

KNORR PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE



**GUTER GESCHMACK
BRAUCHT EINE GUTE BASIS**



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

... beginnen mit einer guten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Bouillon-Sortiment auf die Bedürfnisse und Anforderungen professioneller Küchen ausgerichtet. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender, hoher Qualität – und das zum Großteil ohne Allergene. So bekommst du die perfekte Basis für aufregende und moderne Kreationen.

ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSERE BOUILLONS

- ✓ schaffen eine perfekte Basis
- ✓ bieten einen intensiven und natürlichen Geschmack
- ✓ sind zum Großteil ohne deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe
- ✓ sind aus hochwertigen Zutaten hergestellt
- ✓ passen zu vielen Gerichten



Über 70 % der Deutschen wünschen sich Gerichte ohne künstliche Zusatzstoffe.*

Daher haben wir die Rezepturen unserer beliebtesten Bouillons verbessert: z. B. unsere neuen Knorr Professional Bouillons mit natürlichen Zutaten.

* Quelle: Unabhängiges Marktforschungsinstitut (Innofact GmbH), Dezember 2019, Deutschland, quantitative Meinungsumfrage, n=1.000 ab 14 Jahren, die mind. 1x im Monat außer Haus essen

DIE NR. 1 BOUILLON MARKE IN DEUTSCHLAND*

62,6 %

Knorr
PROFESSIONAL

■ Marktanteil*

*Marktanteil Menge, Bouillons MAT Juli 2022, Geo-Marketing GmbH Deutschland

FÜR JEDE KÜCHE DIE PASSENDE BOUILLON

Unser vielfältiges Sortiment bietet für jeden Küchentyp und Prozess die optimale Lösung. Von Gastronomie bis Gemeinschaftsverpflegung.



Knorr® Professional Kraftbouillons

- besonders kräftiger und natürlicher Geschmack
- hochwertige Zutaten
- liefern die perfekte Basis um vielfältige Gerichte darauf aufzubauen
- eignen sich bestens zum Würzen
- sind ohne deklarationspflichtige Allergene
- sofort löslich – im beliebten Trocken-Format



Knorr® Professional Clean Label- und Bio Bouillons

- erfüllen steigende Anforderungen nach definierten Inhaltsstoffen und Allergenen
- sofort löslich – im beliebten Trocken-Format
- Clean Label Bouillons:**
- mit natürlichen Aromen
- ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsstoffe laut Gesetz
- ohne deklarationspflichtige Allergene
- Bio Bouillon:**
- hergestellt aus rein pflanzlichen, hochwertigen Bio-Rohstoffen
- ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe
- frei von künstlichen Aromen
- vielseitig einsetzbar und die ideale Ergänzung zu Bio-Frischeprodukten



Knorr® Professional Brühen und Klare Suppen

- stehen für beliebten Geschmack
- sind universell einsetzbar – als perfekte Basis oder zum Würzen
- gut kalkulierbar
- sofort löslich – im beliebten Trocken-Format
- alle Geschmacksrichtungen als allergenfreie Variante erhältlich



Knorr® Professional Gelierte Bouillons

- sind so gut wie selbstgemacht
- hochwertige Zutaten wurden über Stunden schonend gekocht
- perfekt für das Ansetzen von Saucen und Suppen
- ohne deklarationspflichtige Allergene
- leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz



Knorr® Professional Konzentrierte Bouillons und Fonds

- perfekt zum Abrunden
- kalt und warm sofort einsetzbar
- praktische Dosierung – im konzentrierten Flüssigformat
- zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen

UNSERE VERBESSERTEN REZEPTUREN

Um den steigenden Bedürfnissen und Anforderungen gerecht zu werden, entwickeln wir unsere Produkte ständig weiter. Auf dieser Seite findest du unsere neuesten Rezeptur-Verbesserungen.

ÜBER 70 % DER DEUTSCHEN WÜNSCHEN SICH GERICHTE OHNE KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE.*

Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
Jetzt mit **100 % natürlichen Zutaten**
und **ohne Palmöl**. Mit Gemüse aus
nachhaltigem Anbau.



Knorr Professional Gekörnte Brühe
Gemüse: Jetzt mit **natürlichen Zutaten**
und **ohne Palmöl**.



