



**LA EVOLUCIÓN
REVOLUCIÓN
DE LOS CALDOS**



Nuevo Cacito de Caldo para cocinar Knorr

Dossier de prensa



El Cacito de Caldo para cocinar Knorr, la nueva revolución en la cocina

- Se trata de un novedoso producto llamado a revolucionar la cocina de acuerdo con las tendencias de hoy y que supone un gran paso en la evolución de la pastilla de caldo.
- Es la innovación más importante para la categoría en sus 100 años de historia.
- Se trata de una **apuesta clara de Unilever** para el desarrollo de esta categoría, en la que los más especializados recursos han sido empleados hasta dar con esta gran innovación.
- Los mejores chefs, I+D, marketing y nutricionistas han intervenido en el proceso de desarrollo de este producto que ha durado más de 2 años.
- Surgió en Asia el pasado año y durante el 2009 va a entrar en el mercado europeo, en países como UK, Irlanda, Francia o España. Su expansión para próximos años contemplan otros continentes como América del Sur o incluso Oceanía (Australia).



¿QUÉ ES EL NUEVO CACITO DE CALDO PARA COCINAR KNORR?

El nuevo Cacito de Caldo para cocinar Knorr supone una revolución en el entorno de las pastillas de caldo, después de 100 años en el mercado sin ninguna innovación importante.

Las pastillas de caldo son un histórico de la cocina casera. Se utilizan en todos los países para aportar un toque sabroso a los platos, pero el formato y los sabores siguen siendo los mismos desde que se inventaron ¡hace casi 100 años!

Ahora, un siglo después, Knorr sorprende al mundo con el nuevo Cacito de Caldo para cocinar. La perfecta evolución de las pastillas de caldo actuales, adaptada a las tendencias de hoy.

Una opción más saludable para sorprender en la cocina

El nuevo Cacito de Caldo Knorr está elaborado con ingredientes naturales cocidos a fuego lento, de la misma forma que se hacen los caldos caseros. Es por esto que el nuevo Cacito de Caldo tiene auténtica consistencia de caldo y un sabor delicioso.

No contiene ni colorantes artificiales, ni conservantes ni glutamato. También son bajos en grasa y contienen menos sal (25% menos).

El producto permite enriquecer las recetas de siempre: sopas, salsas, guisos, estofados... Pero, además, como se disuelve muy fácilmente, hace posible inventar multitud de usos. ¡Ha llegado la hora de innovar gracias a Knorr!

Una gama completa para dar sabor a todo tipo de platos

El nuevo Cacito de Caldo para cocinar Knorr dispone de una gama de 3 variedades: pollo, carne y vegetal.

Cacito de Caldo para cocinar Knorr

Variedad pollo

Un suave caldo de pollo cocinado con hortalizas y verduras, ideal para cualquier tipo de plato.

PVP: 1,99€/pack



Variedad carne

El Cacito de Caldo Knorr de carne tiene un sabor natural que nos recuerda al auténtico caldo casero.

PVP: 1,99€/pack



Variedad vegetal

Para nuestros caldos vegetales, se usan hierbas, especias, y verduras como: zanahoria, puerro, apio y perejil.

PVP: 1,99€/pack



UNA APUESTA CLAVE DE UNILEVER EN TODO EL MUNDO

El Cacito de Caldo para cocinar de Knorr es el lanzamiento más importante de la marca este año y la principal apuesta de Unilever.



El Cacito de Caldo para cocinar Knorr llega a Europa después de lanzarse con gran éxito en Asia y con perspectivas de lanzamiento en nuevos mercados como Sudamérica durante el próximo año 2009. España acogerá la llegada junto a países como Gran Bretaña, Francia, Irlanda y Bélgica.

Un equipo de chefs y técnicos especializados en alimentación han participado en el proyecto, "cocinado" en los centros de desarrollo de la marca Knorr en Heillbron (Alemania).

Unilever ha creado nuevos centros de producción para abastecer la demanda internacional del producto. El nuevo Cacito de Caldo Knorr ya ha revolucionado los lineales de alimentación... y pronto revolucionará también las cocinas caseras de todos los países.

CRIS LINCOLN CON EL NUEVO CACITO DE CALDO KNORR



Biografía Cris Lincoln

Cris Lincoln ha vivido en muchos países, experiencia que le ha reportado, entre otros saberes, una gran cultura culinaria.

