



STREET FOOD

AROUND THE WORLD



Was Kantinengäste wollen?
Hohes Tempo und Restaurantenerlebnis.

Street Food around the world: attraktiv,
voll im Trend und einfach umsetzbar.

Mehr auf www.ufs.com/streetfood





KANTINEN WERDEN BETRIEBS- RESTAURANTS

Es weht ein frischer Wind durch die Arbeitswelt. Auch in der Kantine erwarten Mitarbeiter heute neue Ideen, Abwechslung und den selben Flair wie im Restaurant.

Mit unserem Street Food Konzept unterstützen wir dich dabei, deine Kantine zeitgemäß aufzustellen.



STREET FOOD

AROUND THE WORLD

ANSPRÜCHE AN MODERNE BETRIEBSRESTAURANTS - DIE PASSENDE LÖSUNG: DAS STREET FOOD KONZEPT

Zeitgemäßes Ess-Erlebnis am Arbeitsplatz

Ansprechender Look, der den Gast begeistert

Ausgewogene Speisen ohne Abstriche beim Genuss

Der Gast will selbst entscheiden, wann und wo er isst

Beliebte Rezepte mit angesagten Zutaten, die sich an den neuesten Trends orientieren

Einfach umsetzbar für schnelle und coole Food-Präsentation

Wichtige Nährwert-Infos für den Gast

Als Bowl oder To Go-Variante



BOWL

Süßkartoffel-Zucchini-Taboulé Bowl
Rezept siehe Seite 10



TO GO

Süßkartoffel-Zucchini-
Taboulé-Burger
Rezept siehe Seite 11



STREET FOOD
AROUND THE WORLD



BOWL

PULLED TURKEY BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

- Pulled Turkey**
1,5 kg Pulled Turkey, küchenfertig
150 g HELLMANN'S BBQ Sauce Original
3 g KNORR Professional Würzpaste Chili
150 g Zwiebeln, rot
15 g Blatt Petersilie
15 g Koriander, frisch

Western Fries

- 1,2 kg Western Wedges
n. B. PHASE Goldflex flüssig
30 g KNORR Würzmix für Kartoffeln / Pommes

Zubereitung:

Pulled Turkey

- Pulled Turkey auspacken und abgießen
- Fond mit HELLMANN'S BBQ Sauce aufkochen und mit KNORR Professional Würzpaste Chili abschmecken
- Zwiebeln putzen und schneiden
- Kräuter waschen und schneiden

Western Fries

- PHASE Goldflex erhitzen
- Wedges garen und würzen
- alles zusammen servieren und mit Zwiebeln und Kräutern garnieren

PROTEINREICH

Nordamerika

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pulled Turkey

- 1 kg Pulled Turkey, küchenfertig
75 g HELLMANN'S BBQ Sauce Original
50 g Zwiebeln, rot
5 g Koriander, frisch

Focaccia

- 1,2 kg Focaccia
250 g Cheddarkäse

Western Fries

- 800 g Western Wedges
n. B. PHASE Goldflex flüssig

Zubereitung:

Pulled Turkey

- Pulled Turkey auspacken, abgießen, zupfen
- Fond aufkochen, mit HELLMANN'S BBQ Sauce abschmecken
- Zwiebeln putzen und schneiden
- Koriander waschen und zupfen
- alle Zutaten vermengen und bereitstellen

Focaccia

- Brot dünn aufschneiden
- mit Cheddar belegen
- Pulled Turkey-Masse verteilen
- Brot-Deckel auflegen und im Kontaktgrill leicht rösten

Western Fries

- Wedges fertig frittieren
- alles zusammen anrichten

PROTEINREICH

TO GO

PULLED TURKEY FLADENBROT



VERPACKUNGS- TIPP

Wir empfehlen Verpackungen von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 (in diesem Folder) und auf www.duni.com





STREET FOOD
AROUND THE WORLD



BOWL

SÜSSKARTOFFEL-GEMÜSE-FETA BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

- Bowl**
- 500 g Zucchini
 - 400 g Süßkartoffeln
 - 400 g Mini-Paprika
 - 100 g Zwiebeln, rot
 - 200 g Baby-Mais
 - 15 g KNORR Gemüse Kraftbouillon
 - 450 g Feta-Schafskäse
 - 30 ml PHASE Professional Butter Flavour