ÜBER 50 % DER DEUTSCHEN SCHÄTZEN BIO-QUALITÄT.*



Knorr Professional Bio Bouillon Gemüse
Jetzt mit **natürlichen Zutaten**,
mit doppelt so viel Gemüse, sowie
glutenfrei und **laktosefrei**



MEHR ALS 65 % DER DEUTSCHEN ESSEN GERNE GEFLÜGEL* – MEHR ALS 48 % DER DEUTSCHEN VERLIEREN IMMER MEHR VERTRAUEN IN DIE FLEISCH-QUALITÄT.*



Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
Jetzt mit **Fleisch von Hühnern aus
Freilandhaltung** und **ohne Palmöl**

* Quelle: Unabhängiges Marktforschungsinstitut (Innofact GmbH), Dezember 2019, Deutschland, quantitative Meinungsumfrage, n=1.000 ab 14 Jahren, die mind. 1x im Monat außer Haus essen

KNORR PROFESSIONAL GEMÜSE BOUILLONS



✓ Nr. 1 in Deutschen Profiküchen*

✓ Hochwertige Zutaten – natürlicher Geschmack

✓ Ideal für pflanzliche Küche – flexibel einsetzbar

*Marktanteil Menge, Gemüse-Bouillons, MAT Mai 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland

Produkt		Art.-Nr.	EAN Code	Bestell-einheit	Ergie-bigkeit	cook chill	odZ	odA	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
Verbesserte Rezeptur	Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün	4847	4000400 3 4847 0	12,5 kg-EIM	625 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		475	8712566 8 4346 6	5 kg-EIM	250 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		468	4007801 3 0468 5	6 × 1 kg-EC	6 × 50 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Clean Label Gemüse Bouillon	72849	8710604 7 2849 2	9,75 kg-EIM	750 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Verbesserte Rezeptur	Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon	4870	9000275 7 1970 7	10 kg-EIM	500 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
		38738	8717163 8 7386 1	6 × 1 kg-EC	6 × 50 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Knorr Professional Gekörnte Brühe Gemüse ohne Suppengrün	4896	4000400 3 4896 8	12,5 kg-EIM	700 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		487	4007801 3 0487 6	5 kg-EIM	280 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
		486	4007801 3 0486 9	6 × 1 kg-EC	6 × 56 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Gemüse Bouillon geliert	95211	8712100 9 5211 1	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig	11878	8712100 1 1878 4	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

**o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / **o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt / 2 = Glutenfrei

KNORR PROFESSIONAL RINDER BOUILLONS



- ✓ Nr. 1 in Deutschen Profiküchen*
- ✓ Ideal für Fleischgerichte
- ✓ Kräftiger Geschmack

*Marktanteil Menge, Gemüse-Bouillons, MAT Mai 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell- einheit	Ergie- bigkeit	cook chill	o.d.Z. **	o.d.A. **	VEGETARIAN **	VEGAN **	100% **	GLUTENFREI **	LACTOSEFREI **	MILCHFREI **	MIT VODDELE **	LEICHT VERDAULICH **
Knorr Professional Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün	482	4007801 3 0482 1	5 kg-EIM	200 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	481	4007801 3 0481 4	6 x 1 kg-EC	6 x 40 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Clean Label Rinder Bouillon	72854	871060 4 72854 6	9,75 kg-EIM	750 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Klare Rindsuppe mit Suppengrün	366	4007801 3 0366 4	25 kg-KTN (2 x 12,5 kg)	1150 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	351	4007801 3 0351 0	12,5 kg-EIM	575 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	352	4007801 3 0352 7	5 kg-EIM	230 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	350	4007801 3 0350 3	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Klare Rindsuppe Klassik mit Suppengrün / Traditionsrezeptur	374	4000400 3 0374 5	12,5 kg-EIM	575 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	354	4000400 3 0354 7	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert	95210	871210 0 95210 4	2 x 0,8 kg-DOS	2 x 27 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig	11697	8712100 1 1697 1	6 x 1 l-FL	6 x 40,6 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓

**o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / **o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt / 2 = Glutenfrei

KNORR PROFESSIONAL HÜHNER BOUILLONS



- ✓ Nr. 1 in Deutschen Profiküchen*
- ✓ Vielfältig einsetzbar
- ✓ Kräftiger Geschmack

*Marktanteil Menge, Gemüse-Bouillons, MAT Mai 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland



	Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell- einheit	Ergie- bigkeit	cook + chill	odZ	odA	VEGAN	100%	VEGETARIAN	VEGAN	MIT JOD	LEICHT VOLLKOST
Verbesserte Rezeptur	Knorr Professional Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün		4846	4000400 3 4846 3	12,5 kg-EIM	625 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			479	4007801 3 0479 1	6 x 1 kg-EC	6 x 50 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Clean Label Hühner Bouillon		72851	871060 4 72851 5	9,75 kg-EIM	750 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓		✓
	Knorr Professional Gekörnte Brühe Huhn ohne Suppengrün		4895	4000400 3 4895 1	12,5 kg-EIM	700 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			4898	4000400 3 4898 2	6 x 1 kg-EC	6 x 56 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Chicken Powder Chinesische Hühnerbouillon		53587	8722700 5 3587 4	6 x 900 g-EC	6 x 45 L	✓			✓	✓			
	Knorr Professional Hühner Bouillon geliert		95227	871210 0 95227 2	2 x 0,8 kg-DOS	2 x 27 L		✓	✓	✓	✓ ²	✓		✓
	Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig		11769	8712100 1 1769 5	6 x 1 l-FL	6 x 41,3 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓		✓

