

**Zeit sparen,
Qualität
bewahren!**



**Die smarte Lösung für
kreative Saucenvielfalt!**



Unilever
Food
Solutions



Betriebsrestaurants 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. Zusätzlich arbeiten immer mehr Menschen immer häufiger im Homeoffice und essen höchstens noch dreimal wöchentlich im Betriebsrestaurant. Kurz, 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.



**100%
ARBEITEN MEHR
VON ZU HAUSE AUS!³**

Bedeutet für dich:
Mehr Homeoffice heißt: weniger und stark schwankende Gästezahlen im Betriebsrestaurant. Du brauchst flexible Optionen, um auf die unterschiedliche Nachfrage reagieren zu können.

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

Neues Design + verbesserte Rezeptur!



NEU

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

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:



Rinderbraten mit Bratenjus angießen



Im Kombidämpfer 3–4 Stunden schmoren



Pfanni Semmelknödel im Wasser quellen lassen



TK-Bohnen mit Knorr Gemüse Bouillon würzen

Zeitersparnis mit Knorr Bratenjus pastös: 105 Minuten!

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



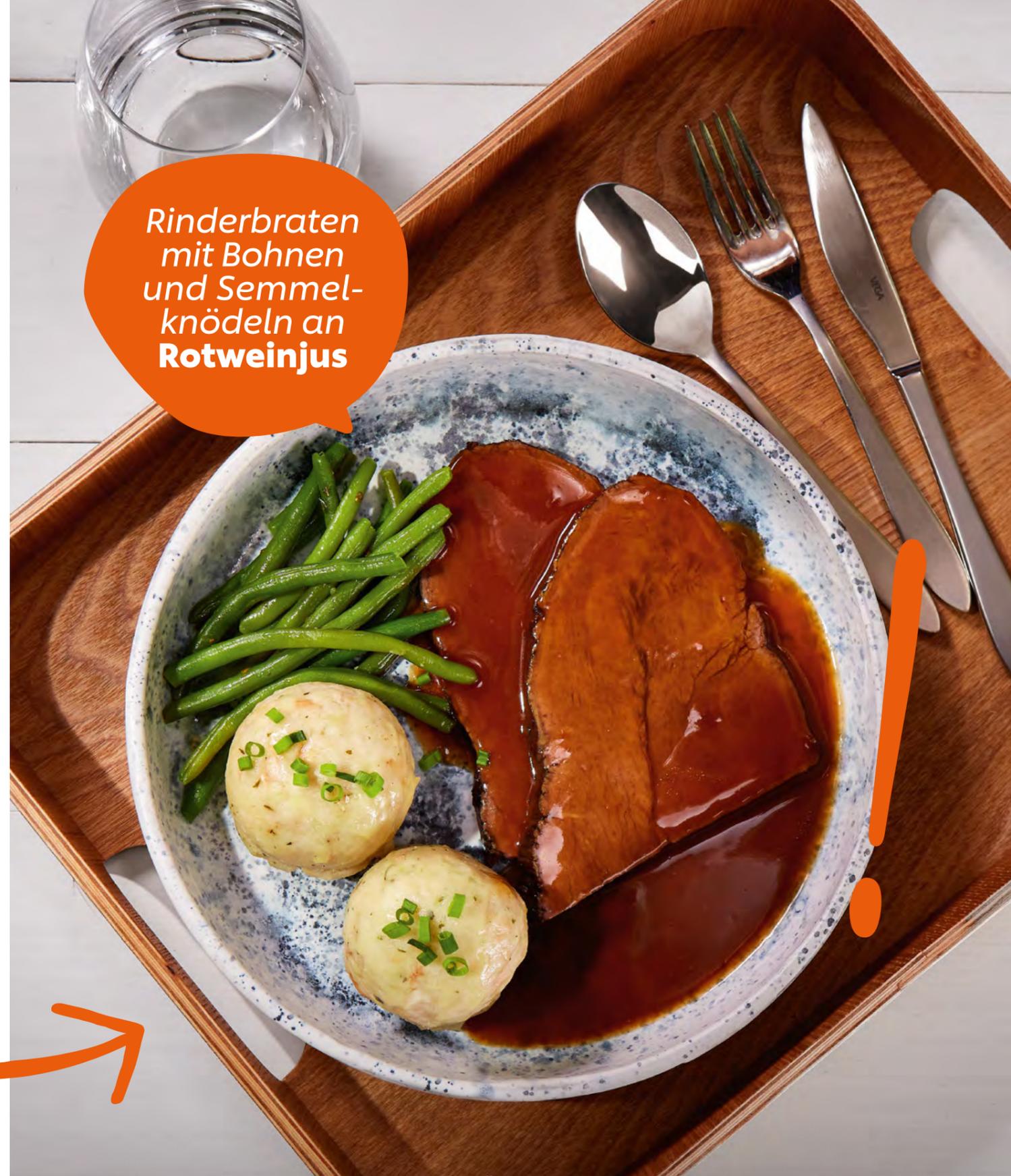
Arbeitsaufwand mit Knorr Bratenjus pastös = 15 Min.



