

***„Was meine  
Gäste  
wollen?  
Weniger  
Fleisch –  
genauso  
aufregend.“***

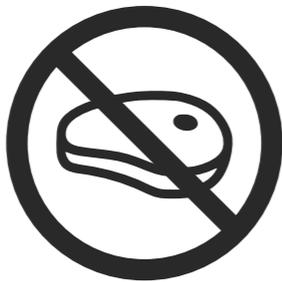
Einfache  
Lösungen und  
Rezepte mit  
Wow-Effekt.



# PFLANZLICH IST DAS NEUE ERFOLGSREZEPT!

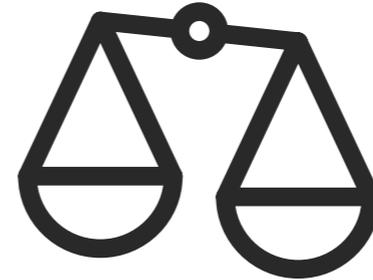
Viele Gäste verzichten öfter auf Fleisch und entscheiden sich für pflanzliche Alternativen, die genauso aufregend und erfüllend sind.

## Die Ernährungsentwicklung in Deutschland:

**89%** 

DER FLEISCHFREIEN GERICHTE WERDEN VON **NICHT-VEGETARIERN** GEGESSEN

Quelle: Kantar Worldpanel Division / Meat free & plant based occasions / 52, February 2019



**44%**

WÜRDEN IHREN **FLEISCHKONSUM REDUZIEREN**, GÄBE ES **ATTRAKTIVERE ALTERNATIVEN**

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

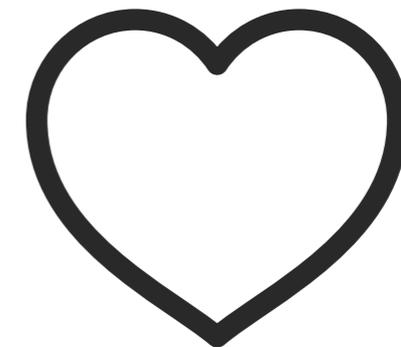


**42**

**MILLIONEN**

**FLEXITARIER** LEBEN IN DEUTSCHLAND

Quelle: VEBU, Mintel, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung 2019



**NR. 4**

DER **SALAT(-TELLER)** ZÄHLT ZU DEN **4 BELIEBTESTEN HAUPTGERICHTEN**

Quelle: Top Dish Erhebung 2017, Innofact, Deutschland, Juli 2017, Total Commercial, n=3.397 Verzehrsvfälle

**+23%**

**STEIGERUNG** BEIM VERZEHR VON **PFLANZENBASIERTEN GERICHTEN**

Quelle: Kantar / Worldpanel Division / Meat free and Plant Based occasions / Main meals (excl. Snacking) 52 wfe June 2019 vs June 2015

# CLUB FOCACCIA

*Focaccia mit No Chicken Burger,  
verschiedenem Gemüse und Roma Salat*

## KIRSCH- TOMATEN

Hohe Nährstoffdichte bei nur  
17kcal/100g. Liefert ver-  
schiedene Vitamine, sowie  
den sekundären Pflanzen-  
stoff Lycopin.

### SANDWICH

- 10 St Focaccia Brot (Vegan)
- 20 St **The Vegetarian Butcher No Chicken Burger –  
Veganes Burger Patty auf Soja-Basis**
- n.b. **Phase Professional Butterflavour –  
wie geklärte Butter zu verwenden**
- 80 g **Knorr Ketjap Manis**
- 400 g Salatgurke
- 10 St kleine Auberginen
- 10 St Roma Salatherzen
- 200 g **Knorr Zitrus Vinaigrette**
- 500 g Kirschtomaten
- 150 g Rote Zwiebel
- 50 g **Knorr 100% Natürlich – Italian**

### ZUBEREITUNG

NoChicken Burger in Butterflavour von beiden Seiten anbraten. Mit Ketjap Manis ablöschen und glasieren. Salatgurke in Scheiben schneiden, mit ca. 70 g Zitrus Vinaigrette in einen Vakuumbutel geben, zu 100% vakuumieren und für ca. 20 min ziehen lassen. Aubergine halbieren und kreuzförmig einschneiden. Im Ofen mit Butterflavour bei 180°C ca. 20 - 30 min garen bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit Zitrus Vinaigrette glasieren. Roma Salatherzen halbieren, in einer Pfanne anbraten, mit Zitrus Vinaigrette ablöschen und glasieren. Kirschtomaten halbieren und Zwiebeln in Streifen schneiden. Als Salat mit Knorr 100% Natürlich marinieren. Sandwich mit allen Zutaten wie gewünscht belegen.

