

**Zeit sparen,
Qualität
bewahren!**



**Die smarte Lösung für
kreative Saucenvielfalt!**



Unilever
Food
Solutions



Gastronomie und Hotellerie weiter unter Druck!

doch gute Ideen entlasten!

Der Personalmangel ist täglich zu spüren. Inflation und Krisen treiben die Preise nach oben. Lieferprobleme und explodierende Rechnungen erschweren die Planung. Es sind unsichere und sich ständig wandelnde Zeiten – auf die es nur eine Antwort gibt: Flexibilität! Wer Zeitpläne, Qualitätsansprüche und Vielfalt einhalten möchte, muss Arbeitsprozesse und -aufwand hinterfragen und optimieren.

Eine Branche denkt um ...



**25%
GESTIEGENE LEBENS-
MITTELKOSTEN¹**

Bedeutet für dich:

Um deinen Gästen weiterhin gleichbleibende Qualität zu akzeptablen Preisen anbieten zu können, brauchst du hochwertige und kostensichere Zutaten, die sich einfach verarbeiten lassen.



**1/5
WENIGER
AUSZUBILDENDE!²**

Bedeutet für dich:

Weniger Nachwuchs heißt auch weniger Planbarkeit für die Zukunft. Du brauchst einfachere Lösungen, um auch mit weniger oder ungelerntem Personal dein Angebot zu stemmen.



**62%
GEHEN SELTENER
AUSSER HAUS ESSEN!³**

Bedeutet für dich:

Weniger Gastronomiebesuche heißt: Kundenbindung wird immer wichtiger. Überzeuge mit guter Qualität und reagiere mit flexiblen Optionen auf die unterschiedliche Nachfrage.

**MANGELNDE PLANUNGSSICHERHEIT
ERSCHWERT EINE ERFOLGREICHE ZUKUNFT,
MEINT DIE MEHRHEIT DER GASTRONOMEN!**

*Investiere in
Effizienz –
Hochwertige
Convenience-
Basisprodukte
zahlen sich aus*



Viva la Saucelution! Effizienz für deine Top-Gerichte!

Bei Personallücken und Zeitdruck machen sich aufwändige Tätigkeiten wie die des Sauciers besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparst du spürbar an Zeit – aber nicht an Geschmack und Qualität. Überzeuge dich selbst:



Knorr Bratenjus pastös
in heißes Wasser



Pfanni Flocken
Locker Kartoffelpüree
zubereiten



Gebratenen Wirsing
mit Knorr Gemüse
Bouillon würzen



Fleisch von allen
Seiten scharf anbraten

Zeitersparnis mit Knorr Bratenjus pastös: 105 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für Grundbasis
braune Selfmade-Sauce = 120 Min.



Arbeitsaufwand mit
Knorr Bratenjus pastös = 15 Min.



Jetzt komplettes
Rezept entdecken
und Zeit sparen!



Roastbeef mit
Kartoffelpüree
und Wirsing
in Rotweinjus



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Roastbeef: 3 kg Roastbeef | 2 mittelgroße Wirsingköpfe | Pfanni Flocken Locker Kartoffel-Flocken | Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon | Olivenöl ||
Roastbeef großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten. Im Kombidämpfer bei 180°C garziehen. Zwischenzeitlich das Pfanni Flocken Locker Kartoffelpüree zubereiten. Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl in großer Pfanne für 5 Minuten braten. Mit Knorr Professional Gemüse Bouillon würzen, abschmecken und warmhalten.
Rotweinjus: 500 ml Trinkwasser | 400 ml Rotwein | 500 g Knorr Bratenjus pastös ||
Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser und Knorr Bratenjus pastös aufkochen, abschmecken.

Naturschnitzel
mit Brat-
kartoffeln und
Rahmsauce



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Naturschnitzel: 10 Natur Schnitzel | 2 kg Kartoffeln | Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon | Sonnenblumenöl ||

Naturschnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In großer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und anschließend im Backofen bei 80° C warmhalten. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Rahmsauce: 500 g Champignons | 2 Zwiebeln | 1 L küchenfertige Knorr Delikatess Sauce zu Braten | Sahne || Zwiebeln in Butter glasig braten. Champignons hinzufügen und für weitere 5 Minuten braten. Delikatess Sauce zu Braten und Sahne hinzufügen und gut umrühren. 10 – 15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gute Saucen, fast wie von selbst!

Arbeite effizient und planungssicher ohne Qualitätsverlust:
Unsere Basisprodukte lassen sich einfach anwenden,
fügen sich nahtlos in deine Arbeitsprozesse ein und sparen Zeit.
So bist du auch in schwierigen Zeiten auf der sicheren Seite!

