

SORTIMENT VEGAN/VEGETARISCH 2019

DEUTSCHLANDGÜLTIG AB NOVEMBER 2019



VEGANE ERNÄHRUNG: GEHT'S AUCH REIN PFLANZLICH?

VEGANE ERNÄHRUNG IST AUF DEM VORMARSCH

IN DEUTSCHLAND ERNÄHREN SICH RUND

VEGANER/INNEN KOMMEN TÄG-

LICH LAUT SCHÄTZUNGEN DAZU

WELTWEIT WIRD DIE ANZAHL DER VEGAN-VEGETARISCH LEBENDEN MENSCHEN AUF

DEUTSCHLANDWEIT VERZEICHNET PROVEG 2017 EINEN ANSTIEG DER VEGANEN

ZU DEN AM HÄUFIGSTEN AUFGEGRIFFENEN TRENDS IN DER GEMEINSCHAFTS-VERPFLEGUNG (GV) GEHÖREN VEGANE UND

IN DEN NÄCHSTEN JAHREN BEDEUTUNG VON VEGAN-VEGETARISCHEM ESSEN.

EINE BETRACHTUNG DER BETRIEBS-VERPFLEGUNG ZEIGT, DASS BEIM ESSEN AM ARBEITSPLATZ

WERDEN. AUCH AUF FACHMESSEN WIE DER BIOFACH ODER INTERNORGA IST DIESER TREND ZU ERKENNEN.

PFLANZLICHE ALTERNATIVEN ZU FLEISCHGERICHTEN

TIERISCHES PRODIIKT | PELANZLICHE ALTERNATIVE

FÜR GERICHTE, DEREN REZEPTUR DIE VERWENDUNG TIERISCHER ZUTATEN VORSIEHT, WERDEN NACH VEGANEN GRUNDSÄTZEN EINE REIHE VON ALTER-NATIVEN GENUTZT. SO LÄSST SICH FAST JEDES FLEISCH- ODER FISCHGERICHT IN EIN TOLLES VEGANES GERICHT VERWANDELN.

TIERISCHES PRODUKT	PFLANZLICHE ALTERNATIVE
BUTTER	rein pflanzliche Margarine, pflanzliches Öl
MILCH	Sojadrink, Haferdrink, Reisdrink, Mandeldrink
SAHNE	Soja_sahne", Hafer_sahne", Kokos_sahne", Reis_sahne"
SCHLAGSAHNE	Sojaschlagsahne", Reisschlagsahne"
JOGHURT	Soja"joghurt", Lupinen"joghurt", Cashew"joghurt", Kokosmilch"joghurt"
KÄSE	Sojakäse", Sojastreichkäse", Käsealternative auf Cashewbasis, Hefeflocken
© EIER	Leinsamen, Ei-Ersatzpulver, Sojamehl, Banane, Apfelmus, Stärkemehl, Aquafaba (Kichererbsen- wasser), Chiasamen
FISCH	Veggie-Fischstäbchen-Alternativen, Veggie- Tuna-Alternativen, Veggie-Fischfilet-Alternativen
WURST	Wurstalternativen aus Soja oder aus Erbsen- oder Weizenbasis
FLEISCH	Tofustreifen, texturiertes Soja, Seitan, Gemüseschnitzel, pflanzliche Fleischalternativen auf Soja-, Erbsen-, Pilz- und Gemüsebasis
HACKFLEISCH	Tofu, Seitan, texturiertes Soja, Falafel, frittierte Tofu- und Sojabällchen, pflanzliche Hackfleischalternativen auf Soja-, Erbsen-, Pilz- und Gemüsebasis
GELATINE GELATINE	Agar-Agar und andere Verdickungsmittel wie Xanthan, Guar, Johannisbrotkernmehl
HONIG	Ahornsirup, Karamellsirup, Maissirup, Agavendicksaft, Reissirup, Weizensirup



UND/ODER ANDERE TIERISCHE PRODUKTE. DIE WICHTIGSTEN ERNÄHRUNGSFORMEN SIND:

VERZICHT GELEGENTLICH		DC			
ERLAUBT	FLEISCH	FISCH	EIER	MILCH / MILCHPRODUKTE	HONIG
FLEXITARIER	0	•	~	~	~
PESCETARIER	×	~	~	~	~
OVO-LAKTO-VEGETARIER	×	×	~	1	~
OVO-VEGETARIER	×	×	~	×	~
LAKTO-VEGETARIER	×	×	×	~	~
VEGANER*	×	×	×	×	×

^{*} ausschließlich pflanzliche Ernährung; viele verzichten auch auf Bekleidung aus Leder und Tierwolle

THE Vegetarian Innovativ, visionär, vielseitig -THE VEGETARIAN BUTCHER® Die fleischlose Sensation für Fleischliebhaber und für Vegetarier. Mit unseren fleischlosen Innovationen und zahlreichen Top-Produkten bereicherst du unkompliziert deine Küche.

MEHR INFORMATIONEN UNTER: www.ufs.com/thevegetarianbutcher

ENTDECKE JETZT DIE NEUEN PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN **VON THE VEGETARIAN BUTCHER AUF SEITE 40.**

VEGAN & VEGETARISCH KOCHEN MIT UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Ob Suppen, Saucen oder Würzmittel – Unilever Food Solutions bietet dir eine Vielzahl an Produkten für eine abwechslungsreiche pflanzenbasierte Küche. Während alle in der Sortimentsübersicht bzw. auf den Packungen mit dem Vegetarisch-Zeichen gekennzeichneten Produkte für die vegetarische Ernährung verwendet werden können, lassen sich die Produkte mit dem Vegan-Zeichen sowohl für die vegetarische als auch für die vegane Ernährung verwenden.



PRODUKTE FÜR VEGANE KOSTFORM – VEGAN

Die Produkte sind geeignet für die vegane Ernährung. Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Laktose), Honig, Fleisch, Fisch, Gelatine und deren Produkte (wie z.B. Käse) verwendet. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf Zutaten tierischer Herkunft verzichtet wird, kann das fertige Gericht als vegan gekennzeichnet werden.



PRODUKTE FÜR VEGETARISCHE KOSTFORM - VEGETARISCH (OVO-LACTO VEGETARISCH)

Die Produkte sind geeignet für die heute gebräuchlichste Form der vegetarischen Ernährung. Neben pflanzlichen Lebensmitteln werden auch Ei, Milch, Honig und deren Produkte (wie z.B. Käse) verwendet.



DAS QUALITÄTSSIEGEL FÜR VEGANE UND VEGETARISCHE PRODUKTE

Das V-Label ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Für Verbraucher stellt es eine einfache und sichere Orientierungshilfe dar. Unternehmen schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit. Einheitliche Kriterien und regelmäßige Kontrollen machen das V-Label europaweit zu einem einzigartigen Qualitätssiegel in den Kategorien "vegan" und "vegetarisch".





o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Senf können nicht ausgeschlossen werden. o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.



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

UNILEVER FOOD SOLUTIONS02-	- 05
SUPPEN & SUPPENEINLAGEN06-	- 10
BOUILLONS	- 12
SAUCEN & BINDEMITTEL	- 19
WÜRZMITTEL20-	- 23
BEILAGEN & BASISPRODUKTE	- 27
DRESSINGS & KALTE SAUCEN27-	- 34
DESSERTS34-	- 37
FETTE, ÖLE & SAHNEALTERNATIVEN37 -	- 39
TIEFKÜHLPRODUKTE / FLEISCHERSATZPRODUKTE	40
REZEPTINSPIRATIONEN42-	42



SUPPEN & SUPPENEINLAGEN

Knorr Suppeneinlagen | trocken

	•	Backerbsen		558	4007801 3 0558 3	6 × 1 kg-BTL	6 × 50 Port.		•	•	•	
	•	Champignon- Klößchen		553	4007801 3 0553 8	6×1 kg-KTN	6 × 480 Stk.	•	•	•	•	
•	٠	Croûtons		60325	8722700 6 0325 2	6 × 0,58 kg-EC	6 × 58 Port.		•	٠	•	
	•	Flädle (Frittaten/Célestine)		559	4007801 3 0559 0	6 × 1 kg-BTL	6 × 50 Port.	•	•		•	
	•	Grieß-Klößchen	SALE S	556	4007801 3 0556 9	6×1 kg-KTN	6 × 840 Stk.	•	•	٠	•	
	•	Tomaten-Kräuter Klößchen		590	4007801 3 0590 3	6 × 1 kg-KTN	6 × 700 Stk.	•	•	•	•	

