

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**HIGH**  
convenience

*Ready to heat*  
**BEREIT**  
**WENN DU ES BIST.**



DIE NEUEN READY-TO-HEAT-TK-MENÜS:  
ENTDECKE DAS HIGHEND-SORTIMENT  
FÜR KULINARISCHE PERFEKTION –  
STARK IN QUALITÄT UND GESCHMACK.  
HOL DIR MODERNE LÄNDER-INSPIRIERTE GERICHTE!



# STARK IN QUALITÄT UND GESCHMACK

Realität vs. Anspruch? Du spürst, dass dein gastronomischer Alltag als Koch immer fordernder wird. Die Personal- und Arbeitsbedingungen verändern sich, der Kosten- und Zeitdruck nimmt zu. Gleichzeitig wandeln sich die Ansprüche deiner Gäste: sie essen anders, wollen mehr Vielfalt. Und du willst sie weiterhin alle begeistern – auch Veganer – und deinem eigenen Anspruch gerecht werden, dich von der Masse abzuheben.

Spagat mit Sparringspartner: Du kannst das bewältigen! Was du brauchst, ist eine schnelle, verlässliche Lösung, die dich unterstützt, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Ob in der Mitarbeiterverpflegung, beim Catering oder im À-la-Carte-Geschäft – du brauchst Produkte, auf die du dich in jeder Situation verlassen kannst.



**HIGH**  
convenience

**GENAU DAS BIETEN DIR DIE  
NEUEN READY-TO-HEAT-TK-MENÜS  
DER HIGH CONVENIENCE RANGE  
VON KNORR PROFESSIONAL:**

- **Verlässliche Premiumqualität und Geschmackserlebnisse**
- **Entwicklung der Rezepturen durch die Culinary Fachberatung – mit geschultem Gaumen, hoher Präzision und Gespür für Trends**
- **Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen moderner Profiküchen**
- **Höchstes Niveau in Qualität und Zubereitung**

„Wir laden zu einer kulinarischen Weltreise ein – inspiriert von den Aromen Europas, Mittelamerikas und Asiens. Entdecke Klassiker wie Hackbällchen in Paprika-Tomatensauce und exotische Highlights wie Tex Mex, Linsen Dal oder Currys in Gelb, Rot und Grün. Unser Fokus: ländertypische Zutaten, authentische Gewürze und flexitarische Interpretationen. Eine kreative Fusion, die wir mit Leidenschaft entwickelt haben – für jeden Gaumen!“

Andreas Williner & Culinary-Fachberatungs-Team



# Steckt viel Arbeit drin, **DIE DU NICHT MEHR HAST!**



## READY TO HEAT

Schnell, stressfrei und personalunabhängig: Unsere TK-Menükomponenten sind ohne aufwendige Prozesse sofort servierfähig.



## VEGAN & KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN

Trendige, nährstoffreiche Gerichte, die als Proteinquelle ohne Aufwand die steigende vegane Nachfrage bedienen.



## AUTHENTISCHE REZEPTUREN

Entwickelt von der Culinary Fachberatung und inspiriert von ländertypischen Gerichten aus aller Welt.



## NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.

# MEHR ALS STANDARDISIERTE FERTIGGERICHTE!

## MEHR ATTRAKTIVITÄT OHNE MEHR EINSATZ:

Eine moderne, abwechslungsreiche Küche steigert die Anziehungskraft deines Betriebs und begeistert Gäste wie Mitarbeiter. Ohne zusätzlichen Aufwand schaffst du das mit unseren trendstarken, veganen Gerichten. Sie sind schnell und einfach zuzubereiten, benötigen keine weiteren Ressourcen und bieten so eine flexible Lösung, um den steigenden Ansprüchen gerecht zu werden.

Für dich ein klares Win-Win: Du generierst neue Umsatzpotenziale, ohne zusätzliche Belastung für dein Team oder Equipment. Und dein Betrieb wird noch attraktiver!

## MEHR QUALITÄT, MEHR ZUFRIEDENHEIT:

Deine Gäste definieren Qualität neu: Sie wollen gesundes, vielfältiges und nachhaltiges Essen. Erweitere dein Angebot mit internationalen Rezepturen. High Convenience Lösungen verhelfen dir mit Effizienz und Flexibilität zu einem Wunscherfüller-Angebot.

**Dein 5-in-1-Joker: Du bietest deinen Gästen Sicherheit in Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit. Gleichzeitig kannst du dich auf gleichbleibend hohe Standards verlassen und deinem Team den Alltag erleichtern.**

## MEHR SCHNELLIGKEIT DURCH EFFIZIENZ:

Ready-to-heat-Gerichte sind die perfekte Antwort auf die Schnelllebigkeit der Gastro. Sie punkten durch ihre rasche, unkomplizierte Zubereitung, weniger Personal- und Platzaufwand sowie hohe Wirtschaftlichkeit. Mit Top-Qualitätsprodukten bietest du deinen Gästen gefragte, flexitarische Gerichte und kulinarische Abwechslung an.

**Stark im Wettbewerb: Durch die Kombi von Geschwindigkeit, Qualität und Flexibilität kreierst du ein Angebot, das deine Gäste begeistert und deine Prozesse optimiert. Dein Ass im Ärmel gegenüber Mitbewerbern!**





*Bereit, wenn du es bist!*  
**LASS DICH INSPIRIEREN  
UND ENTDECKE, WAS DU  
DARAUS KREIEREN KANNST.**



