

BERKAH
* KULINER *
RAMADAN

Inspirasi Menu Buka Puasa



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bulan Ramadan menjadi moment yang ditunggu-tunggu oleh para operator



***62% restoran mengalami kenaikan penjualan hingga 2 kali lipat dibulan ramadan**

65% restoran akan merubah menu selama periode perayaan.

Berfokus pada hidangan Ramadan tertentu dan menambahkan rasa adalah perubahan utama pada menu.

*Source : Kantar





Daftar Isi

Kroket	1	Barramundi Asam Pedas	10
Risoles Mayonnaise	2	Sate Maranggi	11
Tahu Kriuk	3	Lychee Coconut Booster	12
Nasi Goreng Kambing	4	Apple Mangifera	13
Fu Yung Hai Ayam	5	Buavita Pudding	14
Ikan Bakar Parape	6	Lime Cheese Cake	15
Gepuk Balungan	7	Katalog Produk	16
Nasi Bogana	8 - 9		

Kroket

Renyah dan melumer di mulut. Sebagai makanan ringan, akan selalu jadi rebutan. Kaya akan rasa, komposisi kentang dan aneka bahan lainnya menyatu, siap-siap jadi idola semua.



Bahan

Adonan

Air	750 ml
Knorr Potato Flakes 500g	250 gr
Susu Bubuk Full Cream	15 gr
Garam	5 gr
Knorr Chicken Powder	5 gr

Isian

Bawang bombai, cincang	50 gr
Sayuran beku campur	250 gr
Tepung terigu serbaguna	75 gr
Air	100 ml
Gula	20 gr
Knorr Chicken Powder 1kg	8 gr
Merica	1 gr
Margarine	100 gr

Membuat Kroket

Telur, dikocok	4 buah
Tepung Roti	500 gr

Membuat Adonan

1. Panaskan air lalu campurkan Knorr Potato Flakes, susu bubuk, Knorr Chicken Powder dan garam.
2. Aduk campuran hingga mengental, kemudian diamkan.

Membuat Isian

1. Cairkan margarin dalam wajan untuk menumis bawang bombay, sayuran campur dan daging cincang hingga masak sempurna.
2. Lalu masukkan tepung, diikuti dengan air, gula, Knorr Chicken Powder, garam, dan lada, aduk hingga mendidih dan mengental.

Membuat Kroket

1. Bentuk adonan kentang dengan memasukkan isian di tengahnya dan dilapisi dengan tepung terigu, lalu dilumuri dengan kocokan telur serta tepung roti.
2. Goreng dalam minyak yang banyak (deep fry) hingga coklat keemasan.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Risoles Mayonnaise

Risoles mayonnaise merupakan pastry lembut yang digoreng dengan isian berasa gurih ini selalu berhasil menjadi rebutan. Selalu tawarkan menu ini sebagai menu kudapan pilihan Anda. Lihat resep dan cara membuat risoles mayonnaise di bawah ini



Bahan

Membuat Kulit Risol

Margarine (dicairkan)	50 gr
Telur Ayam	1 buah
Tepung Terigu	125 gr
Knorr Chicken Powder 1kg	5 gr
Susu	500 ml

Membuat Risoles Mayonnaise

Tepung roti
Putih Telur
Hellmanns All Purpose
Daging Sapi Asap
Minyak Goreng
Telur ayam, direbus

Membuat Kulit Risol

1. Masukkan susu cair, tepung terigu, telur ayam Knorr Chicken Powder, dan Margarine. Aduk merata.
2. Saring adonan.
3. Tuang 1 sendok sayur adonan risoles ke teflon yang sudah dipanaskan sebelumnya.
4. Cetak adonan dengan api sedang.

Membuat Risoles Mayonnaise

1. Siapkan kulit risol. Kemudian tuang setengah sendok Hellmanns All Purpose, potongan telur rebus, dan potongan daging asap.
2. Lipat menjadi bentuk risol dengan putih telur sebagai perekat.
3. Celupkan risol ke dalam putih telur, kemudian balut dengan tepung roti.
4. Panaskan minyak goreng dan goreng risol hingga matang.
Risoles Mayonnaise siap disajikan.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Tahu Kriuk

Tahu Kriuk merupakan tahu isi yang di goreng crispy, berisikan berbagai sayuran dan protein, cocok untuk camilan berbuka puasa.