Knorr 1-2-3 Suppen | gebunden · klar · trocken

		Knorr 1-2-3 S	ouppen 1	gebui	naen - Klar - li	тоскеп									
•	•	7 Gartengemüse Püreesuppe		378	4000400 3 0378 3	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe		376	4007801 3 0376 3	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Champignon Cremesuppe		16895	8712100 1 6895 6	6 × 0,0,9 kg-EC	6 × 10 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Champignon Cremesuppe		375	4007801 3 0375 6	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Karotten Cremesuppe		90596	8722700 9 0596 7	3 × 3 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•		
•	•	Kürbis-Kartoffel- Püreesuppe		77101	8711200 7 7101 1	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	٠	Lauch Cremesuppe		16297	8712100 1 6297 8	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	



•	•	Pastinaken- Steckrüben Püreesuppe	92667	8710447 9 2667 3	3 × 2,5 kg-KTN	3 × 25 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Spargel Cremesuppe	16709	8712100 1 6709 6	6 × 0,7 kg-EC	6 × 10 l	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Spargel Cremesuppe	77079	8711200 7 7079 3	3 × 2,1 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	٠	•	•	•	
	•	Tessiner Käse Cremesuppe	417	4007801 3 0417 3	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•				•	•	
•	•	Tomaten Cremesuppe	16704	8712100 1 6704 1	6 × 0,72 kg-EC	6 × 8 l	•	•	•	٠	•	•	•	•
•	•	Tomaten Cremesuppe	362	4007801 3 0362 6	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•

Knorr 1-2-3 Kaltquellende Suppen | gebunden · trocken · instant · kaltquellend

			<u> </u>	11 - 5		ocken mstant k				
•	•	Braune Basis Sauce & Suppe	8514	8714100 8 5147 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 54 l • • • Suppe / 2 × 46 l Sauce	• 1	2	•	•
•	•	Tomaten Sauce & Suppe	9851:	8714100 8 5131 9	2 × 3 kg-BTL	2 × 30 l • • • Suppe / 2 × 15 l Sauce	• 1	2	•	
•	٠	Weisse Basis Sauce & Suppe	8517	8714100 8 5171 5	2 × 2,5 kg-BTL	2 × 38,5 l • • • Suppe / 2 × 31 l Sauce	• 1	2	•	•
•	٠	Champignon- cremesuppe	8520	8714100 8 5207 1	2 × 3 kg-KTN	2 × 30 l	• 1	2	•	
•	٠	Blumenkohl- cremesuppe	8520	8714100 8 5203 3	2 × 3 kg-KTN	2 × 30 l	• 1	2	•	•
•	•	Broccolicremesuppe	8521	8714100 8 5211 8	2 × 3 kg-KTN	2 × 30 l	· 1	2	•	•
•	٠	Gemüsecremesuppe	8521	8714100 8 5212 5	2 × 3 kg-KTN	2×30 l • •	• 1	2	•	







-NR FAN

EAN CODE

NHEIT ERGIEE









Knorr 1-2-3 Kaltquellende Suppen | gebunden · trocken · instant · kaltquellend

٠	•	Karottencremesuppe	## G	85205	8714100 8 5205 7	2 × 3 kg-KTN	2 × 30 l	•	•	•	1	2	•	
•	•	Spargelcremesuppe		85208	8714100 8 5208 8	2 × 3 kg-KTN	2 × 30 l	•	•	•	1	2	•	•

Knorr Cuisine Suppen | *gebunden · klar · trocken*

		Knorr Cuisin	e Suppen	l gel	ounaen · klar	·trocken								
	•	Bärlauch Cremesuppe		15267	8712100 1 5267 2	6 × 1,2 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	
	•	Broccoli Cremesuppe		15301	8712100 1 5301 3	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	•
	•	Champignon Cremesuppe mit Kräutern		77225	8711200 7 7225 4	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 15 l	•	•		•	•	•	
	•	Chinesische Gemüse Suppe		18960	8712100 1 8960 9	3 × 2,1 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•		•		•
	•	Eierschwammerl/ Pfifferlings Cremesuppe		16307	8712100 1 6307 4	6 × 0,9 kg-EC	6 × 10 l	•	•				•	
	•	Festtagssuppe mit Flädle		87365	8710447 8 7365 6	6 × 1,08 kg-KTN	6 × 18 l	•	•			•	•	
	•	Frühlingssuppe – klar		418	4007801 3 0418 0	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•		•	•	•
•	•	Gärtnerin Suppe – klar		18137	8712100 1 8137 5	3 × 1,5 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	
	•	Gemüse Cremesuppe		445	4007801 3 0445 6	6 × 1,8 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	
	•	Grünkern Cremesuppe		1554	4000400 3 1554 0	6 × 1,95 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	•
	•	Kaiserschoten Cremesuppe		469	4007801 3 0469 2	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	

	•	Kartoffelsuppe mit Gemüse		2048	4007801 3 2048 7	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	•	•
	•	Kräuter Cremesuppe		447	4007801 3 0447 0	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l	•	•					٠	٠
	•	Kürbis Cremesuppe		34032	7611100 3 4032 8	6 × 1,1 kg-KTN	6 × 10 l	•	•				•	•	•
	•	Mais Cremesuppe		16221	8712100 1 6221 3	6 × 1,35 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•	•	•
	•	Minestrone – klar		77223	8711200 7 7223 0	6 × 1,2 kg-KTN	6 × 15 l	•	•		•		•	•	•
	•	Sellerie-Karotten Cremesuppe		76767	8711200 7 6767 0	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•		
	•	Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote		444	4007801 3 0444 9	6 × 1,8 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•	•	•
	•	Spinat Cremesuppe Florentine		450	4007801 3 0450 0	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•	•	
	•	Steinpilz Cremesuppe		4774	4000400 3 4774 9	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l	•	•			•	•	•	
	•	Tomaten Cremesuppe Mallorca		76770	8711200 7 6770 0	6 × 1,95 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•	•	•
	•	Tomaten Cremesuppe Toscana		442	4007801 3 0442 5	6 × 1,8 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•	•	•
	•	Waldpilz Cremesuppe		16522	8712100 1 6522 1	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 15 l	•	•						
	•	Zucchini Cremesuppe		16537	8712100 1 6537 5	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•				•	•	•
•	•	Zwiebelsuppe	Parket Lypn	437	4007801 3 0437 1	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	



Basic Line Suppen | gebunden · klar · trocken

٠	Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe	Magazine	14904	8712100 1 4904 7	4×3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•		•	•	•	•
•	Champignon Cremesuppe	Audio-	14909	8712100 1 4909 2	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•		•	•	•	
•	Königin Suppe	Parks -	14577	8712100 1 4577 3	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•		•	•	•	•
•	Lauch Cremesuppe	Barkly-	14836	8712100 1 4836 1	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•		•	•	•	
•	Spargel Cremesuppe	And the second	14565	8712100 1 4565 0	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•		•	•	•	•
•	Tomaten Cremesuppe		14576	8712100 1 4576 6	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•		•	•	•	•

Knorr 100 % Soup | flüssig · servierfertig

	٠	Gemüsesuppe Minestrone	3977	4000492 5 6211 2	4 × 2,5 l-BTL			•	•		
•	•	Thailändische Ge- müsesuppe	3962	4000492 5 6207 5	4 × 2,5 l-BTL	•	•	•	•		
	•	Tomaten Paprika Suppe	3980	5000118 0 5339 9	4 × 2,5 l-BTL	•	1		•	•	

Knorr Essentials / Clean Label | trocken · instant

•	•	Asparagus Soup (Spargel Cremesuppe)	86949	8714100 8 6949 9	3,2 kg-EIM	40 l	•	•	•	1	2	•	
•	•	Mushroom Soup (Chamgignon Cremesuppe)	86952	8714100 8 6952 9	3,2 kg-EIM	40 l	•	•	•	1	2	•	
•	•	Tomato Soup (Tomaten Cremesuppe)	86953	8714100 8 6953 6	4 kg-EIM	40 l	•	•	•	1	2	•	٠



BOUILLONS

Knorr Professional Bouillons | geliert

•	•	Gemüse	(5)	95211	8712100 5 9644 5	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l	•	•	•	•	•	•

Knorr Professional Bouillons | flüssig

			÷			:	;	:	:			:		:
•	•	Konzentrierte		11878	8712100 1 1878 4	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l	•	•	•	•	•	•	•
		Bouillon Gemüse												

