



Knorr Sazonadores Profesionales

Marzo 2010





Knorr Sazonadores Profesionales

La nueva línea Knorr Sazonadores Profesionales, logra que el arroz y los frijoles tengan el sabor, el color y la textura tradicional.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

25-Ago-09

CODIGO SAP
PRODUCTO
PRESENTACIÓN

211813
KNORR® SAZONADOR PARA ARROZ BLANCO
Corrugado con 6 tinas de 800g.



ESPECIFICACIONES

CÓDIGO INDIVIDUAL 7501005115711

VIDA ÚTIL

6 meses

T° DE ALMACENAMIENTO

AMBIENTE

Tabla de Rendimiento

Producto	Agua Fría	Arroz	Porciones
800 g	32 L	13 kg	13 aprox

INGREDIENTES

Sal yodada, almidón de maíz, cebolla, potenciadores de sabor (glutamato monosódico e inosinato sódico), grasa de res, ajo, espesante (carboximetilcelulosa), saborizantes naturales (cebolla y ajo), extracto de levadura (contiene soya y gluten), anticompactante (dióxido de silicio) y azúcar.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo fino de color blanco, opaco; con aroma a condimentos (ajo y cebolla) y consistencia arenosa. Una vez preparado es un arroz blanco con aroma a condimentos (ajo y cebolla) y sabor a condimentos (ajo y cebolla) y glutamato con consistencia esponjosa.

TABLA NUTRIMENTAL

Tamaño de porción: 60 g que una vez preparados de acuerdo con las instrucciones rinden para un kg de arroz.

CALORIAS	107 cal
ENERGÍA	455 KJ
GRASAS (lipidos)	1,0 g
CARBOHIDRATOS (hidratos de carbono)	22,9 g
PROTEINAS	1,6 g
SODIO	12,4 g



Sazonador para arroz blanco

Beneficios

- Rapidez en la preparación
- Fácil de preparar
- Estandarización en sabor.
- Excelente perfil de sabor
- Preparación totalmente higiénica
- No necesita adicionar sal
- Sin conservadores
- Tiene el auténtico color, sabor y textura de un arroz como tu exiges



Método de preparación

1. Freír de manera tradicional 1 kg de arroz
2. Adicionar 2,4 L de agua fría
3. Agregar 60g de sazonador para arroz blanco (5 curachadas aproximadamente) y mezclar perfectamente (no necesita adicionar sal)
4. Cocinar fuego muy bajo hasta que se consuma el agua en su totalidad.
5. Dejar reposar por 10 minutos

- **Puede añadir vegetales o alguna guarnición**



FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

25-Ago-09

CODIGO SAP
PRODUCTO
PRESENTACIÓN

211815
KNORR® SAZONADOR PARA ARROZ ROJO
Corrugado con 6 tinas de 900g.



ESPECIFICACIONES

CÓDIGO INDIVIDUAL 7501005115704

VIDA ÚTIL 6 meses
T° DE ALMACENAMIENTO AMBIENTE

Tabla de Rendimiento

Producto	Agua Fría	Arroz	Producto Terminado
900 g	36 L	15	15

INGREDIENTES

Sal yodada, fécula de maíz, proteína vegetal hidrolizada, potenciador de sabor (glutamato monosódico), extracto de levadura (contiene soya y gluten), acidulante (ácido cítrico), saborizantes idénticos al natural (tomate y cilantro (contiene apio)), cebolla, ajo, tomate, grasa de res, espesante (carboximetilcelulosa), colorantes naturales (achiote, cúrcuma, caramelo clase IV y oleoresina de paprika), anticompactante (dióxido de silicio) y colorantes artificiales (FD&C amarillo No. 6 (marillo ocaso FCF), FD&C amarillo No. 5 (tartrazina) y FD&C rojo No. 40 (rojo allura AC)).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo de color naranja, opaco, aroma condimentado y consistencia arenosa. Una vez preparado es un arroz de color naranja intenso de aroma cilantro, condimentado (ajo y cebolla) y sabor Tomate, cilantro, sal, ácido y ligeramente condimentado con consistencia esponjosa.

TABLA NUTRIMENTAL

Tamaño de porción: 60 g que una vez preparados de acuerdo con las instrucciones rinden para un kg de arroz.

