



*Knorr*<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

# SAUCEN GUIDE

## FÜR BRAUNE SAUCEN

PERFEKTER GESCHMACK. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

# 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 November 2023

98%



**Bekanntheitsgrad\*\***  
bei deutschen Gastronomen

\*\* Quelle: UFS 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



### SAUCENBASIS

**HOHE** Flexibilität und Kreativität  
**STARKE** Einbindung der Köchin/des Kochs

## 2 Mischküche

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



### GRUNDSAUCE

**MITTLERE** Flexibilität und Kreativität  
**MITTLERE** Einbindung der Köchin/des Kochs

## 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



### SAUCEN-ABLEITUNG

**GERINGE** Flexibilität und Kreativität  
**GERINGE** Einbindung der Köchin/des Kochs

## 4 Ausgabeküche

- ✓ Warm oder kalt angelieferte Speisen werden nur noch verteilt



### 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<br>Mise en Place | deine à la Minute/<br>Pfannengerichte | deine<br>Schmoransätze | dein<br>Ready to Heat |
| Saucenbasis                 | Demi-Glace (flüssig)               | ●                               |                                       |                        |                       |
|                             | Sauerbraten Basis                  |                                 |                                       | ●                      |                       |
| Grundsaucen                 | Bratenjus pastös                   |                                 | ●                                     |                        |                       |
|                             | Delikatess Sauce zu Braten         |                                 |                                       | ●                      |                       |
|                             | Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.  |                                 |                                       | ●                      |                       |
|                             | Delikatess Sauce zu Braten Klassik |                                 |                                       | ●                      |                       |
|                             | Klarer Bratensaft                  | ●                               |                                       |                        |                       |
|                             | Sauce zu Geflügel                  | ●                               |                                       |                        |                       |
|                             | Demiglace braune Grundsauce        | ●                               |                                       |                        |                       |
|                             | Geflügel Jus pastös                |                                 | ●                                     |                        |                       |
| Lukull Demi-Glace (flüssig) |                                    |                                 |                                       | ●                      |                       |
| Saucen-<br>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<br>Mise en Place | dein<br>Cook & Hold | deine<br>Schmoransätze |
| <b>Saucenbasis</b>             | Bratenbasis (kaltquellend)                | ●                               |                     |                        |
|                                | Braune Basis Sauce & Suppe (kaltquellend) | ●                               |                     |                        |
| <b>Grundsaucen</b>             | Feinkostsauce zu Braten                   |                                 |                     | ●                      |
|                                | Gulasch Basis                             |                                 |                     | ●                      |
|                                | Sauce zu Braten                           |                                 |                     | ●                      |
|                                | Sauce zu Rinderbraten                     | ●                               |                     |                        |
|                                | Sauce zu Schweinebraten                   | ●                               |                     |                        |
| <b>Saucen-<br/>ableitungen</b> | Rahm Sauce                                |                                 | ●                   |                        |
|                                | Gourmet Rahm Sauce                        |                                 | ●                   |                        |
|                                | Wild Sauce                                |                                 | ●                   |                        |
|                                | Waldpilz Sauce                            |                                 | ●                   |                        |
|                                | Jäger Sauce mit Champignons               |                                 | ●                   |                        |
|                                | Pfeffer Sauce                             |                                 | ●                   |                        |

● Produkt-Empfehlung des Chefs



# UNSERE BRAUNEN SAUCEN IM DETAIL:

## IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN



|             | Produkt   | Art.-Nr. |      |
|-------------|---|----------|------|
| Saucenbasis | Knorr Professional Authentic Demi-Glace               | 47064    |      |
|             |   |          |      |
| Grundsaucen | Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten         | 98390    |      |
|             |   | 682      |      |
|             |   | 681      |      |
|             | Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.  | 5493     |      |
|             | Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten Klassik | 93414    |      |
|             | Knorr Professional Demi-Glace                         |          | 1030 |
|             |   |          | 1032 |
|             |   |          | 1034 |

| 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   | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 12,5 kg-EIM ergibt 104 l       |   |   |   |   | • |   |   |   | • |
| 2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 31,5 l | • |   | • |   |   | • | • |   | • |
| 6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 10,5 l  | • |   | • |   |   | • | • |   | • |
| 12 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)