› **Ballaststoff- und Proteinquelle**

› **Vegan**

› **Reich an Gemüse**

# SPÄTSOMMER TRAUM

*Ofen-Mohrrüben & Lauch mit Kopfsalat-  
marinade auf Bundmöhren-Couscous-Rösti*

## RÖSTI

- 610 g Knorr Couscous mit Zucchini und Karotten  
100% natürliche Zutaten
- 350 g Pfanni Kartoffelpuffer
- 2l Wasser
- 1 kg Bundmöhren
- 1 kg Süßkartoffeln
- 150 g Phase Professional Butterflavour –  
wie geklärte Butter zu verwenden

## MÖHREN

- 750 g Weiße Möhren
- 750 g Gelbe Möhren
- 750 g Bundmöhren
- 750 g Ur-Möhren
- 500 g Zwiebellauch
- 300 g Knorr Professional Vinaigrette Sesam Soja

## MARINADE & GARNITUR

- 500 g Kopfsalat
- 100 g Knorr 100% Natürlich – Gartenkräuter  
Frisée Salatblätter

## ZUBEREITUNG

Couscous mit Wasser quellen lassen. Bundmöhren und Süßkartoffeln rüsten und grob raffeln. Kartoffelpuffermasse in kaltes Wasser einrühren und restliche Zutaten zugeben. Zehn gleich große Röstis in Butterflavour ausbacken. Alle Möhren rüsten und in Stücke schneiden. Möhren mit Zwiebellauch und Vinaigrette mischen. Bei 160°C Heißluft für 35 Minuten im Ofen garen. Kopfsalat mit Knorr 100% Natürlich mixen und bereitstellen. Rösti mit Ofengemüse, Frisée und Marinade arrangieren.

## MOHR- RÜBEN

Wurzelgemüse, welches  
besonders durch seinen  
hohen Beta-Carotin  
Gehalt besticht.

› Ballaststoffquelle

› Vegan

› Reich an Gemüse



## EDAMAME

Japanische Sojabohne.  
Liefert Eisen und  
Calcium, sowie reichlich  
Ballaststoffe.

# DURCH- EINANDER

*Frühsommer Salat aus verschiedenen  
Hülsenfrüchten, Radieschen und  
Zucchini*

## SALAT

- 650 g** Knorr Bulgur mit Hanfsamen und Apfel  
100% natürliche Zutaten
- 1 l Wasser
- 500 g** The Vegetarian Butcher No Chicken Chunks –  
Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis
- 100 ml** Phase Professional Butterflavour –  
wie geklärte Butter zu verwenden
- 250 g Erbsen TK
- 200 g Dicke Bohnen TK
- 50 g Erbsenkresse
- 200 g Radieschen
- 250 g Zucchini
- 200 g Sojabohne TK
- 150 g Kaiserschote
- 150 g Schwarze Linsen
- 300 ml** Knorr Zitrus Vinaigrette

## ZUBEREITUNG

Getreidemischung Bulgur mit Wasser quellen lassen.  
Gemüse und Hülsenfrüchte rüsten und bereitstellen.  
NoChicken Chunks goldgelb von allen Seiten in Butterfla-  
vour sautieren. Das „Durcheinander“ (Hülsenfrüchte &  
Gemüse) anrichten und mit Zitrus Vinaigrette nappieren.

