma frigideira, dourar o bacon (retire a metade e reserve) e acrescentar o creme de leite. Mexer e deixar ferver por 2 minutos.
3. Adicionar as gemas levemente batidas e o queijo ralado. Misturar bem com o auxílio de um fouet. Acrescentar o molho branco (pronto) misturar bem e cozinhar por mais 1 minuto. Adicionar a massa ao molho.

MONTAGEM DO PRATO

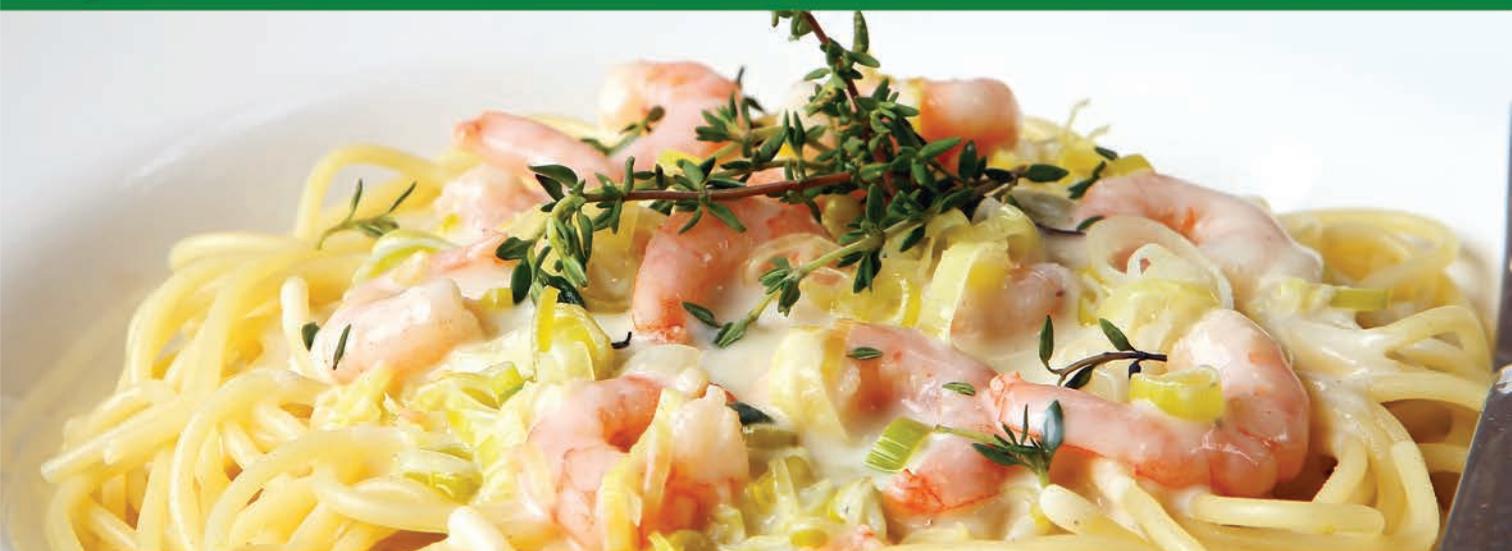
- Servir o tagliatelle em um prato raso e finalizar com cubinhos de bacon, queijo ralado, pimenta-do-reino moída na hora e uma folha de salsa fresca.



SPAGUETTI

AO MOLHO CÍTRICO COM CAMARÕES

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR MOLHO
BRANCO BECHEMEL



LIMÃO EM PÓ



CALDO DELÍCIAS
DO MAR KNORR

INGREDIENTES

- 75g **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 10g **Caldo Delícias do Mar Knorr**
- 5g **Limão em Pó**
- 750g Leite
- 200ml Creme de leite
- 40g Alho-poró finamente fatiado
- 30ml Azeite
- 500g Camarões eviscerados
- q/B Sal
- q/B Pimenta-do-reino branca
- 100ml Vinho branco seco
- 1,5kg Spaguetti cozido al dente
- q/B Tomilho fresco para decorar

MODO DE PREPARO

Molho

1. Aquecer o leite e acrescentar o **Knorr Molho Branco Bechamel**, misturar até homogeneizar, acrescentar o **Limão em Pó** e o **Caldo Delícias do Mar Knorr**. Cozinhar em fogo baixo por 2 minutos.
2. Em uma frigideira, aquecer o azeite refogar o alho-poró e adicionar os camarões temperados com sal e pimenta-do-reino. Acrescentar o vinho branco e ferver até reduzir à metade.
3. Colocar o molho previamente feito, acrescentar o creme de leite e deixar ferver por 2 minutos. Desligar.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir o spaguetti em porções individuais regado com o molho cítrico com camarão.
- Finalizar com um raminho de tomilho.





