



# GESAMTSORTIMENT

DEUTSCHLAND  
GÜLTIG AB MÄRZ 2020





UNILEVER FOOD SOLUTIONS .....	4 - 13
BEILAGEN .....	14 - 21
BOUILLONS .....	22 - 27
SUPPEN & SUPPENEINLAGEN .....	28 - 35
SAUCEN & BINDEMITTEL .....	36 - 51
DRESSINGS & KALTE SAUCEN .....	52 - 63
WÜRZMITTEL .....	64 - 71
DESSERTS .....	72 - 81
FETTE, ÖLE & SAHNEALTERNATIVEN .....	82 - 87
COLLEZIONE ITALIANA .....	88 - 93
KNORR PROFESSIONAL .....	94 - 99
TIEFKÜHLPRODUKTE.....	100 - 105
SERVICE, HINWEISE, INDEX .....	106 - 111



## DEINE ANSPRECHPARTNER

Interessierst Du Dich für Zubereitungsmöglichkeiten? Hast Du Anregungen oder Wünsche? Oder gibt es ernährungswissenschaftliche Fragen? Wir sind für Dich da!

# WIR SIND FÜR DICH DA!

## BERATUNG

### DIE CULINARY FACHBERATER

Kollegiale Partner mit Kompetenz und Know-how:

**Tel.: 0800 / 8 32 46 36 (gebührenfrei)**



**Dirk Rogge**  
Head Chef  
Culinary  
Fachberatung  
Deutschland



Sebastian Beckert



Florian Behncke



Thomas Gollnow



Jürgen Kolb



Norbert Skodda



Christoph Thomas



Rainer Kurz



Leif-Timo Girnth



Alexander  
Rohrberg



René-Noel  
Schiemer



Kai Rahna



Jürgen Caroly

### ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFTLICHEN FRAGEN

Das Serviceteam ist Dein Ansprechpartner bei Fragen zu Produktqualität, Zubereitungsmöglichkeiten, Rezeptideen, hilfreichen Küchentipps und ernährungswissenschaftlichen Fragen. Unser Serviceteam erreichst Du unter:

**Tel.: 0800 / 8 32 46 36 (gebührenfrei) · Fax: 0 71 31 / 501 - 9486**  
**serviceteam@unileverfoodsolutions.de · www.ufs.com**



Sylvette Deutsch



Nicole Petschke

## BESTELLUNG

Dein telefonischer Betreuungs- und Bestellservice durch unser Telebusinesssteam erreichst Du unter:

**Tel.: 0800 / 0 00 31 01 (gebührenfrei) · Fax: 0 71 31 / 501 - 94 86**  
**telebusiness.ufs-d@unilever.com**



**Thomas Zinser**  
Sales Operations  
und Telebusiness  
Manager



Simone Schilling  
07131/501 - 644



Sabine Fortwingel  
07131/501 - 636



Ingrid Krech  
07131/501 - 710



Thomas Wagner  
07131/501 - 620



Nicole Charrier  
07131/501 - 226



Svetlana Steinbach  
07131/501 - 318



Carmen Ciupka-  
Jentzsch  
07131/501 - 637



Nicole Petschke  
07131/501 - 225



Christian Jung  
07131/501 - 850

## INFORMATION- UND BERATUNGSMATERIALIEN

Z. B. zu den Themen Diabetes, leichte Vollkost oder Laktoseintoleranz erhältst Du auch beim Unilever Ernährungs Forum, zu erreichen unter:

**W** [www.ernaehrungs-forum.com](http://www.ernaehrungs-forum.com)  
**E** [ernaehrungs-forum@unilever.com](mailto:ernaehrungs-forum@unilever.com)  
**T** 040 / 34 93-19 88 oder 08 00 / 8 32 46 36 (gebührenfrei)



# ONLINE-SHOP



**PROFI-PRODUKTE 24/7 ONLINE BESTELLEN UND PROFITIEREN**



**CHEF REWARDS CLUB**

Sammle mit dem Chef Rewards Club mit jedem Einkauf Treuepunkte und löse Punkte gegen tolle Prämien ein!

## CHEF REWARDS CLUB

1€ EINSETZEN = ERHALTEN

IN WENIGEN SCHRITTEN ZU TOLLEN PRÄMIEN:



Melde Dich jetzt kostenlos an: [ufs.com](https://ufs.com)



Wähle Deinen Großhändler aus und gib Deine Kundennummer an.



Produkte auswählen und deinem Warenkorb hinzufügen.



UFS-APP

**Oder bestelle ganz einfach und schnell über unsere kostenlose UFS-App:**

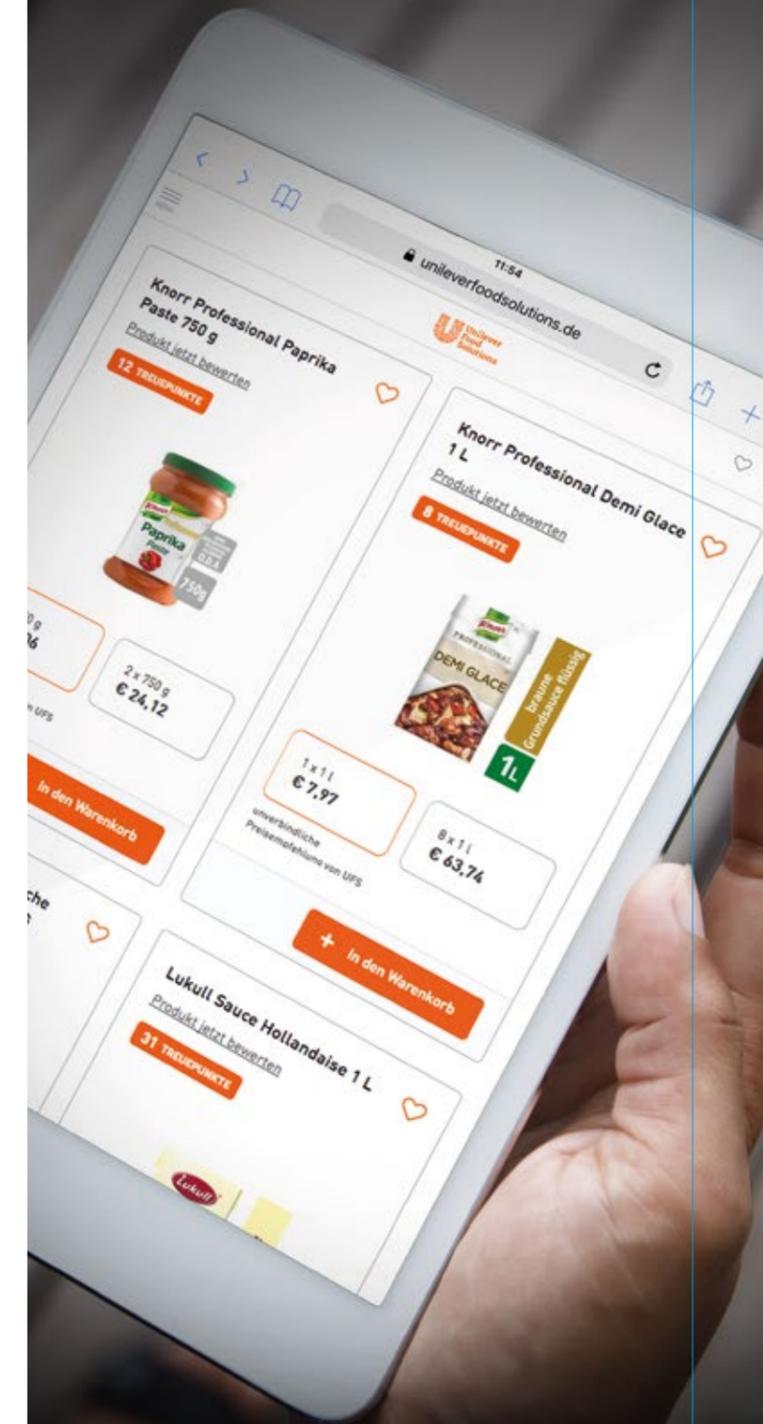
Neben dem integrierten Webshop bietet die App weitere Features wie den praktischen Barcode-Scan, sowie attraktive Angebote und Rezeptideen. Mehr erfährst Du auf der nächsten Doppelseite.