› Ballaststoff- und Proteinquelle

› Vegan

› Reich an Gemüse und Hülsenfrüchten

# ERFRISCHEND SCHARF

*Radieschen Süppchen mit  
Quinoa-Krusteln*

## SUPPE (FÜR 1 L)

- 300 g Radieschen frisch
- 350 ml Wasser
- 20 g **Knorr Professional konzentrierte Gemüse Bouillon**
- 100 g **Knorr Zitrus Vinaigrette**
- 50 g **Knorr Tomatino Tomatensauce**
- 100 g Erdbeeren
- 100 g **Flora Professional Plant zum Kochen 15% Fett**

## KRUSTELN (30 ST.) & GARNITUR

- 200 g **Pfanni Krokette Masse**
- 500 ml Wasser
- 548 g **Knorr Quinoa mit Tomate, Karotten, Oliven und Kapern**
- 1 l Wasser
- n.b. **Phase Goldflex**
- 175 g Radieschen Blätter
- 350 ml Keimöl
- 100 g Brunnenkresse

## ZUBEREITUNG

Radieschen rüsten und mit Gemüsebouillon, Vinaigrette, Tomaten und Erdbeeren pürieren. Suppe mit veganer Kochcreme abrunden und auf Eis kaltstellen. Getreidezubereitung mit Wasser quellen lassen. Krokette Masse mit Wasser und gequollenem Quinoa zubereiten. Aus der Masse kleine Krusteln abstechen und im Frittierfett goldgelb ausbacken. Radieschenblätter waschen und mit Keimöl mixen. Das Radieschen-Öl durch ein Haarsieb geben und bereitstellen. Brunnenkresse waschen und bereitstellen.

## RADIESCHEN

Gehören zu den Rettichen und enthalten entsprechend Senföle. Liefern jedoch auch viel Vitamin C.

> Ballaststoffquelle

> Vegan

# UNSERE INNOVATIONEN

## THE VEGETARIAN BUTCHER



### The Vegetarian Butcher

- 78667 Vegetarian NoBratwurst
- 78471 Vegetarian NoMeatballs
- 78655 Vegetarian NoBeef Burger
- 78726 Vegetarian NoChicken Burger
- 78471 Vegan NoChicken Nuggets
- 78725 Vegan NoHotdog
- 78663 Vegan NoMince
- 78656 Vegan NoChicken Chunks

- Überzeugt im Biss und Geschmack durch fleischähnliche Textur & Konsistenz
- Fleischersatz ohne Verzicht auf Genuss
- Pflanzliche alternative Proteinquelle für eine ausgewogene Ernährung
- Für die beliebtesten Gerichte einsetzbar

## WEITERE INNOVATIONEN



### Hellmann's Vegan Mayo

76022

- Hellmann's Original Mayo Geschmack
- Reich an Omega-3 durch 72% Rapsöl
- Glutenfrei
- Nach Öffnen gekühlt 3 Monate haltbar

### Flora Professional Plant

- 91070 zum Schlagen 31% Fett 1l
- 90960 zum Kochen 15% Fett 1l

- Gluten- und Laktosefrei\*
- Wie Sahne zu verwenden
- Ohne deklarierungspflichtige Allergene
- 100% Pflanzlich



### Knorr Zubereitung für Getreidegerichte

- 37766 Couscous Mix
- 17766 Quinoa Mix
- 77663 Bulgur Mix

- 100% natürliche Zutaten
- Kein Kochen notwendig
- Reich an Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien

### Phase Professional Butter Flavour

- 63720 900ml
- 63266 3,7l

- NEU: Jetzt Vegan!
- Feiner Buttergeschmack dank natürlichem Aroma
- Wie geklärte Butter zu verwenden
- Ideal zum Abschmelzen und Anschwenken von Gemüse und Nudeln sowie zum Verfeinern von Pürees
- Gluten- und Laktosefrei\*

\* Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt

# WEITERE TOP-PRODUKTE

## UNSERE BESTSELLER



### Knorr Delikatess Sauce zu Braten

98380 2x 10 kg  
98390 10 kg  
682 2 x 3 kg  
681 6 x 1 kg

- Ausgewogene, kräftige braune Grundsauce – für vegetarische Gerichte oder Fleischgerichte
- Ideale Basis zur Verlängerung selbst gemachter Saucen



### Knorr Gemüse Kraftbouillon

4847 12,5 kg  
475 5 kg  
468 6 x 1 kg

- Nr.1 in der Profiküche\*
- 850g Gemüse für die Herstellung von 1kg Knorr Gemüse Bouillon



### Knorr Tomato Pronto

87920 3 x 4,15 kg  
80175 4 x 3 kg  
87971 6 x 2 kg

- 1kg Tomato Pronto = 1,5kg verarbeitete italienische Tomaten
- Natürlich intensiver Tomatengeschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark
- 1:1 verwendbar