SOPA RÚSTICA DE CARNE

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR
MOLHO ESCURO
DEMI GLACE



CALDO DE
CARNE KNORR



PURÊ DE BATATAS
KNORR

INGREDIENTES

- 100g **Knorr Molho Escuro Demi Glace**
- 10g **Caldo de Carne Knorr**
- 250g **Purê de Batatas Knorr**
- 1kg Peito Bovino em cubos
- 300g Cenoura em rodelas
- 300g Mandioquinha em cubos
- 150g Cebola picada
- 30g Alho picado
- 50ml Óleo
- 2L Água
- 50g Salsinha picada

MODO DE PREPARO

1. Prepare o caldo dissolvendo o **Knorr Molho Escuro Demi Glace** e o **Caldo de Carne Knorr** em dois litros de água morna. Reserve.
2. Aqueça o óleo e doure a carne; em seguida, doure a cebola e depois o alho. Adicione a cenoura, a mandioquinha e o caldo. Deixe cozinhar até a carne ficar bem macia. Se necessário, acrescente mais água.
3. Adicione o **Purê de Batatas Knorr** ao caldo e misture bem para engrossar. Se necessário, acerte o sal. Desligue e finalize com salsinha.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir quente em um prato fundo. Finalize salpicando salsinha sobre a sopa.



CREME DE QUEIJOS COM COGUMELOS SALTEADOS

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 25 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



CALDO DE
LEGUMES KNORR



KNORR MOLHO
BRANCO BECHAMEL



MOLHO SHOYU
KNORR

INGREDIENTES

Creme de Queijos

- 40g **Caldo de Legumes Knorr**
- 100g **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 300g Queijo requeijão
- 200g Queijo Cheddar
- 200g Queijo Parmesão Ralado
- 1L Leite
- 2L Água
- 300ml Vinho branco

Cogumelos Salteados

- 200ml **Molho Shoyu Knorr**
- 80g Manteiga
- 20g Alho
- 150g Cogumelo Shitake fresco
- 150g Cogumelo Shimeji fresco
- q/B Cebolinha fresca

MODO DE PREPARO

Creme de Queijos

1. Preparar o caldo usando o **Caldo de Legumes Knorr** e os dois litros de água morna. Reservar.
2. Em uma panela, aquecer o leite e adicionar o **Knorr Molho Branco Bechamel**, misturar bem até que esteja homogêneo. Juntar os queijos e deixar derreter completamente, sempre mexendo para não pegar o fundo.

3. Adicionar o vinho e ferver por alguns minutos, para perder o excesso de álcool.
4. Adicionar o **Caldo de Legumes Knorr** e cozinhar até que esteja cremoso.

Cogumelos Salteados

1. Aquecer a manteiga e dourar o alho. Em seguida, acrescentar os cogumelos e o **Molho Shoyu Knorr**; saltear até ficarem dourados.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir a sopa cremosa em um prato fundo, adicionar os cogumelos por cima e finalizar com cebolinha fresca.
- Você pode também servir esse creme dentro de um pão redondo italiano.





SOPA DE ABÓBORA

COM ESPECIARIAS E CROUTONS

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



PURÊ DE BATATAS
KNORR



CALDO DE
LEGUMES KNORR

INGREDIENTES

- 200g **Purê de Batatas Knorr**
- 10g **Caldo de Legumes Knorr**
- 500g Abóbora japonesa (Cabotiá)
- 2,5L Água
- 50ml Azeite
- 10g Gengibre Ralado
- 5g Páprica picante
- 1Un. Canela em pau
- 40g Alho picado
- q/B Sal
- q/B Pimenta dedo-de-moça
- 300g Croutons

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione a abóbora, a água e o **Caldo de Legumes Knorr**; cozinhe por 20 minutos. Aguarde esfriar e bata no liquidificador.
2. Aqueça o azeite e refogue o alho, o gengibre e a páprica. Retorne o caldo à panela e adicione o **Purê de Batatas Knorr**.
3. Misture muito bem para dissolver o purê e retorne ao fogo para ferver e engrossar o caldo. Acerte o sal e adicione a pimenta dedo-de-moça finamente picada e o canela em pau. Cozinhe por 5 minutos.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir a sopa de abóbora em um prato fundo. Finalizar com os croutons e um fio de azeite.

The Knorr logo is positioned in the top left corner of the image. It features the brand name 'Knorr' in a red, cursive font, set against a white background that is shaped like a ribbon or banner. This banner is bordered by green and yellow stripes. The logo is placed over a photograph of a white ceramic baking dish filled with roasted chicken pieces, including drumsticks and thighs, which are coated in a dark, rich sauce and garnished with fresh green herbs. The background of the photo shows a wooden lattice and some green foliage.