Warenkorb an Deinen Großhändler übergeben und für Deinen Einkauf UFS Treuepunkte erhalten.



Stöbere im Treueprogramm und löse die gesammelten Treuepunkte für tolle Prämien ein!



PROFITIERE JEDEN TAG VON AKTIONEN & ERSTKAUFBEIGABEN!

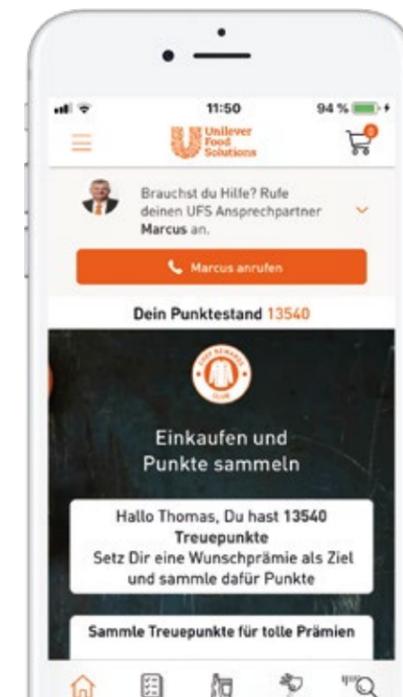


## DIE UNILEVER APP – MEHR ALS NUR EINKAUFEN.

### AB SOFORT ÜBERALL UND JEDERZEIT MIT DEM SMARTPHONE IM SHOP EINKAUFEN!

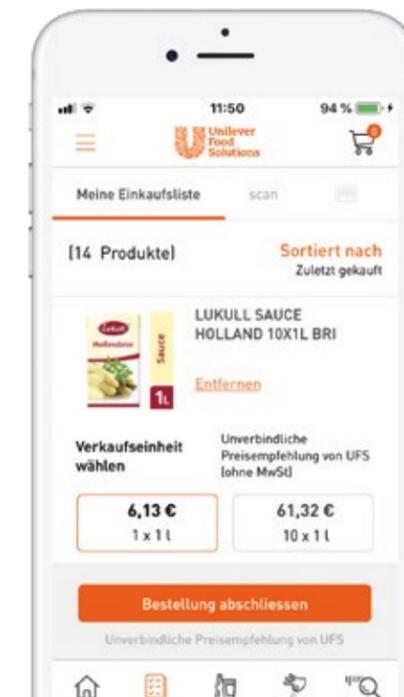
Schnellere Bestellmöglichkeiten, ein Treueprogramm mit welchem bei jedem Einkauf Punkte gesammelt werden können, Rezeptinspiration und weitere Features bieten wir Dir mit der neuen App.

## DIE HIGHLIGHTS UNSERER APP:



### CALL ME

Du willst Deinen UFS-Ansprechpartner anrufen? Jetzt ganz einfach ...



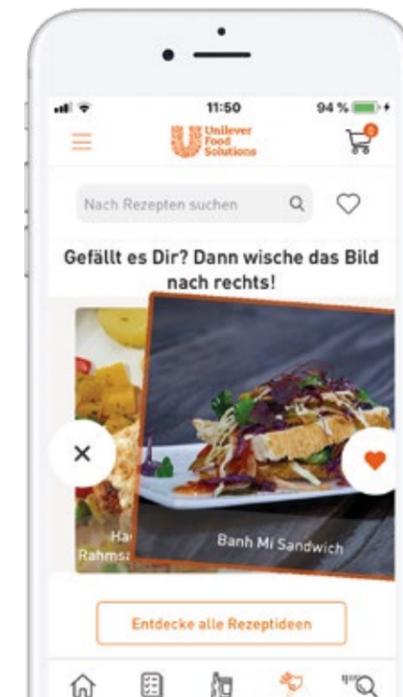
### EINKAUFEN UND SAMMELN

Ergänze Deine Einkaufsliste mit Deinen Lieblingsprodukten und bestelle sie in nur 3 Schritten nach!



### DIREKT SCANNEN

Wenig Zeit? Einfach EAN-Code an der Verpackung scannen und bestellen.



### LIKE IT

Wisch Dir Deine Lieblingsrezepte! Jede Woche werden 4 neue Gerichte vorgestellt.



### IMMER UP-TO-DATE

Verpasse keine Aktion der Woche dank Push Mitteilung.



Laden im  
**App Store**

JETZT BEI  
**Google Play**

### ALSO NICHTS WIE RAN AN DIE APP!

Jetzt App downloaden und profitieren. Sichere Dir zum Beispiel **50 Treuepunkte** als Willkommensgeschenk.

### IMMER UP TO DATE

Mit unserem Unilever Food Solutions Newsletter halten wir Dich immer auf dem Laufenden. Genieße den Vorteil von, auf Deine persönlichen Interessen zugeschnittene Informationen.

Jetzt abonnieren:

[UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/  
NEWSLETTER-ABONNIEREN.HTML](https://unileverfoodsolutions.de/newsletter-abonnieren.html)



## DAS KOMPETENZZENTRUM FÜR PROFIKÖCHE



### PHILOSOPHIE

Chefmanship® bedeutet, die Wünsche der Gäste zu erfüllen und die Welt der Köche zu verstehen, ihre Bedürfnisse zu erkennen und die richtigen Lösungen anzubieten. Deswegen haben sich unsere Chefmanship® Centre ganz der Aufgabe verschrieben, für Köche, Küchenchefs oder Restaurantleiter eine Quelle der Inspiration zu sein.

## AUSZUG: WORKSHOP-PROGRAMM



### SMART BBQ

#### DAS UMDENKEN AUF DEM GRILL

Erlebe bei diesem Seminar, was Grillen in der Gastronomie alles kann. Wir heben Dein BBQ-Event auf das nächste Level. Unsere Chefs am Grill zeigen die neusten Trends rund ums Grillen. Ob gegrillt, geraucht oder bei 800°C zubereitet - wir zeigen Dir, was alles möglich ist.



### MASTERCLASS – ESSEN MIT WÜRDE

#### ESSEN IST EIN GRUNDBEDÜRFNIS

Wir erarbeiten gemeinsam Lösungen für Deine Umsetzung im täglichen Geschäft. Die Anforderungen, die die unterschiedlichen Kostformen mit sich bringen, sind dabei nicht die einzige Herausforderung. Wirtschaftlich ansprechend zu arbeiten bleibt immer im Fokus. Wie kann man z.B. konsistenzadaptierte Kost in den Küchenalltag integrieren, ohne dabei den personellen und finanziellen Rahmen zu sprengen?



### FACHKRÄFTEMANGEL – WAS BRINGT DIE ZUKUNFT?

#### HERAUSFORDERUNG UND CHANCE

Mit diesem Workshop wollen wir Dir Lösungsansätze zu dem aktuellen Thema in der Gastronomie – dem Fachkräftemangel – aufzeigen. Die Branche steht vor einem Wandel und muss sich diesem stellen. Wir zeigen Dir mögliche Antworten und auch die Chancen, die sich daraus ergeben können. An praktischen Beispielen demonstrieren wir die Umsetzung in der Küche.



### PFLANZLICHES CHAOS

#### VERRÜCKT UND TIERISCH LECKER – EINE LEBENS-EINSTELLUNG WIRD ZUM RENNER

Rund 42 Millionen Menschen ernähren sich in Deutschland inzwischen flexitarisch, 8 Millionen vegetarisch und etwa 1 Millionen Menschen vegan, mit steigender Tendenz. Erlebe mit uns, dass auch ein Teller ohne tierische Herkunft auf der Zunge Spaß machen kann.



### GROSSE TÖPFE, KLEINER AUFWAND

#### GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE ZEITGEMÄSS UMGESETZT

Welche Geräte habe ich in meiner Küche und wie setze ich diese noch besser ein? Wir zeigen Dir, wie klassische Gerichte modern umgesetzt werden können. Und das schnell und einfach! Weitere Themen sind: Abwechslungsreich kochen innerhalb eines Budgets, Ideen zur Umsetzung für verschiedene Kostformen, multifunktionale Produkte und der richtige Einsatz von Küchentechnik und saisonalen Besonderheiten.