Su objetivo es dar a conocer recetas rápidas y ligeras, pero sin renunciar a los sabores de siempre. "La gente quiere recuperar los platos tradicionales", confesaba, "y, en realidad, la nueva cocina que ahora está tan de moda y que practican nuestros cocineros más internacionales es lo que pretende". La falta de tiempo ya no es excusa para disfrutar de un popular potaje o de unas albóndigas de las de siempre. "Por todos estos motivos me he convertido en usuaria y admiradora del Cacito de Caldo para cocinar Knorr. Lo tiene todo, nos permite hacer recetas de siempre, recuperar platos tradicionales y también innovar con nuevos usos. Tiene todas las ventajas, incluso más, de la pastilla de toda la vida y ninguno de los inconvenientes"

Cris Lincoln es MamáCris. Esta original y familiar denominación de origen nace hará unos años, cuando sus hijas, que entonces vivían a miles de kilómetros de su madre, la llamaban a cualquier hora del día o noche pidiéndole consejos de última hora, recetas de un minuto, o asesoramiento al instante para complacer a sus invitados. Ellas, les esperaban con la mesa puesta y una cocina que realmente, asombraba. Lo más sorprendente es la facilidad con la que, dejándose guiar por MamáCris, eran capaces de crear un ambiente entrañable acompañado por una cocina deliciosamente sencilla, y todo esto después de que las "niñas", según MamáCris, hayan trabajado todo el día, ido al gimnasio e incluso parado de camino a



casa para comprar un ramo de flores para adornar la mesa. "Si no te da tiempo de comprar las flores y acabas sirviendo gazpacho de primero, coloca unos tomates frescos como centro de mesa", diría MamáCris. Los consejos de MamáCris permiten ser espontánea y práctica a la vez que hogareña y natural. A pesar de que vayan pasando los años, sus hijas todavía acostumbran a servir sorprendentes cenas, los invitados siguen asombrados ¡y MamáCris continúa recibiendo llamadas!

¿QUÉ PUEDES HACER CON EL NUEVO CACITO DE CALDO PARA COCINAR KNORR?

Además de las recetas de siempre en las que utilizabas la pastilla tradicional, ahora puedes atreverte a introducir el Cacito de Caldo para cocinar Knorr en los platos más sorprendentes.

Recetas por Cris Lincoln

CHUPITO DE SOPA DE TOMATE

¿QUÉ SE NECESITA?

- 1 l. de zumo de tomate
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr – verdura-
- Maizena
- Vodka
- Apio

ASÍ SE HACE

- Diluye el cacito en un vaso de agua y la maizena en otro. Calienta el caldo, añade la Maizena y cuece un par de minutos.
- Añade el zumo de tomate y 2 cucharadas de vodka. Viértelo en vasitos de chupito o copas de vermou. Enfría en la nevera hasta el momento de servir.
- Corta el apio en juliana y disponlo sobre el chupito en el momento de servir.



ESTILISMO

Se puede decorar con un chorrillo de creme Fraiche por encima en el momento de servir. El apio se puede sustituir por ramitas de albahaca, menta fresca o hinojo.

Se puede tomar tanto fría como caliente; si se quiere servir caliente hay que evitar que hierva y si se toma fría debe estar muy fría.

ENSALADA DE LENTEJAS CON ZANAHORIA, JUDÍAS VERDES Y VINAGRETA

¿QUÉ SE NECESITA?

- Vinagre de vino blanco
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr –carne-
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- 1 bote grande de lentejas
- 3 zanahorias
- 250 gr. de judías verdes

ASÍ SE HACE

- Prepara una vinagreta con el vinagre, el cacito de carne, una pizca de pimienta y un chorro de aceite de oliva. Bate con varillas.
- Corta las judías y las zanahorias a daditos y hiérvelas en agua con sal hasta que estén cocidas pero al dente. Escurre y deja que se enfíen.
- Escurre las lentejas y mézclalas con las verduras.
- Aliña la ensalada con la salsa.

ESTILISMO

Se puede preparar cualquier legumbre cocida o un variado de diferentes legumbres. Idea de presentación, cortar las zanahorias a virutas y colocarlas sobre la ensalada de lentejas con judías formando un flan con ayuda de un aro o molde.

ENSALADA DE RÚCULA, GRANADA, PIÑONES Y VINAGRETA

¿QUÉ SE NECESITA?

- 1 paquete de rúcula
- 1 granada
- Piñones
- Queso fresco de vaca o rulo de cabra
- Aceite de oliva
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr -carne-
- Mostaza a la antigua
- 1 limón
- Azúcar (opcional)
- Pimienta negra



ASÍ SE HACE

- Desgrana la granada y mézclala con la rúcula. Corta el queso a daditos y añádelo a la ensalada.
- Prepara una vinagreta con el jugo del limón, el cacito de carne, 1 cucharadita de mostaza, una pizca de azúcar, otra de pimienta y un chorro de aceite de oliva. Bate con varillas.
- Saltea los piñones en una sartén con un poco de aceite, incorpóralos a la ensalada y aliña con la salsa.