**o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / **o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei

KNORR PROFESSIONAL FONDS



- ✓ Vielfältig einsetzbar
- ✓ Perfekt zum Abrunden
- ✓ Intensiver, natürlicher Geschmack
- ✓ Kalt und warm sofort einsetzbar



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell- einheit	Ergie- bigkeit	cook chill	o.d.Z. ohne Zusatzstoffe	o.d.A. ohne Allergene	o.d.F. ohne Fleisch	o.d.P. ohne Pflanzl.	o.d.L. ohne Laktose	o.d.V. ohne Vegetarier	o.d.N. ohne Nüsse	o.d.S. ohne Säure	o.d.E. ohne Ei	o.d.M. ohne Milch	
Knorr Professional Konzentrierter Fond Kalb flüssig	81297	8710447 8 1297 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 L	✓	✓	✓	✓		✓						✓
Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch flüssig	7934	8710447 7 9346 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 L	✓	✓		✓ ¹	✓ ²							✓

**o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / **o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei

NACHHALTIGKEIT

WIR ARBEITEN STÄNDIG DARAN UNSERE PRODUKTE NACHHALTIGER ZU GESTALTEN:

- ✓ Unsere Eurocontainer sind bereits vollständig recyclebar
- ✓ Unsere Verpackungen sind wiederverwendbar
- ✓ Unsere Produkte haben eine lange Haltbarkeitsdauer

Unsere Bouillon Elmer sind auf recyceltes Plastik umgestellt.

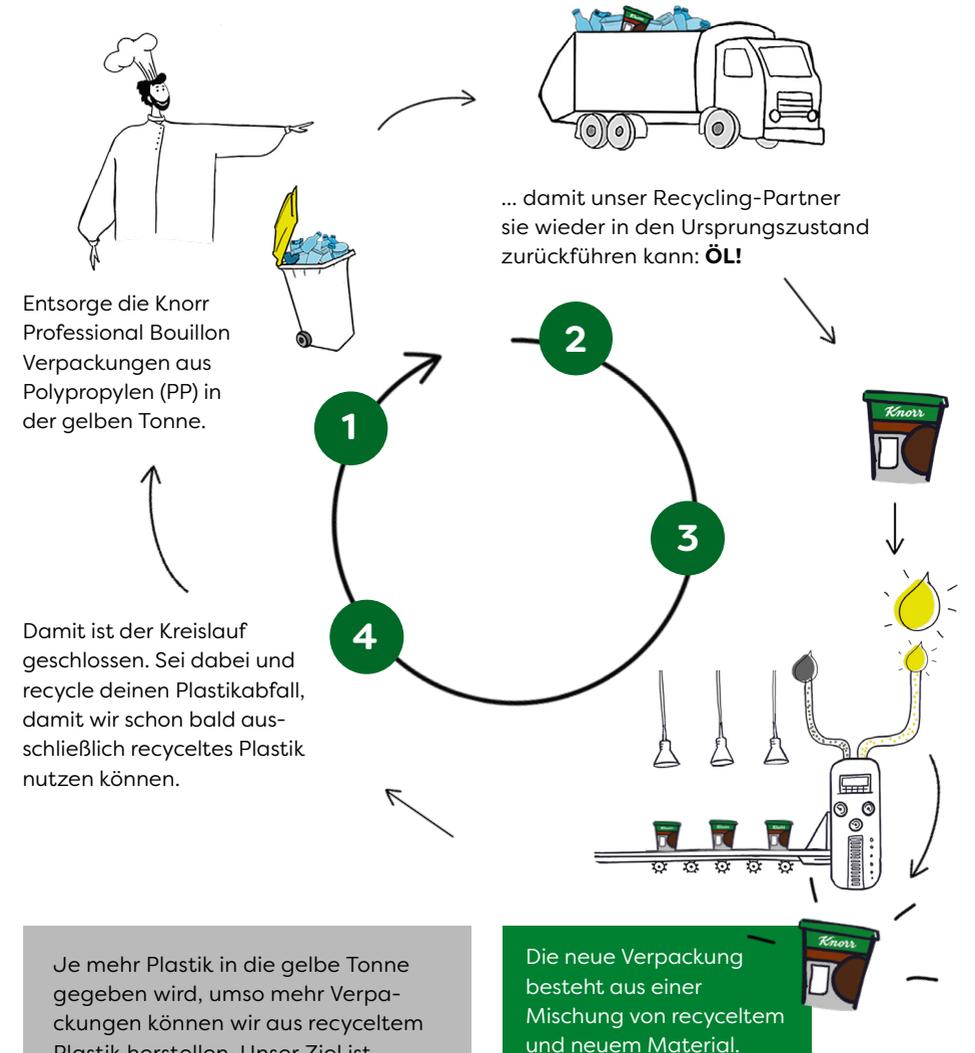


UNSERE ZIELSETZUNG BIS 2025 WERDEN WIR:

