

Rosa gebratene Rinderhuf mit
Jungzwiebel und Rotweinsauce



Knorr[®]
PROFESSIONAL

SAUCEN GUIDE

FÜR BRAUNE SAUCEN

BASIS TOP. ALLES TOP.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

... beginnen mit einer perfekten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Saucensortiment für die Bedürfnisse aller Profi-Küchen entwickelt. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender Qualität.

ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSER SAUCENSORTIMENT

- ✓ Basis zur schnellen Herstellung feiner Saucen
- ✓ Vielseitig anwendbar – als Basis zur weiteren Ableitung oder zum Strecken selbstgemachter Saucen
- ✓ Authentischer Glanz und perfekte Bindung
- ✓ Unterstützen den typischen Fleischgeschmack
- ✓ Cook & Chill geeignet
- ✓ Ideal für alle Zubereitungsarten von Rind, Schwein, Kalb und Lamm
- ✓ Für spezielle Allergenbedürfnisse und auch für vegetarische und vegane Gerichte geeignet

Klarer Marktführer im deutschen Food Service

Quelle: Geo Marketing GmbH,
Großverbraucherpanel, Warengruppen
Bouillons & Saucen, Marktanteil Wert,
MAT Juli 2024

98%



■ **Bekanntheitsgrad****
bei deutschen Gastronomen

** Quelle: UGS e-Panel Deutschland,
Juli 2023

ALLE BRAUNEN SAUCEN AUF EINEN BLICK

Der Saucen Guide hilft dir dabei, schnell die richtige Sauce für deine Küche und deinen optimalen Küchenprozess zu finden. Klar strukturiert, abgestimmt auf die unterschiedlichen Küchenprozesse und mit übersichtlicher Darstellung der einzelnen Produktvorteile:

Saucenbasis und Grundsaucen: S. 3-5

Sortiments- und Artikelübersicht: S. 6-10

Inspiration und Saucenableitungen: S. 11-12

Knorr
PROFESSIONAL

IHR SEID VOM FACH WIR SIND ES AUCH

Jede Küche hat ihre eigenen Herausforderungen.

Ob von Anfang an selbst zubereitet oder für das Finetuning im letzten Finish. Knorr Professional und Lukull unterstützen dich zu jeder Zeit mit einer passgenauen Lösung in deiner Art zu kochen.



1 Zubereitungsküche

- ✓ Konventionelle Küche
- ✓ Speisen vor Ort aus frischen Zutaten hergestellt
- ✓ Ausgabe direkt nach der Zubereitung

2 Mischküche

- ✓ Speisen vor Ort aus frischen Zutaten hergestellt
- ✓ unterschiedlicher Conveniencegrad

3 Aufbereitungs-, Gar- und Regenerierküche

- ✓ Aufbereitungsküche: Industriell hergestellte Speisen werden thermisch vor der Ausgabe aufbereitet
- ✓ Gar- und Regenerierküchen: Empfindliche Speisen werden vor Ort zubereitet
- ✓ Arbeitsprozess der Vorbereitung entfällt immer

4 Ausgabeküche

- ✓ Warm oder kalt angelieferte Speisen werden nur noch verteilt



¹ Gewinner der Goldmedaille 2024 in der Kategorie Suppen, Saucen, Fonds



SAUCENBASIS

HOHE Flexibilität und Kreativität
STARKE Einbindung der Köchin/des Kochs

GRUNDSAUCE

MITTLERE Flexibilität und Kreativität
MITTLERE Einbindung der Köchin/des Kochs

SAUCEN-ABLEITUNG

GERINGE Flexibilität und Kreativität
GERINGE Einbindung der Köchin/des Kochs

READY TO HEAT

Sofort einsetzbar
Nur Erhitzen nötig.

UNSERE EMPFEHLUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT

DIE IDEALE VERWENDUNG UNSERER BRAUNEN SAUCEN FÜR DEINE MISCHKÜCHE



”

Basierend auf meiner langjährigen Erfahrung als Culinary Fachberater und als Produktentwickler des Knorr Professional Saucen Portfolios empfehle ich in Mischküchen den Einsatz dieser Saucen für den jeweiligen Prozess.

Sebastian Beckett,
Culinary Fachberater

Zum Beispiel empfehle ich für Schmoransätze eine unserer Knorr Professional Delikatess Saucen zu Braten. Das heißt im Umkehrschluss jedoch nicht, dass diese Sauce im à la Minute nicht eingesetzt werden kann. Im à la Minute Bereich eignet sich unsere Knorr Professional Bratenjus pastös lediglich besser.