Knorr®

DELICIOSAS RECEITAS
COM FRANGO



GALINHADA TRADICIONAL

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR TEMPERA
MAIS SABOR
ALECRIM



CALDO DE
GALINHA
KNORR



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR

INGREDIENTES

- 20g **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim**
- 20g **Caldo de Galinha Knorr**
- 50g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 20g Azeite de oliva
- 500g Peito de frango em cubos
- 400g Coxinha da asa
- 200g Cebola em cubos
- 150g Pimentão vermelho em cubos
- 500g Arroz branco lavado e escorrido
- 1,5L Água
- 200g Ervilhas
- Sal a gosto
- 20g Salsa picada

MODO DE PREPARO

Galinhada Tradicional

1. Lavar bem o frango e temperar com **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim**. Reservar por 1 hora.
2. Diluir o **Caldo de Galinha Knorr** em 1,5 litro de água aquecida.
3. Em uma panela, aquecer o azeite, acrescentar o frango e dourar bem. Em seguida, adicionar a cebola e o pimentão.
4. Adicionar o arroz e refogar. Colocar a água, com o **Caldo de Galinha Knorr**

diluído, a **Base de Tomate Desidratado Knorr** e as ervilhas e misturar bem.

Etapa Final

1. Após levantar ferver, abaixar o fogo e tampar a panela. Cozinhar o arroz por cerca de 15 minutos, até que fique cremoso e úmido.
2. Se necessário, acerte o sal.

MONTAGEM DO PRATO

- Colocar a galinhada em um refratário e polvilhar salsa fresca. Servir quente. **Bom apetite!**





STROGONOFF DE FRANGO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR MOLHO
BRANCO BECHEMEL



CALDO DE
GALINHA
KNORR

INGREDIENTES

- 100g **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 15g **Caldo de Galinha Knorr**
- 50g **Ketchup Hellmann's**
- 50g **Mostarda Hellmann's**
- 20g Manteiga
- 80g Cebola em cubos
- 1kg Peito de frango em tiras
- 200g Champignon fresco
- 1L Leite
- 200g Creme de leite
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Strogonoff de Frango

1. Para o molho bechamel, aquecer 1 litro de leite, acrescentar o **Knorr Molho Branco Bechamel** e misturar até homogeneizar.
2. Aguardar fervura, desligar e acrescentar o creme de leite.
3. Reservar.
4. Em uma panela, adicionar a manteiga e dourar a cebola. Em seguida, acrescentar o frango e o sal. Refogar e aguardar secar toda a água.

Etapa Final

1. Adicionar o **Ketchup Hellmann's**, a **Mostarda Hellmann's**, o **Caldo de Galinha Knorr** e, em seguida, o molho bechamel preparado previamente.
2. Misturar bem e cozinhar por aproximadamente 5 minutos.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir o strogonoff acompanhado de arroz branco e batata palha.
- Se preferir, finalizar salpicando salsinha fresca sobre o prato. **Bom apetite!**





FILÉ DE PEITO DE FRANGO GRELHADO AO MOLHO DE LARANJA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR TEMPERA
MAIS SABOR
ALECRIM



LIMÃO
EM PÓ



CEBOLA
EM PÓ



PURÊ DE
BATATAS
KNORR

INGREDIENTES

Frango

- 20g **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim**
- 10g **Limão em Pó**
- 1,5kg Filé de peito de frango
- 300ml Vinho branco seco
- 1g Pimenta-do-reino

Molho de Laranja

- 20g **Maisena**
- 10g **Cebola em Pó**
- 1L Suco de laranja
- 40g Manteiga
- 10g Açúcar
- 40g Coentro fresco picadinho
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Filé de Peito de Frango Grelhado

1. Em um bowl, faça a marinada para o peito de frango com vinho branco, **Limão em Pó**, **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim** e pimenta. Cubra o frango com os temperos e reserve por no mínimo 2 horas.

Molho de Laranja

1. Diluir a maisena e a **Cebola em Pó** no suco de laranja.

2. Em uma panela, aquecer a manteiga e adicionar o suco de laranja e o açúcar.
3. Misturar bem com o auxílio de um fouet, até que o molho esteja consistente.
4. Finalizar com o coentro fresco e acertar o sal. Reserve.

Etapa Final

1. Grelhar o filé de peito de frango dos dois lados, até que esteja dourado.

MONTAGEM DO PRATO

- Regar o frango com o molho de laranja e salpicar coentro fresco por cima.
- Servir quente, acompanhado de **Purê de Batatas Knorr. Bom apetite!**





CASSOULET DE FRANGO COM ESPECIARIAS

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 25 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



CALDO DE
GALINHA
KNORR

INGREDIENTES

- 32g **Caldo de Galinha Knorr**
- 70g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 20g Azeite de oliva
- 200g Linguiça calabresa em rodela fina
- 100g Bacon em cubos
- 700g Peito de frango em cubos
- 500g Feijão branco cozido
- 200g Cebola em cubos
- 1L Água
- 20g Salsa picada
- Noz-moscada a gosto
- Cravo-da-índia a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cassoulet de Frango

1. Em uma panela, aquecer o azeite e dourar o bacon, a linguiça calabresa, o frango e a cebola, seguindo essa ordem.
2. Adicionar o feijão branco cozido e o **Caldo de Galinha Knorr** já diluído em 2L de água. Após a fervura,

acrescentar a **Base de Tomate Desidratado Knorr**, a noz-moscada em pó e o cravo-da-índia. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos, para apurar o sabor.