Knorr Cuisine Kraftbouillons | *trocken · instant*

•	•	Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün	4847	4000400 3 4847 0	12,5 kg-EIM	625 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•		475	8712566 8 4346 6	5 kg-EIM	250 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•		468	4007801 3 0468 5	6 × 1 kg-EC	6 × 50 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	Steinpilz Bouillon ohne Suppengrün	416	4000400 3 0416 2	6 × 1 kg-EC	6 × 50 l	•	•	•	•	•	•	•	

Knorr Bio Bouillons | trocken · instant

•	•	Bio Gemüse- Bouillon mit Suppengrün (DE-ÖKO-001)		4870	9000275 7 1970 7	10 kg-EIM	416 l	•	٠	•	•	•	•	•	•
•	•		5 mm	76520	9000275 7 6520 9	6 × 1 kg-EC	6 × 41,5 l	•	•	•	•	•	•	٠	•



Knorr 1-2-3 Gekörnte Brühen und Klare Suppen | trocken · instant

٠	•	Gekörnte Brühe Gemüse ohne Suppengrün	4896	4000400 3 4896 8	12,5 kg-EIM	700 L	•	•	•	٠	•	•	•	•
•	•		487	4007801 3 0487 6	5 kg-EIM	280 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•		486	4007801 3 0486 9	6 × 1 kg-EC	6 × 56 l	•	•	•	٠	•	•	•	•

Basic Line Brühen | trocken

•	•	Gemüse Brühe Vegetaria	622	4000400 3 0622 7	12,5 kg-EIM	600 l	•	•	•	•	•	•	•
•	•	Universal Brühe	697	4000400 3 0697 5	12,5 kg-EIM	835 l	•	•	•	•	•	•	

Knorr Essentials / Clean Label | trocken · instant

•	•	Vegetable Bouillon		81402	8714100 8 1402 4	10 kg-EIM	1000 l	•	•	•	1	2	•	•
			arccolor.											

SAUCEN & BINDEMITTEL

Knorr 1-2-3 Grundsaucen | *trocken · instant*

٠	•	Delikatess Sauce zu Braten		98380	8712566 6 9838 7	20 kg-KTN (2 × 10 kg)	217 l • • • •
٠	•			98390	8712566 6 9839 4	10 kg-EIM	108,5 l
•	•		STATES OF THE PROPERTY OF THE	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 • • • • • •
•	•	Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.		5493	8712100 2 5493 2	10 kg-EIM	108,5 l



	•	Delikatess Sauce zu Braten Klassik	93414	8718114 9 3414 3	12,5 kg-EIM	104 l		A, D			•	•	•	•
•	•	Demiglace Braune Grundsauce	1034	4007801 3 1034 1	12,5 kg-EIM	132,5 l	•	•		•		•	•	•
•	•		1030	4007801 3 1030 3	2 × 3 kg-KTN	2 × 31,5 l	•	•		•		•	•	•
•	•		1032	4007801 3 1032 7	6 × 1 kg-EC	6 × 10,5 l	•	•		•		•	•	٠
•	•	Feinkostsauce zu Braten	643	4007801 3 0643 6	12,5 kg-EIM	162 l	•	•	•	•	•	•	٠	•
•	•		640	4007801 3 0640 5	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	Gulasch Basis	781	4007801 3 0781 5	12,5 kg-EIM	1141		•	•	•	•	•	•	
•	•		780	4007801 3 0780 8	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l		•	•	•	•	•	•	
	•	Rahm Sauce	76432	8712566 7 6432 7	12,5 kg-EIM	114 l	•	•				•	•	•
	•		680	4007801 3 0680 1	2 × 3 kg-KTN	2 × 27 l	•	•				•	•	•
	•		679	4007801 3 0679 5	6 × 1 kg-EC	6×9l	•	•				•	•	•
•	•	Sauce zu Braten	656	4007801 3 0656 6	2 × 3 kg-KTN	2 × 39 l	•	•	•	•	•	•	•	٠
•	•	Sauce zu Geflügel	73435	8712566 7 3435 1	10 kg-EIM	131 (•	•	•	٠	•	•	•
•	•		652	4007801 3 0652 8	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l		•	•	•	•	•	•	•

























Knorr 1-2-3 Grundsaucen | *trocken · instant*

			-					_							
•	•	Sauce zu Rinderbraten		666	4007801 3 0666 5	12,5 kg-EIM	166 l	•	•		•		•	•	•
•	•			657	4007801 3 0657 3	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l	•	•		•		•	•	•
•	•	Sauce zu Schweinebraten		650	4007801 3 0650 4	12,5 kg-EIM	163 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•			651	4007801 3 0651 1	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l	•	•	•	•	•	•	•	•
	•	Sauerbraten Basis		790	4007801 3 0790 7	12,5 kg-EIM	131 L	•	•					•	
	•			782	4007801 3 0782 2	6 × 1 kg-EC	6 × 10,5 l	•	•					•	
•	٠	Tomaten Sauce		786	4007801 3 0786 0	12,5 kg-EIM	112,5 (•	٠	•	•	•	•	•	•
•	٠		TOMATEM	667	4007801 3 0667 2	2 × 3 kg-KTN	2 × 27 l	•	٠	•	•	•	•	•	•
•	٠			665	4007801 3 0665 8	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l	•	٠	•	•	•	•	•	•
	•	Velouté Weiße Grundsauce		4328	4000400 3 4328 4	12,5 kg-EIM	115 l	•	•				•	•	•
	•		mount	672	4007801 3 0672 6	2 × 3 kg-KTN	2 × 27,5 l	•	•				•	•	•
	•			670	4007801 3 0670 2	6 × 1 kg-EC	6×9l	•	•				•	•	•
•	٠	Velouté o.d.A. Weiße Grundsauce		88532	8710447 8 8532 1	10 kg-EIM	111 (•	•	•	•	•	•	•	•

Knorr Kaltquellende Grundsaucen | trocken · instant · kaltquellend

•	•	Braune Basis Sauce & Suppe	85147	8714100 8 5147 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 46 l	•	•	•	1	2	•	٠
•	٠	Tomaten Sauce & Suppe	98513	8714100 8 5131 9	2 × 3 kg-BTL	2 × 15 l	•	•	•	1	2	•	
	٠	Velouté Weiße Sauce	86934	8714100 8 6934 5	2 × 3 kg-BTL	2 × 25 l	•	•			2	•	•
•	•	Weisse Basis Sauce & Suppe	85171	8714100 8 5171 5	2 × 2,5 kg-BTL	2 × 31 l	•	•	•	1	2	•	•

Knorr Cuisine Grundsaucen | trocken

•	Buttersauce Béarnaise	585	4007801 3 0585 9	6 × 500 g-EC	6 × 3 l	•			•	•
•	Buttersauce Hollandaise	586	4007801 3 0586 6	6 × 500 g-EC	6×3l	•			•	•

Knorr Cuisine Saucenableitungen | *trocken · instant*

•	Curry Sauce – ideal für Currywurst	609	4007801 3 0609 2	6 kg-EIM	34,5 l	•	٠		•	•	
•	Käse Sauce	1031	4007801 3 1031 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 20 l		•			•	
•		1033	4007801 3 1033 4	6 × 1 kg-EC	6 × 6,5 l		•			•	
•	Kräuter-Rahm Sauce	804	4007801 3 0804 1	6 × 1 kg-EC	6 × 5,5 l	•	•		•	•	•
•	Paprika Sauce	597	4007801 3 0597 2	2 × 3 kg-KTN	2 × 27 l	•	•			•	
•		598	4007801 3 0598 9	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l	•	•			•	



Knorr Cuisine Saucenableitungen | trocken · instant

٠	Zigeuner Sauce	583	4007801 3 0583 5	6 × 1 kg-EC	6 × 6,5 l		•		•		
•	Zitronen-Butter Sauce – nicht instant	575	4007801 3 0575 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 18 l	•	•			•	•
•		580	4007801 3 0580 4	6 × 1 kg-EC	6 × 6 l	•	•			•	•

Knorr Cuisine Saucenableitungen | pastös

•	Curry Sauce	58	1 4007801 3 0581 1 6 × 1,1 kg-EC	6 × 7,5 l	•	•			•	

Knorr Ethno-Saucen | flüssig · sofort einsetzbar

•	٠	Chinesische Sauce süß-sauer, ohne Gemüsestücke		1295	4007801 3 1295 6	2 × 2,25 l-FL	•	A	•	•	•		
•	•	Chinesische Sauce süß-sauer, mit 23% Gemüse- stücken		1294	4007801 3 1294 9	2 × 2,25 l-FL	•	А	•	•	•		
•	٠	Curry Sauce	H	1291	4007801 3 1291 8	2 × 2,25 l-FL	•	D			•	•	

Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse

•	•	Peperonata	Francis	44833	8711100 4 4833 4	6 × 2,6 kg-DOS	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Pizza-Sauce Napoli	Pros Sant Mar	344	4000492 5 0344 3	3 × 2,6 kg-DOS	•	•	•	•	•	•		•
			400											
•	•	Ratatouille		44834	8711100 4 4834 1	6 × 2,5 kg-DOS	•	•	•	•	•	•		
•	٠	Tomato al Gusto mit Kräutern • Combi- block	181	628	4007801 3 0628 3	8 × 1 kg-TE	•	•	•	•	•	•		•



•	•	Tomato Pronto Napoletana	87920	8711200 8 7920 5	3 × 4,15 kg-DOS		•	•	•	•	•	•		
٠	•		80175	8712566 8 0175 6	4 × 3 kg-BTL		•	•	•	•	•	•		
٠	•		87971	8711200 8 7971 7	6 × 2 kg-DOS		•	•	•	•	•	•		
٠	•	Tomatino	41821	5411100 4 4821 3	4 × 3 kg-BTL		•	•	•	•	•	•		•
٠	•	Tomaten Sauce Napoli	588	4007801 3 0588 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 17,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•
٠	•		582	4007801 3 0582 8	6 × 1 kg-EC	6×6l	•	•	•	•	•	•	•	•
٠		Tomaten Sauce Vegetale	1187	4000400 3 1187 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 18 l	•	•			•	•	•	•
•	•	Zubereitung für Spaghetti Bolognese	599	4007801 3 0599 6	12,5 kg-EIM	50 l Wasser ergibt 500 Port.	•	•	•	•	•	٠	•	
•	•		591	4007801 3 0591 0	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 6 l Wasser ergibt 6 × 60 Port.	•	•	•	•	•	•	•	

Knorr Essentials / Clean Label | trocken · instant

•	٠	Jus zu Braten (Grundsauce)	81412	8714100 8 1412 3	3 kg-EIM	50 l	•	•	•	1	2	•	٠
•	•	White Sauce (Weisse Sauce)	81408	8714100 8 1408 6	4 kg-EIM	50 l	•	•	•	1	2	•	•
•	٠	Tomato Sauce (Tomaten Sauce)	81407	8714100 8 1407 9	7 kg-EIM	50 l	•	•	•	1	2	•	•



Basic Line Saucen | trocken

٠	٠	Jus zu Braten	619	4000400 3 0619 7	12,5 kg-EIM	129 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	٠	Sauce zu Braten	98300	8712566 6 9830 1	10 kg-EIM	110 l	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	Tomaten Sauce	611	4000400 3 0611 1	12,5 kg-EIM	132,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•
	٠	Weiße Sauce	621	4000400 3 0621 0	12,5 kg-EIM	138 L	•	•			•	•		•

Lukull Premium Grundsaucen | flüssig

				- Trabbig							
•	Sauce Béarnaise		7406	4000492 5 0374 0	10 × 1 l-TE	•	•		•	•	
•			7408	4000492 5 0386 3	12 × 250 ml-TE	•	•		•	•	
•	Sauce Hollandaise	INTLANDAGE IN COLUMN TO THE CO	7405	4000492 0 1371 3	5 l-BIB	•	•		•	•	
•			7402	4000492 5 0373 3	10 × 1 l-TE	•	•		•	•	
•			7404	4000492 5 0385 6	12 × 250 ml-TE	•	•		•	•	
•	Sauce Hollandaise balance, 15 % Fett		4859	4000400 3 4859 3	10 × 1 L-TE	•	•		•	•	•
•			55197	8712566 5 5197 2	12 × 250 ml-TE	•	•		•	•	•



Lukull Premium Saucenableitungen | flüssig

•	Curry Sauce		89595	8712100 8 9595 1	6 × 1 l-TE		A			
•	Sauce Béchamel	9	90218	8712100 9 0218 5	6 × 1 l-TE		•		•	

BINDEMITTEL

Mondamin Bindemittel | trocken

•	•	Feine Speisestärke		1604	4007801 3 1604 6	4 × 2,5 kg-KTN		•	•	1	2	•	•
•	•	Roux Klassische Mehlschwitze hell mit Reismehl		79519	8714100 7 9519 4	8 kg-EIM	•	•	•	1	2	•	
•	•	Roux Klassische Mehlschwitze hell		759	4007801 3 0759 4	20 kg-KTN (2 × 10 kg)	•	•		•		•	
•	•			761	4007801 3 0761 7	10 kg-EIM	•	•		•		•	
•	•		ROUX	760	4007801 3 0760 0	6 × 1 kg-EC	•	•		•		•	
•	•	Roux Klassische Mehlschwitze dunkel		753	4007801 3 0753 2	20 kg-KTN (2 × 10 kg)	•	A		•		•	
•	•			763	4007801 3 0763 1	10 kg-EIM	•	A		•		•	
•	•			762	4007801 3 0762 4	6 × 1 kg-EC	•	A		•		•	

Knorr Bindemittel | trocken

•	•	Bindemittel – kaltquellend	Escale 1	86728	8711200 8 6728 8	2 × 2 kg-KTN	•	•	•	1	2	•	•



WÜRZMITTEL

Knorr Professional Gewürzpasten | pastös

		Tellori i i ores		paston i pas	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,							
•	•	Chili Paste	53534	8712566 5 3534 7	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	•		
•	•	Curry Paste mild	66757	8722700 6 6757 5	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	•		
•	•	Ingwer Paste	66765	8722700 6 6765 0	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	٠		
•	•	Knoblauch Paste	66761	8722700 6 6761 2	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	•		
٠	•	Mediterrane Kräuter Paste	66753	8722700 6 6753 7	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	•		•
٠	•	Paprika Paste	66769	8722700 6 6769 8	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	•		
•	•	Pfeffer Mix Paste	66687	8722700 6 6687 5	2 × 750 g-DOS	•	•	•	•	•		

Knorr Primerba Feine Kräuterpasten | Kräuter in Öl

					TOT PROTOTION								
•	•	All'Italiana		719	4007801 3 0719 8	2 × 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	
•	•	Basilikum	3	722	4007801 3 0722 8	2 × 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•
•	•	Dill		720	4007801 3 0720 4	2 × 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•
٠	•	Gartenkräuter		728	4007801 3 0728 0	2 × 340 g-GL	•	D		•	•	•	•
•	•	Herbes de Provence		718	4007801 3 0718 1	2 × 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	
•	•	Knoblauch		725	4007801 3 0725 9	2 × 340 g-GL	٠	٠	•	٠	•	•	



•	•	Pesto		726	4007801 3 0726 6	2 × 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•
•	•	Pesto Rosso	=	757	4000400 3 0757 6	2 × 340 g-GL	•	D	٠	•	•	•	

Knorr Gemüsekrönung | trocken

•	Butternote & Kräuter	908	4007801 3 0908 6	10 kg-EIM	•	•		•	•	
•		907	4007801 3 0907 9	6 × 1 kg-DOS	•	•		•	•	
•	Rahm & Kräuter	358	4007801 3 0358 9	10 kg-EIM	•	•		•	•	
•		357	4007801 3 0357 2	6 × 1 kg-DOS	•	•		•	•	

Knorr Würzen | flüssig

•	•	Flüssige Basis zum Würzen		737	4007801 3 0737 2	5 L-KA	•	D	•			
	•	Worcester-Soße		738	4007801 3 0738 9	5 l-KA	•	А	•	•		
	•		İ	736	4007801 3 0736 5	6×1l-FL	•	А	•	•		

A = mit Farbstoff / D = mit Geschmacksverstärker





















Knorr Würzen | trocken

		Kiloff Wdi 20												
•	•	Aromat Universal	1	754	4007801 3 0754 9	2 × 12,5 kg-BIB	•	•	•	•	•	•	•	
•	•			748	4007801 3 0748 8	12,5 kg-EIM	•	•	•	•	•	•	•	
•	•			19755	8712100 1 9755 0	6 kg-EIM	•	•	•	•	•	•	•	
•	•		4004	749	4007801 3 0749 5	6 × 500 g-DOS	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Umami Würzmischung		89807	8712100 8 9807 5	6 × 1 kg-EC	•	•	•	٠	•	•	•	
•	•			85576	8711200 8 5576 6	6 kg-EIM	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	Würzmix für Fisch		695	4007801 3 0695 5	5 kg-EIM	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	Würzmix für Grill- und Pfannengerichte		692	4007801 3 0692 4	5 kg-EIM	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•			691	4007801 3 0691 7	6 × 500 g-DOS	•	•	•	٠	•	•	•	•
•	•	Würzmix für Kartoffel/Pommes		688	4007801 3 0688 7	6 × 500 g-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•