**BOHNEN-  
SÜSSKAR-  
TOFFEL-  
CHILI  
VEGAN**



**INDISCHES  
LINSEN DAL  
VEGAN**



**GELBES  
INDISCHES  
CURRY  
VEGAN**



**ROTES  
THAI  
CURRY  
VEGAN**



**GRÜNES  
THAI  
CURRY  
VEGAN**



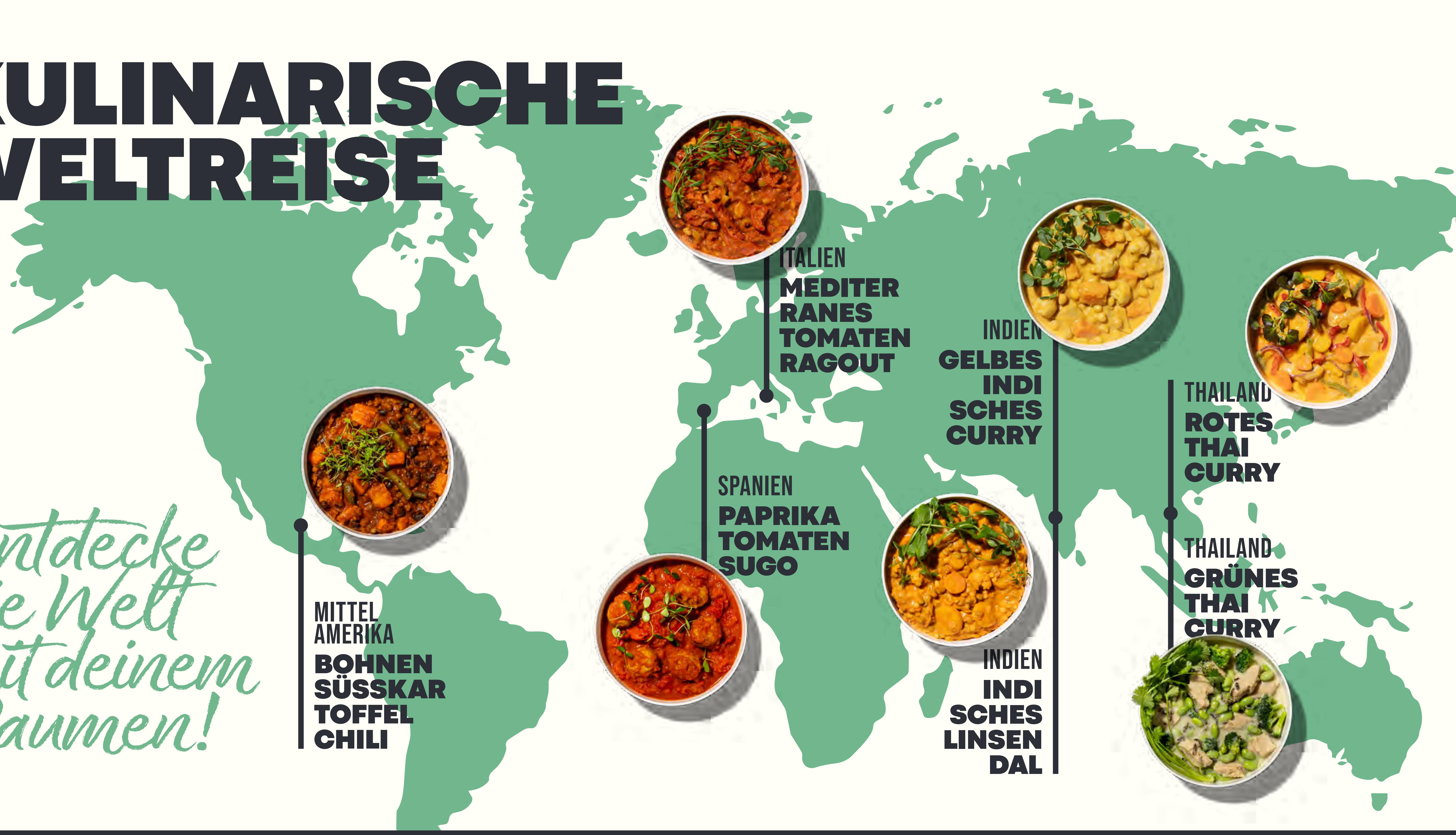
**MEDITER-  
RANES  
TOMATEN-  
RAGOUT  
VEGAN**



**PAPRIKA-  
TOMATEN-  
SUGO MIT  
HACKBÄLL-  
CHEN VEGAN**

# KULINARISCHE WELTREISE

Entdecke die Welt mit deinem Gaumen!



KNORR PROFESSIONAL HIGH CONVENIENCE NIMMT DICH MIT AUF EINE KULINARISCHE WELTREISE – VON EUROPA ÜBER MITTEL-AMERIKA BIS NACH ASIEN.

Ob Hackbällchen, Tex-Mex, Linsen Dal oder Curry in drei Farben: Unsere Gerichte kombinieren authentische Zutaten mit flexitарischen Ideen – schnell servierbar, professionell entwickelt. Jede Rezeptur wurde mit Sorgfalt und Leidenschaft von dem Culinary-Fachberatungsteam entwickelt – für Küchenprofis, die Wert auf Vielfalt, Qualität und Effizienz legen.

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# BOHNEN SÜSSKAR TOFFEE CHILI



Zutaten

TOMATENPULPE  
PLANT BASED NOMINCE  
SÜSSKARTOFFELWÜRFEL  
SCHWARZE BOHNEN  
BOHNEN  
ZWIEBELN  
SONNENBLUMENÖL  
ZITRONensaFT  
ZUCKER  
CHILI GEWÜRZ  
KREUZKÜMML



\* Servievorschlag

*Ready to heat*

# WANTED: CHILI KREATIV INTERPRETIERT

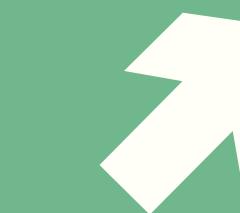
**Tex-Mex neu variiert: Unser Bohnen-Süsskartoffel-Chili ist eine pflanzliche Cowboy-Pfanne, die jede Küche rockt! Grüne und schwarze Bohnen in aromatischer Tomatensauce mit dem Kick von würzigem Chili und Kreuzkümmel. Schon der Duft allein versetzt dich in die prickelnde Hitze der südwestlichen Prärie. Yee-haw!**

Die Kombination aus bissfesten schwarzen Bohnen und saftigen Tomaten, perfekt abgerundet durch scharfe Noten, entfaltet einen unverwechselbaren Geschmack, der mit jeder Gabel Lust auf mehr macht. Dieses Gericht ist eine Fiesta für die Geschmacksknospen und ein echtes Statement auf deiner Wild-West-Karte: pflanzlich, aufregend, einfach unwiderstehlich!



## BOHNEN- SÜSSKARTOFFEL- CHILI

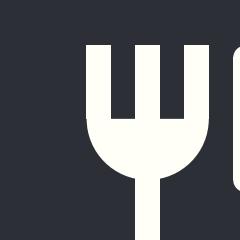
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 6 PORTIONEN  
2 x 1,8 KG KARTON



### LÄNDERINSPIRATION: MITTELAMERIKA

Die Kulinarik Mittelamerikas ist eine reichhaltige und spannende Mischung aus einheimischer, afrikanischer und spanischer Küche.