Etapa Final

1. Finalizar com a salsa fresca e acertar o sal.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir em um prato fundo, acompanhado de arroz ou vegetais assados.
Bom apetite!





SOBRECOXA DE FRANGO

AO MOLHO DE VINHO DO PORTO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR TEMPERA
MAIS SABOR
ALECRIM



ALHO
EM PÓ



LIMÃO
EM PÓ



KNORR
MOLHO ESCURO
DEMI GLACE

INGREDIENTES

Sobrecoxas

- 20g **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim**
- 5g **Alho em Pó**
- 10g **Limão em Pó**
- 1,5kg Sobrecoxa de frango com pele
- Folhas de louro a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Molho de Vinho do Porto

- 50g **Knorr Molho Escuro Demi Glace**
- 40g Manteiga
- 10g Alho picado
- 500ml Água
- 500ml Vinho branco seco
- 100ml Vinho do porto
- 100g Champignon fresco fatiado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Filé de Peito de Frango Grelhado

1. Em um bowl, faça a marinada para o peito de frango com **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim, Alho em Pó, Limão em Pó**, folhas de louro e pimenta. Cubra o frango com os temperos e reserve por 1 hora.

Molho de Vinho do Porto

1. Aquecer o azeite e dourar o alho; acrescentar o champignon, o vinho branco e

esperar reduzir à metade. Finalizar com o vinho do porto.

2. Em uma panela, aquecer 1/2 litro de água e adicionar o **Knorr Molho Escuro Demi Glace**. Misturar até homogeneizar e juntar ao molho de vinho feito previamente. Misturar bem e acertar o sal. Reservar.

Etapa Final

1. Assar as sobrecoxas a 200°C por aproximadamente 25 minutos, até ficarem douradas.

MONTAGEM DO PRATO

- Dispor as sobrecoxas em um prato raso e cobrir com o molho de vinho do porto. Servir o prato em seguida acompanhado de salada ou batatas rústicas. **Bom Apetite**





COXA DE FRANGO DESOSSADA AO MOLHO BECHAMEL E GORGONZOLA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR MOLHO
BRANCO BECHAMEL



KNORR
À MILANESA

INGREDIENTES

Molho Bechamel

- 100g **Knorr Molho Branco Bechamel**
- 1L Leite
- 70g Creme de leite

Frango

- 200g **Knorr à Milanesa**
- 1,5kg Coxa de frango desossada
- 800ml Óleo de soja
- 200g Queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Molho Bechamel

1. Para o molho bechamel: aquecer 1 litro de leite e acrescentar o **Knorr Molho Branco Bechamel**. Misturar até homogeneizar. Aguardar fervura e colocar o creme de leite.
2. Reservar.

Frango

1. Desossar as coxas de frango, batê-las com o auxílio de um martelo para carne, empanar no **Knorr à Milanesa** e fritar em óleo quente a 180°C, até dourar.

Etapa Final

1. Coloque-as sobre um papel-toalha.
2. Reserve.

MONTAGEM DO PRATO

- Arrumar as coxas de frango empanadas e fritas, uma ao lado da outra, em uma forma refratária rasa.
- Cobrir com o molho bechamel e finalizar com queijo gorgonzola. Levar ao forno ou salamandra. **Bom apetite!**





.....

SUCULENTAS RECEITAS
COM CARNE

.....



ROBATA DE CARNE COM MOLHO ORIENTAL

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR TEMPERA
MAIS SABOR
PÁPRICA



KNORR
MOLHO ESCURO
DEMI GLACE



LIMÃO
EM PÓ

INGREDIENTES

Robata

- 30g **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**
- 200g Manteiga
- 1kg Contrafilé em cubos
- Espetinhos de madeira ou bambu

Molho Oriental

- 50g **Knorr Molho Escuro Demi Glace**
- 20ml **Molho Shoyu Knorr**
- 10g **Limão em Pó**
- 15ml Óleo de gergelim
- 1L Água
- 10g Açúcar mascavo
- 10g Gengibre ralado
- Cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Robata

1. Em uma frigideira, derreter a manteiga e adicionar o **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**.
2. Preparar os espetinhos com os cubos de contrafilé e pincelar com a manteiga temperada.
3. Adicionar um pouco da manteiga temperada na frigideira (2 colheres de sopa) e grelhar a carne de todos os lados, até que fique dourada.