### INTERESSIERT?

Dann finde mehr Informationen zum Chefmanship® Centre und unser komplettes Workshopangebot unter:

[UFS.COM/WORKSHOPS](https://ufs.com/workshops)

Oder Du wendest Dich direkt an Deinen persönlichen Außendienstler. Auskunft erhältst Du anhand Deiner Postleitzahl unter

0 71 31 / 501 - 94 86

# EINFACH OHNE



## ALLERGENKENNZEICHNUNG

### DEUTSCHES LEBENSMITTELRECHT

Seit 13. Dezember 2014 gilt die neue Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in der EU. Worum geht es bei der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)? Ein wichtiger Teil der LMIV betrifft die Allergenkennzeichnung. Das Vorhandensein von 14 definierten Hauptallergenen muss auch bei lose (d. h. unverpackt) abgegebenen Lebensmitteln und Speisen gekennzeichnet werden.

## ZU BEACHTEN

Für alle Speisen und Getränke, die Du im Betrieb servierst, musst Du die allergenen Zutaten schriftlich anführen und Deine Gäste auf Nachfrage darüber informieren. Unter folgenden Bedingungen kann von Schriftlichkeit abgesehen werden:

- Gut sichtbarer, schriftlicher Hinweis im Betrieb (z.B. über Aushang im Betrieb, Speisekarte, usw.), so dass die Gäste bei Informationsbedarf bzgl. Allergenen nachfragen können.
- Deinem Personal liegen alle schriftlichen Informationen über im Angebot enthaltenen Allergene vor oder fachkundiges Personal kann gezielte Fragen der Gäste unmittelbar beantworten.

## HINWEISE BEI UNILEVER FOOD SOLUTIONS

- 1 Bei allergenhaltigen Produkten heben wir die 14 Hauptallergene deutlich durch Großbuchstaben im Zutatenverzeichnis hervor.



- 2 Produkte ohne die 14 Hauptallergene sind mit unserem o.d.A.-Symbol gut zu erkennen.



WEITERE INFORMATIONEN FINDEST DU AUCH UNTER:  
[WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/INSPIRATION/ORGANISIERT/ALLERGENMANAGEMENT.HTML](http://WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/INSPIRATION/ORGANISIERT/ALLERGENMANAGEMENT.HTML)



### DIE 14 HAUPT-ALLERGENGRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN

QR-Code scannen um Poster herunterzuladen





# HOCHWERTIGE VIELFALT, DIE IMMER GELINGT!

## BEILAGEN

The Vegetarian Butcher .....	16
Knorr Zubereitung für Getreidegerichte 100% natürlich .....	17
Pfanni Püree .....	17
Pfanni Knödel / Klöße .....	17 – 18
Pfanni Spezialitäten .....	18 – 19
Knorr Collezione Italiana Teigwaren .....	19
Lukull Eier-Spätzle .....	20
Knorr Asiatische Pasta .....	20
Knorr Collezione Italiana Pizza- und Lasagne-Platten .....	20
Knorr Reis .....	20
Knorr Salatspezialität .....	20
Knorr Basisprodukte .....	20

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**BEILAGEN**

**The Vegetarian Butcher | tiefgekühlt**

No Chicken Nuggets – Vegane Nuggets auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78471	8718692 7 8782 7	1 × 1,75 kg-KTN		•	•							
No Chicken Chunks – Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78656	8718692 7 8656 1	1 × 1,75 kg-KTN		•	•	•						
No Beef Burger – Vegetarischer Burger auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78655	8718692 7 8655 4	1 × 2,4 kg-KTN		•	•							
No Mince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78663	8718692 7 8663 9	1 × 2 kg-KTN			•	•						
No Hot Dog – Vegane Wurst auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78725	8718692 7 8725 4	1 × 2,1 kg-KTN			•							
No Chickenburger – Veganes Burger Patty auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78726	8718692787261	1 × 2,4 kg-KTN		•	•	•	•					
No Meatballs – Vegetarische Hackbällchen auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78657	8718692786578	1 × 2 kg-KTN		•	•	•	•					
No Bratwurst – Vegetarische Wurst auf Soja-Basis		<b>NEU</b>	78667	8718692786677	1 × 2,16 kg-KTN			•	•	•					





**THE VEGETARIAN BUTCHER**

FLEISCHERSATZPRODUKTE FÜR FLEISCHLIEBHABER VON FLEISCHLIEBHABERN.

**Jetzt mehr erfahren & probieren!**

[ufs.com/thevegetarianbutcher](https://ufs.com/thevegetarianbutcher)



ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**Knorr Zubereitung für Getreidegerichte 100% natürlich | trocken**

Knorr 100% natürlich Bulgur		<b>NEU</b>	77663	8710604776639	650 gr-BTL	2,64 kg		•	•						
Knorr 100% natürlich Quinoa		<b>NEU</b>	17766	8710604776691	548 gr-BTL	1,6 kg		•	•	•	•	•	•		
Knorr 100% natürlich Cous Cous		<b>NEU</b>	37766	8710604776653	610 gr-BTL	1,6 kg		•	•						

**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		2023	4007801 3 2023 4	2 kg-KTN	65 Port.		•	•							
		17329	8712100 1 7329 5	4 kg-KTN	130 Port.		•	•							
Flocken-Locker, Kartoffel-Flocken-Püree		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		2108	4000400 3 2108 4	4 × 2,5 kg-KTN	4 × ca. 89 Klöße		C**		•						
Kartoffelknödel halb und halb - in Kochbeutel		2356	4000400 3 2356 9	4 × 1,3 kg-KTN	4 × ca. 40 Knödel		C**								

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Pfanni Knödel / Klöße | trocken

Knödel halb und halb		2112	4007801 3 2112 5	4 x 5 kg-BTL	4 x ca. 183 Knödel		A								
		2111	4007801 3 2111 8	12 x 1 kg-KTN	12 x ca. 37 Knödel		A								
Mini Knödel – geformte Kartoffel- knödel		4040	4000400 3 4040 5	3,6 kg-KTN (3 Innenbeutel)	ca. 180 Knödel		B								
Rohe Klöße		2113	4007801 3 2113 2	12 x 1 kg-KT	12 x ca. 33 Klöße		C**								
Semmelknödel		2051	4007801 3 2051 7	4 x 1 kg-KTN (in 10er- Kochbeuteln)	4 x ca. 30 Knödel										
		2357	4000400 3 2357 6	4 x 0,86 kg-KTN (in Kochbeuteln)	4 x ca. 26 Knödel										
		2358	4000400 3 2358 3	4 x 1,2 kg-KTN (lose Mischung)	4 x ca. 30 Knödel										
Serviettenknödel nach original österreichischer Rezeptur		570	4007801 3 0570 5	10 kg-KTN (in Kochbeuteln)	42 Rollen = ca. 288 Port.										
		571	4007801 3 0571 2	5 kg-KTN	21 Rollen = ca.144 Port.										

### Pfanni Spezialitäten | trocken

Bratkartoffeln, getrocknete Kartoffelscheiben		2123	4007801 3 2123 1	6 x 1 kg-BTL	6 x 20 Port. (= 6 x ca. 4 kg bratf. Kart.)		A, C, D								
Kartoffelpuffer		2121	4007801 3 2121 7	12 x 1 kg-KTN	12 x ca. 90 Puffer		C**								

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Pfanni Spezialitäten | trocken

Kroketten		2109	4000400 3 2109 1	4 x 2,5 kg-KTN	4 x ca. 350 Kroketten										
Pommes Dauphine		2119	4007801 3 2119 4	12 x 1 kg-KTN	12 x 26 Port.										