Bahan

Tahu Pong 10 pcs

Bahan Isian:

Wortel iris 100 gr
Kubis iris 120 gr
Bawang Bombay Iris 60 gr
Jamur kuping 60 gr
Bawang Putih Cincang 20 gr
Daun Bawang iris 20 gr
Knorr Oyster Sauce 20 gr
Knorr Rostip 5 gr
Merica 5 gr
Minyak Wijen 10 gr
Udang potong Dadu 100 gr

Minyak untuk menumis 30 ml

Tepung Pelapis:

Tepung Terigu protein sedang 200 gr
Tepung Maizena 50 gr
Air 270 ml
Knorr Chicken Powder 5 gr
Merica 0,2gr

Bumbu Kremesan:

Royco Bumbu ayam kuning 15 gr
Tepung Sagu/Tapioka 170 gr
Tepung Beras 80 gr
Santan 3 gr
Baking Powder kuning telur 2 gr
Knorr Rostip 1 gr
Air 5 gr
Air 350 ml

Bahan Isian

1. Tumis bawang bombai, bawang putih, wortel, kubis, jamur sampai wangi.
2. Masukkan udang masak sampai kemerahan lalu tambahkan seasoning.
3. Knorr Oyster sauce, Knorr Rostip, Merica aduk merata. Sebelum di angkat masukan minyak wijen aduk merata lalu angkat sisihkan.
4. Isi kedalam tahu pong, lalu siap untuk di goreng Celupkan kedalam tepung pelapis lalu goreng kemudian setelah 1/2 matang.
5. Tuangkan Tepung kremesan sebarakan di atas minyak sampai terlapisi.
6. Setelah semuanya matang & krispi angkat sajikan.

Bahan Isian

1. Campurkan semua bahan dan aduk merata

Bumbu Kremesan

1. Campurkan semua bahan dan aduk merata



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Nasi Goreng Kambing

Berekplorasi dengan resep nasi goreng kambing dengan potongan daging kambing empuk dalam olahan nasi goreng selalu jadi ciri khas yang istimewa untuk pelanggan. Rasanya makin pas dengan manis gurih yang seimbang dari Kecap Bango yang dipercaya 9 dari 10 chef. Lihat bahan dan cara membuatnya lengkap di bawah ini.



Bahan

Nasi Goreng Kambing

Bawang Merah	75 gr
Jahe	25 gr
Bubuk Ketumbar	0.50 gr
Merica Bubuk	0.20 gr
Garam	4 gr
Minyak Goreng	60 gr
Bawang Bombay	150 gr
Royco Bumbu Rempah Serbaguna 525g	80 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna 600g	30 gr
Nasi putih matang	2000 gr
Telur Ayam	200 gr
Daging kambing, potong dadu	600 gr
Bango Kecap Manis 1.52kg	150 gr
Knorr Chicken Powder 1kg	40 gr
Merica	2 gr
Kyuri (Timun Jepang)	200 gr
Wortel impor	200 gr
Bawang Merah	100 gr
Garam	2 sdm
Cuka	4 sdm
Gula	6 sdm

Cara Pembuatan

1. Haluskan bawang merah, jahe, dan ketumbar dalam blender.
2. Panaskan minyak dalam wajan. Tumis bawang bombai hingga matang, lalu masukkan bumbu halus hingga matang. Campurkan Royco Bumbu Rempah Serbaguna, Royco Bumbu Kuning Serbaguna, garam, dan merica. Aduk merata, tumis hingga matang. Sisihkan.
3. Panaskan minyak dalam wajan, tumis potongan daging kambing hingga matang. Tuangkan telur, lalu acak-acak, masukkan dua sendok makan bumbu halus, aduk kembali. Kemudian masukkan nasi, aduk merata.
4. Tambahkan Knorr Chicken Powder, Kecap Bango, garam, dan merica. Angkat, tuangkan dalam piring.
5. Sajikan nasi goreng kambing dengan acar dan kerupuk.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Fu Yung Hai Ayam

Hidangan dari Tionghoa ini dibuat dari telur dan didadar dengan campuran berupa daging ayam dan sayuran lainnya, lalu disajikan dengan saus asam manis dan kacang polong. Menu sederhana yang banyak disukai.