\* 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 Sauerbraten Basis  | 782                           |     |
|             | Knorr Professional Klarer Bratensaft  | 664                           |     |
| Grundsaucen | Knorr Professional Sauce zu Geflügel  | 72265                         |     |
|             | Knorr Professional Sauce zu Geflügel  | 72651                         |     |
|             | Knorr Professional Sauce zu Geflügel  | 71625                         |     |
|             | Knorr Professional Bratenjus pastös   | 27455                         |     |
|             | Knorr Professional Bratenjus pastös   | 659                           |     |
|             | Knorr Professional Bratenjus pastös   | 4333                          |     |
|             | Knorr Professional Geflügeljus pastös | 78937                         |     |
|             | Knorr Professional Geflügeljus pastös | 75213                         |     |
|             | Saucen-ableitung                      | Knorr Professional Wild Sauce | 579 |

| Verkaufseinheit                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 x 1 kg-EC<br>ergibt 6 x 10,5 l | • |   |   |   |   |   | • | • |   | • |
| 12,5 kg-EIM<br>ergibt 131 l      | • | • | • | • | • |   |   |   | • | • |
| 6 x 1 kg-EC<br>ergibt 6 x 10,5 l | • | • | • | • | • |   |   |   | • | • |
| 10 kg-EIM<br>ergibt 131 l        | • | • | • |   |   | • | • |   | • | • |
| 6 x 1 kg-EC<br>ergibt 6 x 13 l   | • | • | • |   |   | • | • |   | • | • |
| 1 x 7 kg-EIM<br>ergibt 1 x 76 l  | • | • |   | • | • |   |   |   |   | • |
| 6 x 1,4 kg-EC<br>ergibt 6 x 15 l | • | • |   | • | • |   |   |   |   | • |
| 6 x 400 g-EC<br>ergibt 6 x 4 l   | • | • |   | • | • |   |   |   |   | • |
| 7 kg-EIM<br>ergibt 76,5 l        | • | • | • | • | • |   |   |   |   | • |
| 6 x 1,3 kg-EC<br>ergibt 6 x 14 l | • | • | • | • | • |   |   |   |   | • |
| 6 x 1 kg-EC<br>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.

**Knorr**  
PROFESSIONAL

|             | 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 | • | • | • | • <sup>1</sup> | • <sup>2</sup> |   |   |   | • |
| 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-<br>ableitungen |   | 76385    |       |
|                        | Knorr Professional<br>Rahm Sauce                  |          | 74305 |
|                        |   |          | 74173 |
|                        | Knorr Professional<br>Gourmet Rahm Sauce          |          | 592   |
|                        | Knorr Professional<br>Wild Sauce                  |          | 579   |
|                        | Knorr Professional<br>Waldpilz Sauce              |          | 953   |
|                        |   |          | 952   |
|                        | Knorr Professional<br>Jäger Sauce mit Champignons |          | 678   |
|                        |   |          | 676   |
|                        | Knorr Professional<br>Pfeffer Sauce               |          | 595   |

