



MANUAL ESSENCIAL DOS CALDOS

O sabor faz toda a diferença.
Escolha o melhor caldo.





Índice

- **Nova Geração de Chefs e Nova Geração de Knorr** 4
- **A gastronomia está a mudar** 6
- **A importância do caldo** 8
- **Faça a diferença com os caldos Knorr** 14
- **Caldos em pasta** 18
- **Caldos em cubos** 26
- **Caldos desidratados** 28
- **Caldos líquidos** 30
- **As melhores receitas dos melhores Chefs** 32



Uma nova geração de Chefs

Mudam-se os tempos, mudam-se os paladares. E com eles, mudam-se também as formas de entender o negócio da restauração.

Novos conceitos mais sustentáveis, novos ingredientes e novas tendências, novas competências e habilidades, tudo está em constante mudança e renovação, tanto na cozinha de vanguarda como na mais tradicional.

Com os novos tempos, mudam também os estilos e as personalidades dos Chefs, que vivem da sua paixão pelo negócio. E para os ajudar a enfrentar a mudança, nós mudamos também.



Há mais de 180 anos que estamos em constante mudança e evolução, acompanhando e apoiando as várias gerações de Chefs.

Desde sempre, ao lado dos Chefs que confiam na nossa experiência para construir o seu negócio e a sua ementa.

Knorr sempre foi e sempre será o melhor aliado dos Chefs na cozinha, apurando o sabor das suas receitas e inspirando-os a criar novos sabores e paladares.

Surgem mudanças e novas necessidades e por isso Knorr muda também. Trazemos uma gama de caldos renovada, agora sem alergénios, sem abdicar do sabor e qualidade de sempre.

A gastronomia está a mudar



A SUSTENTABILIDADE
ESTÁ NO CENTRO
DAS ATENÇÕES

EXPERIMENTAR
E CRIAR
RESPEITANDO
A TRADIÇÃO

A ORIGEM
VEGETAL CHEGOU
PARA FICAR

COZINHAR
EM TEMPOS
DE INCERTEZA

Os Chefs trabalham cada vez mais com produtos sustentáveis, preocupando-se com a sua origem e tratamento, de forma a ter uma abordagem mais autêntica na cozinha.

Os consumidores estão cada vez mais interessados na origem dos alimentos que comem e os Chefs estão cada vez mais abertos a partilhar o seu processo de confeção, com a intenção de apresentar os seus valores através da sua oferta.

TRANSPARÊNCIA
E AUTENTICIDADE

Combinar a experiência com a criatividade, mantendo a tradição, de forma a poder elaborar pratos sempre com os melhores ingredientes e um toque de modernidade.

Plant
Based

O número de pessoas que opta por reduzir ou retirar o consumo de carne tem vindo a aumentar. Os Chefs devem encontrar ingredientes novos com o objetivo de criar uma oferta inclusiva e, cada vez mais, de origem vegetal, em que os principais ingredientes são frutas, verduras, frutos secos, sementes e legumes.

Todos recordamos 2020 como o ano em que o futuro se tornou incerto e deixámos de fazer planos. Neste contexto, os Chefs sentem no seu dia-a-dia a necessidade de adaptar e inovar os seus negócios.

Caldo, o coração da cozinha

A palavra “CALDO” é muitas vezes difícil de ser explicada. Na cozinha clássica, o caldo representa a base, uma ajuda culinária, um elemento essencial e indispensável, frequentemente entendido como uma pré-confeção.

Quando o caldo está pronto pode usar-se como ingrediente para:

Criar um molho para assados

regar as verduras durante a cozedura

Cozer massa, arroz, hidratos...

Apurar o sabor dos salteados

Trabalhar cozeduras em vácuo, reduzir molhos

Confeccionar sopas e molhos



É importante trabalhar com o caldo mais adequado a cada tipo de receita, tendo em conta as tendências de utilização e os níveis de sabor que cada Chef necessita, pois o caldo é um elemento essencial que confere maior ou menor personalidade ao sabor final do prato.