Bahan

Menyiapkan Telur & Ayam

Knorr Bumbu Rasa Ayam 1kg	20 gr
Knorr Oyster Sauce	10 ml
Telur Ayam, kocok lepas	8 buah
Paha ayam, cincang kasar	300 gr
Udang Kecil	100 gr
Kembang kol iris tipis, rebus	100 gr
Wortel, iris	80 gr
Merica	2 gr
Minyak Goreng	60 ml

Saus Fuyung Hai

Tomat, rebus, buang kulit, cincang halus	4 Buah
Cabe merah, buang biji, iris	3 buah
Saus Tomat	100 ml
Bawang putih Cincang kasar	2 buah
Knorr Bumbu Pelezat Rasa Ayam Rostip	30gr
Gula	1kg
Air	10 gr
Knorr Lime Powder	100 ml
Daun bawang iris	5gr
Kacang Polong	2 buah
	200 gr

Menyiapkan Telur & Ayam

1. Tumis bawang putih, masukkan daging cincang, tumis sampai harum.
2. Masukkan kembang kol dan wortel.
3. Masukkan Knorr chicken powder dan Knorr Saus tiram.
4. Matikan api, tunggu agak dingin lalu masukkan ke telur yang telah dikocok.
5. Panaskan minyak dalam wajan, tuang adonan telur. Kecilkan api agar bagian bawah tidak menjadi gosong dan dalamnya matang.
6. Periksa rasa.

Membuat Saus Fuyung Hai

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay, masukkan saus tomat dan tomat.
2. Masukkan air yang telah dicampur lime powder.
3. Bumbui dengan Knorr Rostip.
4. Masukkan cabe merah yang telah diiris. Siap untuk disajikan.

Membuat Fuyung Hai

1. Siapkan telur yang telah dimasak di piring saji. Tuang saus fu yung hai diatas telur.
2. Tabur dengan kacang polong.
3. Siap untuk disajikan.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Ikan Bakar Parape

Saus Parape khas Makassar terkenal dengan cita rasa bawang merah berpadu dengan asam jawa, yang diproses jadi karamel. Kecap Bango dapat menggantikan gula dalam proses ini yang menambah rasa manis, juga membuat ikan bakar saus parape makin menarik.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bahan

Menyiapkan Ikan

Ikan Bawal	400 gr
Knorr Bumbu Rasa Jeruk Nipis 400g	3 gr
Air	15 gr
Knorr Bumbu Pelezat	10 gr
Rasa Ayam Rostip 1kg	

Menyiapkan Bumbu Bakar

Bawang Putih Goreng	3 gr
Kecap Bango	75 gr
Royco Bumbu Kuning Serbaguna 600g	75 gr
Bubuk Ketumbar	5 gr
Margarine (dicairkan)	125 gr

Cara Membuat

1. Marinasi: lumuri ikan dengan larutan Knorr Lime Powder kemudian diamkan 15 menit.
2. Untuk membuat bumbu halus, tumis bawang merah utuh, tumbuk dan tumis kembali kemudian masukkan air dan bumbu lainnya sampai masak lalu kental, sisihkan.
3. Siapkan mumbu bakar dengan mencampur semua bahan hingga merata, lalu sisihkan.
4. Panggang ikan sesekali lumuri dengan bumbu bakaran yang sudah dipersiapkan sampai matang kemudian sajikan dengan bumbu halus yang sudah dipersiapkan.

Gepuk Balungan

Bumbu gepuk yang manis dengan gurihnya parutan kelapa jadi ciri khas masakan Parahyangan ini. Rasa manis dari gula merah yang diganti dengan Kecap Bango dan kombinasi bahan lainnya, membuat gepuk balungan ini sempurna jadi sajian utama.