Molho Oriental

1. Aquecer o óleo de gergelim e refogar o gengibre ralado. Adicionar a água, o **Knorr Molho Escuro Demi Glace**, o **Molho Shoyu Knorr**, o **Limão em Pó**, o açúcar mascavo e misturar bem.

Etapa Final

1. Ferver até o molho encorpar. Acertar o sal, se necessário.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir a robata em um prato raso, regar com o molho oriental e salpicar a cebolinha sobre o molho. Servir acompanhado de vegetais grelhados (abobrinha, cenoura, brócolis). **Bom apetite!**





FILÉ GRELHADO AO MOLHO DE CAFÉ

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 20 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR
MOLHO ESCURO
DEMI GLACE



KNORR TEMPERA
MAIS SABOR
PÁPRICA

INGREDIENTES

- 80g **Knorr Molho Escuro Demi Glace**
- 20g **Knorr Tempera Mais Páprica**
- 1Kg Alcatra em fatias finas
- 1L Água
- 40g Manteiga
- 590g Cebola em cubos
- 25g Café solúvel
- 10g Tomilho fresco
- Pimenta-do-reino branca a gosto
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Filé Grelhado ao Molho de Café

1. Em uma panela, adicionar a manteiga e dourar a cebola juntamente com os ramos de tomilho fresco.
2. Acrescentar 1 litro de água e o **Knorr Molho Escuro Demi Glace**. Em seguida, adicionar o café solúvel e o **Knorr Tempera Mais Páprica**. Aguardar fervura e misturar. Cozinhar até o molho encorpar.

3. Adicionar a pimenta-do-reino branca e corrigir o sal.
4. Reservar.

Etapa Final

1. Temperar a carne com sal e pimenta-do-reino. Em uma frigideira ou chapa, grelhar a carne dos dois lados.

MONTAGEM DO PRATO

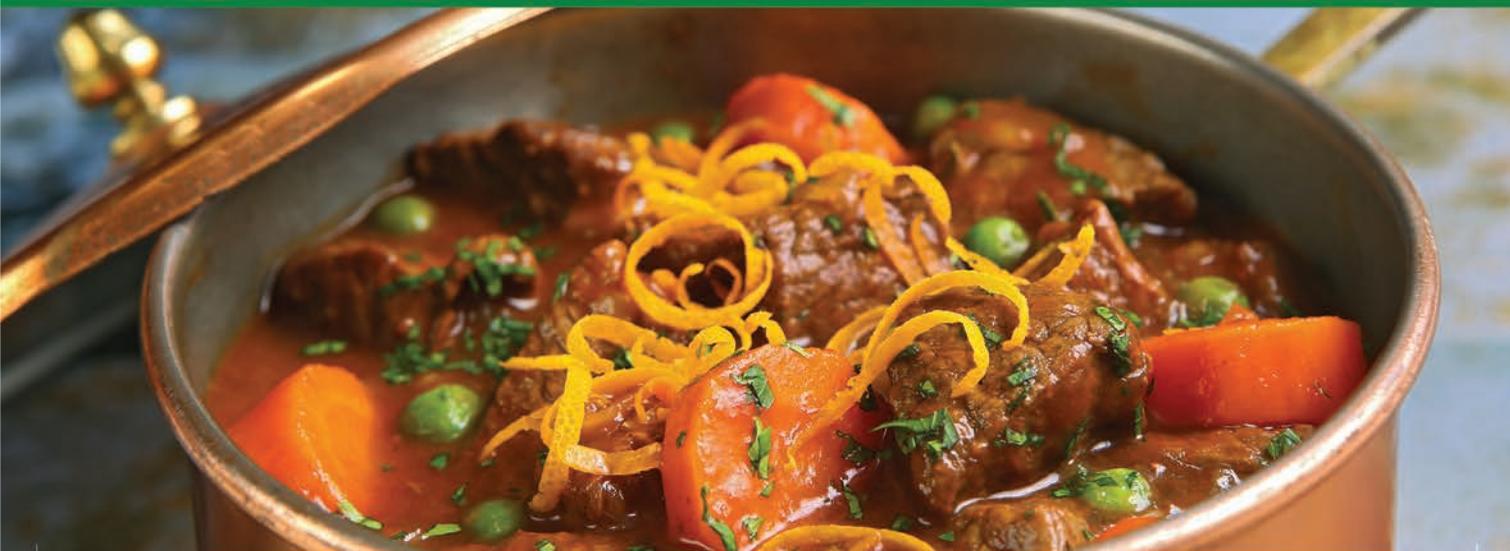
- Colocar a carne em um prato raso, regar com o molho de café e salpicar grãos de café torrados sobre o molho. Servir acompanhado de batatas rústicas. **Bom apetite!**