Knorr Asiatische Würzsaucen | flüssig

•	٠	Soja Sauce Ketjap Manis	97948	8712100 9 7948 4	6×1l-FL	•	В		•		•	
•	•	Pang Gang Chili-Tomate	97932	8712100 9 7932 3	6×1l-FL	•	В	•	•	•	•	
	•	Sambal Manis Chili-Soja	97935	8712100 9 7935 4	6×1l-FL	•	B,D					



•	•	Sunshine Chili Kaablayah	29725	8712100 9 7254 6	6 × 1 l-FL	•	В	•	•	•		
		Chili-Knoblauch										

Knorr Thai Produkte

٠	•	Thai Red Curry	₩ W.	44783	8714100 4 4783 3	6 × 850 g-DOS		•	•	•	•	•	
•	•	Thai Green Curry	War.	44766	8714100 4 4766 6	6 × 850 g-DOS		•	•	•	•	•	
٠	•	Thai Yellow Curry		44251	8714100 4 4251 7	6 × 850 g-DOS		•	•	•	•	•	
	•	Coconut Milk Powder	9.	33374	8714100 3 3374 7	6 × 1 kg-DOS		•			•	•	
•	•	Lime Powder		33491	8714100 3 3491 1	10 × 500 g-DOS		٠		•	•	•	

Knorr 1-2-3 Profi-Mix-Produkte | trocken

•	•	für Chili con Carne – Mexikanisches Fleischgericht	764	4007801 3 0764 8	6 × 1 kg-EC	6 × 54 Port. à 300 g	•	•	•	•	•	•	•	
•	•	für China-Pfanne – Chinesisches Pfannengericht süß-sauer	765	4007801 3 0765 5	6 × 1 kg-EC	6 × 40 Port. à 300 g	•	•		•		•	•	
	٠	für Hackbraten	4712	4000400 3 4712 1	2 × 3 kg-KTN	2 × 180 Port. à 150 g		•		•		•	•	
	٠	zum Panieren	779	4007801 3 0779 2	5 kg-EIM			•		•		•		•



BEILAGEN & BASISPRODUKTE

Pfanni Püree | trocken

	•	Blitz-Püree, Kartoffel-Granulat- Püree mit Milch		2122	4007801 3 2122 4	5 kg-KTN	150 Port.	•	•			•	•	•
	•	Fix-Fertig, Kartoffel-Flocken- Püree mit Milch	O farfering	2023	4007801 3 2023 4	2 kg-KTN	65 Port.	•	•			•	•	•
	•		Paint 1	17329	8712100 1 7329 5	4 kg-KTN	130 Port.	•	•			•	•	٠
•	•	Flocken-Locker, Kartoffel-Flocken- Püree	Tobuloir O	2027	4007801 3 2027 2	2 kg-KTN	75 Port.	•	•	•	•	•	•	•
•	•			2028	4007801 3 2028 9	4 kg-KTN	150 Port.	•	•	•	•	•	•	•
	•	Kaltquell-Püree, Kartoffel-Flocken- Püree mit Vollmilch		566	4007801 3 0566 8	4 × 3 kg-BTL	4 × 110 Port.	•	•			•	•	•

Pfanni Knödel / Klöße | trocken

	•	Gekochte Klöße	Galachia Galachia Tjoshe	2108	4000400 3 2108 4	4 × 2,5 kg-KTN	4 × ca. 89 Klöße		С	•		•	•
	•	Kartoffelknödel halb und halb – in Kochbeuteln	Kartoffei keödel	2356	4000400 3 2356 9	4 × 1,3 kg-KTN	4 × ca. 40 Knödel		С			•	•
	•	Knödel halb und halb	Knoodel	2112	4007801 3 2112 5	4 × 5 kg-BTL	4 × ca. 183 Knödel		A	•	•	•	•
	•		Knodel	2111	4007801 3 2111 8	12 × 1 kg-KTN	12 × ca. 37 Knödel		A	•	•	•	•
	•	Mini Knödel – geformte Kartoffelknödel	Mini Knodel	4040	4000400 3 4040 5	3,6 kg-KTN = 3 Innenbeutel	ca. 180 Knödel	•	В			•	•
•	•	Rohe Klöße	EXX.	2113	4007801 3 2113 2	12 × 1 kg-KTN	12 × ca. 33 Klöße		С	•	•	•	•



•	Semmelknödel		2051	4007801 3 2051 7	4 × 1 kg-KTN (in 10er- Kochbeuteln)	4 × ca. 30 Knödel	•	•	•		•
•		institution in the second	2357	4000400 3 2357 6	4 × 0,86 kg-KTN (in Koch- beuteln)	4 × ca. 26 Knödel	•	•	•		•
•	Semmelknödel	Sammi knödel	2358	4000400 3 2358 3	4 × 1,2 kg-KTN (lose Mischung)	4 × ca. 30 Knödel	•		•		•
•	Serviettenknödel nach original öster- reichischer Rezeptur		570	4007801 3 0570 5	10 kg-KTN (in Koch- beuteln)	42 Rollen = ca. 288 Port.	•		•	•	٠
•			571	4007801 3 0571 2	5 kg-KTN	21 Rollen = ca.144 Port.	•		•	•	٠

Pfanni Spezialitäten | trocken

•	•	Kartoffelpuffer	Kartollel puller	2121	4007801 3 2121 7	12 × 1 kg-KTN	12 × ca. 90 Puffer	С	•	•	•	
•	•	Kroketten	Kroketten	2109	4000400 3 2109 1	4 × 2,5 kg-KTN	4 × ca. 350 Kroketten	•	•	•	•	
	•	Pommes Dauphine	Powerful Description	2119	4007801 3 2119 4	12 × 1 kg-KTN	12 × 26 Port.	•		•	•	

Knorr Collezione Italiana Teigwaren | trocken

•	•	Farfalle Tricolore	- 12 (PC)	4886	8811100 6 4886 4	3 kg-KTN	6 kg verzehr- fertig	•	•	٠	•	•
•	•	Fusilli		53925	5900300 5 3927 7	4 × 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•	•	٠	•
•	•	Gnocchi italienische Kartoffelklößchen		957	4000400 3 0957 0	12 kg-KTN (4 × 3 kg)	60 Port.		В	•	•	
•	•	Penne Rigate		53927	5900300 5 3925 3	4 × 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•	•	•	•





















Knorr Collezione Italiana Teigwaren | trocken

٠	•	Penne Rigate Tricolore	91	1246	8712100 9 1246 7	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•	•	•
•	•	Spaghetti	53	3926	5900300 5 3926 0	4 × 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•	•	•
	•	Tagliatelle All'uovo	9	978	4007801 3 0978 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g	•	•	•	•
•	•	Tagliatelle Verdi	4	881	8811100 6 4881 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g	•	•	•	•

Knorr Collezione Italiana Pizza- und Lasagne-Platten | trocken

	•	Lasagne-Platten vorgegart	el minis di minis	7470	4000492 0 0481 0		10 Folien à 5 Platten	•	•	•	•	•
•	•	Pizza-Platten vorgebacken	Allow the rest.	7471	4000492 0 0480 3	8 kg-KTN	10 Folien à 2 Platten	•	•	•	•	•

Lukull Eier-Spätzle | trocken

•	Echt schwäbische Eier-Spätzle		7476	4000492 0 0550 3	5 kg-KTN	12,5 kg verzehrfertig	•	•	•	•	
		Spatzle									

Knorr Asiatische Pasta | trocken

•	Asiatische Nudelnester	S Shekin 1	25076	5000184 5 0769 7	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g	A	•	•	•
		<u>eş</u>								

Knorr Reis | trocken

•	•	Basmati Reis	V	99735	8712100 9 9735 8	1 × 5 kg-KTN	•	•	•	•	•	•	•
•	•	Parboiled Reis	5	99736	8712100 9 9736 5	1×5kg-KTN	•	•	•	•	•	•	•



Basisprodukte | trocken

• KNORR I		80905 8714100 8 0905 1	3,2 kg-EIM	•	•	
für pürie und Aufl	erte Kost auf					

Knorr Zubereitung für Getreidegerichte aus 100% natürlichen Zutaten | trocken

•	•	Bulgur mit Hanf- samen und Apfel 100% natürliche	Alberta Stribung		8710604 7 7663 9	4 × 650 g-BTL	30 Port. à 88 g	•		•		•	•
		Zutaten		NEU									
•	•	Quinoa mit Tomate und Karotten	Eliza	17766	8710604 7 7669 1	4 × 548 g-BTL	20 Port. à 80 g	•	•	•	•	•	•
		100% natürliche Zutaten		NEU									
•	•	Couscous mit Zucchini und	Mineta	37766	8710604 7 7665 3	4× 610 g-BTL	20 Port. à 80 g	•		•		•	•
		Karotten 100% natürliche Zutaten	N. T	NEU			Č						