Bahan

Memasak Gepuk Balungan

Iga sapi	2500 gr
Air (Rebus 1/2 matang, ambil kaldunya)	3 l
Bawang merah, tumbuk	90 gr
Bawang putih, tumbuk	40 gr
Kemiri Halus	30 gr
Lengkuas Parut	45 gr
Cuka	15 ml
Royco Bumbu Kuning Serbaguna 600g	10 gr
Ketumbar	5 gr
Kelapa Parut	250 gr
Larutan Asam Jawa	50 gr
Daun Salam	4 buah
Serai	2 buah
Santan Kental	200 ml
Air Kaldu	3 l
Knorr Beef Powder Tub 1kg	30 gr
Kecap Bango	100 gr
Garam	10 gr

Cara Pembuatan

1. Tumis bawang merah, bawang putih, kemiri yang dihaluskan, lengkuas parut, daun salam, ketumbar dan serai sampai wangi lalu masukkan iga sapi, air kaldu, larutan asam jawa, santan, kelapa parut, Kecap Bango juga Royco Bumbu Dasar Ayam Kuning dan bahan lainnya. Masak sampai matang.
2. Setelah matang pisahkan iga dan bumbu nya kemudian tiriskan lalu goreng sampai berwarna kecoklatan lalu tiriskan dan siap untuk disajikan.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Nasi Bogana

Hidangan nasi gaya Indonesia berasal dari Tegal, Jawa Tengah. Dibungkus dengan daun pisang dan disajikan dengan berbagai lauk. Kelezatan yang khas.



Bahan

Membuat Ayam Opor Suwir

Dada ayam, potong 4, tanpa tulang	400 gr
Air	250 ml
Santan Kental	250 ml
Minyak Goreng	60 ml
Asam Jawa	30 gr
Royco Bumbu Pelezat Rasa Ayam 460g	10 gr
Gula	5 gr
Sereh memarkan	2 buah
Daun Jeruk	3 buah
Lengkuas	4 buah
Bawang merah	7 buah
Bawang putih	5 buah
Kemiri	4 buah
Ketumbar	3 gr
Jinten Bubuk	1 gr
butir Lada putih	10 buah

Membuat Telur Pindang

Telur Ayam, kocok lepas	5 buah
Air	750 ml
Bawang putih	3 buah
Daun Salam	3 buah
Bawang Merah	50 gr

Membuat Tumis Kacang Panjang

Kacang panjang, potong 3 cm	250 gr
Air	100 ml
Minyak Goreng	20 ml
Bawang putih	4 buah
Bawang Merah	
Lengkuas, geprek	1 buah
Cabe merah	100 gr
Tomat merah	1 buah
buah Cabe rawit	5 buah
Daun Salam	2 buah
Knorr Oyster Sauce	30 gr

Membuat Serundeng

Kelapa setengah tua, kupas, parut	1 buah
Kacang bawang goreng	100 gr
Bawang putih	10 buah
Bawang merah	6 buah
Ketumbar	5 gr
Jinten Bubuk	3 gr
Gula Jawa, serut	30 gr
Cabe merah (buang biji)	5 buah
Asam Jawa (cairkan)	3 buah
batang Lengkuas	1 buah

Membuat Nasi Bogana

10 Servings White Rice
10 Servings Fried Shallots
10 Servings Shrimp Crackers
10 Servings Sambal Ulek



Membuat Opor Ayam Suwir

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata, masak hingga ayam kaku.
2. Tambahkan air dan bumbu pelengkap, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
3. Angkat ayam, suwir-suwir, masukkan kembali ke bumbu.
4. Tuang santan, masak hingga mengental sambil diaduk.
5. Angkat dan sajikan.

Membuat Telur Pindang

1. Tumis bawang putih, bawang merah dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kacang panjang dan bumbu lainnya, aduk rata.
3. Tambahkan air, masak hingga matang.
4. Angkat dan sajikan.

Membuat Serundeng

1. Campur bumbu halus dengan kelapa parut.
2. Panaskan minyak, masukkan campuran bumbu, sangrai dengan api kecil hingga kekuningan. Sesaat sebelum diangkat, masukkan kacang bawang dan aduk rata.