ESTILISMO

Si no encuentras granadas puedes sustituirlas por frutos rojos frescos o cualquier cítrico. Decidiremos cómo presentarla para que quede más estética, servida sobre una cuchara china individual.

MUSLITOS DE CODORNICES CON MIEL

¿QUÉ SE NECESITA?

- 12 muslitos de pollo
- Miel
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr – carne o pollo-
- Aceite
- Semillas de sésamo



ASÍ SE HACE

- Saltea en una sartén con un poco de aceite los muslitos hasta que estén bien dorados, retira y colócalos en una bandeja.
- Mezcla 2 cucharadas de miel con el cacito, unta los muslitos con esta salsa y espolvorea con unas cuantas semillas de sésamo.
- Hornea a 180° unos 10 o 15 minutos.

ESTILISMO

Puedes preparar la misma receta con muslitos de codorniz o con alitas de pollo o y pedirle al carnicero que te las prepare despegando la carne del hueso y haciéndolas tipo piruleta.

Se puede servir acompañado de verduras salteadas u otros acompañamientos para hacer un plato más contundente o presentarse como aperitivo.

PARMENTIER CON HUEVO POCHÉ Y CRUJIENTE DE BACON

¿QUÉ SE NECESITA?

- 5 o 6 patatas grandes
- 4 huevos
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr – pollo-
- 4 lonchas finas de bacon ahumado o jamón
- Vinagre blanco
- Pimienta

ASÍ SE HACE

- Cuece las patatas en agua hirviendo o en microondas. Pélalas y cháfalas con un tenedor junto con un chorrito de aceite. Adereza con pimienta al gusto.
- En un cazo con agua hirviendo y un chorrito de vinagre rompe los huevos 1 a 1 y deja hasta que cuaje la clara. Retíralos con una espumadera y colócalos sobre papel absorbente.
- Coloca las lonchas de jamón envueltas en papel de cocina y caliéntalas en el microondas aproximadamente durante 1 minuto. Córtalas en tiritas.
- Dispón el puré de patatas en forma de nido haciendo un hueco en el centro. Cubre con el cacito de pollo y coloca el huevo encima. Decora con el crujiente de jamón.

ESTILISMO

Se puede preparar una versión Express con puré de patatas instantáneo. El crujiente se puede presentar cortado o en trozos grandes clavados en el puré.

PAPILLOTTE DE SALMÓN CON ENELDO Y MOSTAZA

¿QUÉ SE NECESITA?

- 4 trozos de salmón sin piel ni espinas
- Eneldo fresco
- Mostaza de Dijon
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr – verduras-
- Papel de cocina parafinado

ASÍ SE HACE

- Corta el papel en 4 trozos grandes (tamaño folio) y coloca sobre cada papel un trozo de salmón.
- Unta con un poco de mostaza, rocía con el cacito y espolvorea con eneldo fresco picado.
- Cierra los paquetes y asa en el horno a 200° durante 15 minutos.

ESTILISMO

Actualmente venden papillotes de silicona en tamaño individual o familiar, que se lavan y se pueden reutilizar. El tipo de cocción con papillote permite cocinar sin nada de grasa y sin perder ni una pizca de aroma.

Si no dispones de papel parafinado puedes hacerlo con papel de aluminio.

Si el salmón tiene piel debe ponerse en la papillote con la parte de la piel por debajo.

LUBINA EN PAPILOTTE

¿QUÉ SE NECESITA?

- 4 lubinas de tamaño individual limpias y enteras
- Cacito de Caldo para cocinar Knorr –verdura-
- Vermout seco
- Aceite de oliva
- Papel de cocina parafinado



ASÍ SE HACE

- Corta el papel en 4 trozos grandes (tamaño folio) y coloca una lubina sobre cada papel.
- Rocía con el cacito, un hilo de aceite, un chorrito de vermout seco y cierra el paquete.
- Asa en el horno a 200° durante 15 minutos.

ESTILISMO

Otros pescados blancos como la merluza, la dorada y el rape son perfectos para tomar en papillote.

*****Aprende más recetas con el Cacito de Caldo para cocinar Knorr en www.youcook.es**

Sobre Knorr

Knorr es la marca de alimentación más grande de Unilever y, además, líder mundial y europeo de sopas y cremas. En España, es conocida en 3 de cada 4 hogares y valorada como marca internacional de gran prestigio y calidad.

Knorr se preocupa por que la alimentación de sus consumidores sea variada y equilibrada. Por eso promueve el consumo de frutas y verduras, tanto frescas como cocinadas, ofreciendo opciones rápidas y sanas para el día a día.

MÁS INFORMACIÓN:

Raquel Cano / Montse Castellana / Marta Navarro

93 238 57 07 / 93 238 57 09 / 93 445 43 52

rcano@tinkle.es / mcastellana@tinkle.es / mnavarro@tinkle.es