

KNORR PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE



**GUTER GESCHMACK
BRAUCHT EINE GUTE BASIS**



**Unilever
Food
Solutions**



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

... beginnen mit einer guten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Bouillon-Sortiment auf die Bedürfnisse und Anforderungen professioneller Küchen ausgerichtet. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender, hoher Qualität – und das zum Großteil ohne Allergene. So bekommst du die perfekte Basis für aufregende und moderne Kreationen.

ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSERE BOUILLONS

- ✓ schaffen eine perfekte Basis
- ✓ bieten einen intensiven und natürlichen Geschmack
- ✓ sind zum Großteil ohne deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe
- ✓ sind aus hochwertigen Zutaten hergestellt
- ✓ passen zu vielen Gerichten



Über 70 % der Deutschen wünschen sich Gerichte ohne künstliche Zusatzstoffe.*

Daher haben wir die Rezepturen unserer beliebtesten Bouillons verbessert: z. B. unsere neuen Knorr Professional Bouillons mit natürlichen Zutaten.

* Quelle: Unabhängiges Marktforschungsinstitut (Innofact GmbH), Dezember 2019, Deutschland, quantitative Meinungsumfrage, n=1.000 ab 14 Jahren, die mind. 1x im Monat außer Haus essen

DIE NR. 1 BOUILLON MARKE IN DEUTSCHLAND*

63,6%

Knorr
PROFESSIONAL

■ Marktanteil*

*Marktanteil Menge, Bouillons, MAT Juni 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland

FÜR JEDE KÜCHE DIE PASSENDE BOUILLON

Unser vielfältiges Sortiment bietet für jeden Küchentyp und Prozess die optimale Lösung. Von Gastronomie bis Gemeinschaftsverpflegung.



Knorr® Professional Kraftbouillons

- besonders kräftiger und natürlicher Geschmack
- hochwertige Zutaten
- liefern die perfekte Basis um vielfältige Gerichte darauf aufzubauen
- eignen sich bestens zum Würzen
- sind ohne deklarationspflichtige Allergene
- sofort löslich – im beliebten Trocken-Format



Knorr® Professional Clean Label- und Bio Bouillons

- erfüllen steigende Anforderungen nach definierten Inhaltsstoffen und Allergenen
- sofort löslich – im beliebten Trocken-Format
- Clean Label Bouillons:**
 - mit natürlichen Aromen
 - ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsstoffe laut Gesetz
 - ohne deklarationspflichtige Allergene
- Bio Bouillon:**
 - hergestellt aus rein pflanzlichen, hochwertigen Bio-Rohstoffen
 - ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe
 - frei von künstlichen Aromen
 - vielseitig einsetzbar und die ideale Ergänzung zu Bio-Frischeprodukten



Knorr® Professional Brühen und Klare Suppen

- stehen für beliebten Geschmack
- sind universell einsetzbar – als perfekte Basis oder zum Würzen
- gut kalkulierbar
- sofort löslich – im beliebten Trocken-Format
- alle Geschmacksrichtungen als allergenfreie Variante erhältlich



Knorr® Professional Gelierte Bouillons

- sind so gut wie selbstgemacht
- hochwertige Zutaten wurden über Stunden schonend gekocht
- perfekt für das Ansetzen von Saucen und Suppen
- ohne deklarationspflichtige Allergene
- leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz



Knorr® Professional Konzentrierte Bouillons und Fonds

- perfekt zum Abrunden
- kalt und warm sofort einsetzbar
- praktische Dosierung – im konzentrierten Flüssigformat
- zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen

UNSERE VERBESSERTEN REZEPTUREN

Um den steigenden Bedürfnissen und Anforderungen gerecht zu werden, entwickeln wir unsere Produkte ständig weiter. Auf dieser Seite findest du unsere neuesten Rezeptur-Verbesserungen.

ÜBER 70 % DER DEUTSCHEN WÜNSCHEN SICH GERICHTE OHNE KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE.*

NEU

Knorr Professional Gemüse Kraftbouillon
Jetzt mit **100 % natürlichen Zutaten**
und **ohne Palmöl**. Mit Gemüse aus
nachhaltigem Anbau.