DRESSINGS & KALTE SAUCEN

A = mit Farbstoff

Knorr Salatkrönung | klar - trocken

		Knorr Salatk	ronung i	Klar	· trocken								
	٠	Balsamico-Kräuter Dressing		1109	4007801 3 1109 6	5 kg-EIM	40 l	٠				•	
	•			1110	4007801 3 1110 2	6 × 500 g-EC	6×41	•				•	
•	•	Dressing für Blatt- und Wurstsalat		90827	8712100 9 0827 9	5 kg-EIM	42 l	•	•	•	•	•	
	•	Dressing Französische Art		964	4007801 3 0964 2	5 kg-EIM	40 (•		•		•	
	٠			963	4007801 3 0963 5	6 × 500 g-EC	6×41	٠		•		•	
•	٠	Dressing Italienische Art		752	4000400 3 0752 1	5 kg-EIM	40 (•	•	•	•	•	
•	٠			965	4007801 3 0965 9	6 × 500 g-EC	6×41	•	•	•	•	•	

















Knorr Salatkrönung | klar · trocken

		Timorr Sututiti	.												
•	•	Gartenkräuter Dressing		751	4000400 3 0751 4	5 kg-EIM	40 l		•	•	•	•	•	•	
•	•			791	4007801 3 0791 4	6 × 500 g-EC	6 × 4 l		•	•	•	•	•	•	
	•	Kapuziner Dressing		969	4007801 3 0969 7	5 kg-EIM	40 l		•			•	•	•	
	•			967	4007801 3 0967 3	6 × 500 g-EC	6 × 4 l		•			•	•	•	
•	•	Paprika-Kräuter Dressing		527	4007801 3 0527 9	5 kg-EIM	40 l		•	•	•	•	•	•	
•	•			519	4007801 3 0519 4	6 × 500 g-EC	6 × 4 l		•	•	•	•	•	•	
•	•	Universal-Kräuter Dressing		962	4007801 3 0962 8	5 kg-EIM	40 l	•	•	•	•	•		•	
•	•			960	4007801 3 0960 4	6 × 500 g-EC	6×41	•	•	•	•	•		•	

Knorr Salatdressing mit 100 % natürlichen Zutaten | trocken

•	•	Knorr Basis für Salatdressing Gartenkräuter	Rises	64357	8711200 4 3572 2	6 × 500 g-EC	6×5l	•	•	•	•	•	
•	•	Knorr Basis für Salatdressing Italian	Kons	44097	8711200 4 4097 9	6 × 500 g-EC	6×5l	•	•	•	•	•	
•	•	Knorr Basis für Salatdressing Universal Kräuter	Rines	43568	8711200 4 3568 5	6 × 500 g-EC	6 × 5 l	•	•	•	•	•	
•	•	Knorr Basis für Salatdressing Paprika Kräuter	Rises	74357	8711200 4 3570 8	6 × 500 g-EC	6 × 5 l	•	•	•	•	•	
	•	Knorr Basis für Salatdressing French	Kom	44099	8711200 4 4099 3	6 × 550 g-EC	6 × 5 l	•			•	•	



Knorr Salatkrönung | konzentriert

• Salatkrönung konzentriert		802	4007801 3 0802 7 6 × 1,05 kg-FL	6 × 5,5 l	D	•	•		
Salathit	-1								

Knorr Gourmet Salatdressing | flüssig

	•	1000 Islands Dressing	44676	8714100 4 4676 8	6×1l-FL		•		•		•
	•		89970	8714100 0 8997 2	5 kg-EIM		•		•		•
	•	American Dressing	89940	8714100 0 8994 1	5 kg-EIM		•	•	•		•
٠	•	Balsamico Dressing	44707	8714100 4 4707 9	6×1l-FL		•	•			•
•	•		90130	8714100 0 9013 8	5 kg-EIM		•	•			•
	•	French Dressing	44708	8714100 4 4708 6	6×1l-FL		•		•		
	•		90070	8714100 0 9007 7	5 kg-EIM		•		•		
	•	Joghurt Dressing	94471	8714100 4 4710 9	6×1l-FL		•		•		•
	•		90030	8714100 0 9003 9	5 kg-EIM		•		•		•
	•	Joghurt Kräuter Dressing	90100	8714100 0 9010 7	5 kg-EIM		•		•		•
	•	Kräuter Dressing	44709	8714100 4 4709 3	6×1l-FL		•		•		
	•		89160	8714100 0 8916 3	5 kg-EIM		•		•		



Chill Chill

Knorr Gourmet Salatdressing | flüssig

Sylter Art Dressing	89880 8714100 0 8	988 0 5 kg-EIM	•	
	E Barrat			

Knorr Salatdressing Portionsbecher | flüssig

	•	1000 Islands Dressing	•	7534	4007801 3 7534 0	50 × 30 ml-PP		F		•		•
	•	French Dressing	•	7535	4007801 3 7535 7	50 × 30 ml-PP		F		•		•
•	•	Kräuter Dressing	•	7537	4007801 3 7537 1	50 × 30 ml-PP		F	•	•		•

Knorr Gourmet Salatdressing Portionsbeutel | flüssig

	•	American Dressing	American	7447	4007801 3 7447 3	20 × 70 ml-BTL		•		•		
	•	French Dressing		7448	4007801 3 7448 0	20 × 70 ml-BTL		•		•		
	•	Kräuter Dressing	Roluter	7446	4007801 3 7446 6	20 × 70 ml-BTL		•		•		

Knorr Professional Vinaigrette | flüssig

•	•	Balsamico	75450	9000275 7 5451 7	6×1LFL • • •
	•	Himbeer	75480	9000275 7 5481 4	6 × 1 L FL • • • •
•	•	Sesam Soja	75490	9000275 7 5491 3	6×1LFL • •
	•	Zitrus	92359	8718114 7 8901 9	6×1LFL • • • •



Knorr Salatkrönung Croutinos | trocken

	•	Käse mit Basilikum	956	4000400 3 0956 3	6 × 0,6 kg-EC		•	•	•	
•	•	Senf und Kräuter	959	4007801 3 0959 8	6 × 0,7 kg-EC		٠	•		•
•	•	Sonnenblumenkerne	937	4007801 3 0937 6	6 × 0,7 kg-EC		•	•	•	•
•	•	Tomate und Paprika	958	4007801 3 0958 1	6 × 0,7 kg-EC		•	•	•	•
•	•	Zwiebeln	936	4007801 3 0936 9	6 × 0,7 kg-EC		•	•	•	
	•	Classic - mit feiner Butternote	3971	4000400 3 3971 3	4 × 500 g-BTL		•	•	•	

Knorr Salatspezialität | trocken

•	•	Taboulé	Introde C	919	4007801 3 0919 2 6× 0,625 kg-DOS	6 × 1,7 kg	•	•	•	•	٠
			o E								

Lukull Profi Kalte Saucen | auf Ölbasis

	•	Cocktail Creme	() ()	7460	4007801 3 7460 2	6 × 750 ml-FL	•	•		
	•	Delikatess Mayonnaise 80% Fettgehalt		7424	4007801 3 7424 4	6 × 750 ml-FL	А	•		
_	•	Knoblauch Creme		7431	4007801 3 7431 2	6 × 750 ml-FL	B, C	•		
	•	Remoulade 50% Fettgehalt		7422	4007801 3 7422 0	6 × 750 ml-FL	•		•	



Lukull Profi Kalte Saucen | auf Tomatenbasis

 Tomaten Ketchup	85446	8710447 8 5446 4 12 x 430 ml-FL	•	•	٠	2	•

Knorr Kalte Saucen | auf Ölbasis

٠	Remoulade 50% Fettgehalt, nach Hausmacher Art	Semoulade	7454	4000492 0 0332 5	5 kg-EIM		•				
•	Salat-Mayonnaise 50% Fettgehalt	March Mary Connection	36490	8712423 0 3649 9	10 kg-EIM			•	•	-	

Knorr Kalte Saucen | auf Tomatenbasis

٠	٠	Schaschlik-Sauce	Scharle	7465	4000492 0 0337 0	10 kg-EIM	•	•	•	•		
•	•	Tomaten-Ketchup		74817	8714100 7 4817 6	10 kg-EIM	•	•	•	•		
•	•	Zigeuner-Sauce		7467	4000492 0 0451 3	10 kg-EIM	•	•	•	•		