### Knorr Collezione Italiana Teigwaren | trocken

Farfalle Tricolore		4886	8811100 6 4886 4	3 kg-KTN	6 kg verzehrfertig										
Fusilli		53925	5900300 5 3927 7	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Gnocchi italienische Kartoffelklößchen		957	4000400 3 0957 0	12 kg-KTN (4 x 3 kg)	60 Port.		B								
Penne Rigate		53927	5900300 5 3925 3	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Penne Rigate Tricolore		91246	8712100 9 1246 7	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Spaghetti		53926	5900300 5 3926 0	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Tagliatelle All'uovo		978	4007801 3 0978 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g										
Tagliatelle Verdi		4881	8811100 6 4881 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g										
Tortellini mit fleischhaltiger Füllung		2551	4000492 0 0551 0	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig		C								
Tortellini Tricolore bunt, mit Käsefüllung		5555	4000492 0 5555 3	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig										

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Lukull Eier-Spätzle | trocken

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

### Knorr Asiatische Pasta | trocken

Asiatische Nudelnester		25076	5000184 5 0769 7	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g	•	A	•	•	•	•	•	•	•
---------------------------	---	-------	------------------	----------	--------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Knorr Collezione Italiana Pizza- und Lasagne-Platten | trocken

Lasagne-Platten vorgegart		7470	4000492 0 0481 0	10 kg-KTN	10 Folien à 5 Platten	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pizza-Platten vorgebacken		7471	4000492 0 0480 3	8 kg-KTN	10 Folien à 2 Platten	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Knorr Reis | trocken

Basmati Reis		99735	8712100 9 9735 8	1 x 5 kg-BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Parboiled Reis		99736	8712100 9 9736 5	1 x 5 kg-BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Knorr Salatspezialität | trocken

Taboulé		919	4007801 3 0919 2	6 x 0,625 kg-EC	6 x 1,7 kg	•	•	•	•	•	•	•	•	•
---------	---	-----	------------------	-----------------	------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### Knorr Basisprodukte | trocken

Basis für pürierte Kost und Auflauf		80905	8714100 8 0905 1	3,2 kg-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•
--	---	-------	------------------	------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---



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

Einfache  
Lösungen und  
Rezepte mit  
Wow-Effekt:



Jetzt auf  
[ufs.com/pflanzlich](https://ufs.com/pflanzlich)



# VIELSEITIG & INDIVIDUELL ANWENDBAR.



## BOUILLONS

Knorr Professional Bouillons .....	24
Knorr Professional Konzentrierte Bouillons & Fonds .....	24
Knorr Cuisine Kraftbouillons .....	24-25
Knorr Bio Bouillons .....	26
Knorr 1-2-3 Gekörnte Brühen und Klare Suppen .....	26-27
Basic Line Brühe .....	27
Knorr Essentials / Clean Label .....	27

### BOUILLONS

#### Knorr Professional Bouillons | geliert

Gemüse		95211	8712100 5 9644 5	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l				②					
Huhn		95227	8712100 5 9758 9	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l				②					
Rind		95210	8712100 5 9642 1	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l				②					

#### Knorr Professional Konzentrierte Bouillons & Fonds | flüssig

Konzentrierte Bouillon Gemüse		11878	8712100 1 1878 4	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierte Bouillon Huhn		11769	8712100 1 1769 5	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierte Bouillon Rind		11697	8712100 1 1697 1	6 × 1 l-FL	6 × 40,6 l				①	②				
Konzentrierter Fond Fisch		7934	8710447 7 9346 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierter Fond Krustentier		7943	8710447 7 9436 4	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierter Fond Kalb		81297	8710447 8 1297 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l									

#### Knorr Cuisine Kraftbouillons | trocken · instant

Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün		4846	4000400 3 4846 3	12,5 kg-EIM	625 l									
		479	4007801 3 0479 1	6 × 1 kg-EC	6 × 50 l									

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									



#### KNORR GEMÜSE KRAFTBOUILLON – MIT NACHHALTIG ANGEBAUTEM GEMÜSE

! 850 g Gemüse werden für die Herstellung von 1 kg Knorr Gemüse Kraftbouillon verwendet

-  Hoher Gemüseanteil
-  Nr. 1 in der Profi-Küche<sup>1</sup>
-  Ausgewogener Gemüsegeschmack
-  Vegan



<sup>1</sup>Knorr ist Marktführer im professionellen Produktbereich Bouillons Gemüse. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, MAT Mai 2017

Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün		482	4007801 3 0482 1	5 kg-EIM	200 l									
		481	4007801 3 0481 4	6 × 1 kg-EC	6 × 40 l									
Steinpilz Bouillon ohne Suppengrün		416	4000400 3 0416 2	6 × 1 kg-EC	6 × 50 l									

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / D = mit Geschmacksverstärker  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Knorr Bio Bouillons | trocken · instant

Bio Gemüse-Bouillon mit Suppengrün		4870	9000275 7 1970 7	10 kg-EIM	416 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		76520	9000275 7 6520 9	6 x 1 kg-EC	6 x 41,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

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

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Klare Fleischsuppe Klassik mit Suppengrün   Traditionsrezeptur		374	4000400 3 0374 5	12,5 kg-EIM	575 l	•	D	•	•	•	•	•	•	•
		354	4000400 3 0354 7	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 l	•	D	•	•	•	•	•	•	•
Chicken Powder Chinesische Hühnerbouillon		53587	8722700 5 3587 4	6 x 900 g-EC	6 x 45 l	•	D	•	•	•	•	•	•	•

### Basic Line Brühen | trocken

Gemüse Brühe Vegetaria		622	4000400 3 0622 7	12,5 kg-EIM	600 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hühner Brühe		4897	4000400 3 4897 5	12,5 kg-EIM	835 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Rinder Brühe		694	4000400 3 0694 4	12,5 kg-EIM	700 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Universal Brühe		697	4000400 3 0697 5	12,5 kg-EIM	835 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Essentials / Clean Label | trocken · instant

Vegetable Bouillon		81402	8714100 8 1402 4	10 kg-EIM	1000 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•
Beef Bouillon		81406	8714100 8 1401 7	10 kg-EIM	1000 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•
Chicken Bouillon		81404	8714100 8 1404 8	10 kg-EIM	1000 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•



# DIE NEUE LUST AM LÖFFELN.

## SUPPEN & SUPPENEINLAGEN

Knorr Suppeneinlagen .....	30
Knorr 1-2-3 Suppen .....	30-31
Knorr 1-2-3 Kaltquellende Suppen .....	32
Basic Line Suppen .....	32
Knorr Cuisine Suppen .....	32-35
Knorr 100% Soup .....	35
Knorr Konzentrierte Suppen .....	35

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**SUPPEN & SUPPEINLAGEN**

**Knorr Suppeneinlagen | trocken**

Backerbsen		558	4007801 3 0558 3	6 x 1 kg-BTL	6 x 50 Port.		•	•	•	•					
Champignon-Klößchen		553	4007801 3 0553 8	6 x 1 kg-KTN	6 x 480 Stk.	•	•	•	•	•					
Croûtons		60325	8722700 6 0325 2	6 x 0,58 kg-EC	6 x 58 Port.	•	•	•	•	•	•				
Flädle (Frittaten / Célestine)		559	4007801 3 0559 0	6 x 1 kg-BTL	6 x 50 Port.	•	•		•	•					
Gemüseklößchen (auf Grießbasis)		562	4007801 3 0562 0	6 x 1 kg-KTN	6 x 875 Stk.	•	D			•					
Grieß-Klößchen		556	4007801 3 0556 9	6 x 1 kg-KTN	6 x 840 Stk.	•	•	•		•	•				
Mark-Klößchen		554	4007801 3 0554 5	6 x 1 kg-KTN	6 x 690 Stk.	•	C, D			•					
Speck-Klößchen		555	4007801 3 0555 2	6 x 0,9 kg-KTN	6 x 180 Stk.	•	C, D			•					
Tomate-Kräuter-Klößchen		590	4007801 3 0590 3	6 x 1 kg-KTN	6 x 700 Stk.	•	•	•		•	•				