NEU

Knorr Professional Gekörnte Brühe
Gemüse: Jetzt mit **natürlichen Zutaten**
und **ohne Palmöl**.



ÜBER 50 % DER DEUTSCHEN SCHÄTZEN BIO-QUALITÄT.*



NEU

Knorr Professional Bio Bouillon Gemüse
Jetzt mit **natürlichen Zutaten**,
mit doppelt so viel Gemüse, sowie
glutenfrei und **laktosefrei**

* Quelle: Unabhängiges Marktforschungsinstitut (Innofact GmbH), Dezember 2019, Deutschland, quantitative Meinungsumfrage, n=1.000 ab 14 Jahren, die mind. 1x im Monat außer Haus essen



MEHR ALS 65 % DER DEUTSCHEN ESSEN GERNE GEFLÜGEL* – MEHR ALS 48 % DER DEUTSCHEN VERLIEREN IMMER MEHR VERTRAUEN IN DIE FLEISCH-QUALITÄT.*

NEU



Knorr Professional Hühner Kraftbouillon
Jetzt mit **Fleisch von Hühnern aus Freilandhaltung** und **ohne Palmöl**

KNORR PROFESSIONAL GEMÜSE BOUILLONS



✓ Nr. 1 in Deutschen Profiküchen*

✓ Hochwertige Zutaten – natürlicher Geschmack

✓ Ideal für pflanzliche Küche – flexibel einsetzbar

*Marktanteil Menge, Gemüse-Bouillons, MAT Mai 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland

	Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell-einheit	Ergie-bigkeit	cook chill	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Laktosefrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	Glutenfrei	
Verbesserte Rezeptur	Knorr Professional 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 x 1 kg-EC	6 x 50 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Clean Label Gemüse Bouillon		72849	8710604 7 2849 2	9,75 kg-EIM	750 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Verbesserte Rezeptur	Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon		4870	9000275 7 1970 7	10 kg-EIM	500 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			38738	8717163 8 7386 1	6 x 1 kg-EC	6 x 50 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Knorr Professional Gekörnte Brühe Gemüse ohne Suppengrün		4896	4000400 3 4896 8	12,5 kg-EIM	700 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			487	4007801 3 0487 6	5 kg-EIM	280 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
			486	4007801 3 0486 9	6 x 1 kg-EC	6 x 56 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	Knorr Professional Gemüse Bouillon geliert		95211	8712100 9 5211 1	2 x 0,8 kg-DOS	2 x 27 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig		11878	8712100 1 1878 4	6 x 1 l-FL	6 x 41,3 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		

**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. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt / 2 = Glutenfrei

KNORR PROFESSIONAL RINDER BOUILLONS



- ✓ Nr. 1 in Deutschen Profiküchen*
- ✓ Ideal für Fleischgerichte
- ✓ Kräftiger Geschmack

*Marktanteil Menge, Gemüse-Bouillons, MAT Mai 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell- einheit	Ergie- bigkeit	cook chill	o.d.Z.	o.d.A.	100%	VEGAN	GLUTENFREI	LEBENS- MITTEL
Knorr Professional Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün	482	4007801 3 0482 1	5 kg-EIM	200 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	481	4007801 3 0481 4	6 x 1 kg-EC	6 x 40 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Clean Label Rinder Bouillon	72854	871060 4 72854 6	9,75 kg-EIM	750 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓
Knorr Professional Klare Rindsuppe mit Suppengrün	366	4007801 3 0366 4	25 kg-KTN (2 x 12,5 kg)	1150 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	351	4007801 3 0351 0	12,5 kg-EIM	575 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	352	4007801 3 0352 7	5 kg-EIM	230 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	350	4007801 3 0350 3	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Klare Rindsuppe Klassik mit Suppengrün / Traditionsrezeptur	374	4000400 3 0374 5	12,5 kg-EIM	575 L	✓			✓	✓	✓	✓
	354	4000400 3 0354 7	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 L	✓			✓	✓	✓	✓
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert	95210	871210 0 95210 4	2 x 0,8 kg-DOS	2 x 27 L		✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig	11697	8712100 1 1697 1	6 x 1 l-FL	6 x 40,6 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓

**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. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt / 2 = Glutenfrei

KNORR PROFESSIONAL HÜHNER BOUILLONS



- ✓ Nr. 1 in Deutschen Profiküchen*
- ✓ Vielfältig einsetzbar
- ✓ Kräftiger Geschmack

*Marktanteil Menge, Gemüse-Bouillons, MAT Mai 2021, Geo-Marketing GmbH Deutschland



	Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell- einheit	Ergie- bigkeit	cook chill	o.d.Z. ohne Zusatzstoffe	o.d.A. ohne Allergene	100% vegetarisch	100% vegan	100% frei von Antibiotika	100% frei von Schwefeldioxid	100% frei von Nitrit	100% frei von Nitrat	100% frei von Phosphat
Verbesserte Rezeptur	Knorr Professional Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün		4846	4000400 3 4846 3	12,5 kg-EIM	625 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			479	4007801 3 0479 1	6 x 1 kg-EC	6 x 50 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Clean Label Hühner Bouillon		72851	871060 4 72851 5	9,75 kg-EIM	750 L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓			✓
	Knorr Professional Gekörnte Brühe Huhn ohne Suppengrün		4895	4000400 3 4895 1	12,5 kg-EIM	700 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			4898	4000400 3 4898 2	6 x 1 kg-EC	6 x 56 L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Knorr Professional Chicken Powder Chinesische Hühnerbouillon		53587	8722700 5 3587 4	6 x 900 g-EC	6 x 45 L	✓			✓	✓				
	Knorr Professional Hühner Bouillon geliert		95227	871210 0 95227 2	2 x 0,8 kg-DOS	2 x 27 L		✓	✓	✓	✓ ²	✓			✓
	Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig		11769	8712100 1 1769 5	6 x 1 l-FL	6 x 41,3 L	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓				✓

**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. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei

KNORR PROFESSIONAL FONDS



- ✓ Vielfältig einsetzbar
- ✓ Perfekt zum Abrunden
- ✓ Intensiver, natürlicher Geschmack
- ✓ Kalt und warm sofort einsetzbar



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code	Bestell- einheit	Ergie- bigkeit	cook chill	o.d.Z. *o.d.A.	o.d.A. **	o.d.Z. **	o.d.A. **	o.d.Z. **	o.d.A. **	o.d.Z. **	o.d.A. **	o.d.Z. **	o.d.A. **
Knorr Professional Konzentrierter Fond Kalb flüssig	81297	8710447 8 1297 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 L	✓	✓		✓		✓					✓
Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch flüssig	7934	8710447 7 9346 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 L	✓	✓		✓ ¹	✓ ²						✓

**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. / **Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
1 = Laktosefrei; Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei

NACHHALTIGKEIT

WIR ARBEITEN STÄNDIG DARAN UNSERE PRODUKTE NACHHALTIGER ZU GESTALTEN:

- ✓ Unsere Eurocontainer sind bereits vollständig recyclebar
- ✓ Unsere Verpackungen sind wiederverwendbar
- ✓ Unsere Produkte haben eine lange Haltbarkeitsdauer

AB SEPTEMBER 2021

Werden unsere Bouillon-Eimer schrittweise auf recyceltes Plastik umgestellt.

