



# MANUAL ESSENCIAL DOS CALDOS

---

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

---



Unilever  
Food  
Solutions



# 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.



# Uma nova geração de Knorr

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

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

EXPERIMENTAR  
E CRIAR  
RESPEITANDO  
A TRADIÇÃO

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.

A ORIGEM  
VEGETAL CHEGOU  
PARA FICAR

**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.

COZINHAR  
EM TEMPOS  
DE INCERTEZA

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**

**Confecionar  
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.







**Knorr**  
PROFESSIONAL

# 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.



**Knorr®**  
PROFESSIONAL



## 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, deste a semente até à cozinha.

## 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.







# 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.

**Para aquecer**  
Máximo 90 °C



**Para guardar alimentos**



**Para congelar**  
Até -30°C



**Para arrumar facilmente**



**Para banho-maria**



**Para etiquetar o conteúdo**  
Zona para escrever







# 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



COZER



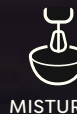
REFOGAR



BARRAR



ESCALFAR



MISTURAR



\*Exceto marisco e peixe





# 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





# CALDOS EM PASTA CARNE

RECEITA MELHORADA

## PROPRIEDADES

Múltiplos usos na cozinha profissional

- ◆ Sabor único e qualidade constante.
- ◆ Formulação livre de alergénios, sem gordura hydrogenada 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 hydrogenadas	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.



1Kg



700g



700g

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



COZER



REFOGAR



ESCALFAR

### 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.

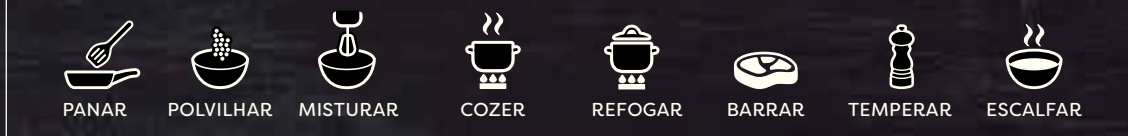


## A BASE IDEAL PARA COZINHADOS

### 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 diluído 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 codorniz fatiado.
- Finalizar com folhas de hortelã.



KNORR CALDO  
PASTA CARNE



1,73 €

custo indicativo  
por pessoa  
para 10 pessoas



KNORR CALDO  
PASTA LEGUMES



0,39 €

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 cozinhar 15min.
- Juntar as batatas e deixar cozinhar mais 10min.
- Por fim, acrescentar os legumes e deixar cozinhar.
- Retificar temperos e servir.

## Crema 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 rodela  
200g chalotas em rodela  
300g Tomate rodela  
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 cozinhare.
- 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](https://www.ufs.com)