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

7 Gartengemüse Püreesuppe		378	4000400 3 0378 3	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe		376	4007801 3 0376 3	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Karotten Cremesuppe		90596	8722700 9 0596 7	3 x 3 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Champignon Cremesuppe		16895	8712100 1 6895 6	6 x 0,9 kg-EC	6 x 10 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		375	4007801 3 0375 6	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Geflügel Cremesuppe		27709	8711200 7 7091 5	3 x 2,1 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gulaschsuppe		400	4007801 3 0400 5	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kalbfleisch Cremesuppe		77104	8711200 7 7104 2	3 x 2,4 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kürbis-Kartoffel-Püreesuppe		77101	8711200 7 7101 1	3 x 2,4 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lauch Cremesuppe		16297	8712100 1 6297 8	3 x 2,4 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pastinaken-Steckrüben Püreesuppe		92667	8710447 9 2667 3	3 x 2,5 kg-KTN	3 x 25 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Spargel Cremesuppe		16709	8712100 1 6709 6	6 x 0,7 kg-EC	6 x 10 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		77079	8711200 7 7079 3	3 x 2,1 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tessiner Käse Cremesuppe		417	4007801 3 0417 3	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•			•	•			•	
Tomaten Cremesuppe		16704	8712100 1 6704 1	6 x 0,72 kg-EC	6 x 8 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		362	4007801 3 0362 6	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

C = mit Antioxidationsmittel / D = mit Geschmacksverstärker  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe \* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene \* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 6 = Produkte ohne Alkohol \* / 7 = Vegetarisch \* / 8 = Vegan (vegetabil) \* / 9 = mit Jodsalz \* / 10 = Produkte für leichte Vollkost. \*

\* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

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

Braune Basis Sauce & Suppe		85147	8714100 8 5147 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 54 l Suppe / 2 × 46 l Sauce	•	•	•	①	②	•	•	•	•
Tomaten Sauce & Suppe		98513	8714100 8 5131 9	2 × 3 kg-BTL	2 × 30 l Suppe / 2 × 15 l Sauce	•	•	•	①	②	•	•	•	•
Weisse Basis Sauce & Suppe		85171	8714100 8 5171 5	2 × 2,5 kg-BTL	2 × 38,5 l Suppe / 2 × 31 l Sauce	•	•	•	①	②	•	•	•	•

### Basic Line Suppen | gebunden · trocken

Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe		14904	8712100 1 4904 7	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Champignon Cremesuppe		14909	8712100 1 4909 2	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Königin Suppe		14577	8712100 1 4577 3	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lauch Cremesuppe		14836	8712100 1 4836 1	4 × 3 kg-KTN	4 × 37,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Spargel Cremesuppe		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 Cuisine Suppen | gebunden · 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Erbsen Eintopf mit Speck		564	4007801 3 0564 4	4 × 2 kg-KTN	4 × 10 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Feine Grünerbsen Cremesuppe		16993	8712100 1 6993 9	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Festtagssuppe mit Flädle		87365	8710447 8 7365 6	6 × 1,08 kg-KTN	6 × 18 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fleischklößchen-Suppe mit Eiermuscheln - klar		428	4007801 3 0428 9	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gebundene Ochsen-schwanzsuppe		393	4007801 3 0393 0	3 × 2,7 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Hühnersuppe mit Nudeln - klar		430	4007801 3 0430 2	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan [vegetabil]\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

\* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

### Knorr Cuisine Suppen | gebunden · trocken

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	•	•				•			•
Kürbis Cremesuppe		34032	7611100 3 4032 8	6 × 1,1 kg-EC	6 × 10 l	•	•			•	•			•
Linsen Eintopf mit Speck		563	4007801 3 0563 7	4 × 2,2 kg-KTN	4 × 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	•	•		•	•	•			•
Oxtail (Klare Ochsen-schwanzsuppe) - klar		434	4007801 3 0434 0	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•		•	•				•
Rindfleisch Suppe (mit Ribeli Pasta) - klar		17264	8712100 1 7264 9	6 × 2,4 kg-KTN	6 × 30 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 Toscana		442	4007801 3 0442 5	6 × 1,8 kg-KTN	6 × 15 l	•	•				•	•		•
Vogtländer Kartoffel Cremesuppe		1500	4000400 3 1500 7	3 × 3 kg-KTN	3 × 30 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		437	4007801 3 0437 1	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Knorr 100% Soup | flüssig · servierfertig

Gemüsesuppe Minestrone		3977	4000492 5 6211 2	4 × 2,5 L-KTN						•	•		•	•
Gulasch Suppe		3970	5000118 0 5335 1	4 × 2,5 L-KTN						•	•			
Indische Currysuppe		3961	4000492 5 6206 8	4 × 2,5 L-KTN						•				
Thailändische Gemüsesuppe		3962	4000492 5 6207 5	4 × 2,5 L-KTN						•	•	•		•
Tomaten Paprika Suppe		3980	5000118 0 5339 9	4 × 2,5 L-KTN						•		•	•	

### Knorr Konzentrierte Suppen | konzentriert

Gulaschsuppe konzentriert		07352	9000275 7 3520 2	2 × 1,5 kg-KTN	2 × 3 l	•	A, D			•		•		•
---------------------------	---	-------	------------------	----------------	---------	---	------	--	--	---	--	---	--	---

# AROMATISCH, FUNKTIONELL UND EFFIZIENT.



## SAUCEN

Knorr Professional Saucenbasis	38
Knorr Professional Demi Glace	38
Knorr Professional Fond	38
Knorr 1-2-3 Grundsaucen	38-41
Knorr 1-2-3 Kaltquellende Grundsaucen	41
Knorr Cuisine Grundsaucen	42-43
Knorr Cuisine Saucenableitungen	43-45
Knorr Gourmet Grundsaucen	45
Knorr Ethno-Saucen	45
Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse	45-46
Knorr Collezione Italiana Saucen	46-47
Knorr Essentials / Clean Label	47
Basic Line Saucen	47
Lukull Beste Basis Saucen	48
Lukull Premium Grundsaucen	48
Lukull Premium Saucenableitungen	49

## BINDEMittel

Mondamin Bindemittel	50
Knorr Bindemittel	51

## SAHNEALTERNATIVEN

Rama Cremefine Sahnealternativen	51
Flora Professional pflanzliche Sahnealternativen	51

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**SAUCEN**

**Knorr Professional Saucenbasis | konzentriert**

Konzentrierte Saucenbasis - Geflügel		10187	8712100 1 0187 8	2 x 800 g-DOS	2 x 10 l			①	②						
Konzentrierte Saucenbasis - Rind		10186	8712100 1 0186 1	2 x 800 g-DOS	2 x 10 l			①	②						

**Knorr Professional Demi Glace | flüssig**

Demi Glace		77942	8714100 7 7942 2	8 x 1 l-TE											
------------	--	-------	------------------	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**Knorr Professional Fond | flüssig**

Geflügel (chicken)		79484	8714100 7 7948 4	8 x 1 l-TE											
Kalb (veal)		77944	8714100 7 7944 6	8 x 1 l-TE											
Krustentier (shellfish)		79637	8714100 7 7964 0	8 x 1 l-TE											

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

Delikatess Sauce zu Braten		98380	8712566 6 9838 7	20 kg-KTN (2 x 10 kg)	217 l										
		98390	8712566 6 9839 4	10 kg-EIM	108,5 l										
		682	4007801 3 0682 5	2 x 3 kg-KTN	2 x 32,5 l										
		681	4007801 3 0681 8	6 x 1 kg-EC	6 x 11 l										

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.		5493	8712100 2 5493 2	10 kg-EIM	108,5 l										
Delikatess Sauce zu Braten Klassik		93414	87181149 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 x 3 kg-KTN	2 x 31,5 l										
		1032	4007801 3 1032 7	6 x 1 kg-EC	6 x 10,5 l										
Feinkostsauce zu Braten		643	4007801 3 0643 6	12,5 kg-EIM	162 l										
		640	4007801 3 0640 5	6 x 1 kg-EC	6 x 13 l										
Gulasch Basis		781	4007801 3 0781 5	12,5 kg-EIM	114 l										
		780	4007801 3 0780 8	6 x 1 kg-EC	6 x 9 l										
Rahm Sauce		76432	8712566 7 6432 7	12,5 kg-EIM	114 l										
		680	4007801 3 0680 1	2 x 3 kg-KTN	2 x 27 l										
		679	4007801 3 0679 5	6 x 1 kg-EC	6 x 9 l										
Sauce zu Braten		656	4007801 3 0656 6	2 x 3 kg-KTN	2 x 39 l										