CAÇAROLA DE CARNE À PROVENÇAL

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



KNORR
MOLHO ESCURO
DEMI GLACE



CALDO
DE CARNE
KNORR



KNORR
TEMPERA MAIS
SABOR PÁPRICA



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR

INGREDIENTES

- 80g **Knorr Molho Escuro Demi Glace**
- 30g **Caldo de Carne Knorr**
- 20g **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**
- 60g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 1Kg Alcatra em cubos
- 60ml de óleo
- 590g Cebola em cubos
- 300g Cenoura em rodela
- 150g Ervilha
- Alecrim fresco a gosto
- Raspas de laranja a gosto
- 100ml Suco de laranja
- 1L Água
- Salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

Caçarola de carne à provençal

1. Temperar a carne com o **Caldo de Carne Knorr** e o **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**.
2. Em uma panela, aquecer 1 litro de água e adicionar o **Knorr Molho Escuro Demi Glace** e a **Base de Tomate Desidratado Knorr**. Misturar até homogeneizar. Aguardar fervura e desligar o fogo.
3. Reserve.

4. Em uma caçarola, aquecer o óleo e selar a carne. Adicionar a cebola, a cenoura, a ervilha, o alecrim e refogar brevemente.

Etapa Final

1. Acrescentar o molho demi glace feito anteriormente e o suco de laranja. Cozinhar até que os vegetais estejam cozidos.
2. Finalizar com as raspas de laranja e a salsa picada.

MONTAGEM DO PRATO

- Servir a Caçarola com arroz branco e finalizar com salsinha fresca sobre a carne. **Bom apetite!**

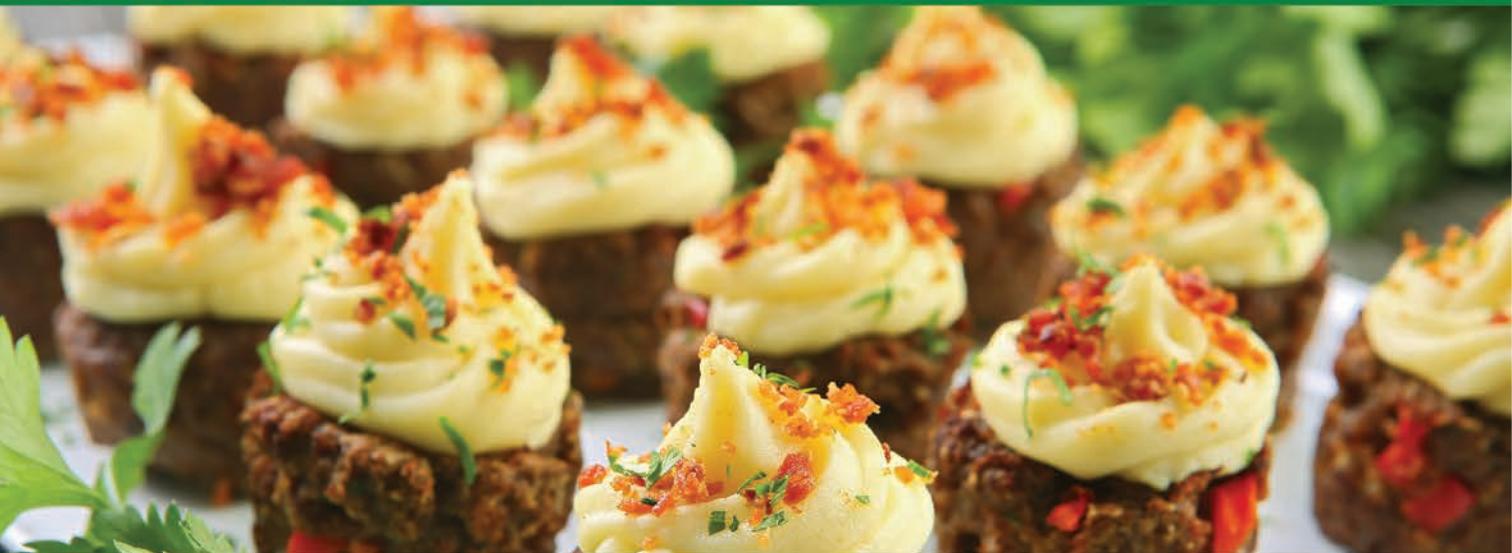




CUPCAKE DE ALMÔNDEGAS

COM PURÊ DE BATATAS E FAROFINHA DE BACON

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



CALDO
DE CARNE
KNORR



KNORR
TEMPERA MAIS
SABOR PÁPRICA



ALHO
EM PÓ



PURÊ DE
BATATAS
KNORR

INGREDIENTES

Almôndegas

- 30g **Caldo de Carne Knorr**
- 20g **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**
- 10g **Alho em Pó**
- 800g Patinho moído
- 100g Pimentão vermelho picadinho
- 200g Cebola ralada
- 200g Farinha de rosca
- 20ml Molho Inglês

- Salsa picada a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Purê de Batatas

- 400g **Purê de Batatas Knorr**
- 1L Água
- 200g Cream cheese

Farofinha de Bacon

- 400g Bacon em fatias

MODO DE PREPARO

Cupcake de Almôndegas

1. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte com óleo as formas de cupcake.
2. Misture todos os ingredientes para o preparo das almôndegas e faça bolinhas de aproximadamente 30g. Coloque as almôndegas na forma e leve-as ao forno por 35 minutos ou até dourar.

