



BOUILLON UND WÜRZ GUIDE



Chefmanship

GRUSS AUS DER KÜCHE!

Nicht nur großartige Gerichte brauchen eine starke Basis – auch die Gastronomie. Sie steht vor neuen Gästeansprüchen, kulinarischen Trends und steigendem Kostendruck. Unsere Bouillons unterstützen dabei zuverlässig: Sie werten Gerichte auf und erleichtern den Küchenalltag.

Dieser Guide gibt dir Impulse für eine moderne, vielseitige und effiziente Küche, basierend auf aktuellen kulinarischen Trends. Lass dich inspirieren!

Kulinarische Grüße
Sebastian Beckert

ALLES, WAS CHEFS BRAUCHEN: KRÄFTIGE BOUILLONS.

GESCHMACKSVERFEINERER AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

- **Egal, ob kleine oder große Küche – unsere Bouillons sind in der passenden Größe erhältlich.**
- **Wähle zwischen flüssiger, geliertes oder trockener Bouillon.**
- **Entdecke die ganze Welt klassischer Geschmacksrichtungen: Gemüse, Huhn, Rind, Kalb und Fisch.**
- **Vielseitig einsetzbar – ob als aromatischer Fond oder zum kreativen Würzen.**
- **Und das Beste: weitgehend frei von deklarationspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen und somit auch für anspruchsvolle Gäste geeignet.**



Hinweis: Detaillierte Produktinformationen sind auf den Seiten 14-19 zu finden.

KNORR BOUILLONS: SO VIELSEITIG WIE DEINE KÜCHE.



KONZENTRIERTE BOUILLONS & FONDS

- Intensiver und aromatischer Geschmack
- Perfekt zum Abrunden
- Kalt und warm sofort einsetzbar
- Praktische Dosierung – im konzentrierten Flüssig-Format
- Zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen



GELIERTE BOUILLONS

- So gut wie selbstgemacht
- Hochwertige Zutaten über Stunden schonend gekocht
- Perfekt für das Ansetzen von Saucen und Suppen
- Leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz
- Alle gelierten Bouillons ohne deklarationspflichtige Allergene



TROCKENFORMAT

- Universell einsetzbar
- Als Basis oder zum Würzen und Verfeinern
- Gut kalkulierbar
- Sofort löslich
- Verfügbar in unseren beliebten Produkten: Kraftbouillon, gekörnte Brühe und Klare Rindsuppe – aber auch in unseren Bio- und Clean-Label-Produkten

**VOLLER GESCHMACK,
NULL SORGEN.**

Knorr Professional Bouillons sind perfekt für jede Küche und eignen sich für alle kulinarischen Ziele.



Hinweis: Detaillierte Produktinformationen sind auf den Seiten 14-19 zu finden.

DIE NEUEN KNORR GEMÜSE BOUILLONS: +20% MEHR GEMÜSE FÜR UNENDLICHE MÖGLICHKEITEN*.



**INTENSIVE GESCHMACKSTIEFE
UND MIT +20% MEHR GEMÜSE*.**

Eine harmonische Basis, die dir hilft, deine Gerichte auf ein **neues Level** zu **heben** – spürbar, schmeckbar, unverwechselbar. **Vielseitig, effizient** und **voller Möglichkeiten** für deine Küche.

Knorr
PROFESSIONAL
12%

**WETTBEWERBER A
5,2%**

**WETTBEWERBER B
4,2%**

*So viel Gemüse-Power
steckt in dieser Bouillon.*



Hinweis: Eine detaillierte Übersicht der Gemüse Bouillons mit Hinweisen zu Allergenen und Inhaltsstoffen ist auf den Seiten 14 und 15 zu finden.

* Verglichen mit der bisherigen Rezeptur der Gemüse Kraftbouillon

FOND, WÜRZE, WOW. DU HAST DIE VIELFALT IN DER HAND.

BOUILLON ALS FOND

REZEPT
PILZ-RISOTTO

BOUILLON ALS WÜRZUNG

REZEPT
GRILLGEMÜSE

Chef-Tipp:

Ob als Fond für cremiges Risotto oder als Würze für knackiges Grillgemüse – die **Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon** passt sich jeder Anwendung an. Vielseitig, geschmackvoll, einfach im Handling. Mehr Gemüse-Power geht nicht.

EFFIZIENZ KANN SO LECKER SEIN.

Unsere Bouillon sorgt für **tiefes, kräftiges Aroma** in der **Suppe** oder gibt deinem **Dressing** den vollmundigen Geschmackskick. Ein Produkt – **unendliche Möglichkeiten, maximale Zeitersparnis!**

REZEPT
RAMEN



VOLLE AROMATIEFE

REZEPT
RAMENSALAT



VERFEINERT AUCH DRESSINGS

Chef-Tipp:

Mit nur einem Warenkorb und einer cleveren **Mise en Place** bringst du in Minuten **klassische Ramen** oder einen **modernen Ramensalat** auf den Teller.

KEINE ZEIT? VERLEIHT DEINEN GERICHTEN DOCH ERST DIE RICHTIGE WÜRZE.