Uma ajuda eficaz e com notas de SABOR

Tipicamente, a carne e os ossos são cozinhados em água (entre 1 a 2 litros de água por cada quilo de sólidos) e rendem aproximadamente a metade do seu peso em caldo. Quanto mais pequenos os pedaços, maior será o sabor extraído. Para harmonizar o sabor, os cozinheiros adicionam verduras, ervas aromáticas, etc. Fazer caldos desta forma tradicional tornou-se algo que, hoje em dia, exige demasiado esforço e recursos, o que tem um impacto grande nos custos finais.

Como é feito um bom caldo

Um caldo clássico de galinha, carne ou marisco deve ser o mais transparente possível para que se possa usar em confeções atrativas à vista. Muitos dos detalhes da preparação do caldo estão relacionados com a eliminação de impurezas, em especial das proteínas que coagulam e ficam com mau aspeto.

Por exemplo, há que lavar muito bem os elementos do caldo e escaldá-los.

A partir daí, deve começar-se com uma fervura suave partindo da água fria. Deve-se retirar a espuma continuamente e, a meio da cozedura, ir incorporando verduras, vinho, ervas aromáticas, etc.

Algumas normas básicas:

Cozedura:
começar
a partir de
água fria e ir
retirando
a espuma

**Nível da
temperatura:**
em lume muito
brando

Carnes:
devem
branquear-se
para eliminar
impurezas

Hortaliças:
cortadas de
forma regular
e com tempo
de cozedura
apropriado

**Arrefecer e
decantar**

**Elementos
cítricos:**
fazer a infusão
no final

É importante que cada cozinheiro, chef ou profissional de hotelaria possa reduzir preparações mais trabalhosas e dispendiosas para se concentrar na preparação de melhores receitas, organizar melhor a cozinha, manter os standards de higiene e focar-se no mais importante: satisfazer os seus clientes.



Caldos para todas as finalidades

Knorr Professional oferece uma gama completa de caldos para satisfazer todas as necessidades dos Chefs mais exigentes, tanto em pratos tradicionais e intemporais, como nas receitas mais inovadores e originais. E sempre com uma qualidade superior constante e a garantia de um resultado final profissional.

**Escolha
a tecnologia que
melhor se adequa
ao seu negócio**



CALDO EM PASTA

Nesta tecnologia, os ingredientes desidratados são misturados com uma parte de gordura, que permite a sua fácil integração em líquidos, ou como base para caldos.

CALDO EM CUBOS

É a mesma tecnologia da pasta, mas num formato individual, que permite um maior controle de custos.

CALDO DESIDRATADO

Mistura de caldo desidratado 100% solúvel preparado para incorporar em líquidos quentes ou a ferver, sem risco de grumos, que acrescenta sabor imediato e intenso.

CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO

Uma fórmula mais natural que pode ser diluída ou usada diretamente, como caldo ou como tempero para apurar o sabor das suas receitas.

Faça a diferença com os Caldos Knorr

1 Gestão culinária

Desde 1838, com a nossa experiência em cozinha internacional e local, temos agora uma vasta oferta de caldos diversos, que se adaptam e acompanham as necessidades atuais do negócio de restauração.



2 De Chefs para Chefs

Com uma equipa de mais de 300 cozinheiros a nível mundial, Knorr Professional entende as necessidades, atuais e futuras, de todos os cozinheiros.

Os nossos Chefs investigam e contribuem com todo o seu conhecimento culinário no desenvolvimento das nossas receitas.

Os Chefs locais ajudam e recomendam os produtos para cada necessidade e apoiam na criação de receitas.



3 Comprometidos com a sustentabilidade

O nosso compromisso é assegurar que os nossos ingredientes provêm de fontes responsáveis. Estamos a investir em novos processos mais eficientes, que tenham em conta os princípios da sustentabilidade em todas as áreas do nosso negócio, desde a semente até à cozinha.



SUSTENTABILIDADE

O QUE ESTAMOS A FAZER

As nossas embalagens
são recicláveis e são feitas
em cartão reciclado.



Reutilize
as nossas embalagens
na sua cozinha,
dando-lhes uma
segunda vida.



Recicle
todas as partes
da embalagem
(plástico e cartão)
no respetivo
ecoponto.



Reduza
as sobras e evite
o desperdício
alimentar.

Reduza também o uso de plásticos



Sugerimos que reduza o uso de plásticos dando uma segunda vida às embalagens dos nossos Caldos. Graças ao seu tamanho prático e formato quadrado, que é encaixável e empilhável, é uma boa ajuda para organizar e sistematizar o armazenamento na sua cozinha e frigorífico.