Marinade

- 30 ml Olivenöl
- 15 g KNORR Professional Basis für Salatdressing
- Paprika Kräuter
- 100% natürliche Zutaten

Garnitur und Dip

- 100 g Avocado
- 250 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
- 5 g KNORR Professional Würzpaste Chili
- 5 g Koriander, frisch
- Limettensaft

Brot

- 1 kg Fladenbrot

Zubereitung:

Bowl

- Gemüse waschen, putzen und schneiden
- mit Fett vermengen und im Kombidämpfer bei 160° C garen
- mit KNORR Gemüse Kraftbouillon würzen
- Feta abgießen und zupfen

Marinade

- Olivenöl mit KNORR Professional Basis für Salatdressing
- Paprika Kräuter vermengen
- über das Gemüse geben und marinieren

Garnitur und Dip

- Avocado pellen und zerdrücken
- mit HELLMANN'S REAL Mayonnaise vermengen
- Koriander waschen und fein hacken
- mit KNORR Professional Würzpaste Chili und Limettensaft abschmecken und alles gleichmäßig vermengen

Brot

- Brot schneiden und leicht rösten

VEGETARISCH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Grillgemüse

- 250 g Mini-Paprika
- 200 g Süßkartoffeln
- 100 g Kirschtomaten
- 200 g Zucchini
- 160 g Jalapeno, frisch, roh
- 30 ml PHASE Professional Butter Flavour
- 10 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Marinade

- 10 g KNORR Professional Basis für Salatdressing
- Paprika Kräuter
- 100% natürliche Zutaten
- 200 g Feta-Schafskäse
- 20 ml Olivenöl

Garnitur und Dip

- 5 g Koriander, frisch
- 250 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
- 100 g Avocado
- 5 g KNORR Professional Würzpaste Chili
- Limettensaft

Brot

- 10 Stück Pita

Zubereitung:

Grillgemüse

- Gemüse waschen, putzen, schneiden
- PHASE Professional Butter Flavour erhitzen und Gemüse leicht grillen
- mit KNORR Gemüse Kraftbouillon würzen und bereitstellen

Marinade

- Olivenöl mit KNORR Professional Basis für Salatdressing
- Paprika Kräuter verrühren
- Feta zupfen und marinieren

Garnitur und Dip

- Koriander fein hacken
- HELLMANN'S REAL Mayonnaise mit Limettensaft glatt rühren
- Avocado putzen, schneiden und zerdrücken

Brot

- Brot leicht dämpfen
- mit der Mayonnaise innen bestreichen
- Gemüse in KNORR Professional Würzpaste Chili und Limettensaft marinieren und als Füllung zugeben
- Avocado und Koriander als Garnitur nutzen

VEGETARISCH

TO GO

PITA-TASCHE

MIT GRILLGEMÜSE UND SÜSSKARTOFFEL



VERPACKUNGS-TIPP*

Eine Box mit hohen Kanten bietet deinen Pitataschen den nötigen Halt, damit auch nichts herausfällt oder ausläuft.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com



KÖFTE BOWL

BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten: Köfte

1,2 kg Rinderhackfleisch
20 g Blattpetersilie
50 g Zwiebeln
40 ml Vollei
5 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
24 ml KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind – konzentriert
30 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Paprika Kräuter 100% natürliche Zutaten

Gemüse

30 ml PHASE Professional Butter Flavour
350 g Pimentos
200 g Okraschoten
200 g Paprikaschoten

Sauce

500 g KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana

Brot

1 kg Fladenbrot

Zubereitung: Köfte

- Zwiebeln putzen und schneiden
- Petersilie waschen und hacken
- Hackfleisch mit Vollei, KNORR Professional Würzpaste Knoblauch, KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind, KNORR Professional Basis für Salatdressing Paprika Kräuter und den Zwiebeln, sowie Petersilie vermengen, portionieren und formen
- im Kombidämpfer kurz andämpfen und bei 160° C fertig garen

Gemüse

- Gemüse putzen und schneiden
- PHASE Professional Butter Flavour erhitzen und das Gemüse anbraten

Sauce

- KNORR Tomato Pronto Napoletana erhitzen und leicht einkochen, danach das Gemüse unterheben

