

AUF LUKULL IST IMMER VERLASS.



**Zu jeder Jahreszeit, für jeden Küchentyp.
Sicheres Ergebnis, auch mit wenig Fachpersonal.**

* Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024

Mat.-Nr.: 64326168



Von Chef zu Chef

» Stressige Zeiten fordern mehr Effizienz in der Profiküche. Mit der Lukull Sauce Hollandaise sparst du spürbar an Zeit – behältst aber den beliebten Geschmack und die Qualität. Damit ist sie auch über die Spargelzeit hinaus eine verlässliche Hilfe, nutze sie ganzjährig! Wir unterstützen dich mit Rezept-Highlights zur einfachen und schnellen Anwendung für alle Bereiche deiner Karte.«

**AUF LUKULL
IST IMMER
VERLASS.**



**BELIEBTER
GESCHMACK*
HOHE
STABILITÄT**

Einfach & schnell:

FÜR ALLE
KÜCHENPROZESSE

FÜR JEDEN
KÜCHENTYP

AUCH MIT
WENIG FACH-
PERSONAL



GRATINIEREN



STABILISIEREN



Gelingsicherer Einsatz in jeder Situation

SCHÄUMEN



ÜBERZIEHEN



Alles rund um die Sauce Hollandaise
findest du unter ufs.com/spargel

* Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, FY 2024



Ganzjährig für alle Bereiche deiner Karte

Ob in Salat oder Bowl, zu Eggs Benedict, auf einer herzhaften Stulle, als Krönung auf Pizza, Pasta und Gratin, **mit weißem, grünem oder ganz ohne Spargel** – Lukull Sauce Hollandaise kannst du **das ganze Jahr in den verschiedensten Bereichen deiner Speisekarte** einsetzen.



Wie du sie brauchst: individuelle oder saisonale Abwandlungen



Nutze die Vorteile von Lukull Sauce Hollandaise für deine gesamte Speisekarte!

ENTDECKE DIE VIELFALT!



BRUNCH UND LUNCH LEICHT GEMACHT

Vereinfache deinen gastronomischen Alltag: Sauce Hollandaise kannst du optimal für **moderne Gerichte** zu Frühstück, Brotzeit und in der leichten Mittagskarte einsetzen. Unsere Sauce verleiht jedem Bissen das gewisse Extra und sorgt dafür, dass deine Gäste wiederkommen. Ob zu klassischen Eggs Benedict oder trendy in der levanten Küche.

EGGS BENEDICT

Brioche / Ei / Tomate / Spinat /
Sauce Hollandaise



STULLE

Avocado / Grüner Spargel / Kichererbsen /
Rote Beete / Hummus / Sauce Hollandaise

MENÜ

Tipp:



Realisiere alle Rezepte
mit oder ohne Spargel –
je nach Saison

PASTA UND GRATIN EINFACH VORBEREITET

Mit Lukull Sauce Hollandaise werden Pasta- und Gratin-gerichte einfacher im **Mise en Place**. Machs dir leicht: Bereite alles im Voraus vor und genieße einen stressfreien Service.

GRATIN

Hollandaise ist im Gratin schnell einsetzbar und sorgt für perfekte **Krustenbildung und Bindung**. So brauchst du keine zusätzliche Eimasse. Das Gratin kannst du leicht vorbereiten und easy vorportionieren. Das ist gut kalkulierbar und schnell servierbar!



GRATIN

Süßkartoffel / Salbei / Sauce Hollandaise / Schwein

PASTA

Sauce Hollandaise ummantelt Nudeln perfekt. Kalt oder warm als **One Pot** vorbereiten, bspw. im GN-Blech & Cocotte. So hast du ein schnelles À-la-minute-Schwenkgericht.



PASTA

Erbse / Karotte / Wilder Brokkoli / Schinken / Sauce Hollandaise

BURGER, BOWL, CURRY HOLLANDAISE IST DIE PERFEKTE SAUCENBASIS

Trendy und international, genau das Richtige für deine Barkarte: Von Burger bis Pizza, von Curry bis Bowl – Lukull Sauce Hollandaise macht das Zubereiten von Trendgerichten zum Kinderspiel. Zaubere im Handumdrehen attraktive Gerichte, die deine Gäste lieben werden.



PIZZA

Verwende **Sauce Hollandaise** auch als Tomatensaucenersatz als Basis auf deiner Pizza.



BURGER

Sauce Hollandaise kannst du **warm als Burgersauce abwandeln und sie kalt als Dip oder als Dressinggrundlage** für angemachte Salate wie z. B. Coleslaw verwenden. Alles Take away fähig und für Vegetarier & Fleischliebhaber!

BURGER

Brioche / Entrecôte / Pfifferlinge / Rucola / Sauce Hollandaise





SPARGEL BOWL

Baked Potato / Spargel / Edamame / Kirschtomaten / Salat / Erdbeeren / Sauce Hollandaise

BOWL

Interpretiere Hollandaise-Gerichte neu, bspw. als trendy Bowl! Diese kannst du bunt und **saisonal** zusammensetzen. Nutze Sauce Hollandaise pur oder als Basis für individuelle Ableitungen für verschiedene **Saucen und Dressings**.

Tipp:



Tausche Sauce Hollandaise für einen leichteren Geschmack bei allen Gerichten einfach gegen Hollandaise Balance aus



CURRY

Sauce Hollandaise ist die perfekte Saucenbasis. Egal, ob für Spargel- oder anderes Gemüsecurry, du kannst alles ohne Vorgaren im GN-Blech oder Topf als One Pot zubereiten.

**ZUTATEN
MISCHEN,
GAREN,
FERTIG.**

CURRY RAGOUT

Grüner Spargel / Erbsen / Wilder Brokkoli / Kokosmilch / Sauce Hollandaise



KLASSISCH BIS MODERN HOLLANDAISE FÜR JEDE SAISON!

Warum Hollandaise nur auf den Frühling beschränken? Ob in traditionellen Hauptgerichten oder innovativen Kreationen – sie beweist sich immer wieder als die Königin der Saucen. Und als echtes Kombi-Talent! Erweitere dein kulinarisches Repertoire und serviere Hollandaise **das ganze Jahr** über.

PFANNKUCHEN

mit Spargel und
Sauce Hollandaise



MAIBOCK

Kartoffel / Spargel /
Cassis Hollandaise



FLEISCH- ALLROUNDER

Beim Fleisch lässt
Sauce Hollandaise dir
die freie Wahl:
Kombiniere mit
**Maibock, Wild oder
Geflügel**, wie du es
brauchst.



MAISPOULARDE

Kichererbse / Rote Linse / Grüner Spargel /
Maispoularde / Sauce Hollandaise



GEMÜSE- ALLROUNDER

Hollandaise kannst du **ganzjährig** mit verschiedenem Gemüse kombinieren: Ob klassisch mit Spargel oder Karotten-Erbsen-Gemüse oder in modernen Kombinationen mit anderen saisonalen Gemüsen, wie z. B. Blumenkohl und wildem Brokkoli. Kombiniere klassisch mit modern: Flower Sprouts als Rahmgemüse.

GEWÜRZ-ALLROUNDER

Nutze Gewürze aus der Levante-Küche für den letzten Hauch. Ob Kreuzkümmel, schwarzer Kümmel, Würzmischungen wie Garam Masala oder Mole.

MACH DEIN DING DRAUS

Eine Basis – viele
Möglichkeiten: Ob trendy
oder traditionell, nutze
Sauce Hollandaise
als vielseitigen
Verwandlungskünstler!



Trendy oder
traditionell?
Entdecke unsere Sauce Hollandaise
Ableitungen