### Knorr Tomatino Tomatensauce passiert

41821

- Pürierte Tomaten
- Basissauce aus sonnenreife Tomaten, fein
- Schonend pasteurisiert und ohne Konservierungsstoffe

## ALLROUNDER & TRENDSETTER



### Knorr Taboulé 919

- Mediterrane Salatspezialität aus feinem Weizengrieß und 11% Gemüse
- Schnell zubereitet und gelingt immer
- Warm und kalt vielseitig verwendbar



### Knorr Basis für Salatdressing

64357 Gartenkräuter  
44097 Italian  
43568 Universal Kräuter  
74357 Paprika Kräuter  
44099 French

- Aus 100% natürlichen Zutaten
- Einfach mit Wasser, Öl und Essig gemischt eine perfekte Basis für Salatdressing
- Ohne Einsatz von Palmöl\*\*, Hefeextrakt, Aromen und deklarationspflichtigen Zusatzstoffen
- Auch über mehrere Stunden stabil\*\*\*\* ideal für Mise en Place und Buffet



### Knorr Professional Gewürzpasten

53534 Chili Paste  
66757 Curry Paste mild  
66765 Ingwer Paste  
66761 Knoblauch Paste  
66753 Mediterrane Kräuter Paste  
66769 Paprika Paste  
66687 Pfeffer Mix Paste

- Kein Schälen, Schneiden und Vorbereiten von frischen Kräutern und Gewürzen nötig
- Kalt/warm im Kochprozess einsetzbar
- Keine Geschmacksverstärker, Farb- oder Konservierungsstoffe



### Knorr Professional Vinaigrette

75450 Balsamico  
75480 Himbeer  
75490 Sesam Soja  
92359 Zitrus

- Geschmack, Qualität und 2-Phasentrennung, wie bei einer selbst gemachten Vinaigrette
- Ohne Aufwand mehr Abwechslung für dein Salatangebot
- Ohne Konservierungsstoffe
- Kalt und warm anwendbar



### Knorr Thai Curry

44783 Thai Red Curry Paste  
44766 Thai Green Curry Paste  
44251 Thai Yellow Curry Paste

- Authentisch thailändische Rezeptur, hergestellt in Thailand
- Hergestellt mit thailändischen Kräutern & Gewürzen
- Saubere Dosierung und leichte Verarbeitung



### Knorr Coconut Milk Powder

33374

- 1kg - hergestellt aus 20 frischen Kokosnüssen
- Authentischer Kokosmilch-Geschmack
- Vielfältig einsetzbar in würzigen & süßen Gerichten
- Saubere Dosierung und platzsparende Lagerung



### Knorr Lime Powder

33491

- Vielfältig einsetzbar in würzigen & süßen Gerichten
- Verleiht eine perfekt, süß-saure Balance
- Ideale Basis für Getränke
- Platzsparende Lagerung, jederzeit verfügbar



### Knorr Professional Gelierte Bouillon Gemüse

95211

- Voller Geschmack - über Stunden schonend gekocht
- Authentischer, vollmundiger Gemüse-Geschmack
- Leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz



### Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse

11878

- Abrunden in Perfektion
- Kalt und warm sofort einsetzbar
- Praktische Dosierung
- Natürlicher Geschmack ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte (o.d.Z.)

\* Knorr ist Marktführer im professionellen Produktbereich Bouillons Gemüse. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, MAT August 2019

\*\* Laut Zutatenliste

\*\*\* Beim Aufschlagen mit dem Schneebesen bis zu drei Stunden und bei der Verwendung eines Mixstabes bis zu 24 Stunden



Inspirationen ▾

Rezepte

Produkte & Shop ▾

Treueprogramm

Angebote

Workshops

Wir sind UFS



# 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 Köchen für Köche.



Regelmäßige Video-Tutorials von professionellen Köchen mit pflanzlich basierten Rezepten



Fermentieren, Vertical Gardening, Snackification und viele weitere Trends



Gerichte, Zutaten und moderne Produktformate für Veganer bis hin zu Fleischliebhabern



Techniken, Zubereitungsmethoden und Fachwissen rund um pflanzlich basierte Küche

Entdecke alle Trends, Tipps,  
Rezeptideen und Inspirationen!