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

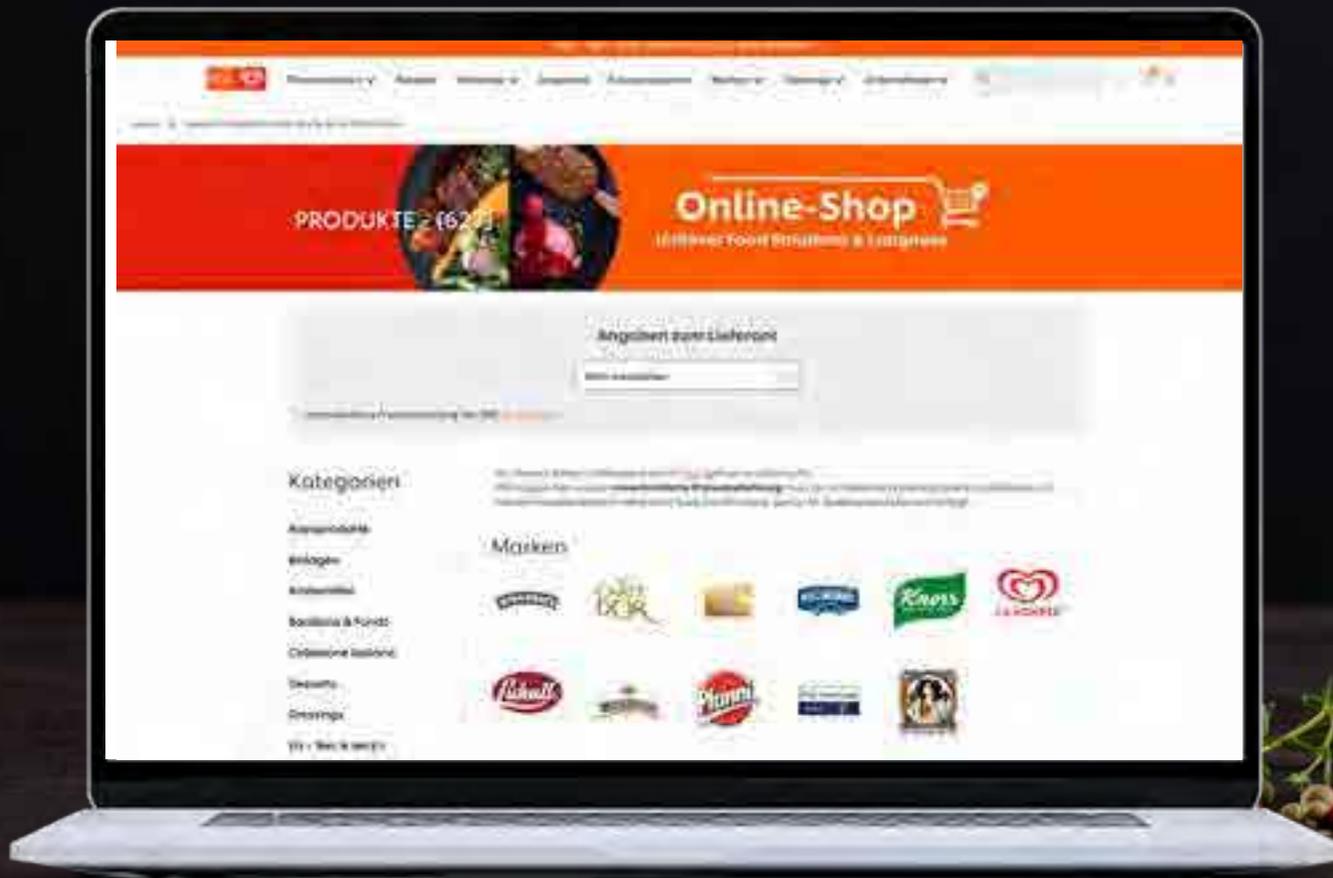
Trüffelsauce

Pilzrahmsauce

Zwiebelsauce

Zu den Saucen-  
ableitungen





## UNSERE PRODUKTE 24/7 FÜR DEINE KÜCHE.

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



## UNSER VERSPRECHEN: NACHHALTIGKEIT WIR ARBEITEN STÄNDIG DARAN UNSERE PRODUKTE NACHHALTIGER ZU GESTALTEN:

- ✓ Unsere Eurocontainer sind bereits vollständig recyclebar
- ✓ Unsere Bouillon-Eimer sind schon aus recyceltem Material und die Saucen-Eimer folgen im 2. Halbjahr 2024

HIER MEHR  
ERFAHREN!



Immer mehr Verpackungen von Knorr Professional werden mit recyceltem Kunststoff hergestellt. Unsere Produkte behalten ihre bewährte Qualität und den vertrauten Geschmack, werden aber Teil eines nachhaltigen Kreislaufes. Je mehr recycelt wird, desto besser für alle, also mache auch du mit.