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

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

Sauce zu Geflügel		73435	8712566 7 3435 1	10 kg-EIM	131 l		•	•	•	•	•	•	•	•
		652	4007801 3 0652 8	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l		•	•	•	•	•	•	•	•
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		•	•			•		•	
Tomaten Sauce		786	4007801 3 0786 0	12,5 kg-EIM	112,5 l		•	•	•	•	•	•	•	•
		667	4007801 3 0667 2	2 × 3 kg-KTN	2 × 27 l		•	•	•	•	•	•	•	•
		665	4007801 3 0665 8	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l		•	•	•	•	•	•	•	•

Velouté Weiße Grundsauce		4328	4000400 3 4328 4	12,5 kg-EIM	115 l		•	•			•	•		•
		672	4007801 3 0672 6	2 × 3 kg-KTN	2 × 27,5 l		•	•			•	•		•
Velouté o.d.A. Weiße Grundsauce		670	4007801 3 0670 2	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l		•	•			•	•		•
		88532	8710447 8 8532 1	10 kg-EIM	111 l		•	•	•	•	•	•	•	•

### Knorr 1-2-3 Kaltquellende Grundsaucen | trocken · instant · kaltquellend

Bratenbasis		85136	8714100 8 5136 4	2 × 3 kg-BTL	2 × 46 l		•	•	•	①	②	•		•
Braune Basis Sauce & Suppe		85147	8714100 8 5147 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 46 l		•	•	•	①	②	•	•	•
Geflügel Sauce		85169	8714100 8 5169 2	2 × 3 kg-BTL	2 × 30 l		•	•	•	①	②	•		•
Tomaten Sauce & Suppe		98513	8714100 8 5131 9	2 × 3 kg-BTL	2 × 15 l		•	•	•	①	②	•	•	•
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 · instant

<b>Buttersauce Béarnaise</b> - nicht instant		585	4007801 3 0585 9	6 × 500 g-EC	6 × 3 l										
<b>Buttersauce Hollandaise</b> - nicht instant		586	4007801 3 0586 6	6 × 500 g-EC	6 × 3 l										
<b>Fisch Sauce</b>		421	4007801 3 0421 0	6 × 1 kg-EC	6 × 5,5 l										
<b>Gourmet Rahm Sauce</b>		594	4007801 3 0594 1	10 kg-EIM	69 l										
		593	4007801 3 0593 4	2 × 3 kg-KTN	2 × 21 l										
		592	4007801 3 0592 7	6 × 1 kg-EC	6 × 7 l										
<b>Klarer Bratensaft</b>		654	4007801 3 0654 2	25 kg-KTN (2 × 12,5 kg)	262 l										
		664	4007801 3 0664 1	12,5 kg-EIM	131 l										
		73437	8712566 7 3437 5	4,5 kg-EIM	47 l										
		663	4007801 3 0663 4	6 × 1 kg-EC	6 × 10,5 l										
<b>Wild Sauce</b>		579	4007801 3 0579 8	6 × 1 kg-EC	6 × 7,5 l										

### Knorr Cuisine Grundsaucen | pastös · instant

<b>Bratenjus</b>		660	4007801 3 0660 3	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>Geflügeljus</b>		693	4007801 3 0693 1	2 × 7 kg-EIM	2 × 76,5 l										
		75213	8711200 7 5213 3	6 × 1,3 kg-EC	6 × 14 l										
<b>Gulasch Basis</b>		789	4007801 3 0789 1	2 × 6 kg-EIM	2 × 50 l										
		788	4007801 3 0788 4	6 × 1,3 kg-EC	6 × 11 l										
<b>Lamm Jus</b>		603	4000400 3 0603 6	6 × 450 g-EC	6 × 5 l										
<b>Wild Jus</b>		604	4000400 3 0604 3	6 × 450 g-EC	6 × 4 l										

### Knorr Cuisine Saucenableitungen | trocken · instant

<b>Curry Sauce</b> <i>ideal für Currywurst</i>		609	4007801 3 0609 2	6 kg-EIM	34,5 l										
<b>Jäger Sauce mit Champignons</b>		678	4007801 3 0678 8	2 × 3 kg-KTN	2 × 27 l										
		676	4007801 3 0676 4	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l										

### Knorr Cuisine Saucenableitungen | trocken - instant

Käse Sauce		1031	4007801 3 1031 0	2 x 3 kg-KTN	2 x 20 l										
		1033	4007801 3 1033 4	6 x 1 kg-EC	6 x 6,5 l										
Kräuter-Rahm Sauce		804	4007801 3 0804 1	6 x 1 kg-EC	6 x 5,5 l										
Paprika Sauce		597	4007801 3 0597 2	2 x 3 kg-KTN	2 x 27 l										
		598	4007801 3 0598 9	6 x 1 kg-EC	6 x 9 l										
Pfeffer Sauce		596	4007801 3 0596 5	2 x 3 kg-KTN	2 x 22 l										
		595	4007801 3 0595 8	6 x 1 kg-EC	6 x 7 l										
Sauce Café de Paris		890	4007801 3 0890 4	6 x 1 kg-EC	6 x 6 l										
Waldpilz Sauce		953	4007801 3 0953 6	2 x 3 kg-KTN	2 x 20,5 l										
		952	4007801 3 0952 9	6 x 1 kg-EC	6 x 7 l										
Zigeuner Sauce		583	4007801 3 0583 5	6 x 1 kg-EC	6 x 6,5 l										
Zitronen-Butter Sauce - nicht instant		575	4007801 3 0575 0	2 x 3 kg-KTN	2 x 18 l										
		580	4007801 3 0580 4	6 x 1 kg-EC	6 x 6 l										

### Knorr Cuisine Saucenableitungen | pastös

Curry Sauce		581	4007801 3 0581 1	6 x 1,1 kg-EC	6 x 7,5 l										
Zwiebel Sauce		584	4007801 3 0584 2	6 x 1,1 kg-EC	6 x 7 l										

### Knorr Gourmet Grundsaucen | flüssig

Sauce Hollandaise		530	4007801 3 0530 9	6 x 1 l-TE											
-------------------	---	-----	------------------	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

### Knorr Ethno-Saucen | flüssig - sofort einsetzbar

Chinesische Sauce süß-sauer - ohne Gemüsestücke		1295	4007801 3 1295 6	2 x 2,25 l-FL											
Chinesische Sauce süß-sauer - mit 23% Gemüsestücken		1294	4007801 3 1294 9	2 x 2,25 l-FL											
Curry Sauce		1291	4007801 3 1291 8	2 x 2,25 l-FL											

### Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse | flüssig

Peperonata		44833	8711100 4 4833 4	6 x 2,6 kg-DOS											
Pizza-Sauce Napoli		344	4000492 5 0344 3	3 x 2,6 kg-DOS											
Ratatouille		44834	8711100 4 4834 1	6 x 2,5 kg-DOS											
Tomato al Gusto mit Kräutern - Combiblock		628	4007801 3 0628 3	8 x 1 kg-TE											

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse | flüssig

Tomato Pronto Napoletana		87920	8711200 8 7920 5	3 x 4,15 kg-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•
		80175	8712566 8 0175 6	4 x 3 kg-BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•
		87971	8711200 8 7971 7	6 x 2 kg-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomatino		41821	5411100 4 4821 3	4 x 3 kg-BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Knorr Collezione Italiana Saucen | trocken