“

		Prozess für			
		dein optimales Mise en Place	deine à la Minute/ Pfannengerichte	deine Schmoransätze	dein Ready to Heat
Saucenbasis	Demi-Glace (flüssig)	●			
	Rinds- und Sauerbraten Basis			●	
Grundsaucen	Bratenjus pastös		●		
	Delikatess Sauce zu Braten			●	
	Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.			●	
	Klarer Bratensaft	●			
	Sauce zu Geflügel	●			
	Demiglace braune Grundsauce	●			
	Geflügel Jus pastös		●		
	Lukull Demi-Glace (flüssig)				●
Saucen- ableitungen	Rahm Sauce	●			
	Gourmet Rahm Sauce	●			
	Wild Sauce	●			
	Waldpilz Sauce	●			
	Jäger Sauce mit Champignons	●			
	Pfeffer Sauce	●			

● Produkt-Empfehlung des Chefs

UNSERE EMPFEHLUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT

DIE IDEALE VERWENDUNG UNSERER BRAUNEN SAUCEN FÜR DEINE AUFBEREITUNGS-, GAR- UND REGENERIERKÜCHE



”

Basierend auf meiner langjährigen Erfahrung als Culinary Fachberater und als Produktentwickler des Knorr Professional Saucen Portfolios empfehle ich in Aufbereitungs-, Gar- und Regenerierküchen den Einsatz dieser Saucen für den jeweiligen Prozess.

Sebastian Beckert,
Culinary Fachberater

Für Schmoransätze empfehle ich hier zum Beispiel die Knorr Professional Feinkostsauce zu Braten. Das heißt im Umkehrschluss jedoch nicht, dass diese Sauce im Mise en Place nicht eingesetzt werden kann. Im Mise en Place eignen sich unsere kaltquellenden Alternativen lediglich besser.

“

		Prozess für		
		dein optimales Mise en Place	dein Cook & Hold	deine Schmoransätze
Saucenbasis	Bratenbasis (kaltquellend)	●		
	Braune Basis Sauce & Suppe (kaltquellend)	●		
Grundsaucen	Feinkostsauce zu Braten			●
	Gulasch Basis			●
	Sauce zu Braten			●
	Sauce zu Rinderbraten	●		
	Sauce zu Schweinebraten	●		
Saucen- ableitungen	Rahm Sauce		●	
	Gourmet Rahm Sauce		●	
	Wild Sauce		●	
	Waldpilz Sauce		●	
	Jäger Sauce mit Champignons		●	
	Pfeffer Sauce		●	

● Produkt-Empfehlung des Chefs

UNSERE HIGHLIGHTS:

ALLE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Hier geht's
zum Webshop!



Knorr Professional Bratenjus pastös

- ✓ besonders kräftiger Röstgeschmack
- ✓ mit 4,5% Rinderfond
- ✓ leichte, transparente Bindung
- ✓ dunkle Farbe
- ✓ glutenfrei



Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten

- ✓ natürliche Erscheinung
- ✓ verändertes Bindsystem
- ✓ für fleischhaltige und vegane Gerichte
- ✓ ideal für Schmorgerichte
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste
- ✓ EVU Vegan zertifiziert



Knorr Professional Klarer Bratensaft

- ✓ authentischer, kräftiger Fleischgeschmack
- ✓ typisch dunkle Farbe
- ✓ ideal zu Kurzgebratenem, Gedünstetem und Geschmortem von Rind, Schwein, Kalb und Lamm
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste



Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten o.d.A

- ✓ natürliche Erscheinung
- ✓ verändertes Bindsystem
- ✓ für fleischhaltige und vegane Gerichte
- ✓ ideal für Schmorgerichte
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste
- ✓ EVU Vegan zertifiziert



UNSERE BRAUNEN SAUCEN IM DETAIL:

IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN



	Produkt	Art.-Nr.
Saucenbasis	Knorr Professional Authentic Demi-Glace 	47064
		
Grundsaucen		98390
	Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten 	682
		681
	Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten o.d.A. 	5493
		97753
	Knorr Professional Demi-Glace 	97352
		29777

Verkaufseinheit								
5 x 1 l-BTL ergibt 5 x 1 l	•	•	•	•	•	•	•	•
10 kg-EIM ergibt 108,5 l	•		•	•		•	•	•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 32,5 l	•		•	•		•	•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 11 l	•		•	•		•	•	•
1 x 10 kg-EIM ergibt 108,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 31,5 l	•		•	•		•	•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 10,5 l	•		•	•		•	•	•
12,5 kg-EIM ergibt 132,5 l	•		•	•		•	•	•

* 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.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

¹ Gewinner der Goldmedaille 2024 in der Kategorie Suppen, Saucen, Fonds

* keine glutenhaltige / keine laktosehaltige Zutaten = Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

ohne Palmöl = ohne Palmöl lt. Zutatenliste.

Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html>

UNSERE BRAUNEN SAUCEN IM DETAIL:

IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN



	Produkt	Art.-Nr.	
Saucenbasis	Knorr Professional Rinds- und Sauerbraten Basis	07444	
Grundsaucen	Knorr Professional Klarer Bratensaft	664	
		72265	
	Knorr Professional Sauce zu Geflügel	72651	
		71625	
	Knorr Professional Bratenjus pastös	27455	
		659	
		4333	
	Knorr Professional Geflügeljus pastös	78937	
	Saucen-ableitung	Knorr Professional Wild Sauce	579

Verkaufseinheit								
2,5 kg-EIM ergibt 30 l	•		•	•		•		•
12,5 kg-EIM ergibt 131 l	•	•	•	•			•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 10,5 l	•	•	•	•			•	•
10 kg-EIM ergibt 131 l	•	•	•		•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•	•	•		•	•		•
1 x 7 kg-EIM ergibt 1 x 76 l	•	•		•	•			•
6 x 1,4 kg-EC ergibt 6 x 15 l	•	•		•	•			•
6 x 400 g-EC ergibt 6 x 4 l	•	•		•	•			•
7 kg-EIM ergibt 76,5 l	•	•	•	•	•			•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7,5 l	•		•					

* Erklärung siehe Seite 7

UNSER SORTIMENT IM DETAIL:

IDEAL FÜR AUFBEREITUNGS-, GAR- & REGENERIERKÜCHEN

Bei der Aufbereitungsküche werden in bestimmten Gargeräten hergestellte Speisen thermisch wieder aufbereitet, um sie auszugeben. Zusätzlich sind es meistens auch sogenannte Gar- und Regenerierküchen, die außerdem empfindliche Speisen selbst zubereiten. Der Arbeitsprozess der Vorbereitung entfällt bei diesem Küchentyp jedoch immer.



	Produkt	Art.-Nr.
Saucenbasis	Knorr Professional Bratenbasis (kaltquellend)	85136
	Knorr Professional Braune Basis Sauce & Suppe (kaltquellend)	85147
Grundsaucen	Knorr Professional Feinkost Sauce zu Braten	74795
		640
	Knorr Professional Sauce zu Braten	656
	Knorr Professional Sauce zu Rinderbraten	666
		657
	Knorr Professional Sauce zu Schweinebraten	650
		651
	Knorr Professional Gulasch Basis	781
780		

Verkaufseinheit									
2 x 3 kg-BTL ergibt 2 x 46 l	•	•	•	• ¹	• ²				•
2 x 3 kg-BTL ergibt 2 x 46 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
11 kg-EIM ergibt 143 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 39 l	•	•	•	•	•	•	•		•
12,5 kg-EIM ergibt 166 l	•		•	•		•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•		•	•		•	•		•
12,5 kg-EIM ergibt 163 l	•	•	•	•	•	•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•	•	•	•	•	•	•		•
12,5 kg-EIM ergibt 114 l	•	•	•	•	•	•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 9 l	•	•	•	•	•	•	•		•

* Erklärung siehe Seite 7
 1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g / 100 ml verzehrfertigem Produkt.
 2 = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg / kg bei der Abgabe an den/die Endverbraucher/in.

UNSER SORTIMENT IM DETAIL:

IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN SOWIE AUFBEREITUNGS-, GAR- UND REGENERIER- KÜCHEN



Produkt		Art.-Nr.	
Saucen- ableitungen		76385	
	Knorr Professional Rahm Sauce		74305
			74173
	Knorr Professional Gourmet Rahm Sauce		592
	Knorr Professional Wild Sauce		579
	Knorr Professional Waldpilz Sauce		953
			952
	Knorr Professional Jäger Sauce mit Champignons		678
			676
	Knorr Professional Pfeffer Sauce		595

Verkaufseinheit									
12,5 kg-EIM ergibt 114 l	•		•				•		•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 27 l	•		•				•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 9 l	•		•				•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7 l	•		•				•		
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7,5 l	•		•						
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 20,5 l	•		•				•		
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7 l	•		•				•		
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 27 l	•		•				•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 9 l	•		•				•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7 l	•		•	•		•	•		

* Erklärung siehe Seite 7

FÜR JEDE KÜCHE

KNORR PROFESSIONAL SAUCEN

Jede Küche hat ihre eigenen Herausforderungen. Knorr Professional hat für alle Küchentypen die richtige Lösung.



Rindsroulade mit Bohnen und Spätzle



Rinderrollbraten mit Polenta und Wurzelgemüse



Gulasch mit Schupfnudeln



Hackbraten mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse

Zu den Rezepten



DIE IDEALE BASIS KLARER BRATENSaft



Die Basis: Knorr Professional Klarer Bratensaft

Eine starke Basis, die den
Küchenprozess vereinfacht
und Dank ihres kräftigen
Röst- und vollen
Fleischgeschmacks in
vielfältigen Abwandlungen
deine Fleischgerichte
unterstützt.