REZEPT ANTIPASTI-STULLE

DIREKTES WÜRZEN
MIT BOUILLON



REZEPT BABA GANOUSH



WÜRZEN MIT EINER NAGEL



Chef-Tipp:

Ob Baba Ganoush oder Antipasti-Stulle – mit **Knorr Professional Bouillon** sorgst du immer für die **ideale Würze**. Sie **löst sich sofort auf**, ohne Würznester zu bilden und bringt **Zeitersparnis**, da **kein aufwendiges Aufkochen und Abkühlen nötig ist..** Weniger Handgriffe, mehr Geschmack. Perfekt für jede Küchengröße von à la carte bis Catering – und vor allem bei wenig Zeit.

KNORR PROFESSIONAL RINDER BOUILLONS

| Produkt | | Art.-Nr. | EAN Code | Bestelleinheit | Ergiebigkeit |
|--|--|----------|---------------|------------------------|--------------|
| Rinder Bouillon geliert | | 95210 | 8712100952104 | 2 x 0,8 kg | 2 x 27 l |
| Konzentrierte Bouillon Rind flüssig | | 11697 | 8712100116971 | 6 x 1 l | 6 x 40,6 l |
| Klare Rindsuppe mit Suppengrün | | 351 | 4007801303510 | 12,5 kg | 575 l |
| | | 366 | 4007801303664 | 25 kg (2 x 12,5 kg) | 1150 l |
| | | 352 | 4007801303527 | 5 kg | 230 l |
| | | 350 | 4007801303503 | 6 x 0,88 kg | 6 x 40 l |
| Klare Rindsuppe Klassik mit Suppengrün Traditions-Rezeptur | | 374 | 4000400303745 | 12,5 kg | 575 l |
| | | 354 | 4000400303547 | 6 x 0,88 kg | 6 x 40 l |
| Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün | | 481 | 4007801304814 | 6 x 1 kg | 6 x 40 l |
| | | 482 | 4007801304821 | 5 kg | 200 l |
| Rinder Bouillon | | 72854 | 8710604728546 | 9,75 kg | 750 l |
| BASIC LINE Rinder Brühe | | 694 | 4000400306944 | 12,5 kg | 700 l |

| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
|---|---|---|---|---|---|--|--|---|--|
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |
| ✓ | | | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |
| ✓ | | | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | ✓ | |

*o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

**o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

***Keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

****Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.

KNORR PROFESSIONAL HÜHNER BOUILLONS

| Produkt | | Art.-Nr. | EAN Code | Bestelleinheit | Ergiebigkeit |
|---|--|----------|---------------|----------------|--------------|
| Hühner Bouillon geliert | | 95227 | 8712100952272 | 2 x 0,8 kg | 2 x 27 l |
| Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig | | 11769 | 8712100117695 | 6 x 1 l | 6 x 41,3 l |
| Chicken Powder Chinesische Hühnerbouillon | | 53587 | 8722700535874 | 6 x 900 g | 6 x 45 l |
| Gekörnte Brühe Huhn ohne Suppengrün | | 4895 | 4000400348951 | 12,5 kg | 700 l |
| | | 4898 | 4000400348982 | 6 x 1 kg | 6 x 56 l |
| Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün | | 4846 | 4000400348463 | 12,5 kg | 625 l |
| | | 479 | 4007801304791 | 6 x 1 kg | 6 x 50 l |
| BASIC LINE Hühner Brühe | | 4897 | 4000400348975 | 12,5 kg | 835 l |

| cook4chi | odZ | odA | GLUTENFREI | VEGETARISCH | LAKTOSEFREI | GLUTENFREI | VEGETARISCH ODLACTO FREI | VEGAN | 100% | VEGAN |
|----------|-----|-----|------------|-------------|-------------|------------|--------------------------|-------|------|-------|
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| ✓ | | | | ✓ | | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | |
| ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | | | | | ✓ | |

KNORR PROFESSIONAL KALB- UND FISCH FOND

| Produkt | | Art.-Nr. | EAN Code | Bestelleinheit | Ergiebigkeit |
|-----------------------------------|--|----------|---------------|----------------|--------------|
| Konzentrierter Fond Fisch flüssig | | 17934 | 8710447793466 | 6 x 1 l | 6 x 41,3 l |
| Konzentrierter Fond Kalb flüssig | | 81297 | 8710447812976 | 6 x 1 l | 6 x 41,3 l |

| cook4chi | odZ | odA | GLUTENFREI | VEGETARISCH | LAKTOSEFREI | GLUTENFREI | VEGETARISCH ODLACTO FREI | VEGAN | 100% | VEGAN |
|----------|-----|-----|------------|-------------|-------------|------------|--------------------------|-------|------|-------|
| ✓ | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | |

o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

***Keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur; Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

****Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.



HUNGER AUF MEHR?

Du möchtest für deine Gäste den Unterschied machen und noch mehr über aktuelle Trends, Menüs der Zukunft sowie kulinarische Inspiration erfahren?

Du interessierst dich für verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten oder hast Anregungen oder Wünsche?
So erreichst du uns:

Zu den Bouillons



Zum Webshop



Zu deiner Ansprechperson



Zu den Menüs der Zukunft