Membuat Nasi Bogana

1. Siapkan nasi putih di atas piring.
2. Susun opor ayam suwir, telur pindang, tumis kacang panjang, serundeng, bawang goreng.
3. Hias dengan tambahan sambal ulek dan kerupuk udang.



Barramundi Asam Pedas

Ikan barramundi atau ikan kakap putih selalu menjadi favorit pelanggan. Selain karena tekstur dagingnya yang lembut, ukurannya yang cukup besar juga dapat dinikmati sebagai menu sharing.



Bahan

Ikan potong butterfly	700 gr
Knorr Chicken Powder	10 gr
Knorr Lime Powder	5 gr
Air	15 ml
Kuning Telur	

Tepung Kering:

Maizena

Saus Asam Pedas:

Minyak untuk menumis	20 gr
Bawang Putih	20 gr
Knorr Tom Yum Paste	15 gr
air	400 gr
saus tomat	100 gr
gula pasir	20 gr
Cabai Rawit Cincang	20 gr
Knorr Oyster sauce	5 gr
Merica	0.5gr
MSG	3 gr
Garam	2 gr
Cuka Apel	5 gr

Condiment:

Jamur Shimeji	
Paprika Merah Dice	
Paprika Hijau Dice	

Barramundi Asam Pedas

1. Marinasi ikan dengan Knorr Rostip, larutan Knorr Lime Powder.
2. Lumuri dengan telur lalu tepung maizena sampai merata goreng kering.

Saus Asam Pedas

1. Tumis bawang putih sampai wangi lalu masukan semua bahan didih.
2. Tumis jamur Shimeji, Paprika lalu siram.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Sate Maranggi

Sate maranggi adalah makanan asli Sunda di Indonesia yang biasa ditemukan di daerah Jawa Barat. Sate ini memiliki bumbu yang kuat, menonjol, dan citarasa pedas.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bahan

Sate Maranggi

Bawang Merah	50 gr
Bawang Putih	20 gr
Kemiri Goreng	10 gr
Ketumbar Sangrai	10 gr
Jinten	0.2 gr
Lada Putih	0.2 gr
Air Asam Jawa	20 gr
Royco Sapi	7 gr
Kecap Bango	10 gr
Minyak untuk blender	30 ml
Daging sapi has dalam	1 kg

Sambal Tomat:	
Tomat Merah iris	100 gr
Tomat Hijau iris	40 gr
Cabe Rawit iris	20 gr
Knorr Lime Powder	5 gr
Gula Syrup	15 gr
Royco Ayam	5 gr

Cara Membuat Sate Maranggi

1. Bumbu di kupas di bersihkan di timbang, lalu blender
2. Setelah halus masak tidak perlu menambah minyak lagi
3. Masak sampai bumbu matang & tanak cirinya bumbunya pecah & minyaknya keluar
4. Setelah dingin simpan di dalam wadah tertutup, dan bumbu siap di gunakan.

Sambal Tomat

1. Campurkan semua bahan dan aduk merata

Lychee Coconut Booster

Minuman yang mengandung campuran leci dan kelapa ini, memiliki kandungan vitamin A dan C yang tinggi. Sehingga bisa membantu meningkatkan daya tahan tubuh.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bahan

Lychee Coconut Booster

Buavita Lychee 250ml	150 ml
Leci 1 buah	
Kelapa Kopyor	15 gr
Es Batu	120 gr
Sirup Leci	20 ml
Daun Mint	

Cara Pembuatan

1. Tuang es batu ke dalam gelas.
2. Masukkan kelapa kopyor dan buah leci.
3. Tuang Buavita Lychee lalu tuang sirup leci perlahan dari tepi gelas untuk menciptakan gradasi warna dasar.
4. Hias dengan daun mint.

Apple Mangifera

Kombinasi buah dan rempah akan menghasilkan minuman yang sehat dan kaya akan vitamin. Tambahkan kesegaran jus Buavita untuk memperkaya manfaat minuman ini.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bahan

Apple Mangifera

Buavita Mango 1L	70 ml
Mangga, potong dadu	20 gr
Buavita Apple 1L	130 ml
Apel, potong dadu	20 gr
Es Batu	120 gr
Sirup Jahe	30 ml
Jahe Segar, dihaluskan (tambahan)	
Daun Mint (tambahan)	

Cara Pembuatan

1. Campur Buavita Mango, Buavita Apple, dan sirup jahe.
2. Tambahkan mangga dan apel yang dipotong dadu.
3. Tambahkan es batu.
4. Tambahkan jahe geprek dan daun mint untuk hiasan.