Purê de Batatas

1. Para preparar o purê, ferver 1 litro de água e adicionar o **Purê de Batatas Knorr**. Misturar bem

com o auxílio de uma colher até que fique homogêneo. Adicionar o cream cheese e desligar o fogo.

Etapa Final

1. Aquecer uma panela com óleo e colocar as tiras de bacon. Deixar as tiras dourarem até ficarem crocantes (aproximadamente 10 minutos). Colocar o bacon em um papel-toalha para retirar o excesso de gordura. Após esfriar, processar o bacon até virar uma farofinha.
2. Reservar.

MONTAGEM DO PRATO

- Desenformar as almôndegas em um refratário e, com um saco de confeitar, cobrir o cupcake com o purê de batatas e polvilhar a farofinha de bacon e a salsinha fresca picada. **Bom apetite!**





INVOLTINI DE CARNE COM COGUMELOS E MOLHO MATRICIANA

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



CALDO DE
CARNE KNORR



KNORR
À MILANESA



CEBOLA
EM PÓ

INGREDIENTES

Molho Matriciana

- 125g **Base de Tomate Desidratado Knorr**
- 30g **Caldo de Carne Knorr**
- 1L Água
- 100ml Vinho branco
- 200g Bacon em cubos
- 1g Pimenta calabresa
- 5g Sal

Involtini

- 200g **Knorr à Milanesa**

- 10g **Cebola em pó**
- 50g Manteiga
- 200g Champignon
- 20g Cebolinha fresca
- 50g Sal
- 800g Maminha em fatias bem finas
- 100g Queijo parmesão
- 50g Manteiga

MODO DE PREPARO

Involtini

1. Para o molho matriciana: em uma panela, adicionar o bacon em cubos e fritá-los até a gordura ficar transparente. Adicionar o vinho branco e cozinhar até reduzir à metade. Adicionar 1 litro de água aquecida, a **Base de Tomate Desidratado Knorr** e o **Caldo de Carne Knorr**. Acrescentar os temperos e cozinhar por 5 minutos. Reservar.
2. Em uma frigideira, aquecer a manteiga, acrescentar o champignon fresco e a **Cebola em Pó**. Refogar por aproximadamente

4 minutos. Desligar o fogo, acrescentar a cebolinha fresca e acertar o sal. Aguardar esfriar.

Etapa Final

1. Em uma superfície, abrir as fatias de carne e rechear com os cogumelos (15 g), enrolar os bifés e fechar as laterais com um palito de madeira.
2. Aquecer uma frigideira ou panela larga (que tenha tampa) com a manteiga. Quando a manteiga começar a mudar de cor, adicionar os involtini e dourar todos os lados.

MONTAGEM DO PRATO

- Cortar a carne e dispor em uma forma refratária rasa. Acrescentar o molho matriciana e o queijo parmesão e levar ao forno a 180°C para derreter o queijo.
- Bom Apetite**





POLPETONE RECHEADO COM BRIE AO MOLHO POMODORO

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES
TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



BASE DE TOMATE
DESIDRATADO
KNORR



CEBOLA
EM PÓ



KNORR
À MILANESA



CALDO DE
CARNE KNORR

INGREDIENTES

Molho de Tomate

- 125g **Base de Tomate Desidratado Knorr** • 10g **Cebola em Pó** • 50ml Azeite de oliva • 10g Alho picado
- 200g Tomate em cubos, sem pele e sementes • 1L Água • 5g Sal • 5g Páprica picante • 30g Manjeriçã (folhas)

Polpetone

- 200g **Knorr à Milanesa** • 20g **Caldo de Carne Knorr** • 50g **Creme de Cebola Knorr** • 20g **Knorr Tempera Mais Sabor Alecrim** • 5g Erva-doce (semente) • 1kg Patinho bovino moído • 100g Queijo brie • 5g Sal • 1g Pimenta-do-reino • 50ml Azeite de oliva • 50g Queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Molho de Tomate

1. Em uma panela, aquecer o azeite e refogar a **Cebola em Pó**, o alho e, por último, o tomate. Em seguida, acrescentar a água e a **Base de Tomate Desidratado Knorr**, misturar até homogeneizar e adicionar sal e pimenta. Aguardar fervura, acrescentar o manjeriçã e desligar o fogo. Reserve.

Polpetone

1. Em um bowl, misturar a carne moída, a erva-doce, a pimenta, o sal, o **Caldo de Carne Knorr**, o **Knorr Tempera Mais Sabor**

Alecrim e o Creme de Cebola Knorr até formar uma massa. Moldar, com a palma da mão, bolinhas de 100g.