- ✓ Die Verwendung von Einwegplastik halbieren
- ✓ Mehr Plastik sammeln und recyceln, als wir verkaufen
- ✓ 100 % recycelte, wiederverwendbare oder kompostierbare Kunststoffverpackungen verwenden



DER RECYCLING KREISLAUF MIT DER KNORR PROFESSIONAL VERPACKUNG AUS RECYCELTEM PLASTIK





8 TIPPS



FÜR DIE GASTRONOMIE VON MORGEN
Mit diesen Tipps kannst du deinen Betrieb nachhaltiger gestalten.

1 Wähle Lieferanten, die den nachhaltigen Weg gemeinsam mit dir gehen.

Wähle Produkte und Zutaten für deine Küche, deren Verpackung bereits aus recyceltem Material besteht. Wie zum Beispiel das neue Bouillon Sortiment von Knorr Professional. Achte einfach auf das Recycling-Logo auf der Verpackung!



2 Kaufe lokal und passend zur Saison.

Biete deinen Gästen Gerichte mit saisonalen Zutaten und Sorge so für ein frisches, aufregendes Menü, während du die lokale Gemeinschaft unterstützt. Lokale Zutaten und Produkte haben geringere Transportkosten und verringern so den CO2-Fußabdruck, der durch den Transport entstehen würde.



3 Nutze die biologische Vielfalt und zeige sie deinen Gästen.

12 Pflanzen und 5 tierische Eiweiße machen etwa 75% der menschlichen Ernährung aus. Wir essen zu viel von denselben Nahrungsmitteln und das macht die Umwelt anfällig für Dürre. Mehr Vielfalt in den Gerichten lässt sich einfach umsetzen. Bevorzuge alternative Zutaten, die Future 50 Foods sind ein großartiger Ausgangspunkt, wenn du neue Gerichte kreierst oder auf der Suche nach spannenden Aromen, Texturen und Ideen bist.



4 Denke an Recycling und mache deine Küche zukunftssicher.

Trenne die Lebensmittelabfälle von den wiederverwertbaren Abfällen und prüfe, wie und wo du diese entsorgen kannst. So sorgst du für ein effizienteres Recycling und machst deinen Betrieb nachhaltiger und zukunftssicher.



5 Spare Energie, spare Zeit, spare Geld.

Kleine Dinge können einen großen Unterschied machen. Spare Energie und Zeit, wenn du Topfdeckel benutzt, Gerichte in größeren Mengen zubereitest, Wasser im Wasserkocher statt auf dem Herd aufkochst oder den Ofen ausschaltest, wenn du ihn nicht benutzt. Damit kannst du dann auch am Ende viel Geld sparen.



6 Senke die Betriebskosten durch effiziente Bestell- und Lagersysteme.

Bestelle in kürzeren Abständen und wähle zuverlässige Lieferanten um sicherzustellen, dass deine Bestellungen immer rechtzeitig ankommen, um so Lagerraum zu sparen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden.



7 Pflanzliche Gerichte sind IN!

Reduziere den Anteil von tierischem Fleisch in deinen Gerichten – damit verringerst du den CO2-Ausstoß bei der Herstellung drastisch, ohne Kompromisse beim Geschmack eingehen zu müssen. Entdecke unter [ufs.com/plantmade](https://www.ufs.com/plantmade) vielfältige pflanzenbasierte Gerichte und eine große Auswahl an Produkten, die dich bei der Umsetzung unterstützen.



8 Tu Gutes und rede darüber.

Auch für deine Gäste wird Nachhaltigkeit immer wichtiger. Spräche über deine Bemühungen und teile deine Erfahrungen mit deinen Gästen – zum Beispiel mit Tischaufstellern und in der Speisekarte, aber auch auf der Webseite und in den sozialen Medien.



KONTAKT:

Du möchtest mehr über das Knorr Professional Bouillon Sortiment erfahren? Du interessierst dich für Zubereitungsmöglichkeiten oder hast Anregungen oder Wünsche? So erreichst du uns:

Ansprechpartner vor Ort ufs.com/kontakt

Detaillierte Produktinformationen unter: ufs.com

[ufs_langnese_lusso_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

[UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)



In unserem Webshop hast du direkten Zugriff auf alle Bouillons und viele weitere Produkte. Dazu erhalten treue Kund:innen bei uns attraktive Prämien.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.