CALDOS EM PASTA

Hoje em dia, trabalhar com ingredientes isentos de glúten e de lactose pode fazer toda a diferença, já que ajudam a agilizar os processos de confeção e melhoram toda a logística, tornando a sua vida mais tranquila e a do seu negócio também.



**GARANTEM A MESMA
PERFORMANCE E AGORA
SEM ALERGÉNIOS!***

A NOSSA GAMA EM DETALHE:

- ◆ O formato mais popular e reconhecido numa variedade de sabores.
- ◆ Sabor consistente que os Chefs conhecem e confiam.
- ◆ Fácil de utilizar.
- ◆ Os caldos em pasta são uma excelente base para construir os seus pratos.

DESCUBRA A VERSATILIDADE
E AS FORMAS DE UTILIZAÇÃO
DOS CALDOS EM PASTA



*Exceto marisco e peixe

1 CALDOS PASTA | GALINHA



CALDOS EM PASTA GALINHA

RECEITA MELHORADA

PROPRIEDADES

Múltiplos usos na cozinha profissional

- Sabor único e qualidade constante.
- Formulação livre de alergénios, sem gordura hidrogenada, sem conservantes e corantes artificiais.
- Sabor equilibrado e cor natural a galinha.
- Fácil e rápida dissolução.



CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS:

CALDOS EM PASTA	sem conservantes	sem corantes artificiais	sem glúten	sem alergénios declaráveis	sem gorduras hidrogenadas	vegetariano	vegan	rendimento
GALINHA	✓	✓	✓	✓	✓			23g/1L de água (23g de produto =1 litro de caldo)



1Kg

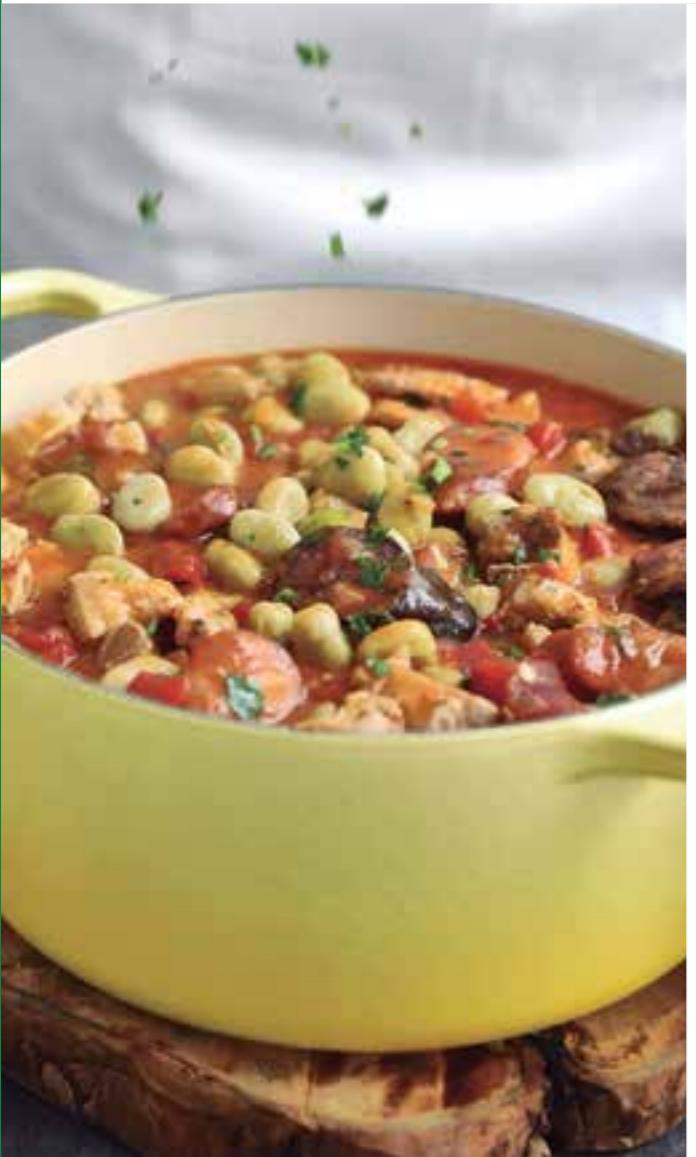


3Kg



5Kg

1 CALDOS PASTA | CARNE



CALDOS EM PASTA CARNE

RECEITA MELHORADA

PROPRIEDADES

Múltiplos usos na cozinha profissional

- ◆ Sabor único e qualidade constante.
- ◆ Formulação livre de alergénios, sem gordura hidrogenada e sem conservantes.
- ◆ Verdadeiro sabor a carne de vaca.
- ◆ Fácil e rápida dissolução.



CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS:

CALDOS EM PASTA	sem conservantes	sem corantes artificiais	sem glúten	sem alergénios declaráveis	sem gorduras hidrogenadas	vegetariano	vegan	rendimento
CARNE	✓		✓	✓	✓			20g/1L de água (20g de produto =1 litro de caldo)



1Kg



3Kg



5Kg



CALDOS EM PASTA LEGUMES, PEIXE E MARISCO

RECEITA MELHORADA (LEGUMES E PEIXE)

PROPRIEDADES

Múltiplos usos na cozinha profissional

- Diversos sabores para variados pratos e sabores.
- Formulações renovadas para as variedades de legumes e peixe.
- Caldo de marisco mantém a sua receita com um sabor único e especiarias selecionadas.



MESMA
RECEITA,
NOVA
IMAGEM

CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS:

CALDOS EM PASTA	sem conservantes	sem corantes artificiais	sem glúten	sem alergénios declaráveis	sem gorduras hidrogenadas	vegetariano	vegan	rendimento
LEGUMES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	20g/1L de água (20g de produto =1 litro de caldo)
PEIXE			✓		✓			22g/1L de água (22g de produto =1 litro de caldo)
MARISCO	✓	✓	✓					23g/1L de água (23g de produto =1 litro de caldo)



CALDOS EM CUBOS

Toda a gama de cubos
tem agora uma imagem renovada, onde os claims
“sem conservantes e sem corantes artificiais”
ganham maior relevância.



FÁCIL DE UTILIZAR

A NOSSA GAMA EM DETALHE:

- Embalados individualmente para maior controle das doses.
- Funciona como a base para a receita ou para intensificar o sabor.
- Ideal para doses mais pequenas.
- Caldo de base é a opção económica e versátil que pode ser utilizado tanto para pratos de carne, galinha ou legumes.

DESCUBRA A VERSATILIDADE
E AS FORMAS DE UTILIZAÇÃO
DOS CALDOS EM CUBOS



CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS:

CALDOS EM CUBOS	sem conservantes	sem corantes artificiais	sem glúten	sem alergénios declaráveis	sem gorduras hidrogenadas	vegetariano	vegan	rendimento
GALINHA 48 CUBOS	✓	✓	✓					2 cubos/ 1l de água (2 cubos =1 litro de caldo)
GALINHA 96 CUBOS	✓	✓	✓					2 cubos/ 1l de água (2 cubos =1 litro de caldo)
GALINHA 96 CUBOS CARTÃO	✓	✓	✓					2 cubos/ 1l de água (2 cubos =1 litro de caldo)
CARNE 96 CUBOS	✓	✓	✓					2 cubos/ 1l de água (2 cubos =1 litro de caldo)
CALDO DE BASE 96 CUBOS ECONÓMICO	✓	✓	✓	✓				2 cubos/ 1l de água (2 cubos =1 litro de caldo)



CALDO DESIDRATADO

Com múltiplos usos na cozinha profissional,
o caldo desidratado tem o sabor
do caldo de galinha clássico da cozinha tradicional,
com o toque certo de verduras e ervas aromáticas.



A BASE IDEAL PARA COZINHADOS

A NOSSA GAMA EM DETALHE:

- Receita autêntica e com sabor a galinha.
- Sem intensificadores de sabor, sem gorduras hidrogenadas, sem conservantes e corantes artificiais.
- Formato versátil para todos os seus pratos e receitas: use como base, polvilhe, tempere ou barre, para um sabor mais intenso.
- Dissolve-se rapidamente.
- Tecnologia que garante o maior rendimento.

