



**AUF LUKULL
IST IMMER
VERLASS.**





AUF LUKULL IST IMMER VERLASS.



Von Chef zu Chef

» Lukull kann mehr als Hollandaise! Wir zeigen dir auch die anderen erstklassigen Saucen des Portfolios – sofort einsetzbar, gut planbar und effizient. Neben der hilfreichen Sortenvielfalt haben wir Rezepte, Tipps & Tricks für deine Profiküche an Bord und zeigen dir, warum die Lukull Saucen für deine Küche unverzichtbar sind.«

DIRK ROGGE
LEITER CULINARY FACHBERATUNG



Verführerische
Exotik

Cremiger
Klassiker

Leichter Begleiter
zu Fisch

Jetzt neu:
Die schnelle Hilfe für alle
braunen Saucen!

Frischer
Kräutergenuss

Feuer und Flamme
für Käse

Pikante
Gaumenfreuden

* Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Buttersaucen, flüssig.
Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Wert, MAT August 2023.

Die Foodservice- Marke für Profis

Lukull steht seit über 30 Jahren für Tradition und hohe Qualität. Entdecke jetzt die ganze Vielfalt der Lukull Premium-Flüssigsaucen! Jederzeit einsetzbar begleiten sie dich kulinarisch durch das ganze Jahr. **Lukull hat eben immer eine gute Idee.**



Alles rund um Lukull auf
ufs.com/lukull

ENTRECÔTE

mit Sauce Demi-Glace,
grünen Bohnen und Kartoffeln

» Diese **kräftige braune Grundsauce** eignet sich ideal für Kurzgebratenes und Pfannengerichte, wenn dir Zeit und Hände in der Küche fehlen.«

DIRK ROGGE
LEITER CULINARY FACHBERATUNG



Entdecke meinen
Rezepttipp und
erlebe den
vollen Geschmack

UNSER NEUZUGANG

Sauce Demi-Glace Braune Grundsauce

- + Sofort einsetzbar – Zeitersparnis durch Prozessoptimierung
- + Fertig ausrezeptiert
- + Mit feiner Rotweinnote
- + Vielseitig einsetzbar – auf Wunsch individuell ableitbar



NEU



Hier
kommst du
direkt zum
Produkt



FILET VOM IBÉRICO UND GRATINIERTE GARNELE

mit Sauce Béarnaise, Artischocke,
Spitzpaprika, Petersilienwurzel und Estragon

» Auf die *Sauce Béarnaise* würde ich niemals verzichten. Sie schmeckt pur als Sauce, lässt sich in vielen Varianten genauso lecker kombinieren und erleichtert uns das Leben in der Küche wahnsinnig.«

DIRK ROGGE
LEITER CULINARY FACHBERATUNG



Entdecke den Klassiker – hier kommst du direkt zum Produkt und zu meinem Rezepttipp



Sauce Béarnaise

Für einen frischen Kräutergenuss
mit unserer Nr. 1

- + Klassischer Geschmack von Kerbel und Estragon
- + Rundes Geschmacksprofil mit harmonischer Kräuternote
- + Erwärmbar und kochstabil

Sauce Käse-Gratin

Feuer und Flamme für Käse

- + Feiner Emmentaler und Gouda verbinden sich zu würzigem Saucengenuss
- + Perfekte Bräunung und Stabilität beim Gratinieren
- + Optimale Konsistenz und Haftung



Die **Lukull Sauce Käse-Gratin** zeichnet sich durch ihre sämige Konsistenz und ihren würzigen Käsegeschmack von Emmentaler und Gouda aus. Darüber hinaus entsteht beim Gratinieren im Ofen und Salamander eine ideale Bräunung.«

DIRK ROGGE
LEITER CULINARY FACHBERATUNG



Erlebe das Gratinier-
erlebnis: Hier gehts zum
Produkt und zu meinem
passenden Rezepttipp

**RINDERTATAR MIT
PARMESAN-KÄSE-SAUCE**

mit Knollenziest-Salat und
Schwarzbrot-Flan

RINDERFILET MIT PFEFFER-COGNAC-SAUCE

mit Karotten-Kartoffel-Gratin und Pfefferlingen



» Die Lukull
Sauce Pfeffer
ist für mich ein ab-
soluter Klassiker für
jede Speisekarte.

Sie gelingt immer, ist leicht
abzuwandeln und hat mit
ihren ganzen grünen Pfeffer-
körnern diese besondere
pikante Pfeffernote.«

LEIF-TIMO GIRNTH
CULINARY FACHBERATER



Begeistere deine Gäste
mit der Sauce Pfeffer –
entdecke das Produkt
und meinen Rezepttipp



Sauce Pfeffer

Für pikante Gaumenfreuden

- + Ganze grüne Pfefferkörner
- + Pikante Schärfe
- + Ein echter Klassiker, der auf keiner Speisekarte fehlen darf

Sauce Curry

Verführerische Exotik

- + Mit orientalischer Note aus erlesenem Madras-Curry und fruchtiger Ananasfrische
- + Kann auch als fruchtige Currybasis dienen
- + Für Ableitungen geeignet, bspw. mit Currypaste oder Kokosmilch



» Mit dieser eleganten **Basissauce** kannst du ganz einfach auf kulinarische Reise in das Land der Farben gehen und unzählige geschmackvolle Ziele damit erreichen. Die Kombination aus orientalischer Note und fruchtiger Ananasfrische – einzigartig!«

LEIF-TIMO GIRNTH CULINARY FACHBERATER



Kreiere exotischen Currygenuss: Hier kommst du direkt zum Produkt und zu meinem Rezepttipp

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

mit Currysauce und gedämpften Mangold-Rollen

GRATINIERTE KABELJAU-CANNELLONI

mit Radieschen-Tomaten-Salat

» Die **Lukull Sauce Béchamel** ist der Allrounder in der Küche. Sie ist gelingsicher in sämtlichen Anwendungen und vereinfacht dadurch deinen Prozess in der Küche.«

RAINER KURZ
CULINARY FACHBERATER



Ideal für dein Mise en Place:
Hier kommst du direkt
zum Produkt und
zu meinem Rezepttipp



Sauce Béchamel

Der cremige Klassiker

- + Vielseitig einsetzbar
- + Warm- und Kaltanwendung, ideal für dein Mise en Place
- + Vorteil gegenüber selbstgemacht: kein Anbrennen – keine braunen Stückchen

Sauce Fisch Nantua

Fische lieben leichte Begleiter

- + Unvergleichlicher Garnelengeschmack
- + Für Kaltanwendungen geeignet
- + Für Abwandlungen geeignet, bspw. mit Dill, Weißwein oder Zitrone



» Feine Aromen und ausgewogener Geschmack – klassische Eleganz trifft auf Krustentier. Die **Sauce Fisch Nantua** ist dein verlässlicher Partner für Fischgerichte und lässt sich optimal in deinen Prozess einbinden.«

RAINER KURZ
CULINARY FACHBERATER



Pur oder abgewandelt?
Teste das Produkt
und meinen passenden
Rezepttipp

**GERÖSTETER WOLFSBARSCH
UND SEPIA**

mit Sauce Fisch Nantua, Erbse, Minze und Kartoffel