Brot

- Brot schneiden und leicht rösten
- alle Zutaten gemeinsam anrichten

VIEL GEMÜSE

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Köfte

600 g Rinderhackfleisch
10 g Blattpetersilie
3 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
20 ml Vollei
6 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Paprika Kräuter 100% natürliche Zutaten
9 ml KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind – konzentriert

Einlage

500 g Mini-Paprika
100 g Babyleafsalat
100 g Salatgurke

Dip

120 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
80 g Joghurt, fettarm (1,5% Fett)
25 g KNORR Professional Basis für Salatdressing French 100% natürliche Zutaten

Brot

10 Stück Lavash-Fladenbrot

Zubereitung:

Köfte

- Petersilie waschen und schneiden
- Hackfleisch mit übrigen Zutaten verkneten, portionieren und formen
- im Kombidämpfer leicht andämpfen und bei 160° C fertig garen

Einlage

- Salate waschen und zupfen
- Paprika und Gurke waschen und schneiden
- alles bereitstellen

Dip

- HELLMANN'S REAL Mayonnaise und Joghurt mit KNORR Professional Basis für Salatdressing French glatt rühren
- bereitstellen

Brot

- Lavash leicht dämpfen
- mit Joghurt-Mayonnaise bestreichen
- Salat und Gemüse, sowie Köfte einlegen und aufrollen
- später schneiden und anrichten
- ggf. in Papier einschlagen

PROTEINQUELLE

KÖFTE-ROLL

TO GO



VERPACKUNGS-TIPP*

Wenn dein Gast mehrere Portionen wünscht, ist eine längere Box die Lösung. Damit passt alles auf eine Hand.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com

STREET FOOD
AROUND THE WORLD



SÜSSKARTOFFEL-ZUCCHINI-TABOULÉ BOWL

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:
Bun

10 Stück Brioche Burger-Brötchen

Patty

312 g KNORR Salatspezialität Taboulé
600 ml Trinkwasser
110 g Süßkartoffeln
110 g Zucchini
30 ml Vollei
30 ml PHASE Professional Butter Flavour

Marinade

150 g HELLMANN'S BBQ Marinade
75 g HELLMANN'S Tomato Ketchup
25 g Ahornsirup

Gemüse

30 ml PHASE Professional Butter Flavour
150 g Zucchini, gelb
400 g Zucchini
5 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Dip

200 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
50 g Limette

Garnitur

50 g Radicchio
400 g Babyleafsalat
30 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Gartenkräuter
100% natürliche Zutaten
100 g Keimöl

Zubereitung:
Bun

• Bun schneiden, rösten und bereitlegen

Patty

• KNORR Taboulé in Trinkwasser einweichen
• Gemüse waschen und schneiden, leicht in PHASE Professional Butter Flavour anschwitzen und unterheben
• Vollei zugeben, portionieren und formen
• bei 160° C im Kombidämpfer vorgaren

Marinade

• HELLMANN'S BBQ Marinade, HELLMANN'S Tomato Ketchup und Ahornsirup aufkochen
• bereitstellen

Gemüse

• Zucchini waschen und schneiden
• in PHASE Professional Butter Flavour anbraten und würzen

Dip

• HELLMANN'S REAL Mayonnaise mit Saft und Limettenstücken glattrühren

Garnitur

• Radicchio fein schneiden
• Salat putzen und zupfen
• KNORR Professional Basis für Salatdressing Gartenkräuter mit Keimöl anrühren und Salat marinieren
• alle Zutaten einzeln in der Bowl anrichten und den Salat zugeben

VEGETARISCH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:
Bun

10 Stück Brioche Burger-Brötchen

Patty

312 g KNORR Salatspezialität Taboulé
600 ml Trinkwasser
110 g Süßkartoffeln
110 g Zucchini
30 ml Vollei
30 ml PHASE Professional Butter Flavour

Marinade

150 g HELLMANN'S BBQ Marinade
75 g HELLMANN'S Tomato Ketchup
25 g Ahornsirup

Gemüse

30 ml PHASE Professional Butter Flavour
500 g Zucchini
5 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Dip