Etapa Final

1. Fazer um furo na bolinha e recheiar cada polpetone com um cubo de queijo brie (10g). Fechar e moldar.
2. Pincelar azeite na superfície do polpetone, empanar com a **Knorr à Milanesa Knorr**, colocar em um refratário untado com azeite e levar ao forno (200°C) por 25 minutos.

MONTAGEM DO PRATO

- Colocar os polpetones um do lado do outro em uma forma refratária rasa.
- Cobrir com o molho pomodoro e finalizar com o queijo parmesão ralado e as folhas de manjeriçã frescas. Servir acompanhado de massas. **Bom apetite!**





CONTRAFILÉ COM PURÊ DE BATATAS

RENDIMENTO:
TEMPO DE PREPARO:



ESTE PRATO FICARÁ
AINDA MELHOR COM:



CALDO
DE CARNE
KNORR



KNORR
TEMPERA MAIS
SABOR PÁPRICA



PURÊ DE
BATATAS KNORR

INGREDIENTES

- 300g Contrafilé Maturado
- 5g de **Caldo de Carne Knorr**
- 5g de **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**
- 50g de **Purê de Batatas Knorr**
- 200ml de água
- Queijo Provolone Crocante

MODO DE PREPARO

1. Tempere o contrafilé com uma mistura de **Caldo de Carne Knorr** e **Knorr Tempera Mais Sabor Páprica**.
2. Leve para uma chapa bem quente e doure os dois lados. Importante não errar o ponto da carne.
3. Aqueça a água e, em seguida, adicione o **Purê de Batatas Knorr**; misture bem
4. Quebre pedaços grosseiros de queijo provolone crocante e disponha em cima do purê.

Obs.: para deixar o queijo crocante, basta levar fatias de queijo ao micro-ondas por 2 minutos. Elas ficarão quase desidratadas, trazendo sabor e crocância às preparações.

MONTAGEM DO PRATO

- Sirva a carne em uma chapa limpa.
- O purê pode ser servido em um recipiente de porcelana, trazendo mais harmonia ao prato.

Dicas do Chef

- Para dar aquele toque final à preparação, sugerimos um tomate de forno. Para isso, basta levar seu tipo de tomate preferido ao forno, regado com um bom azeite, e cozinhar por 10 minutos, ou até que a pele dele se abra. Dessa forma, temos uma refeição completa e balanceada, composta por proteína, carboidrato e vegetais.
- Para acompanhar a carne, que tal um Ketchup de Goiabada? Basta misturar 80g de Ketchup Hellmann's e 45g de goiabada cremosa.



PORTFÓLIO



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Caldo de Galinha Knorr 1,01 kg
CÓDIGO DO PRODUTO	84144924
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150036888
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150036885
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Caldo de Carne Knorr 1,01 kg
CÓDIGO DO PRODUTO	67247559
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150036871
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150036878
VALIDADE	12 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Caldo de Legumes Knorr 1,01 kg
CÓDIGO DO PRODUTO	84144880
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150036963
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150036960
VALIDADE	12 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Caldo Delícias do Mar Knorr 1,01 kg
CÓDIGO DO PRODUTO	84144879
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150036956
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150036953
VALIDADE	12 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Knorr Temp Mais Sabor Alecrim 6X470g
CÓDIGO DO PRODUTO	67266835
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150055292
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150055299
VALIDADE	8 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Knorr Temp Mais Sabor Páprica 6X470g
CÓDIGO DO PRODUTO	67266836
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150055308
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150055305
VALIDADE	8 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Purê de Batatas Knorr 1,1 kg
CÓDIGO DO PRODUTO	927623
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150017313
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150017310
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Base de Tomate Desidratado Knorr
CÓDIGO DO PRODUTO	84142507
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150035584
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150035581
VALIDADE	15 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Knorr à milanesa
CÓDIGO DO PRODUTO	51519
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7894000032696
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17894000032693
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Cebola em pó
CÓDIGO DO PRODUTO	236956
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150036956
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150036953
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Alho em pó
CÓDIGO DO PRODUTO	236890
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150036963
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150036960
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Limão em pó
CÓDIGO DO PRODUTO	931214
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150047433
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150047430
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Knorr Molho Escuro Demi Glace
CÓDIGO DO PRODUTO	928573
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150024519
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150024516
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Knorr Molho Branco Bechamel
CÓDIGO DO PRODUTO	545897
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150025400
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150025407
VALIDADE	10 meses



DESCRIÇÃO DO PRODUTO	Knorr Molho Madeira
CÓDIGO DO PRODUTO	545853
CÓDIGO DE BARRAS DO PRODUTO (EAN)	7891150025431
CÓDIGO DE BARRAS DA CAIXA (DUN)	17891150025438
VALIDADE	10 meses