DESCUBRA A VERSATILIDADE E AS FORMAS DE UTILIZAÇÃO DO CALDO DESIDRATADO



CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS:

CALDO DESIDRATADO	sem conservantes	sem corantes artificiais	sem glúten	sem alergénios declaráveis	sem gorduras hidrogenadas	vegetariano	vegan	sem intensificadores de sabor	rendimento
GALINHA	✓	✓			✓			✓	15g/1L de água (15g=1 litro de caldo)



Caldos Líquidos Concentrados

Por possuírem uma tecnologia semilíquida e com elevada concentração de ingredientes em pequena quantidade, os caldos líquidos conferem complexidade de sabor e constituem um ingrediente ideal para integrar não só preparações tradicionais, como os guisados ou molhos, mas também noutro tipo de preparações como emulsões, molhos frios, marinadas e salteados, entre outros.



SABOR NATURAL LIVRE DE ALERGÉNIOS

A NOSSA GAMA EM DETALHE:

- É excelente para apurar e harmonizar as receitas com um sabor natural.
- Dissolve-se instantaneamente em múltiplas aplicações, tanto a frio como a quente.
- Permite um maior rendimento (30L por 1L de produto) vs. outros produtos alternativos.
- Pode ser díluido ou usado diretamente e dispensa a adição de sal.
- Utilizado em grelhados, cozidos, guisados, estufados, assados, fritos e gratinados.

DESCUBRA A VERSATILIDADE E AS FORMAS DE UTILIZAÇÃO DOS CALDOS LÍQUIDOS DESIDRATADO



CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS:

CALDOS LÍQUIDOS	sem conservantes	sem corantes artificiais	sem glúten	sem alergénios declaráveis	sem gorduras hidrogenadas	vegetariano	vegan	sem intensificadores de sabor	sem gordura de palma	rendimento
GALINHA	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	30L
CARNE	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	30L
LEGUMES	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	30L



As melhores receitas dos melhores Chefs



KNORR CALDO
PASTA GALINHA



0,66 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Canja de galinha com ovo de codorniz

Ingredientes

1kg pernas de frango
40g **Knorr caldo pasta Galinha**
200g cebola brunesa
20g alho esmagado
2l água
250g cenoura brunesa
10 ovos de codorniz cozidos
100g massa pevide
hortelã

Modo de Preparação

- Cozer as pernas de frango juntamente com **Knorr Caldo de Galinha**, a cebola e o alho.
- Depois de cozido, retirar o frango, limpar de peles e ossos.
- Desfiar e reservar.
- No caldo, deixar cozer a massa e a cenoura.
- Antes de servir, colocar o frango desfiado e o ovo de cordoniz fatiado.
- Finalizar com folhas de hortelã.

KNORR CALDO
PASTA CARNE



1,73 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Jardineira de vitela

Ingredientes

1,5kg vitela cubos
40g Knorr caldo de carne
2lt água
300g cenoura em jardineira
300g feijão verde jardineira
150g cebola picada
200g ervilhas
600g batata jardineria
100ml Azeite Gallo VE
200g Knorr Tomate em cubos
100ml vinho branco

Modo de Preparação

- Colocar **Azeite Gallo VE** num tacho e aquecer.
- Corar a carne até ficar com um tom dourado.
- Acrescentar a cebola picada e de seguida **Knorr tomate em cubos**.
- Refrescar com o vinho branco e deixar reduzir.
- Deitar a água e **Knorr caldo de carne**, tapar e deixar cozinhhar 15min.
- Juntar as batatas e deixar cozinhhar mais 10min.
- Por fim, acrescentar os legumes e deixar cozinhhar.
- Retificar temperos e servir.

KNORR CALDO
PASTA LEGUMES



0,39 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Creme de agrião e espinafres

Ingredientes

200g cebola
100g alho francês
125g espinafres em folha
125g agrião
150g Cenoura
40g Knorr Caldo de Legumes
90g Knorr Flocos de Batata
2lt água
300g legumes em juliana
100ml Azeite Gallo Reserva

Modo de Preparação

- Colocar a cebola, o alho francês e a cenoura a cozer juntamente com **Knorr caldo de legumes**.
- Depois de cozidos, juntar **Knorr Flocos de batata** e as folhas de espinafres e agrião.
- Triturar tudo bem até obter um creme bem esverdeado.
- Retificar temperos.
- Finalizar com um fio de **Azeite Gallo Reserva** e os legumes em juliana por cima