Käse Sauce Quattro Formaggi		4713	4000400 3 4713 8	2 x 3 kg-KTN	2 x 16,5 l	•	•			•				
		950	4007801 3 0950 5	6 x 1 kg-EC	6 x 5,5 l	•	•			•				
Sahne Sauce Carbonara		578	4007801 3 0578 1	2 x 3 kg-KTN	2 x 18 l	•	•							•
		577	4007801 3 0577 4	6 x 1 kg-EC	6 x 6 l	•	•							•
Tomaten Käse Sauce Parmarosa		4714	4000400 3 4714 5	2 x 3 kg-KTN	2 x 15 l	•	•			•			•	•
Tomaten Sauce Napoli		588	4007801 3 0588 0	2 x 3 kg-KTN	2 x 17,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		582	4007801 3 0582 8	6 x 1 kg-EC	6 x 6 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomaten Sauce Vegetale		1187	4000400 3 1187 0	2 x 3 kg-KTN	2 x 18 l	•	•			•	•	•	•	•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Zubereitung für Spaghetti Bolognese		599	4007801 3 0599 6	12,5 kg-EIM	50 l Wasser ergibt 500 Port.	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		591	4007801 3 0591 0	6 x 1,5 kg-KTN	6 x 6 l Wasser ergibt 6 x 60 Port.	•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Knorr Essentials / Clean Label | trocken · instant

Brown Sauce (Braune Sauce)		81411	8714100 8 1411 6	4 kg-EIM	50 l	•	•	•	①	②	•			•
Jus zu Braten (Grundsauce)		81412	8714100 8 1412 3	3 kg-EIM	50 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•
White Sauce (Weiße Sauce)		81408	8714100 8 1408 6	4 kg-EIM	50 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•
Tomato Sauce (Tomaten Sauce)		81407	8714100 8 1407 9	7 kg-EIM	50 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•

### Basic Line Saucen | trocken

Jus zu Braten		619	4000400 3 0619 7	12,5 kg-EIM	129 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Weiße Sauce		621	4000400 3 0621 0	12,5 kg-EIM	138 l	•	•			•	•	•		•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Lukull Beste Basis Saucen | *pastös · instant*

Bratenjus		2322	4000492 5 2322 9	2 x 2,5 kg-STG	2 x 17,5 l	•	A	•	•	•	•				
Braune Sauce		7419	4000492 5 1319 0	2 x 2,5 kg-STG	2 x 12,5 l	•	A	•	•	•	•				
Weißer Sauce		7420	4000492 5 1318 3	2 x 2,5 kg-STG	2 x 12,5 l	•	•			•	•				

### Lukull Premium Grundsaucen | *flüssig*

Sauce Béarnaise		7406	4000492 5 0374 0	10 x 1 l-TE		•	•			•	•	•			
		7408	4000492 5 0386 3	12 x 250 ml-TE		•	•			•	•	•			
Sauce Hollandaise		7405	4000492 0 1371 3	5 l-KTN Bag-in-Box		•	•			•	•	•			
		7402	4000492 5 0373 3	10 x 1 l-TE		•	•			•	•	•			
		7404	4000492 5 0385 6	12 x 250 ml-TE		•	•			•	•	•			
Sauce Hollandaise balance, 15 % Fett		4859	4000400 3 4859 3	10 x 1 l-TE		•	•			•	•	•			•
		55197	8712566 5 5197 2	12 x 250 ml-TE		•	•			•	•	•			•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Lukull Premium Saucenleitungen | *flüssig*

Curry Sauce		89595	8712100 8 9595 1	6 x 1 l-TE			A								•
Fisch Sauce Nantua		89675	8712100 8 9676 7	6 x 1 l-TE			A			•	•				
Käse-Gratin-Sauce Emmentaler		7414	4000492 5 1341 1	6 x 1 l-TE			•			•	•				
Pfeffer Sauce		89676	8712100 8 9675 0	6 x 1 l-TE			A								
Sauce Béchamel		90218	8712100 9 0218 5	6 x 1 l-TE			•								•

**Bewährter Geschmack –  
wie deine Gäste ihn lieben.**



NEUES  
DESIGN  
—  
VERTRAUTE  
REZEPTUR!



Erschaffe ausgezeichnete  
Spargel-Momente:  
[www.ufs.com/spargel](http://www.ufs.com/spargel)



\* Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, 2019.

### BINDEMittel

#### Mondamin Bindemittel | trocken

Feine Speisestärke		1604	4007801 3 1604 6	4 x 2,5 kg-KTN		•	•	①	②	•	•	•	•	•
Fix-Saucenbinder hell		772	4007801 3 0772 3	10 kg-EIM	•	•			②	•				•
		770	4007801 3 0770 9	6 x 1 kg-EC	•	•			②	•				•
Fix-Saucenbinder dunkel		775	4007801 3 0775 4	10 kg-EIM	•	A			②	•				•
		773	4007801 3 0773 0	6 x 1 kg-EC	•	A			②	•				•
Roux Klassische Mehlschwitze hell		759	4007801 3 0759 4	20 kg-KTN (2 x 10 kg)	•	•	•		•	•	•			
		761	4007801 3 0761 7	10 kg-EIM	•	•	•		•	•	•			
		760	4007801 3 0760 0	6 x 1 kg-EC	•	•	•		•	•	•			
Roux Klassische Mehlschwitze dunkel		753	4007801 3 0753 2	20 kg-KTN (2 x 10 kg)	•	A	•		•	•	•			
		763	4007801 3 0763 1	10 kg-EIM	•	A	•		•	•	•			
		762	4007801 3 0762 4	6 x 1 kg-EC	•	A	•		•	•	•			
Roux Klassische Mehlschwitze hell mit Reismehl		79519	8714100 7 9519 4	8 kg-EIM	•	•	•	①	②	•	•	•		

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / A = mit Farbstoff  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

#### Knorr Bindemittel | trocken

Bindemittel, kaltquellend		86728	8711200 8 6728 8	2 x 2 kg-BTL		•	•	•	①	②	•	•	•	•
---------------------------	---	-------	------------------	--------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

### SAHNEALTERNATIVEN

#### Rama Cremefine Sahnealternativen

Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15 % Fett		54333	8719200 0 5518 6	12 x 1 L-TE	•	•			•	•	•			•
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31 % Fett		54270	8719200 0 5492 9	12 x 1 L-TE	•	•			•	•	•			
		51910	8719200 0 5191 1	10L BiB	•	•			•	•	•			
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31 % Fett, lactosefrei		55063	8719200 0 5506 3	8 x 1 L-TE	•	•		①	•	•	•			
Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24 % Fett		64860	8719200 0 6486 7	8 x 1 L-TE		A			•	•	•			•

#### Flora Professional pflanzliche Sahnealternativen

Plant zum Kochen 15% Fett		90960	8719200 0 9096 5	8 x 1 L-TE		A	•	•	•	•	•	•		•
		<b>NEU</b>												
Plant zum Schlagen 31% Fett		91070	8719200 0 9107 8	8 x 1 L-TE		A	•	•	•	•	•	•		
		<b>NEU</b>												

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / A = mit Farbstoff  
 \* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



# SERVIERFERTIG, ZUM VERFEINERN ODER ALS BASIS.

## DRESSINGS

Knorr Salatkrönung .....	54 – 55
Knorr Salatdressing mit 100 % natürlichen Zutaten .....	55
Knorr Salatkrönung, konzentriert .....	55
Knorr Gourmet Salatdressing .....	55 – 56
Knorr Salatdressing Portionsbecher .....	56 – 57
Knorr Gourmet Salatdressing Portionsbeutel .....	57
Knorr Professional Vinaigrette .....	57
Knorr Salatkrönung Croutinos .....	58
Knorr Salat-Croûtons .....	58
Knorr Salatspezialität .....	58

## KALTSAUCEN

Lukull Profi Kaltsaucen .....	58
Knorr Kaltsaucen .....	59 – 60
Hellmann's Premium Kaltsaucen .....	60 – 62
Hellmann's Premium Portionspackungen .....	62

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**DRESSINGS**

**Knorr Salatkrönung | trocken · klar**

Balsamico-Kräuter Dressing		1109	4007801 3 1109 6	5 kg-EIM	40 l										
		1110	4007801 3 1110 2	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										
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 l										
		963	4007801 3 0963 5	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										
Dressing Italienische Art		752	4000400 3 0752 1	5 kg-EIM	40 l										
		965	4007801 3 0965 9	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										
Gartenkräuter Dressing		751	4000400 3 0751 4	5 kg-EIM	40 l										
		791	4007801 3 0791 4	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										
Kapuziner Dressing		969	4007801 3 0969 7	5 kg-EIM	40 l										
		967	4007801 3 0967 3	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										
Paprika-Kräuter Dressing		527	4007801 3 0527 9	5 kg-EIM	40 l										
		519	4007801 3 0519 4	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										

