

**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-  
MITTELKOSTEN<sup>1</sup>**

**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!<sup>2</sup>**

**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!<sup>3</sup>**

**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!**

Quellen: <sup>1</sup>DEHOGA, 2022. <sup>2</sup>Statistisches Bundesamt, 2022. <sup>3</sup>Zeit.de und statista.com, Homeoffice-Quote vor, während und nach der Pandemie, 2023.



# 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!*

**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



## 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%	VEGETARISCH	VEGAN	MIT JOSEPH	LEICHT VERDAULICH
<b>Knorr Bratenjus pastös</b>	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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Knorr Delikatess Sauce zu Braten</b> 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Lukull Sauce Demi-Glace</b>	71409	8720182 7 1404 6	6 × 1 l-TE	6 × 1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	

NEU

<sup>1</sup>o.d.z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / <sup>2</sup>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. / <sup>3</sup>Die 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](http://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html)

62747452 / Januar 2024



Unilever  
Food  
Solutions