KNORR CALDO
PASTA PEIXE



1,49 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Caldo rico de peixe

Ingredientes

500g garoupa em tranches
500g tamboril em cubos
500g raia em pedaços
40g **Knorr caldo de peixe**
2l água
300g pimentos em rodelas
200g chalotas em rodelas
300g Tomate rodelado
10g coentros frescos
100ml **Azeite Gallo VE**

Modo de Preparação

- Deitar num fundo do tacho um fio de **Azeite Gallo VE**.
- De seguida deitar as chalotas, os pimentos e o tomate.
- Por cima, colocar o peixe e por fim **Knorr caldo de peixe** preparado com a água.
- Deixar cozinhar tudo.
- Retificar temperos e finalizar com folhas de coentros frescos.

KNORR CALDO
PASTA MARISCO



2,59 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Arroz de marisco

Ingredientes

500g miolo Gambas 20/30
1kg bocas de sapateira
500g miolo de mexilhão
100ml **Azeite Gallo**
200g cebola picada
10g alho picado
250g **Knorr tomate em cubos**
600g arroz Carolino
100ml vinho Branco
40g **Knorr caldo de marisco**
2l água
q.b. coentros picados

Modo de Preparação

- Refogar em **Azeite Gallo VE**, o alho e a cebola.
- Juntar o arroz e deixar fritar.
- Refrescar com vinho branco e juntar **Knorr Tomate em cubos**.
- Adicionar as bocas de sapateira e **Knorr caldo de marisco** preparado em água.
- Mexer e deixar cozinhar em lume brando.
- A meio da cozedura, deitar os restantes mariscos.
- Finalizar com coentros picados.

KNORR CALDO
LÍQUIDO
CONCENTRADO
CARNE



1,69 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Pá de porco com castanhas fritas e puré de rúcula

Ingredientes

1,7kg pá de porco em pedaços
250g cebola picada
200g cenouras em rodelas
20g alho picado
300g **Knorr Caldo Líquido Concentrado Carne**
300g **Knorr Tomate Cubos Lata**
30g **Knorr molho desidratado Demi Glace**
100ml **Azeite Gallo Clássico**
800g **Knorr puré desidratado Batata**
200g rúcula selvagem
50g margarina
300g castanhas
q.b. salsa

Modo de Preparação

- Refogar a cebola, o alho e a cenoura num tacho com **Azeite Gallo Clássico**.
- Juntar a carne, previamente temperada com sal, e deixar corar de ambos os lados.
- Refrescar com vinho branco e deixar reduzir.
- Acrescentar **Knorr Caldo Líquido Concentrado Carne**.
- Retificar temperos e finalizar com folhas de coentros frescos.
- Depois da carne cozinhada, retirar e cortar em fatias.
- Finalizar ligando o molho com **Knorr molho desidratado Demi Glace**.
- Envolver a rúcula no **Knorr puré desidratado Batata** preparado e a margarina.
- Temperar com sal, pimenta e noz moscada.
- Servir com castanhas fritas e salsa picada por cima.

KNORR CALDO
LÍQUIDO
CONCENTRADO
VEGETAL



0,92 €

custo indicativo
por pessoa
para 10 pessoas



Caril de legumes da época

Ingredientes

300g cebola roxa em cubos
300g cenoura em cubos
700g abóbora em cubos
250g nabo em cubos
300g bimis em pedaços
100ml **Azeite Gallo Clássico**
1l **Knorr Caldo Líquido Concentrado Vegetal**
200ml leite de coco
700ml margarina
40g **natas**
5g caril em pó
25g coentros frescos
10g alho laminado
350g tomate chucha em cubos

Modo de Preparação

- Refogar o alho e os talos dos coentros picados em **Azeite Gallo Clássico**.
- Juntar a cebola, a cenoura, o nabo e a abóbora e deixar alourar.
- Polvilhar com o caril e envolver bem.
- Verter o **Knorr Caldo Líquido Concentrado vegetal** e deixar os legumes cozinarem.
- Por fim, juntar os bimis e o tomate em cubos.
- Retificar temperos.
- Juntar as natas e o leite de coco, sem deixar ferver. Finalizar com um toque de coentros.



Descubra os nossos produtos e compre online em ufs.com