### KULINARISCHES PROFIL:



**GESCHMACK**  
AUSGEWOGENE SCHÄRFE, TOMATIG,  
LEICHTE KREUZKÜMMELNOTE



**DUFT**  
FRISCH UND LEICHT RAUCHIG



**BESONDRE ZUTAT**  
BUNTE BOHNEN-VIELFALT



**TEXTUR**  
WEICH UND KÖRNIG

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# INDI SCHES LINSEN DAL



## Zutaten

TOMATENPULPE  
KOKOSMILCH  
GRÜNE LINSEN  
ROTE LINSEN  
PLANT BASED CHICKERIKI CHUNKS  
BLUMENKOHL  
KAROTTEN  
PFÄLZER KAROTTEN  
ZWIEBELN  
SONNENBLUMENÖL  
GEMÜSEBOUILLON  
KNOBLAUCH PÜREE  
MADRAS CURRY  
ZITRONensaFT  
GARAM MASALA  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE  
WEI ER PFEFFER



\* Servievorschlag

*Ready to heat*

# LIEBLING DER ORIENTALISCHEN KÜCHE

So facettenreich wie Indien selbst: Unser Linsen Dal bringt die Aromen des Landes direkt auf den Teller. Würzige Noten von Garam Masala und Hot Curry verschmelzen mit einer cremigen Kokos-Tomatensauce zum authentischen Geschmackserlebnis. Blumenkohl, Karotten und Linsen verleihen dem herzhaften, vollwertigen Dal eine spannende Konsistenz. Bestimmt gut für's Karma!

Die verschiedenen Linsensorten und veganen Chickeriki Chunks sorgen für eine sättigende und zugleich ausgewogene Mahlzeit – perfekt für Gäste, die Wert auf exotische Proteinquellen legen. Ein Hauch von Zitrone im Duft und die harmonische Kombination aus Textur und Geschmack machen unser Linsen Dal zu einem wahren Highlight der orientalischen Küche. Ideal für jede Speisekarte, die nach Authentizität und Kreativität strebt.



## INDISCHES LINSEN DAL VEGAN

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER 1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 6 PORTIONEN  
2 x 1,8 KG KARTON

### ↗ LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

Das Land mit einer der ältesten Kulturen der Welt ist berühmt für seine vielfältigen Gewürzmischungen und köstlichen Kochstile.

### KULINARISCHES PROFIL:



**GESCHMACK**  
AUSGEWOGEN, AUTHENTISCH, KOMPLEX



**DUFT**  
WARM UND INTENSIV AROMATISCH



**BESONDRE ZUTAT**  
GARAM MASALA FÜR MILDE SCHÄRFE



**TEXTUR**  
LINSEN MIT BISS

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# GELEBES INDI SCHES CURRY



Zutaten

KOKOSMILCH  
SÜßKARTOFFELWÜRFEL  
PLANT BASED CHICKERIKI CHUNKS  
BLUMENKOHL  
KICHERERBSEN  
GELBE CURRYPASTE  
STÄRKE  
GEMÜSEBOUILLON  
ZITRONENSAFT  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE  
ZUCKER



\* Servievorschlag

*Ready to heat*

# AROMEN DER WELT, VEREINIGT EUCH!

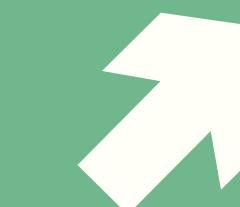
**Der sanfte Star unter den Currys:** Unser gelbes indisches Curry ist mild, aber voller exotischer Aromen. Cremige Kokosmilch, zarte Süßkartoffeln und knackiger Blumenkohl schaffen ein geschmackliches Gleichgewicht, das deine Gäste sofort in die lebendigen Basare und duftenden Gewürzgärten Indiens entführt.

Mit proteinreichen Kichererbsen, die dem Curry nicht nur Biss, sondern auch Substanz verleihen, wird es zu einem echten Sattmacher. Dieses Gericht bringt mit seinen vielseitigen Texturen Abwechslung auf den Teller. Ein Must-Have für alle, die eine spannende, aber milde Interpretation der indischen Küche suchen!



## GELBES INDISCHES THAI CURRY

TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 6 PORTIONEN  
2 x 1,8 KG KARTON



## LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

Die indische Küche besticht durch ihre intensiven Gewürze und Vielfalt, die Einflüsse verschiedenster Kulturen und Regionen vereint. Komplexe Geschmackskombinationen spiegeln die kulturelle Tiefe des Landes wider und machen jedes Gericht zu einem aromatischen Erlebnis.

