



“Ho bisogno di creare i miei primi piatti tradizionali di pesce in modo semplice e con garanzia di gusto”.

La nuova salsa Bisque di crostacei Knorr, con estratto di aragosta, ti permette di preparare la tua miglior Pasta allo Scoglio, risparmiando tempo e costi.



Unilever  
Food  
Solutions



visita il sito  
[ufs.com](http://ufs.com)

## Punti di Forza



Salsa già legata



100% garanzia di gusto



Pronta in pochi minuti



Gusto ricco ma bilanciato



Consistenza liscia e tipico colore di crostacei

## Vantaggi



Senza glutammato



Senza conservanti



Con crostacei ed estratto di aragosta

## Modalità di utilizzo



Portare ad ebollizione  
1L di acqua



Sciogliere nell'acqua  
50 g di prodotto



Cuocere a fuoco  
lento per 2 minuti



Info logistiche Confezione:

Peso: 600 Kg

Resa: 12L

Pezzi per cartone: 6pz

## Ideale per i tuoi piatti



**LA RICETTA PERFETTA**  
Pasta allo scoglio



**Ottimo per**  
Primi e secondi piatti rossi  
a base di pesce e  
crostacei



**Abbinalo con:**



**Crema di  
Crostacei**



**Fondo di  
Crostacei**

## À LA CARTE - ISPIRAZIONI

### Primavera/Estate

Linguine/Spaghetti allo scoglio

Calamarata con gamberi rossi

### Autunno/Inverno

Gamberoni all'arancia

Filetto di scorfano con bisque di gamberi e scampi

## BANQUETING - ISPIRAZIONI

### Primavera/Estate

Risotto allo zafferano con tartare e riduzione di gambero

Paccheri all'astice

### Autunno/Inverno

Tortello di crostacei

Rollatina di pescatrice con cuore di gamberi in salsa di crostacei

## Scopri ulteriori informazioni

Inquadra il **Qr Code** e leggi  
la scheda prodotto sul sito  
[www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)

Seguici sui social!



## Conosci anche i brodi di pesce Knorr?



Inquadra il Qr Code!



Unilever  
Food  
Solutions



visita il sito  
[ufs.com](http://ufs.com)