200 g HELLMANN'S REAL Mayonnaise
50 g Limette

Garnitur

50 g Radicchio

Salat

400 g Blattsalat Mix
30 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Gartenkräuter
100% natürliche Zutaten
65 g Keimöl
65 ml Balsamicoessig, weiß
200 ml Wasser

Zubereitung:
Bun

• Bun schneiden, rösten und bereitlegen

Patty

• KNORR Taboulé in Trinkwasser einweichen
• Gemüse waschen und schneiden, leicht in PHASE Professional Butter Flavour anschwitzen und unterheben
• Vollei zugeben, portionieren und formen
• bei 160° C im Kombidämpfer vorgaren

Marinade

• HELLMANN'S BBQ Marinade, HELLMANN'S Tomato Ketchup und Ahornsirup aufkochen
• bereitstellen

Gemüse

• Zucchini waschen und schneiden
• in PHASE Professional Butter Flavour anbraten und würzen

Dip

• HELLMANN'S REAL Mayonnaise mit Saft und Limettenstücken glatt rühren

Garnitur

• Radicchio fein schneiden
• Burger zusammensetzen, dabei das Patty in die Marinade tauchen

Salat

• Salat küchenfertig zupfen
• Salatdressing gemäß Zubereitungsanleitung herstellen
• Salat marinieren und anrichten

VEGETARISCH

TO GO

SÜSSKARTOFFEL-ZUCCHINI-TABOULÉ-BURGER



VERPACKUNGS-TIPP*

Die Verpackungen von Duni bieten getesteten Auslaufschutz. Damit lassen sich Salat und Burger bedenkenlos in einer Box transportieren.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com



STREET FOOD
AROUND THE WORLD



PASTA BOWL

BOWL

MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLA

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pasta

- 600 g Orecchiette, Pasta
- 30 g KNORR Gemüse Kraftbouillon
- 6 l Trinkwasser

Einlagen

- 400 g Kirschtomaten
- 200 g Eingelegte Tomaten
- 200 g Kirschtomaten, gelb
- 100 g Oliven
- 500 g Burrata
- 150 g Rucola
- 50 ml Olivenöl
- 100 g Hartkäse

Marinade

- 50 ml Olivenöl
- 15 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian 100% natürliche Zutaten

Sauce

- 250 g KNORR Collezione Italiana Tomatino
- 5 g KNORR Professional Würzpaste Knoblauch
- 5 g KNORR Professional Würzpaste Mediterrane Kräuter

Zubereitung:

Pasta

- Trinkwasser aufkochen und mit KNORR Gemüse Kraftbouillon abschmecken
- Pasta darin fertig garen, abgießen, abschrecken und bereitstellen

Einlagen und Marinade

- Tomaten waschen
- Kirschtomaten in Olivenöl mit KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian bei 50° C für 24 Stunden garen
- Gelbe Tomaten halbieren und trocknen
- Eingelegte Tomaten abgießen und schneiden
- Oliven halbieren
- Rucola waschen und schneiden
- Burrata abgießen und bereitlegen
- Hartkäse hobeln

Sauce

- KNORR Tomatino aufkochen und mit KNORR Professional Würzpaste Knoblauch und KNORR Professional Würzpaste Mediterrane Kräuter abschmecken, leicht einkochen
- Pasta darin leicht einschwenken

VEGETARISCH

Zutaten für 10 Portionen

Zutaten:

Pasta

- 300 g Orecchiette, Pasta
- 3 l Trinkwasser
- 15 g KNORR Gemüse Kraftbouillon

Salat

- 150 g Rucola
- 250 g Babyleafsalat
- 150 g Kirschtomaten, rot und gelb
- 150 g Eingelegte Tomaten
- 50 g Hartkäse
- 400 g Mini-Mozzarella (vegetarisch)

Marinade

- 100 ml Olivenöl
- 50 g KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian 100% natürliche Zutaten
- 100 ml Aceto Balsamico
- 300 ml Trinkwasser

Zubereitung:

Pasta

- Trinkwasser aufkochen, abschmecken und Pasta darin garen
- abgießen und abschrecken

Salat

- Salate waschen und zupfen
- Tomaten waschen und schneiden, gelbe Tomaten über Nacht trocknen
- eingelegte Tomaten abgießen und schneiden
- Mini-Mozzarella abgießen
- Hartkäse grob hobeln

Marinade

- Trinkwasser mit Balsamico, Olivenöl und KNORR Professional Basis für Salatdressing Italian verrühren
- bereitstellen

VEGETARISCH

TO GO

PASTA SNACK

MIT KIRSCHTOMATEN UND RUCOLASALAT



UNSER TIPP*

Salat zum Schütteln
Damit Salat frisch bleibt, kann Dressing in separatem Becher von Duni dazu gereicht werden. Vor Verzehr Dressing hinzufügen, Becher schließen und kräftig schütteln.