### KULINARISCHES PROFIL:



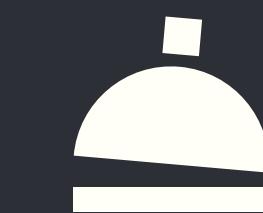
#### GESCHMACK

LEICHT SCHARF, FRISCHE DER KOKOSNUSS



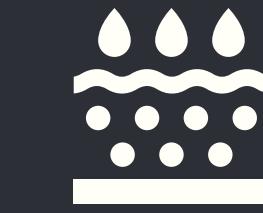
#### DUFT

WARM, SANFT, WÜRZIG



#### BESONDERE ZUTAT

BISSFESTE KICHERERBSEN,  
SÜSSKARTOFFEL & INGWER

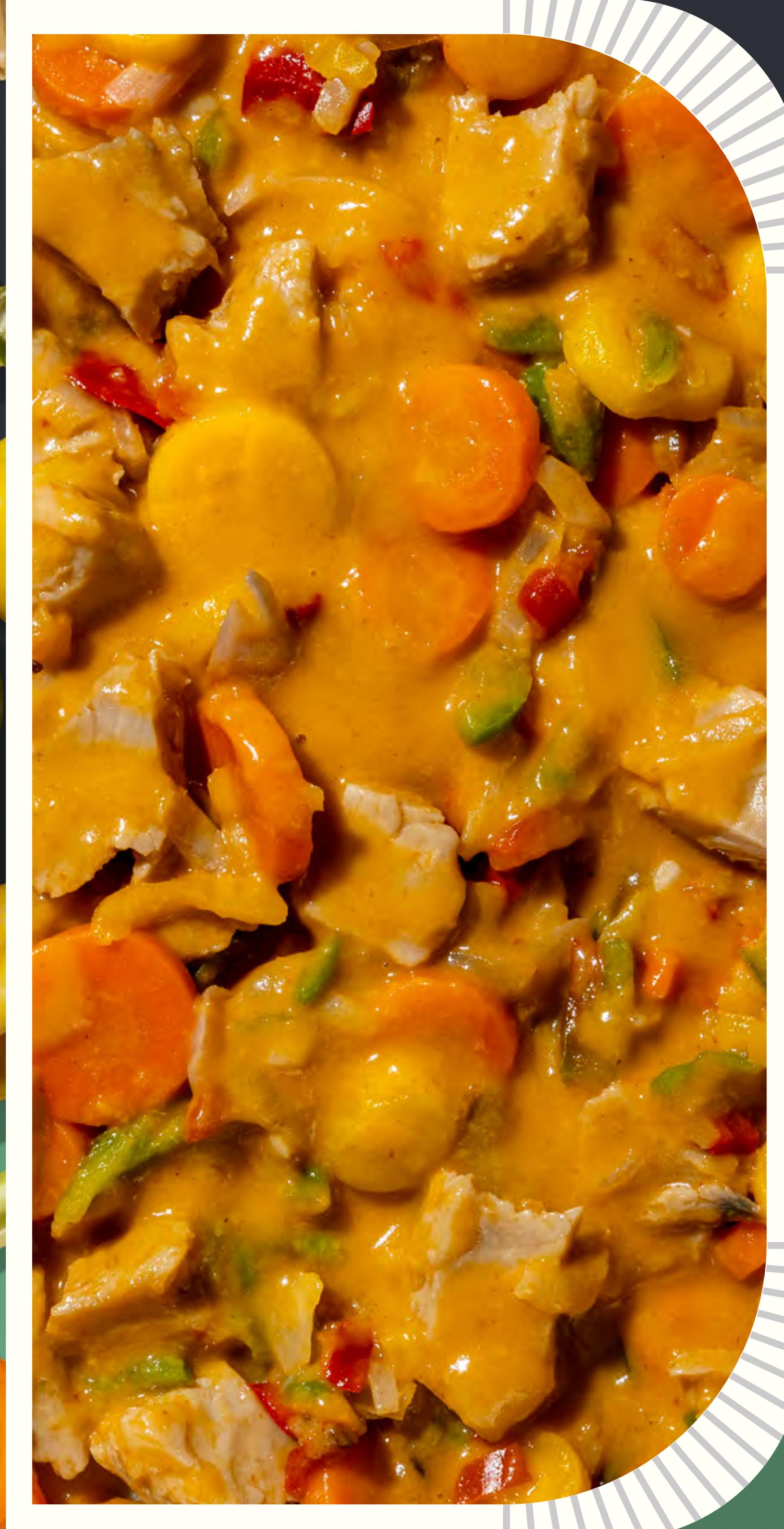


#### TEXTUR

CREMIG MIT BISSFESTEM GEMÜSE

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# ROTES THAI CURRY



Zutaten

KOKOSMILCH  
PLANT BASED CHICKERIKI CHUNKS  
PEPERONI  
ROTE ZWIEBELN  
KAROTTEN  
PFÄLZER KAROTTEN  
ROTE CURRYPASTE  
GEMÜSEBOUILLON  
STÄRKE  
SONNENBLUMENÖL  
ZITRONensaFT  
KNOBLAUCH PÜREE  
ZUCKER  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE



\* Serviervorschlag

# Ready to heat EXOTISCHE AROMEN SÜDOSTASIENS

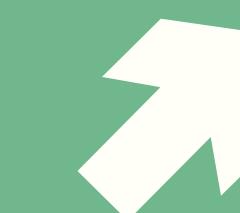
**It's spicy! Unser rotes Thai Curry bringt die würzige Vielfalt Südostasiens auf den Teller. Eine cremige Kokosbasis trifft auf die feurige Schärfe von Chilis und Peperoni. Authentisch thailändisch, modern interpretiert und vollgepackt mit Geschmack!**

Zitronengras und Ingwer verleihen dem roten Thai Curry eine Frische, die deine Gäste begeistern wird. Mit knackiger Peperoni und zweierlei Karotten bietet das Gericht Geschmack, Farbe und eine abwechslungsreiche Textur. Als authentliches, pflanzenbasiertes Highlight pimpt dieses Curry deine Speisekarte exotisch auf – und sorgt mit Sicherheit für Wiederholungssesser!



## ROTES THAI CURRY

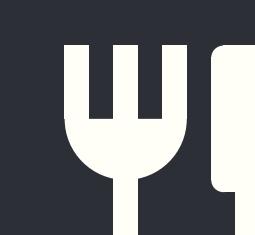
TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER 1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 6 PORTIONEN  
2 x 1,8 KG KARTON



### LÄNDERINSPIRATION: THAILAND

Thailand spricht alle Sinne an: mit verführerischen, intensiven Düften und überraschend kräftigen Farben. Das gilt auch für seine Küche.

### KULINARISCHES PROFIL:



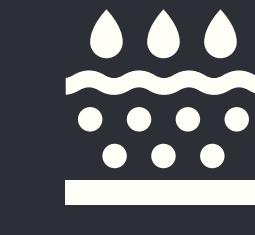
**GESCHMACK**  
AUSGEWOGENE SCHÄRFE, FRUCHTIG GEMÜSIG & LEICHTE ZITRUSNOTE



**DUFT**  
WÜRZIG MIT KOKOS & ZITRUSNOTEN



**BESONDRE ZUTAT**  
BICOLOR KAROTTEN, PEPPERONI MIX & ZITRONENGGRAS



**TEXTUR**  
CREMIG MIT ZARTEN ZUTATEN

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# GRÜNES THAI CURRY



Zutaten

KOKOSMILCH  
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS  
BROCCOLI  
EDAMAME  
WILDREIS  
GRÜNE CURRYPASTE  
STÄRKE  
KNOBLAUCH PÜREE  
ZITRONENSAFT  
GEMÜSEBOUILLON  
ZUCKER  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE



\* Serviervorschlag

*Ready to heat*

# SO SCHARF KANN LECKER SEIN!

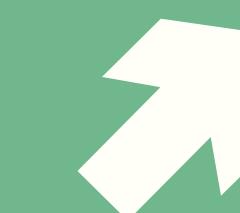
**Soo hoooot! Unser grünes Thai Curry ist die schärfste Spezialität auf der Karte – mit einer Curripaste aus grünen Chilis, Koriandersamen, Zitronengras und Knoblauch in cremiger Kokosmilch. Für Farbe und Biss sorgen Brokkoli, Edamame und Wildreis in dem thailändischen Traditionsgesicht.**

Dieses Curry hebt sich durch die Vielfalt reichhaltiger Einlagen hervor und bietet eine spannende, pflanzliche Option für jede moderne Speisekarte. Ein Highlight, das die anspruchsvollsten Gaumen begeistert – vom Veganer bis zum Flexitarier. Deine Gäste werden die Frische und Schärfe lieben!



## GRÜNES THAI CURRY

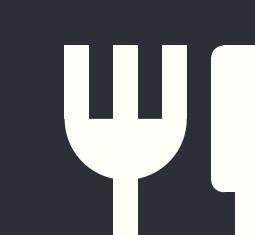
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 6 PORTIONEN  
2 x 1,8 KG KARTON



## LÄNDERINSPIRATION: THAILAND

Kulinistik hat in Thailand einen hohen Stellenwert. Die thailändische Küche begeistert mit aromatischer Vielfalt und einem harmonischen Zusammenspiel aus Schärfe, Frische und Cremigkeit, was zu einem authentischen Geschmackserlebnis führt.

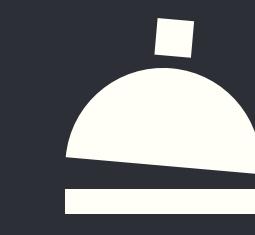
### KULINARISCHES PROFIL:



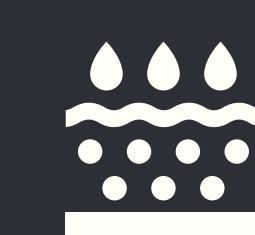
**GESCHMACK**  
FRISCH, SCHARF & LEICHTE  
RUNDE SÄURESPITZE



**DUFT**  
EXOTISCHES KOKOS & ÄTHERISCHE ÖLE



**BESONDERE ZUTAT**  
WILDREIS, ZITRONENGAS, EDAMAME



**TEXTUR**  
CREMIG UND LEICHT, MIT  
KNACKIGEM GEMÜSE

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# MEDITER RANES TOMATEN RAGOUT



Zutaten

TOMATENPULPE  
PLANT BASED CHICKERIKI CHUNKS  
HALBGETROCKNETE TOMÄTEN  
GRÜNE OLIVEN  
GEMÜSEBOUILLON  
ZWIEBELN  
SONNENBLUMENÖL  
KNOBLAUCH PÜREE  
BASILIKUM, OREGANO, THYMIAN  
BRANNTWEINESSIG  
ZUCKER  
PFEFFER



\* Servievorschlag

*Ready to heat*

# EINE PRISE MITTELMEER FÜR DEINE KARTE

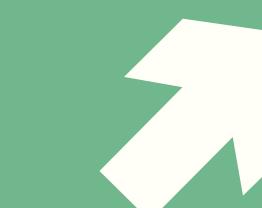
**Sonne auf dem Teller! Unser mediterranes Tomaten-Ragout bringt den Geschmack von Sommer zu deinen Gästen. Halbgetrocknete Tomaten, würzige Oliven und Kräuter wie Basilikum, Oregano und Thymian vereinen sich mit Knoblauch und Zwiebeln zur herzhaften Küche alla Sardegna – nur eben ohne Fleisch. Dafür rein pflanzlich und voll gepackt mit Geschmack. Benissimo!**

Die perfekte Wahl für alle, die Sehnsucht nach dem Mittelmeer haben und den leichten, frischen Genuss der sardischen Küche auf ihren Tellern erleben wollen. Ein Gericht, das nach Urlaub schmeckt – fruchtig, würzig, und einfach unwiderstehlich!



## MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT

TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON



### LÄNDERINSPIRATION: ITALIEN

Die italienische Küche lebt zugleich von ihrer Schlichkeit und Raffinesse, die die herausragende Qualität und Frische der heimischen Zutaten veredelt.

### KULINARISCHES PROFIL:



**GESCHMACK**  
FRUCHTIG SÜSS BIS HERB



**DUFT**  
VOLLREIFE TOMATEN, OLIVEN &  
KRÄUTER DER MITTELMEERKÜSTE



**BESONDERE ZUTAT**  
OLIVEN & HALBGETROCKNETE TOMATEN



**TEXTUR**  
PULPIGE, UNGEBUNDENE TOMATEN-KONSISTENZ

BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# PAPRIKA TOMATEN SUGO



Zutaten

TOMATENPULPE  
PLANT BASED MINCED BALLS  
PEPERONIWÜRFEL  
GEMÜSEBOUILLON  
AYVAR  
ZWIEBELN  
OLIVENÖL  
KNOBLAUCH PÜREE  
ZUCKER  
BRANNTWEINESSIG  
PFEFFER



\* Servievorschlag

*Ready to heat*

# WENN SPANIEN AUF DER ZUNGE TANZT

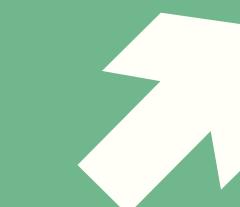
Inspiriert von traditionellen spanischen Albondigas: Unser Paprika-Tomaten-Sugo fängt den unverwechselbaren Geschmack Spaniens ein! Perfekt gewürzte, pflanzliche Meatballs vereinen sich mit einer vollmundigen, saftigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten und süßen Peperonis. ¡Muy bien!

Dieses aromatische Tomaten-Peperoni-Coulis bietet ein herhaftes, fleischloses Geschmackserlebnis, das die mediterrane Lebensfreude auf den Punkt bringt. Eine moderne, pflanzliche Hommage an einen echten spanischen Klassiker, der deine Gäste überraschen wird!