Senf- Meerrettich- Sauce



Thymiansauce



Pfeffersauce



Knorr Professional
Klarer Bratensaft



Rotweinsauce



Trüffelsauce



Pilzrahmsauce



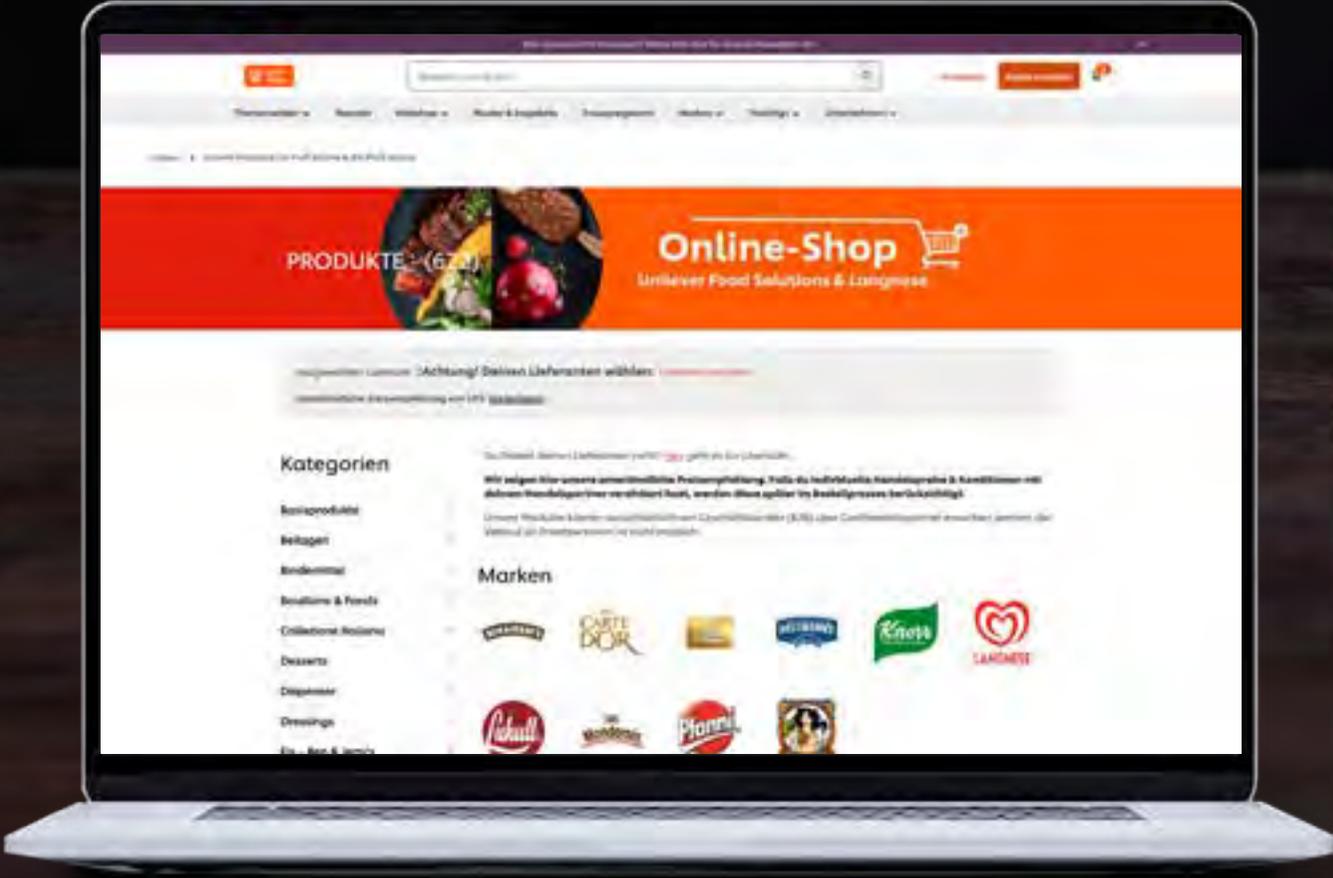
Zwiebelsauce



Zu den Saucen-
ableitungen



Bestelle alle Artikel jederzeit in unserem Onlineshop und profitiere dabei zusätzlich von unseren Treuepunkten.



UNSERE PRODUKTE 24/7 FÜR DEINE KÜCHE.



TOP REZEPTE FÜR PROFIKÖCHE UND GASTRONOMEN.

Finde für deine Gäste hier die passenden Gerichte. Nutze jetzt unseren Rezeptservice.