Hellmann's Kaltsaucen | Eimer

	٠	Hellmann's REAL Mayonnaise (78% Fettgehalt)	BIAL BOOK	84511	8710447 8 4511 0	5 L-EIM		С		•	•		
•	•	Hellmann's Tomato Ketchup	(ILLEAN) Total (ILLean) (G)	68550	8714100 6 8550 1	5 kg-EIM		В	•	•	•		
	•	Hellmann's Deli Sandwich Sauce		29430	8712423 0 2943 9	5 kg-EIM		В			•		
•	•	Hellmann's Vegane Mayo	VICAN	76022 NEU	8710604 7 6022 5	2,5 kg-EIM				•	•		



Hellmann's Kaltsaucen | Squeeze Flaschen

	•	Hellmann's REAL Mayonnaise (78% Fettgehalt)	9	76483	8710447 7 6483 1	8 × 430 ml-FL		С		•	•		
•	•	Hellmann's Tomato Ketchup		84488	8710447 8 4488 5	12 × 430 ml-FL		•	•	•	•		
	•	Hellmann's Senfsauce	•	84661	8710447 8 4661 2	8 × 250 ml-FL		A		•	•		
•	•	Hellmann's Yellow Mustard Senf mild	<u></u>	94183	8711200 4 1833 6	8 × 250 ml-FL				٠	•		

Hellmann's Kaltsaucen | Mini Gläschen

	•	Hellmann's REAL Mayonnaise 33 ml Gläschen	DEAL.	94954	8710447 9 4954 2	80 × 33 ml Gläschen		C		•	•		
•	•	Hellmann's Tomato Ketchup 33 ml Gläschen	ELLINAMY)	94860	8710447 9 4860 6	80 × 33 ml Gläschen		В	•	•	•		
•	•	Hellmann's Senf 33 ml Gläschen	WUSTARO	94859	8710447 9 4859 0	80 × 33 ml Gläschen		F		•	•		

Hellmann's Portionspackungen | Portionsbeutel

	•	Hellmann's REAL Mayonnaise	 94497	8711200 4 4976 7	198 × 10 ml-BTL			•	•		
•	•	Hellmann's Ketchup	84497	8711200 4 4977 4	198 × 10 ml-BTL		•	•	•		
•	•	Hellmann's Senf	44973	8711200 4 4973 6	198 × 10 ml-BTL			•	•		

Hellmann's Kaltsaucen-Beutel für Dispenser | Dispenser

	•	Hellmann's REAL Mayonnaise	To Carolina	82118	8717163 8 2118 3	3 × 2,25 KG		C		•	•		
•	•	Hellmann's Tomato Ketchup	Tar (S)	82119	8717163 8 2119 0	3 × 2,5 KG		В	•	•	•		
•	•	Hellmann's Yellow Mustard	Sept.	82120	8717163 8 2120 6	3 × 2,5 KG		F		•	•		

DESSERTS

Lukull Dessert-Spezialitäten | flüssig · servierfertig

٠	•	Dessert Kirschen Leicht gebunden	O sill O sternist L setternist L setternist	2562	4000492 5 0562 1	6 × 2 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g	•	•	•	•		•
	•	Milchreis mit dezentem Vanillegeschmack	Місний	2560	4000492 5 0560 7	3 × 4,4 kg-DOS	3 × 44 Port. à 100 g	•			•	•	
	•			2564	4000492 5 0564 5	6 × 1,95 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g	•			•	•	
	•	Rote Grütze	GROTES	561	4000492 5 0561 4	3 × 4,4 kg-DOS	3 × 44 Port. à 100 g	•	•	•	•	•	•
•	•			2563	4000492 5 0563 8	6 × 2 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g	•	•	•	•	•	•

Lukull Dessert-Sauce | flüssig · servierfertig

Sauce Vanille	74	75 4000492 5 0380	1 6×1l-TE	•	•	•	
	Brown B						

Carte D'Or Mousse | flüssig · aufschlagfertig

•	Mousse Vanille	- A	6927	9000144 0 6927 8 6×1 l-TE	6 ×	A		(2)		
		DOA.			ca. 20 Port. à 50 g			Ŭ		



Carte D'Or Grütze | flüssig · servierfertig

•	Gelbe Grütze Gartenfrüchte, leicht	89413 8712566 8 9413 0	6 × 1,85 kg-DOS 6 × ca. 19 Port. à 100 g	F	•	•	•
---	--	-------------------------------	--	---	---	---	---

Carte D'Or Dessert Sauce | trocken

•	Dessert Sauce	Site of A	821	4007801 3 0821 8	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 15 l	•	•		•	
	Vanille-Geschmack	-									

Carte D'Or Dessert Toppings | flüssig · servierfertig

•	Dessert-Topping Mango-Aprikose		18141	8712100 1 8141 2	6 × 1 kg-FL		A, B	•	•	2	•	
•	Dessert-Topping Schokolade		18509	8712100 1 8509 0	6×1 kg-FL		•			2	•	
•	Dessert-Topping Waldfrucht		18421	8712100 1 8421 5	6 × 1 kg-FL		A, B	•	•	2	•	

Carte D'Or Spezialitäten | trocken

• Crème Brûlée /	84	4050	8714100 8 4050 4	6 × 1,25 kg-KTN	6 × 114 Port.	•		•	
Flan Caramel	100				á ca. 100 g				

Carte D'Or Mousse | trocken

•	Mousse Kokos	1884 °	87154	8722700 8 7154 5 6 × 675 g-KTN	6 × 2,18 kg = 6 × ca. 44	•		•	•	
					Port. à 50 g					

Carte D'Or Süße Gerichte | trocken

٠	•	Flammeri	80 J	815	4007801 3 0815 7	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g	•	•		•	•
	•	Milchreis	SOL SI	6277	8722700 6 0378 8	6 × 8 kg = ca. 6 × 80 Port. à 100 g	•		•	•	•



















Carte D'Or Süße Gerichte | trocken

•	Basis für	- L	78280	9000275 7 8280 0 3 kg	-KTN	158 Port.	•	•		•	•	
	süssen Auflauf	market .				á 100 g						

Carte D'Or Kochpudding | trocken

٠	•	Kochpudding Schokolade	Extraction delayers	70155	8711200 7 0155 1	6 × ca. 204 Port. á 100 g	•	•	•	•	•	•
•	•	Kochpudding Vanille	SOLUTION OF THE PARTY OF THE PA	70157	8711200 7 0157 5	6 × ca. 252 Port. á 100 g	•	•	•	•	•	•

Carte D'Or Wackelpeter® | trocken · instant

•	•	Himbeer	800 ° A	835	4007801 3 0835 5	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port.à 100 g	•	•	•	•	•	•
•	•	Kirsch	SS TO STATE OF THE PARTY OF THE	836	4007801 3 0836 2	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port.à 100 g	•	•	•	•	•	•

Carte D'Or Fruchtsuppen | trocken · instant

•	•	Ananas mit Apfel/ Zitrone	616	4007801 3 0616 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l	•	•	•	•	•	•
•	٠	Blaubeere	618	4007801 3 0618 4	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l	•	•	•	•	•	•
•	٠	Erdbeere	617	4007801 3 0617 7	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l	•	•	•	•	•	•
•	•	Himbeere	615	4007801 3 0615 3	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l	А	•	•	٠	•	•
•	٠	Kiwi-Banane	613	4007801 3 0613 9	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l	A	•	•	•	•	•
•	•	Mango-Aprikose	614	4007801 3 0614 6	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l	•	•	•	•		•



Carte D'Or Dessert Cremes | trocken

•	Nuss	88	8202	8000920 9 0802 0	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g	•		•	•	•
•	Vanille	STATE OF THE PARTY	58147	8722700 5 8147 5	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g	•		•	•	•

$\textbf{Carte D'Or Desserts |} \textit{ flüssig} \cdot \textit{instant} \cdot \textit{kaltquellend}$

	•	Schokoladen- puddingcreme	82726	8714100 8 2726 0	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / l = süße Suppe)	•			•	•	•
	•	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	98272	8714100 8 2724 6	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / l = süße Suppe)	•			•	•	•
•	•	Karamellpudding- creme / Caramel- puddingcreme	82703	8714100 8 2703 1	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / l = süße Suppe)	•	•	•	•	•	•
•	•	Puddingcreme mit Erdbeergeschmack	82711	8714100 8 2711 6	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / l = süße Suppe)	•	•	•	•	•	•
•	•	Puddingcreme mit Pfirsichgeschmack	82728	8714100 8 2728 4	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / l = süße Suppe)	•	•	•	•	٠	•
	•	Griesspudding - nicht kaltquellend	82736	8714100 8 2736 9	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / l = süße Suppe)	•				•	•