## PAPRIKA-TOMATEN-SUGO

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER 1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON



### LÄNDERINSPIRATION: SPANIEN

Die kulinarischen Künste Spaniens profitieren von der Vielfalt ihrer regionalen Spezialitäten. Auch der kreative Einsatz von Gewürzen spielt eine zentrale Rolle.

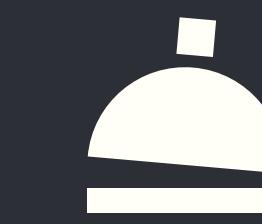
### KULINARISCHES PROFIL:



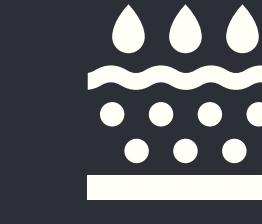
**GESCHMACK**  
TOMATEN-FRISCH, PEPERONI-SÜSS,  
MIT AUSGEWOGENEN GEWÜRZEN



**DUFT**  
FRUCHTIG & WÜRZIG



**BESONDRE ZUTAT**  
TOMATEN PULPE & ROTE PEPPERONI



**TEXTUR**  
PULPIG STÜCKIG & UNGEBUNDEN



HIGH  
convenience



MEXICAN PINSA  
MIT AVOCADO-  
LIMETTEN-MAYO UND  
SPICY CHEESE SAUCE

# WORLDWIDE



GELBES PFLANZEN-  
CURRY MIT VIOLETTEM  
BLUMENKOHL UND  
WÜRZIGEM JEERAREIS



AUBERGINEN MIT TOMATEN-  
PAPRIKA-RAGOUT UND  
KARAMELLISIERTEN  
KAPER-KARTOFFELN



# WORLDWIDE

GEFÜLLE PITA-TASCHEN  
MIT ROHEM LIMONEN-  
BLUMENKOHL UND  
INDISCHEM LINSEN DAL

GRÜNES THAI  
GEMÜSECURRY  
MIT SOBA  
NUDEL-NEST

PLANT BASED  
MINCED BALLS  
SANDWICH MIT  
BASILIKUM MAYO

ROTES CURRY  
MIT VEGANEN  
DUMPLINGS,  
PAPAYA-MANGO-  
SALAT UND  
CASHEW-KERNEN

# NUR REGENERIEREN UND DIREKT VERWENDEN!



**ENTSPANNUNG  
IN DER KÜCHE –  
QUALITÄT AUF  
DEM TISCH!  
SO UNGLAUBLICH  
EINFACH GEHT'S:  
NIMM ES,  
ERWÄRME ES,  
SERVIERE ES!**