CALORIAS	58 cal
ENERGÍA	247 KJ
GRASAS (lipidos)	1,0 g
CARBOHIDRATOS (hidratos de carbono)	9,6 g
PROTEINAS	2,7 g
SODIO	16,6 g



Sazonador para arroz rojo

Beneficios

- Rapidez en la preparación
- Fácil de preparar
- Estandarización en sabor y consistencia.
- Excelente perfil de sabor
- Preparación totalmente higiénica
- Además contiene tomate deshidratado.
- No necesita adicionar sal
- Sin conservadores
- Tiene el auténtico color, sabor y textura de un arroz como tu exiges

Método de preparación

1. Freír de manera tradicional 1 kg de arroz
 2. Adicionar 2,4 L de agua fría
 3. Agregar 60g de sazonador para arroz rojo (4 cucharadas aproximadamente) y mezclar perfectamente (no necesita adicionar sal)
 4. Cocinar fuego muy bajo hasta que se consuma el agua en su totalidad.
 5. Dejar reposar por 10 minutos
- **Puede añadir vegetales o alguna guarnición**

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO

25-Ago-09

**CODIGO SAP
PRODUCTO
PRESENTACIÓN**

211818
KNORR® SAZONADOR PARA FRIJOLES
Corrugado con 6 tinas de 600g.



ESPECIFICACIONES

CÓDIGO INDIVIDUAL **7501005115698**

VIDA ÚTIL **6 meses**
TIPO DE ALMACENAMIENTO **AMBIENTE**

Tabla de Rendimiento			
Producto	Frijoles Cocidos y machacados (frijoles y caldo)	Agua	Porciones
600 g	12 kg	3,6 L	12

INGREDIENTES

Ingredientes: Frijol bayo deshidratado (frijol bayo, manteca de cerdo, antioxidantes (TBHQ), contiene trazas de soya), pan molido (harina de trigo adicionada con niacina (vitamina B3), hierro, zinc, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) y ácido fólico (vitamina B9)), azúcares, jarabe de alta fructosa, levadura, gluten de trigo, sal yodada, aceite vegetal comestible parcialmente hidrogenado, aceite vegetal comestible, grasa vegetal, alimento para levadura (fosfato monocálcico y cloruro de amonio), leche en polvo, emulsificantes (ésteres de ácido diacetil tartárico y monoglicéridos de ácidos grasos), carbonato de calcio, conservadores (propionato de calcio, ácido sórbico, ácido propiónico y sorbato de potasio), enzimas, enzima activa de la harina de soya, salvado, semita, peróxido de calcio, grano de trigo, trigo molido, harina de centeno, avena en hojuelas, harina de cebada, huevo, color caramelo, miel de abeja, saborizantes artificiales, harina de maíz, lecitina de soya, antioxidante (TBHQ), gomas (carboximetilcelulosa, goma guar, carragenina y goma xantana), acondicionadores de masa (ácido ascórbico y azodicarbonamida), metabisulfito de sodio, ácido láctico y colorantes artificiales (FD&C amarillo N

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	TABLA NUTRIMENTAL	
Polvo opaco de color beige con trozos de frijol de color café claro con aroma a frijol, aceite, condimento y consistencia arenosa. Una vez preparado es una pasta de frijol color café claro opaca y con trozos de cáscara de frijol, aroma a frijol, ajo, cebolla, sabor Frijol, ajo, cebolla, sal, de consistencia frijoles refritos tradicionales.	Tamaño de porción: 50 g (4 cucharadas) que una vez preparados de acuerdo con las instrucciones rinden para un Kg de arroz.	
	CALORIAS	158 cal
	ENERGÍA	672 KJ
	GRASAS (lipidos)	3,2 g
	CARBOHIDRATOS (hidratos de carbono)	26,0 g
	PROTEINAS	6,4 g
SODIO	5,5 g	



Sazonadores para Frijoles re fritos

Beneficios

- Rapidez en la preparación
- Fácil de preparar
- Estandarización en sabor y consistencia.
- Excelente perfil de sabor
- Preparación totalmente higiénica
- Contiene frijoles deshidratados que ayudan a rendir hasta un 20% más tus frijoles obteniendo la textura y sabor auténtico de siempre.
- No necesita adicionar sal

Método de preparación

1. Colocar en olla Express 1kg de frijoles y 3 L de agua.
2. Cocer los frijoles (no necesita adicionar sal).
3. Cuando estén bien cocidos macharlos (frijoles y caldo) o licuarlos y pesar 1kg.
4. Colocar una sartén los frijoles, 300 ml de agua y 50g de sazónador para frijoles (4 cucharadas aproximadamente).
5. Incorporar perfectamente el agua y el sazónador para frijoles.
6. Cocinar a fuego medio por 2-5 minutos.
7. Quitar del fuego
8. Degustar



The mix



- Refried Beans

600g

Yield: 12 kg

Serving: 50g

Scratch cost per Kilo 4.6

Professional seasoning cost 5

Index 108%



- White Rice

800g

Yield: 13 kg

Serving: 60g

Scratch cost per Kilo 3.4

Professional seasoning cost 4.6

Index 135%



- Red Rice

900g

Yield: 15 kg

Serving: 60g

Scratch cost per Kilo 6.4

Professional seasoning cost 4.6

Index 72%