FETTE, ÖLE & SAHNEALTERNATIVEN

Sahnealternativen

•	Rama Kochcreme, auf Pflanzenfett- basis, 15 % Fett	54333	8719200 0 5518 6	12 × 1 L-TE	•	•		•	•	•
٠	Rama Schlagcreme, auf Pflanzenfett- basis, 31 % Fett	54270	8719200 0 5492 9	12 × 1 L-TE	•	•		•	•	
٠	Rama Schlagcreme, auf Pflanzenfett- basis, 31 % Fett, lactosefrei	55063	8719200 0 5506 3	8 × 1 l-TE	•	•	1	•	•	
•	Rama Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfett- basis, 24 % Fett	64860	8719200 0 6486 7	8×1l-TE		А		•	•	•



Sahnealternativen

•	•	Flora Professional Plant zum Schlagen 35% Fett	ALONA .	91070 NEU	8719200 0 9089 7 8×1 L-TE
•	•	Flora Professional Plant zum Kochen 15% Fett	ROM	90960 NEU	8719200 0 9085 9 8×1 L-TE • • • •

Alternative zu Butter

•	Phase Professional Gold, Streichfett	PHASE	90600	8719200 0 6007 4	20 × 250 g		•		•	•	•
٠	Phase Professional Gold, Margarine	pris 55 000a	87580	8719200 0 8758 3	12 × 1 kg		•		•		

Alternative zu geklärter Butter

•	•	Phase Professional Butter Flavour	63266	8719200 0 6326 6	3 × 3,7 l-FL		•	•	•	•	
•	•		63720	8719200 0 6372 3	12 × 0,9 l-FL		•	•	•	•	

Backmedien

•	Phase Blauband Margarine	* 5	63740	8719200 0 6374 7	4 × 2,5 kg-STG	•	•	•	•	•	•	•

Bratmedien

•	•	Phase Bratflex halbflüssig	PHASE	7492	4000492 0 0290 8	10 l-EIM	•	•	•	•	•	•	
			Barrer										



Frittiermedien

•	•	Phase Goldflex halbflüssig	PHASE	90636	8719200 0 6367 9	10 L-EIM	•	•	•	•	•	•	
•	•	Phase Goldflex flüssig		90615	8719200 0 6152 1	10 L-BIB	•	•	•	•	•	•	

Heißluftgaren

•	•	Combi Phase		63610	8719200 0 6361 7	10 l-KA	•	A	•	•	•	•	
•	•		ê C	90637	8719200 0 6370 9	3 × 3,7 l-FL	•	A	•	•	•	•	

Streichmedien

•	•	Becel original Diät-Margarine 20 g rein pflanzlich, 60% Fett	**	90498	8719200 0 4980 2	2,4 kg-KTN = 120 PP	A	•	•	•	•	•
•	•	Becel original Diät-Margarine 10 g rein pflanzlich, 60% Fett	*	90497	8719200 0 4976 5	2 kg-KTN = 200 PP	A	•	•	•	•	•
•	•	Becel original fettreduzierte Margarine 10 g, 60% Fett	*	70497	8719200 0 4979 6	1 kg-KTN = 100 pp	A	•	•	•	•	•
•	٠	Becel vital Diät- Halbfettmargarine 20 g rein pflanzlich, 40% Fett		60497	8719200 0 4974 1	2,4 kg-KTN = 120 PP	A	•	•	•	•	•
•	٠	Becel vital Diät- Halbfettmargarine 10 g rein pflanzlich, 40% Fett		49750	8719200 0 4975 8	2 kg-KTN = 200 PP	A	•	•	•	•	•

Zum Abschmelzen

•	•	Phase Schmelzflex	90608	8719200 0 6084 5	10 l-KA	•	A, B	•	•	•	•	•



TIEFKÜHLPRODUKTE / FLEISCHERSATZPRODUKTE

The Vegetarian Butcher

•	•	No Chicken Nuggets – Vegane Nuggets auf Soja-Basis	78471 NEU	8718692 7 8782 7	1 × 1,75kg	•	•			
•	•	No Chicken Chunks – Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis	78656 NEU	8718692 7 8656 1	1 × 1,75kg	•	•	•		
	•	No Beef Burger – Vegetarischer Burger auf Soja-Basis	78655 NEU	8718692 7 8655 4	1 × 2,4kg	•	•			
•	•	No Mince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis	78663 NEU	8718692 7 8663 9	1 × 2kg		•	•		
•	•	No Hot Dog – Vegane Wurst auf Soja-Basis	78725 NEU	8718692 7 8725 4	1 × 2,1kg		•			

1 = Cook & chill geeignet / 2 = o.d. Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe* / 3 = o.d. A. = ohne deklarationspflichtige Allergene* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten It. Rezeptur* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten It. Rezeptur* / 6 = ohne Alkohol / 7 = mit Jodsatz 8 = Produkte für leichte Vollkost. * Nähere Informationen finden Sie auf S. 04. Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.







BEETE UND ERBSENCREME

REZEPT FÜR 10 PORTIONEN

SALAT

600 g Wilder Blumenkohl

500 q Wilder Brokkoli

100 g Violetter und gelber Blumenkohl

400 g The Vegetarian Butcher No Chicken Chunks Phase Professional Butter Flavour

GEPICKELTE BEETE

500 g Mini Beete mit Grün

50 g Knorr Professional Vinaigrette Balsamico

- · Blumenkohl und Brokkoli in Butter Flavour scharf anbraten und abschmecken
- · Chunks ebenfalls in Butter Flavour anbraten
- · Violetten und gelben Blumenkohl hauchdünn an der Aufschnittmaschine aufschneiden und als Garnitur nutzen
- · Beete schälen und die Blätter entfernen, diese später zum Anrichten benutzen
- Geschälte Beete halbieren und mit der Vinaigrette vakuumieren und 5 Stunden ziehen lassen

ERBSENCREME

300 g Kichererbsen, gekocht

100 ml Orangensaft

400 g Hellmann's Vegane Mayo

5 ml Knorr Professional konzentrierte Bouillon Gemüse

- · Kichererbsen mit dem Orangensaft und der konzentrierten Bouillon Gemüse fein pürieren
- · Unter die Mayonnaise heben

ENTDECKE DIE GANZE WELT DER PFLANZLICHEN KÜCHE.



AN PFLANZLICH BASIERTER KÜCHE FÜHRT KEIN WEG VORBEI. ALS DEIN KULINARISCHER PARTNER BIETEN WIR DIR LAUFEND NEUE REZEPTE, TRENDS, WORKSHOPS, FACHWISSEN UND INSPIRATIONEN ZU DIESEM SPANNENDEN UND SCHMACKHAFTEN THEMA. VON KÖCHE FÜR KÖCHE.



Gewusst wie:

In regelmäßigen Video-Tutorials zeigen dir Rezepten deine Gäste überraschst und begeisterst.



Am Puls der Zeit:

Fermentieren, Vertical Gardening, Snackification wir sorgen dafür, dass kein kulinarischer Trend an dir und deiner Küche vorbei geht.



Mehr fürs Menü:

mit denen du alle begeisterst, die gutes und Fleischliebhabern.



Von Profis für Profis:

Profitiere vom Fachwissen unserer Köche und Partner und entdecke Techniken, Zubereitungspflanzlich basierte Küche.

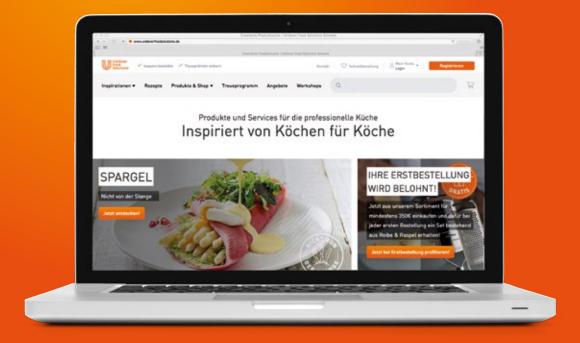








DETAILLIERTE PRODUKTINFORMATIONEN ZU DEN ARTIKELN IN DIESEM KATALOG FINDEST DU UNTER WWW.UFS.COM



























Unilever Food Solutions

Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Postfach 570112 · 22771 Hamburg T 040-6 96 39 2000 E ufsservice@unilever.com W www.ufs.com