**TIPP**  
Du kannst das  
Menü sogar direkt  
in der gelieferten  
GN-Schale  
regenerieren!

**1**

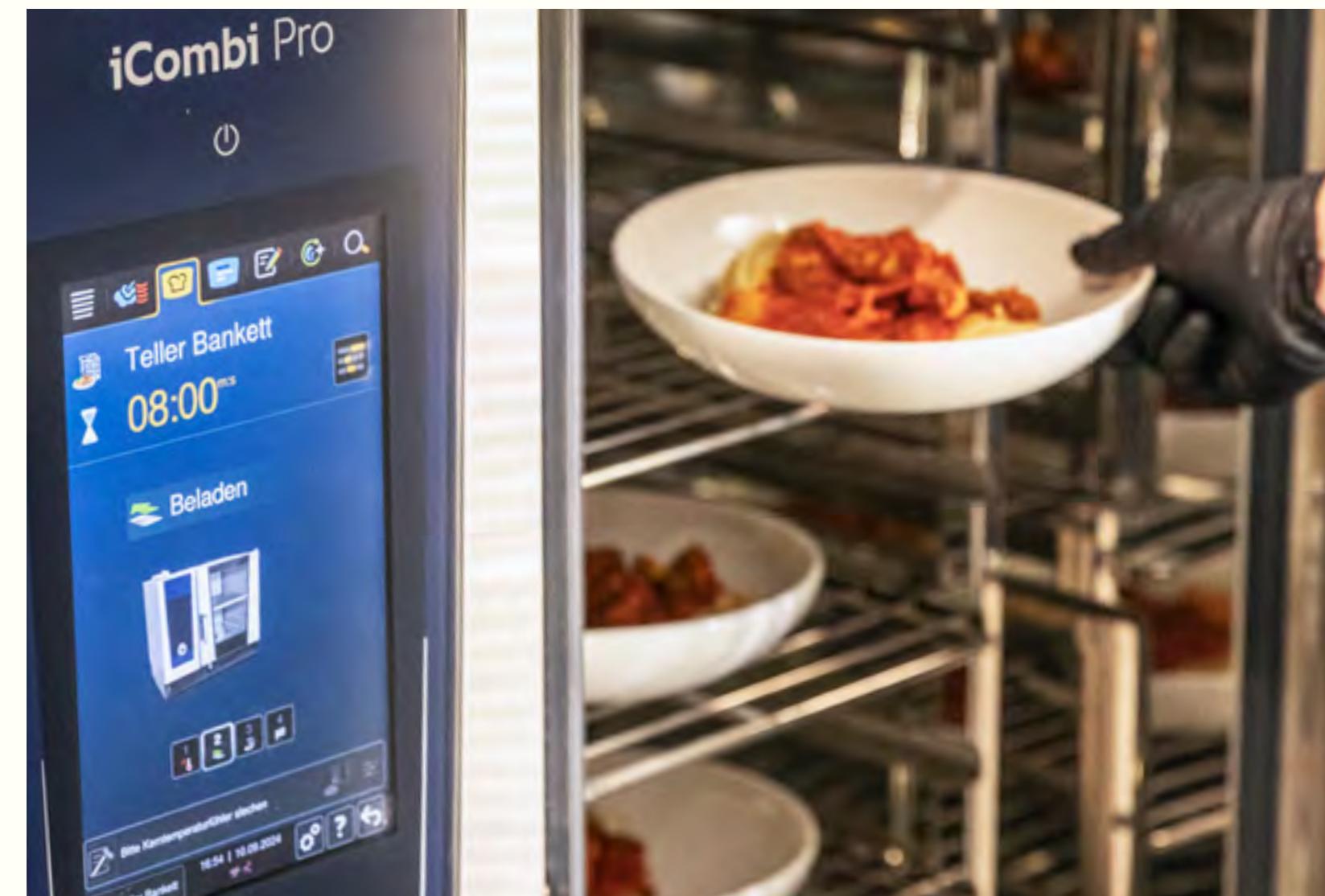
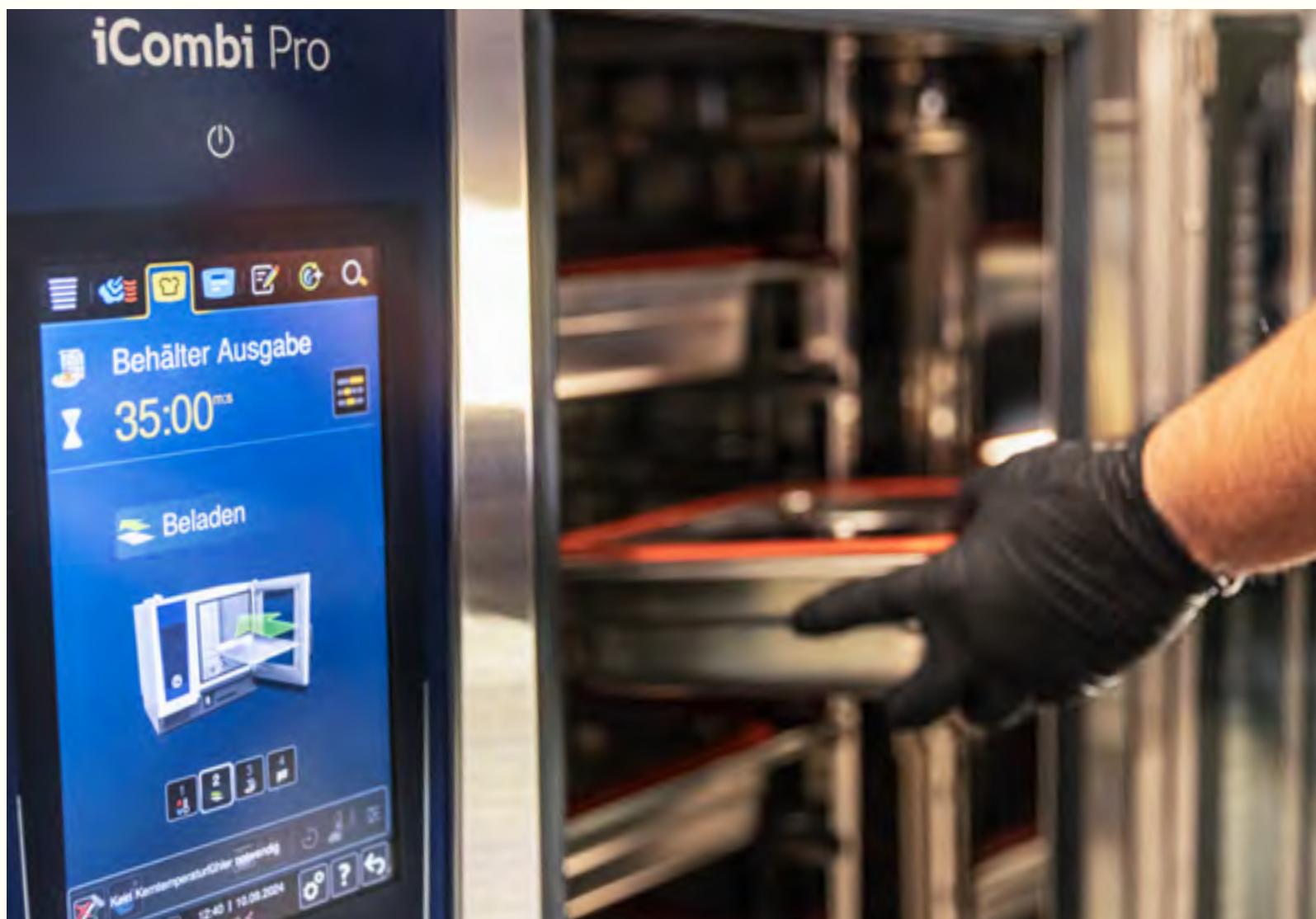


**Vorteil Lagerung: Per Stapel-  
hilfe im Kühlager ist alles  
übersichtlich und schnell zur  
Hand – ohne Beutel-Wirrwarr!**

Gefrorenes Produkt aus dem Kühlregal holen, aus der Packung nehmen und in GN umfüllen. Für portionsweise Entnahme das Produkt vorher für 24 h bei 3° C auftauen (z. B. für Untertischkühlschrank). Im aufgetauten Zustand muss das Produkt innerhalb von 72 h aufgebraucht sein.



# EINFACH ERHITZEN UND SERVIEREN.



# 2

# 3

**Vorteil Regeneration: Zum Erhitzen gibt's viele Möglichkeiten passend zu deiner Küchenausstattung, immer easy & schnell!**

**Zubereitung GN im Kombidämpfer:**

Gefrorenes Produkt aus der Packung nehmen und im  $\frac{1}{2}$  GN mit Deckel bei  $120^{\circ}\text{C}$  und 90 % Dampf für 50 Min. / aufgetautes Produkt für 35 Min. auf  $80^{\circ}\text{C}$  Kerntemperatur erwärmen, für 2 Min. halten.

**Tellerregeneration im Kombidämpfer:**

Aufgetautes Produkt portionsweise in Teller umfüllen, bei  $100^{\circ}\text{C}$  und 60 % Dampf für 8 Min. auf  $80^{\circ}\text{C}$  Kerntemperatur erwärmen.

**Regeneration im Topf:**

Aufgetautes Produkt aus der Packung nehmen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und köcheln bis alle Komponenten durchgegart sind.

**Regeneration per Mikrowelle / High Speed:**

Aufgetautes Produkt in der Mikrowelle bei 800 W für 4 – 5 Min. oder im High Speed Ofen bei  $250^{\circ}\text{C}$ , 100 % Mikrowelle und 10 % Umluft für 1:30 Min. erwärmen.



**Vorteil Servierfertig: Das Gericht ist im Handumdrehen auf dem Teller und bereit zum Servieren. Beim Anrichten und Garnieren bist du flexibel!**

Clever portioniert & kalkuliert.