Tipp vom Chef:
Schneide das Fleisch
portionsweise vor und
vakuumiere es!



Fleisch portionieren
und flachklopfen



Vorgeschnittene Kartoffeln
anbraten



Delikatess Sauce zu Braten zur
Champignonpfanne hinzufügen

Deine

Zeitersparnis pro heller Grundsauce: 60 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für
Selfmade-Rahmsauce = 70 Min.



Arbeitsaufwand mit
Knorr Delikatess Sauce zu Braten = 10 Min.



Jetzt
ausprobieren
und Zeit
minimieren!



Ich schätze die **Effizienz von Convenience**, möchte aber auch meine eigene Note in die Sauce bringen.

So einfach geht Saucenvielfalt!

Kreiere und variiere Top-Saucen für Top-Gerichte – auch mit wenig Personal: Mit unseren vier Basisprodukten sind Spitzen-geschmack und Vielfalt easy machbar. Und du bist immer bestens aufgestellt – für vegetarische, vegane oder Fleisch-Spezialitäten!

Perfekt für Fleischgerichte

Vegetarisch & vegan

Extra vielseitig einsetzbar



Jetzt in neuem Look & mit verbesserter Rezeptur

Relaunch des gesamten Knorr Saucen Portfolios! In modernerem Look und mit verbesserter Rezeptur für bewährte Vielfalt und Geschmackserlebnisse.

37%
DER BETRIEBE
BESTÄTIGEN,
DASS CONVENIENCE NACH
DER PANDEMIE
AN BEDEUTUNG
GEWONNEN HAT*

53.1%
SCHÄTZEN
INSBESONDERE
DIE GLEICHBLEIBENDE
PRODUKTQUALITÄT*

*Quelle: Chefs! Umfrage, 2022.

Liebeserklärung für jedes Fleisch

Eine mit Power: Starke Basis für deine Signature-Sauce – verfeinere sie mit Thymian, Pilzen oder Preiselbeeren.

Im Handumdrehen

Knorr Bratenjus pastös – dein perfekter Helfer:

- + Verbesserte Rezeptur mit einem kräftigeren Fleischgeschmack und dunklerer Farbe
- + Glutenfrei
- + Leichte, transparente Bindung
- + 4,5% Rinderfond
- + Einfache, gelingsichere Anwendung

Kräftige Unterstützung für deine Fleischgerichte



THYMIAN-SAUCE

frischer Thymian, Rotwein, Salz & Pfeffer

PILZRAHM SAUCE

Champignons, Sahne, Zwiebeln Brunoise, Pfeffer

PREISELBEEREN SAUCE

Rotwein, Preiselbeer-Marmelade, Salz & Pfeffer



ROTWEIN SAUCE

Rotwein, Salz & Pfeffer

PFEFFER SAUCE

Schalotten Brunoise, Lukull Pfeffer Sauce, Salz & Pfeffer

RAHMSAUCE

Schalotten, Sahne, Petersilie

Von Ahhh bis Veggies

Eine für alle: Saucen- und Geschmacksvielfalt für fleischhaltige und pflanzenbasierte Top-Gerichte!

→ Finde deine Favoriten!

Universaltalent für alle Gäste und Gerichte

Knorr Delikatess Sauce zu Braten – das Multitalent:

- + Kalt und warm anwendbar
- + Für vegane, vegetarische und Fleischgerichte – vielfältige Nutzung
- + Vegan EVU zertifiziert
- + Einfache, gelingsichere Anwendung
- + Perfekte Basis dank abgerundetem Geschmack



Superkraft, die's immer schafft

Zwei auf die Schnelle: Sorgen auch in stürmischen Zeiten für beste Saucen bei konstant hoher Qualität!

Her mit den Gästen!

Lukull Sauce Demi-Glace – die schnelle Hilfe:

- + Reine, kräftige Basis für alle braunen Saucen
- + Mittlere bis starke Bindung
- + Unterstützt den typischen Fleischgeschmack
- + Sofort einsetzbar

Effizienzmeister
in Stoßzeiten und
bei Engpässen



NEU

SAUCE FOYOT

Lukull Hollandaise,
Estragon-Essig,
Weißwein,
frischer Estragon,
frischer Kerbel,
Salz & weißer Pfeffer,
Cayennepfeffer

ESTRAGON- SENF-SAUCE

getrocknete Tomaten,
Schalotten,
Weißwein, Sahne,
Estragon-Senf

MADEIRA SAUCE

Schalotten,
Rotwein,
Madeira,
Butter

LUKULL DEMI-GLACE BRAUNE GRUNDSAUCHE

Beef Filet
Wellington mit
Pomme Dauphine,
Zuckerschoten und
Portwein Sauce



Das komplette
Rezept findest
du hier!