Jetzt komplettes Rezept entdecken und Zeit sparen!



Rinderbraten mit Bohnen und Semmelknödeln an Rotweinjus



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Rinderbraten & Rotweinjus: 4–5 kg Rinderbraten | 8 Karotten | 8 Stangensellerie | 4 Zwiebeln | 8 Knoblauchzehen | 2 L Knorr Bratenjus pastös | Olivenöl | 1 L Rotwein | 4 Lorbeerblätter | 4 Zweige Rosmarin | 4 Zweige Thymian ||
Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit Olivenöl in großem Bräter bis leicht gebräunt anbraten. Rinderbraten auf Gemüse legen und von allen Seiten braun anbraten. Bratenjus, Rotwein, Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rinderbraten zugedeckt für 3–4 Stunden schmoren, bis er zart und durchgegart ist. Den entstandenen Bratensaft durchsieben und gewonnene Flüssigkeit mit Trinkwasser auffüllen. Knorr Bratenjus pastös hinzugeben und zum Kochen bringen. Sauce anschließend abschmecken.

Rinder-
gulasch mit
Kartoffel-
püree und
Rotkohl

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:
Im Ofen über
Nacht garen
lassen!



Vorgeschnittenes
Fleisch und Gemüse
scharf anbraten



Mit kalt angerührter
Knorr Delikatess Sauce
zu Braten aufgießen



Gulasch im Kombi-
dämpfer garen



Kartoffelpüree nach
Packungsanleitung
zubereiten

↓
Deine

Zeitersparnis pro heller Grundsauce: 60 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für
Selfmade-Rahmsauce = 70 Min.



**Arbeitsaufwand mit
Knorr Delikatess Sauce zu Braten = 10 Min.**

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Rindergulasch & Sauce: 2,25 kg Rindfleisch | 120 ml Pflanzenöl | 4 Zwiebeln | 6 Knoblauchzehen | 60 ml Knorr Professional Tomato Pronto | 4 TL Paprika | 2 TL Kümmelsamen | 600 ml Rotwein | 4 Lorbeerblätter | 1,5 L Wasser | 100 g Knorr Delikatess Sauce zu Braten ||

Gewürfeltes Rindfleisch in einem tiefen Bratblech auf höchster Stufe scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben weiterhin scharf anbraten. Mit Knorr Professional Tomato Pronto tomatisieren. Den Bratansatz nun mit Rotwein mehrmals ablöschen. Zum Schluss mit Knorr Delikatess Sauce zu Braten aufgießen, Paprika, Kümmelsamen, Lorbeer und schwarzen Pfeffer zugeben und im Kombidämpfer fertig garen.



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 drei Basisprodukten sind Spitzen-geschmack und Vielfalt easy machbar. Und du bist immer bestens aufgestellt – für vegetarische, vegane oder Fleisch-Spezialitäten!

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.

NEUES DESIGN

Vegetarisch & vegan

Sorgt für kräftigen Geschmack

Perfekt für Fleischgerichte

NEUES DESIGN

Spotlight Neuheit

DIE BRAUNE GRUNDSAUCHE FÜR ALLES. SOFORT UND VIelfÄLTIG EINSETZBAR – DEIN SICHERER PARTNER FÜR DIE SCHNELLE ZUBEREITUNG.

NEU



Liebeserklärung für jedes Fleisch

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

im Handumdrehen

Kräftige Unterstützung für deine Fleischgerichte



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

PILZRAHM SAUCE

Champignons,
Sahne,
Zwiebeln Brunoise,
Pfeffer



THYMIAN-SAUCE

frischer Thymian,
Rotwein,
Salz & 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



Das macht aus **Knorr Delikatess Sauce zu Braten**
ein echtes Multitalent:

- + Ohne deklarationspflichtige Allergene
- + Optimiertes Bindungssystem garantiert ein angenehmeres Mundgefühl
- + 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

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

Her mit den Gästen!

Effizienzmeister
in Stoßzeiten und
bei Engpässen

Lukull Sauce Demi-Glace – die schnelle Hilfe:

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



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](https://www.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://ufs.com/effizienter-kochen)



Deine ✓
Saucevielfalt:

| ARTIKELBEZEICHNUNG | ART.-NR. | EAN CODE | BESTELLEINHEIT | ERGIEBIGKEIT | cook+chill | 1 | 2 | 3 | 3 | 100% | VEGETARIAN | VEGAN | MIT JOSEPH | LEICHT VERDAULICH |
|---|----------|------------------|----------------|--------------|------------|---|---|---|---|------|------------|-------|------------|-------------------|
| 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 | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| 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 lactosehaltigen 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

62747452 / Januar 2024



Unilever
Food
Solutions