# Hire & Fire! WAS KOMMT DIR IN DEN OFEN?

**BOHNEN-SÜSS-KARTOFFEL-CHILI VEGAN**

**INDISCHES LINSEN DAL VEGAN**

**GELBES INDISCHE CURRY VEGAN**

## VERKAUFSEINHEIT

## ALLER-GENE

## CLAIMS<sup>1</sup>

## NÄHRWERTE

	Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur	100 g enthalten durchschnittlich											
					davon ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiss	Salz						
<b>BOHNEN-SÜSS-KARTOFFEL-CHILI VEGAN</b>	<b>93537</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201935374	Soja, Gluten	+	+	+	+	362 kJ 87 kcal	3,4 g	0,4 g	8,3 g	3,2 g	3,0 g	4,1 g	0,95 g
<b>ZUTATEN</b>																
<b>INDISCHES LINSEN DAL VEGAN</b>	<b>91963</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201919633	Soja, Sellerie	+	+	+	+	470 kJ 112 kcal	7,0 g	4,1 g	6,6 g	3,0 g	2,4 g	4,7 g	1,3 g
<b>ZUTATEN</b>																
<b>GELBES INDISCHE CURRY VEGAN</b>	<b>91961</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201919619	Soja, Sellerie	+	+	+	+	392 kJ 94 kcal	5,8 g	4,5 g	5,8 g	1,8 g	2,0 g	3,8 g	1,4 g
<b>ZUTATEN</b>																

<sup>1</sup> Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.ch/de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html>

<sup>2</sup> o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

<sup>3</sup> keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

## ROTES THAI CURRY VEGAN

VERKAUFSEINHEIT	ALLER-GENE	CLAIMS <sup>1</sup>	NÄHRWERTE	100 g enthalten durchschnittlich																	
				Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur	odZ*	EU-DEKLARATIONEN ZUTATEN	MILCHFREI	ALKOHOLFREI	VEGAN	MIT JODSALZ	OHNE PALMÖL	Energie (kJ / kcal)	Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Ballaststoffe	Eiweiss
	<b>91957</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201919572	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+	+	+	+	+	372 kJ 89 kcal	6,0 g	4,1 g	5,0 g	3,3 g	1,6 g	3,6 g	1,3 g
<b>ZUTATEN</b>																					
23 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 15 % Karotten, 14 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis [Trinkwasser, SOJAEWEISS], Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel [Citronensäure], Vitamin B12], 11% roter Gemüsepaprika, 8 % Zwiebeln, 1,6 % Curry Paste (rote Peperoni, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Kafir-Limettenschale, Kreuzkümmel, Koriandersamen), Zwiebelpüree, Gemüsebrühen-Pulver [Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit SELLERIESAMEN)], Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, KNOLLENSELLERIE), modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker, Speisesalz, Knoblauchpüree. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAVER, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																					
	<b>91959</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201919596	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+	+	+	+	+	420 kJ 100 kcal	6,7 g	5,0 g	4,7 g	1,6 g	1,7 g	4,7 g	1,4 g
<b>ZUTATEN</b>																					
28 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 12 % Brokkoli, 12 % Edamame SOJABOHNNEN, 12 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis [Trinkwasser, SOJAEWEISS], Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel [Citronensäure], Vitamin B12], 4 % Wildreis vorgegart (Trinkwasser, Wildreis), 1,3 % Curry Paste (grüne Peperoni, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Kreuzkümmel, Koriandersamen), modifizierte Stärke, Knoblauchpüree, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Gemüsebrühen-Pulver [Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit SELLERIESAMEN)], Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, KNOLLENSELLERIE), Zucker, Speisesalz, Ingwerpüree. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAVER, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																					
	<b>91969</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201919695	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+	+	+	+	+	418 kJ 100 kcal	4,9 g	0,7 g	7,1 g	5,1 g	3,8 g	5,0 g	0,97 g
<b>ZUTATEN</b>																					
39 % Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säurerregulator [Citronensäure]), 19 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis [Trinkwasser, SOJAEWEISS], Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel [Citronensäure], Vitamin B12], 15 % halbgetrocknete Tomaten, 12 % grüne Oliven (grüne Oliven, Speisesalz), Trinkwasser, Zwiebelpüree, Sonnenblumenöl, Knoblauchpüree, Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian), Gemüsebrühen-Pulver [Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit SELLERIESAMEN)], Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, KNOLLENSELLERIE), Branntweinessig, Zucker, Pfeffer. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAVER, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																					
	<b>91966</b>	2 x 1,8 KG-KTN	8721201919664	Soja, Gluten, Sellerie	+	+	+	+	+	+	+	+	+	360 kJ 86 kcal	3,8 g	0,4 g	6,9 g	4,1 g	2,8 g	4,4 g	1,1 g
<b>ZUTATEN</b>																					
33 % Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säurerregulator [Citronensäure]), 28 % vegane Hackbällchen auf Pflanzenprotein-Basis (Pflanzenproteinbasis [Trinkwasser, SOJAEWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT, Stärke (mit WEIZEN)], Trinkwasser, Rapsöl, Stärke, Verdickungsmittel [Methylcellulose, verarbeitete Eucheuma-Algen], WEIZENGLUTEN, SOJAEWEISS, HAVERFASER, Hefeextrakt, natürliche Aromen, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig, Zwiebeln, Flohsamenschalen, Säuerungsmittel [Citronensäure, Apfelsäure, Milchsäure], GERSTENMALZEXTRAKT, Säurerregulator [Kaliumpacetat], Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12], 14 % roter Gemüsepaprika, Trinkwasser, Ajvar (roter Gemüsepaprika, Aubergine, Sonnenblumenöl, Peperoni, Knoblauch, Zucker, Speisesalz, Branntweinessig), Zwiebelpüree, Saucenpulver (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Gewürze, Zwiebelpulver), Olivenöl, Knoblauchpüree, Gemüsebrühen-Pulver [Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit SELLERIESAMEN)], Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, KNOLLENSELLERIE), Zucker, Branntweinessig, Pfeffer. Kann Spuren von ROGGEN, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																					

<sup>1</sup> Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.ch/de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html>

<sup>2</sup> o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

<sup>3</sup> keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



HIGH  
convenience



ENTDECKE UNSER SORTIMENT  
UND HOL DIR UNTERSTÜTZUNG FÜR  
DEINEN ALLTAG IN DER PROFIKÜCHE!



Unilever  
Food  
Solutions