NEU

Knorr Demi-Glace – die perfekte Basis:

- + Mit natürlichen Zutaten
- + Authentischer Geschmack
- + Einsparung des Bratenansatz
- + Individuell veränderbar



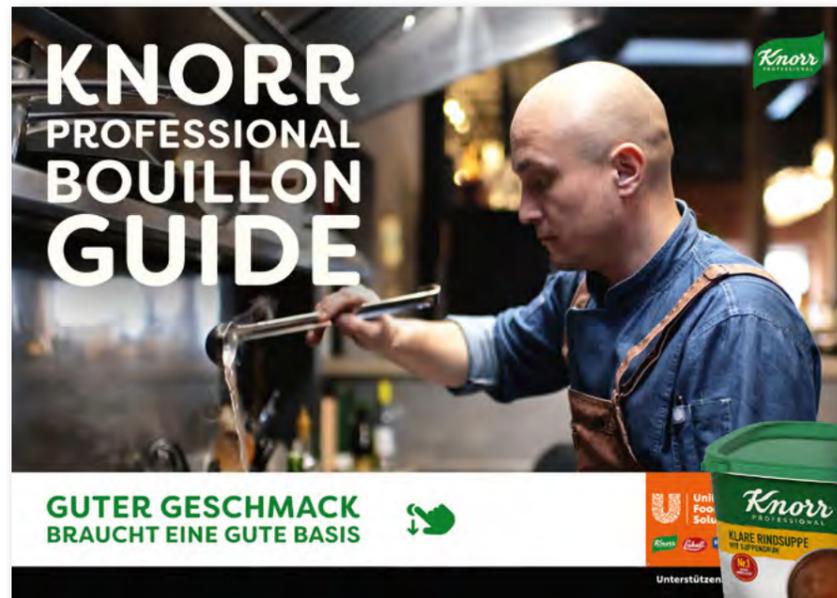
Noch mehr Flexibilität – noch mehr Raffinesse

**Perfekte Ergänzung: die kleine Schwester der schnellen Sauce!
Verfeinere deine Top-Gerichte mit natürlich kraftvollem
Gemüsegeschmack und profitiere von noch mehr Effizienz
und Vielseitigkeit im Küchenalltag!**

Geschmacks-
verfeinerer
auf höchstem
Niveau

**Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon –
dein raffinierter Partner:**

- + Mit 100% natürlichen Zutaten
- + Mit Gemüse aus nachhaltigem Anbau*
- + Flexibel einsetzbar: ideal für alle Gemüse-
und Fleischgerichte
- + Als Basis oder Geschmacksanpassung
deiner Gerichte



Entdecke unsere ganze Bouillon-Vielfalt –
der Guide erklärt's dir!

*weitere Infos unter www.ufs.com/nachhaltigkeit



Perfekter Geschmack. Auf den Punkt gebracht.

Runde deine Gerichte mit
Knorr Professional Saucen ab.

Alle Saucen auf einen Blick,
Ableitungen und vieles mehr ...
ufs.com/saucen



Jetzt gratis downloaden!



Effiziente Saucen im Handumdrehen!

Vielfältige Saucen und mehr: Wir unterstützen dich mit Produkten zur einfachen und schnellen Anwendung für Top-Gerichte und Klassiker. Erlebe authentische Geschmacksqualität mit mehr Effizienz!

Hier mehr Tipps zum
Zeit Einsparen:
[ufs.com/
effizienter-kochen](https://www.ufs.com/effizienter-kochen)



Deine Saucenvielfalt:

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook chill	1	2	3	3	3	100%	VEGETARIAN	VEGAN	NO FODMAP	SICHER FOLGEND
 Knorr Bratenjus pastös	27455	8720182 7 4550 7	2 × 7 kg-EIM	2 × 76 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	659	4007801 3 0659 7	6 × 1,4 kg-EC	6 × 15 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	4333	4000400 3 4333 8	6 × 400 g-EC	6 × 4 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
 Knorr Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.	98390	8712566 6 9839 4	10 kg-EIM	108,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	682	4007801 3 0682 5	2 × 3 kg-KTN	2 × 32,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	681	4007801 3 0681 8	6 × 1 kg-EC	6 × 11 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5493	8712100 2 5493 2	10 kg-EIM	108,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
 Knorr Demi-Glace	47064	8720182 4 7064 5	5 × 1 l-BTL	5 × 1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	NEU
 Lukull Sauce Demi-Glace	71409	8720182 7 1404 6	6 × 1 l-TE	6 × 1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	NEU

¹o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / ²o.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. / ³Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Weitere Informationen unter: www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html

62747451 / Januar 2024



Unilever
Food
Solutions