* Verpackung von Duni. Mehr Infos auf Seite 15 oder auf www.duni.com

Die Top-Produkte für dein Betriebsrestaurant

KNORR Professional Basis für Salatdressing 100% natürliche Zutaten

- Zusätzlich zu unserem Salatkrönung Sortiment
- Für ganz unkompliziert konstante Qualität und guten Geschmack für deine Dressings
- Nur Zutaten natürlichen Ursprungs
- Ohne Palmöl, Hefeextrakt, Aromen und Zusatzstoffe
- Ideale Basis auch zum Verfeinern für individuelle Dressingkreationen
- Einfach nur mit Wasser, Öl und Essig mischen

French

6 x 550 g-EC
Art.-Nr.: 44099



Italian

6 x 500 g-EC
Art.-Nr.: 44097



Paprika Kräuter

6 x 500 g-EC
Art.-Nr.: 74357



Gartenkräuter

6 x 500 g-EC
Art.-Nr.: 64357



KNORR Salatspezialität Taboulé

6 x 625 g-EC
Art.-Nr.: 919

- Schnell zubereitet
- Gelingt immer
- Taboulé pur als mediterraner Salatgenuß
- Kalt als ideale Ergänzung für das Salatbuffet
- Auch warm vielseitig verwendbar als besondere Beilage zu Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichten



KNORR Gemüse Kraftbouillon

1 x 12,5 kg-EIM
Art.-Nr.: 4847

- Sofort lösliche Gemüsebrühe mit Suppengrün
- Eine harmonisch schmeckende, rein pflanzliche Gemüsebouillon – geeignet für vegetarische und vegane Ernährung
- Ideal als Würzmittel für Gemüsegerichte



KNORR Collezione Italiana Tomatino

4 x 3 kg-BTL
Art.-Nr.: 41821

- Pürierte Tomaten-Basissauce aus sonnengereiften Tomaten, fein gewürzt
- Schonend pasteurisiert und enthält keine Konservierungsstoffe
- Der praktische 3 kg Beutel ist im Vergleich zu Dosen einfach in der Handhabung, spart Platz im Lagerraum und hilft, Abfall zu reduzieren



KNORR Collezione Italiana Tomato Pronto Napoletana

4 x 3 kg-BTL
Art.-Nr.: 80175

- Natürlich, intensiver Tomatengeschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark
- Dank der milden Grundwürze kann Tomato Pronto 1:1 verwendet werden



PHASE Goldflex Frittieröl

1 x 10 l-BIB
Art.-Nr.: 13570

- Extrem lange haltbar – verträgt lange Standzeiten und viele Frittiergänge
- Besonders geruchsneutral und kaum Schaumbildung
- Sorgt für authentisches Aroma und goldene Farbe
- Nachhaltige Verpackung sorgt für 49 % weniger Abfall und einfaches Handling



PHASE Professional Butter Flavour

3 x 3,7 l-FL
Art.-Nr.: 2087

- Flüssiges, aromatisiertes Pflanzenfett mit natürlichem Butteraroma
- Einfaches Handling
- Sofort verfügbar und sauber zu dosieren
- Höchste Hitzestabilität
- Ideal auch zum Abschmecken von Gemüse, Nudeln, Reis und Püree



KNORR Professional Würzpasten

- Kein Schälen, Schneiden und Vorbereiten von frischen Kräutern und Gewürzen nötig
- Entfaltet auch ohne Erhitzen den vollen Geschmack
- Kalt und warm jederzeit im Kochprozess einsetzbar
- Keine Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe

Chili Paste

2 x 750 g-DOS
Art.-Nr.: 53534



Knoblauch Paste

2 x 750 g-DOS
Art.-Nr.: 66761



Mediterrane Kräuter Paste

2 x 750 g-DOS
Art.-Nr.: 66753



KNORR Professional Flüssige Bouillon Rind – konzentriert

6 x 1 l-FL
Art.-Nr.: 11697

- Perfekt zum Abrunden
- Optimal zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen
- Kalt und warm sofort einsetzbar
- Praktische Dosierung



HELLMANN'S REAL Mayonnaise (80% Fett)

8 x 430 ml-Squeezer
Art.-Nr.: 76483

- Hergestellt aus hochwertigen Zutaten wie Rapsöl, Sonnenblumenöl und Eiern aus Freilandhaltung
- Authentischer Mayo-Geschmack für eigene Saucenkreationen für Burger oder pur zu Pommes Frites
- Die Squeeze-Flasche ermöglicht ein sauberes Dosieren



HELLMANN'S BBQ Sauce Original

8 x 250 ml-Squeezer
Art.-Nr.: 40558

- Der typisch rauchige Geschmack vollendet jedes BBQ Gericht
- Perfekt zu Burger, Steaks, Spare Ribs & Co.
- Ideale Konsistenz zum Dippen
- Die Squeeze-Flasche ermöglicht ein sauberes Dosieren



HELLMANN'S Tomato Ketchup

12 x 430 ml-Squeezer
Art.-Nr.: 84488

- Fruchtiger Tomatenketchup
- Ideal zu Burgern, Sandwiches, Pommes frites & Co.
- Auch perfekt im Caddy für den Gastraum
- Die Squeeze-Flasche ermöglicht ein sauberes Dosieren



ALLE PRODUKTE AUF UFS.COM

COOLE TO GO VERPACKUNGEN VON DUNI



Die ecoecho® Verpackungen von Duni sehen nicht nur richtig trendy aus, sondern sind umweltbewusst und nachhaltig. Außerdem kann man sie mit eigenem Logo und Motiven bedrucken lassen.



SUPPENBECHER ECOECHO®

Art.-Nr.: 170732 / Füllmenge: 250 ml
Art.-Nr.: 170736 / Füllmenge: 950 ml

Passend dazu:
nachhaltiger CPLA-Deckel, kompostierbar, recyclebar in modernen Recyclinganlagen
Art.-Nr.: 170733 / 170737



VIKING ECOECHO® BOXEN

Mikrowellen-geeignet, mit Auslaufschutz aus verstärkten Ecken, hergestellt aus FSC®-zertifiziertem Karton

BRICK BOX:

Art.-Nr.: 188103 / Füllmenge: 1100 ml
Passend dazu:
Brick Box Deckel – Art.-Nr.: 188104
Brick Box Deckel, Fenster – Art.-Nr.: 188105



BLOCK BOX:

Art.-Nr.: 188106 / Füllmenge: 1200 ml
Passend dazu:
Block Box Deckel – Art.-Nr.: 188107
Block Box Deckel, Fenster – Art.-Nr.: 188108



SLIM BRICK BOX:

Art.-Nr.: 188100 / Füllmenge: 1100ml
Passend dazu:
Slim Brick Deckel – Art.-Nr.: 188101
Slim Brick Deckel, Fenster – Art.-Nr.: 188102



* Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.): Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Senf können nicht ausgeschlossen werden.
Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.
Keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG).



UNSER STREET FOOD DEKOPAKET

Aufsteller, Plakate, Caps, Bandanas – in unserem „Street Food around the world“ Dekopaket findest du alles, um Gäste für deine Aktion zu begeistern. Mehr Infos erhältst du bei deinem UFS-Ansprechpartner und auf ufs.com.

Interessiert?

Dann fordere unser Dekopaket bei deinem Unilever Food Solutions Ansprechpartner an.



Street Food Ankündigungs-Plakat, DIN A2



Street Food Caps und Bandanas



Street Food Truck Aufsteller, Tafel individuell beschriftbar



Unilever Food Solutions

Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Postfach 570112 · 22771 Hamburg

T 04 0/3 43 49 30 E ufsservice@unilever.com W www.ufs.com

Folgen Sie uns auf: [f www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH)

www.instagram.com/UnileverFoodSolutions_DACH

67845851