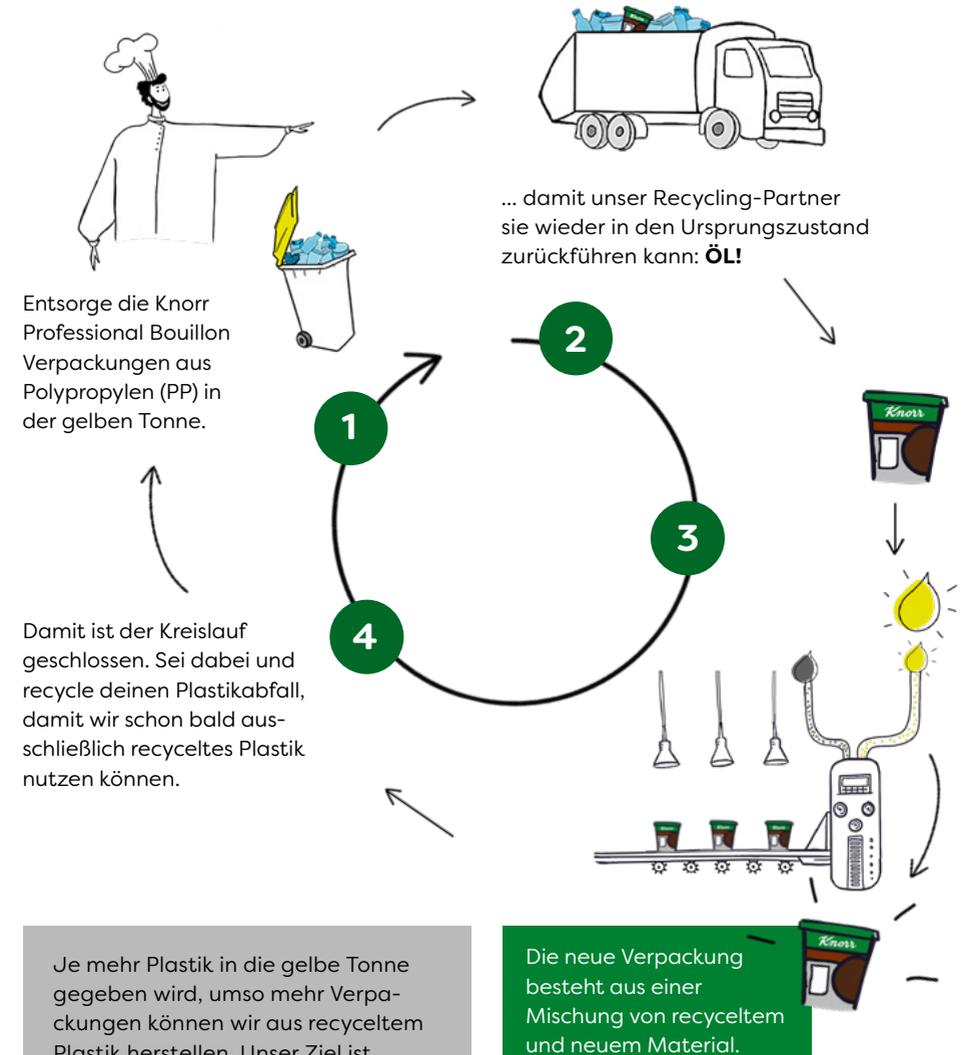


UNSERE ZIELSETZUNG BIS 2025 WERDEN WIR:

- ✓ Die Verwendung von Einwegplastik halbieren
- ✓ Mehr Plastik sammeln und recyceln, als wir verkaufen
- ✓ 100 % recycelte, wiederverwendbare oder kompostierbare Kunststoffverpackungen verwenden



DER RECYCLING KREISLAUF MIT DER KNORR PROFESSIONAL VERPACKUNG AUS RECYCELTEM PLASTIK





WIRST DU BOUILLIONÄR

KONTAKT:

Du möchtest mehr über das Knorr Professional Bouillon Sortiment erfahren? Du interessierst dich für Zubereitungsmöglichkeiten oder hast Anregungen oder Wünsche? So erreichst du uns:

Ansprechpartner vor Ort [ufs.com/kontakt](https://www.ufs.com/kontakt)

Detaillierte Produktinformationen unter: [ufs.com](https://www.ufs.com)

 [ufs_langnese_lusso_eskimo](https://www.instagram.com/ufs_langnese_lusso_eskimo)

 [UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo)



In unserem Webshop hast du direkten Zugriff auf alle Bouillons und viele weitere Produkte. Dazu erhalten treue Kund:innen bei uns attraktive Prämien.

AB OKTOBER 2021 STARTET UNSERE AKTION

WIRST DU BOUILLIONÄR?

AUF UFS.COM.

**JETZT MITMACHEN UND
TREUEPUNKTE SAMMELN.**



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.