Buavita Pudding

Kesegaran dimulai dari buah. Puding ini akan jadi makanan penutup dengan rasa lembut dan tekstur unik yang akan selalu disukai pelanggan Anda.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bahan

Sponge cake ukuran 20x20 cm	2 buah
White eggs	150 gr
Cream of tartar	1 sdt
Susu Segar	100 gr
Gula	400 gr
Agar-agar	7 gr
Jeruk mandarin	8 buah
Air Panas	300 ml
Jelly powder	3 gr
Buavita Orange 1L	450 ml

Cara Pembuatan

1. Panaskan gula dan air diatas api sampai mendidih. Kupas jeruk mandarin dan buang seratnya, lalu masukkan ke dalam adonan (step 1) selagi panas kemudian diamkan hingga dingin, lalu tiriskan.
2. Didihkan Buavita Orange dan jelly powder sampai mendidih kecil, kemudian masukkan jeruk mandarin tersebut ke dalamnya (jeruknya saja) lalu siramkan di atas loyang.
3. Didihkan Buavita Orange, susu cair, gula dan agar-agar sampai mendidih, sementara itu kocok putih telur dan cream of tartar sampai putih dan fluffy, lalu masukkan Buavita Orange, susu cair, gula dan agar-agar ke dalamnya dan kocok lagi sampai rata.
4. Tuangkan $\frac{1}{2}$ bagian adonan ke dalam loyang , lalu tutupi dengan cake 1 lembar dan siramkan lagi dengan sisa adonan buas dan tutupi lagi dengan cake dan biarkan membeku.
5. Setelah beku, lepaskan dari loyang dan simpan di kulkas.

Lime Cheese Cake

Perpaduan rasa asam, manis dan asin dari Lime Cheese Cake cocok untuk menjadi hidangan penutup di restoranmu



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Bahan

Cookie base:

Biskuit gandum, haluskan 100 gram
Butter, lelehkan 40 gram

Cheese Cake:

Cream Cheese 300 gram
Whipping cream 275 gram
Gula halus 45 gram
Vanilla ekstra 1/2 sdt
Lime zest 1 buah
Knorr Lime powder 1 sdt
air 3 sdt

Jelly Lime:

Air 350 ml
Jelly powder 4 gram
Gula pasir 30 gram
Lime powder 2 gram
pewarna hijau dan kuning

whipping cream untuk hiasan
lime fresh untuk hiasan

Cookie Base

1. Aduk rata semua bahan cookie base, lalu cetak didalam loyang, sisihkan simpan di lemari pendingin.

Cheese Cake

1. Larutkan Knorr lime powder dan air hingga larut, sisihkan.
2. Siapkan wadah lalu masukan cream cheese, gula halus, vanilla ekstrak, lime zest, dan knorr lime powder yang sudah dilarutkan, aduk hingga rata.
3. Setelah tercampur rata, masukkan whipping cream lalu aduk kembali.
4. Keluarkan loyang dari lemari pendingin, lalu tuang cheese cake ke dalam loyang. Dinginkan.

Jelly Lime

1. Siapkan panci masukan air, jelly powder, gula pasir masak hingga mendidih. Tunggu hingga agak dingin.
2. Setelah dingin, masukkan lime powder aduk rata lalu beri pewarna.
3. Tuang diatas loyang cheese cake, lalu dinginkan.
4. Lepaskan cheese cake dari loyang lalu beri hiasan whipping cream dan potongan lime.

Katalog Produk



**Knorr
Chicken Powder**



Knorr Rostip



Kecap Bango



**Knorr
Beef Powder**



Royco Sapi



Royco Ayam



Knorr Tom Yam



STL Earl Grey



Knorr Lime Powder



Buavita Leci



Buavita Apple



Buavita Orange



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

BERKAH
KULINER
RAMADAN



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.