54 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Universal-Kräuter Dressing		962	4007801 3 0962 8	5 kg-EIM	40 l										
		960	4007801 3 0960 4	6 x 500 g-EC	6 x 4 l										

**Knorr Salatdressing mit 100 % natürlichen Zutaten | trocken**

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

**Knorr Salatkrönung | konzentriert**

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

**Knorr Gourmet Salatdressing | flüssig**

1000 Islands Dressing		44676	8714100 4 4676 8	6 x 1 l-FL											
		89970	8714100 0 8997 2	5 kg-EIM											

55 D = mit Geschmacksverstärker \* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

### Knorr Gourmet Salatdressing | flüssig

American Dressing		89940	8714100 0 8994 1	5 kg-EIM											
Balsamico Dressing		44707	8714100 4 4707 9	6 x 1 l-FL											
		90130	8714100 0 9013 8	5 kg-EIM											
French Dressing		44708	8714100 4 4708 6	6 x 1 l-FL											
		90070	8714100 0 9007 7	5 kg-EIM											
Joghurt Dressing		94471	8714100 4 4710 9	6 x 1 l-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 x 1 l-FL											
		89160	8714100 0 8916 3	5 kg-EIM											
Sylter Art Dressing		89880	8714100 0 8988 0	5 kg-EIM											

### Knorr Salatdressing Portionsbecher | flüssig

1000 Islands Dressing		7534	4007801 3 7534 0	50 x 30 ml-PP	F										
-----------------------	---	------	------------------	---------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

French Dressing		7535	4007801 3 7535 7	50 x 30 ml-PP		F									
Joghurt Kräuter Dressing		7536	4007801 3 7536 4	50 x 30 ml-PP		F									
Kräuter Dressing		7537	4007801 3 7537 1	50 x 30 ml-PP		F									

### Knorr Gourmet Salatdressing Portionsbeutel | flüssig

American Dressing		7447	4007801 3 7447 3	20 x 70 ml-BTL											
French Dressing		7448	4007801 3 7448 0	20 x 70 ml-BTL											
Joghurt Kräuter Dressing		7449	4007801 3 7449 7	20 x 70 ml-BTL											
Kräuter Dressing		7446	4007801 3 7446 6	20 x 70 ml-BTL											

### Knorr Professional Vinaigrette | flüssig

Balsamico		75450	9000275754517	6 x 1 L FL											
Himbeer		75480	9000275754814	6 x 1 L FL											
Sesam Soja		75490	9000275754913	6 x 1 L FL											
Zitrus		92359	8718114789019	6 x 1 L FL											

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### 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		•	•				•	•		•
Sonnenblumenkerne		937	4007801 3 0937 6	6 × 0,7 kg-EC		•	•		•	•	•			•
Speck und Apfel		935	4007801 3 0935 2	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		•	•		•	•	•			

### Knorr Salat-Croûtons | trocken

Classic mit feiner Butternote		3971	4000400 3 3971 3	4 × 500 g-BTL		•	•		•	•				
-------------------------------	---	------	------------------	---------------	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--

### Knorr Salatspezialität | trocken

Taboulé		919	4007801 3 0919 2	6 × 0,625 kg-EC	6 × 1,7 kg	•	•		•	•	•			•
---------	---	-----	------------------	-----------------	------------	---	---	--	---	---	---	--	--	---

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### KALTSAUCEN

#### Lukull Profi Kaltsaucen | auf Ölbasis

Cocktail Creme		7460	4007801 3 7460 2	6 × 750 ml-FL							•			
Delikatesse Mayonnaise 80 % Fettgehalt		7424	4007801 3 7424 4	6 × 750 ml-FL		A					•			
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 Kaltsaucen | auf Tomatenbasis

Tomaten Ketchup		85446		12 × 430 ml-FL							•	•	•	②		•		
-----------------	--	-------	--	----------------	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	--	---	--	--

### Knorr Kaltsaucen | Portionspackungen

Delikatesse-Senf (mittelscharf) im praktischen Dispenser Karton		2567	4000400 3 2567 9	2,4 l-KTN	240 × 10 ml-BTL	F					•	•		•	•		
Salat-Mayonnaise im praktischen Dispenser Karton		2568	4000400 3 2568 6	2,4 l-KTN	120 × 20 ml-BTL						•			•			
Tomaten-Ketchup im praktischen Dispenser Karton		2569	4000400 3 2569 3	2,4 l-KTN	120 × 20 ml-BTL	B					•	•	•		•	•	

### Knorr Kaltsaucen | auf Ölbasis

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

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Knorr Kaltsaucen | auf Tomatenbasis

Curry-Ketchup		7464	4000492 0 0346 2	10 kg-EIM		•	•	•						
Schaschlik-Sauce		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 Premium Kaltsaucen | Squeeze Flaschen

REAL Mayonnaise (78 % Fettgehalt)		76483	8710447 7 6483 1	8 x 430 ml-FL	C	•	②	•						
Tomato Ketchup		84488	8710447 8 4488 5	12 x 430 ml-FL		•	•	•	②	•	•			
Senfsauce		84661	8710447 8 4661 2	8 x 250 ml-FL	A	•	②	•						
BBQ Sauce Original		40558	8711200 4 0558 9	8 x 250 ml-FL	B	•								
Yellow Mustard		94183	8711200 4 1833 6	8 x 250 ml-FL		•	•	•	•	•	•			

### Hellmann's Premium Kaltsaucen | Kanister

BBQ Marinade		94705	8711200 4 7050 1	3 x 4,8 kg-KAN		•	•	•						
--------------	---	-------	------------------	----------------	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Hellmann's Premium Kaltsaucen | Eimer

REAL Mayonnaise (78 % Fettgehalt)		84511	8710447 8 4511 0	5 L-EIM		C	•	•	•					
Tomato Ketchup		68550	8714100 6 8550 1	5 kg-EIM		B	•	•	•	•	•			
Deli Sandwich Sauce		29430	8712423 0 2943 9	5 kg-EIM		B	•	•	•					
Hellmann's Vegan Mayo		76022	8710604 7 6022 5	2,5 kg-EIM			•	•	•	•				



## Hellmann's Original Mayo Geschmack – jetzt für alle!



„Ich möchte meinen Gästen eine vegane Mayo anbieten, ohne Kompromisse im Geschmack zu machen“



**JETZT NEU**

ufs.com



② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / C = mit Antioxidationsmittel  
 1 = Produkte cook and chill geeignet\* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / C = mit Antioxidationsmittel  
 \* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Hellmann's Premium Kaltsaucen | Mini Gläschen

REAL Mayonnaise		94954	8710447 9 4954 2	80 x 33 ml Gläschen		C		•	•		•				
Tomato Ketchup		94860	8710447 9 4860 6	80 x 33 ml Gläschen		B	•	•	•		•	•			
Senf		94859	8710447 9 4859 0	80 x 33 ml Gläschen		F		•	•		•	•			

### Hellmann's Premium Kaltsaucen | Beutel für Dispenser

REAL Mayonnaise		82118	8717163 8 2118 3	3 x 2,25 KG		C		•	•		•				
Tomato Ketchup		82119	8717163 8 2119 0	3 x 2,5 KG		B	•	•	•		•	•			
Yellow Mustard		82120	8717163 8 2120 6	3 x 2,5 KG		F		•	•		•	•			

### Hellmann's Premium Portionspackungen | Portionsbeutel

REAL Mayonnaise		94497	8711200 4 4976 7	198 x 10 ml-BTL				•	•	②	•				
Ketchup		84497	8711200 4 4977 4	198 x 10 ml-BTL			•	•	•	②	•	•			
Senf		44973	8711200 4 4973 6	198 x 10 ml-BTL				•	•	②	•	•			



## BACON BEEF CHEESE BURGER

### ZUTATEN | 10 Portionen

#### FLEISCH

3 kg Rindshuft dressiert

#### BRÖTCHEN

10 Stk Hamburger Brötchen  
200 g Butter

#### GARNITUR

5 Stk Fleischtomaten  
400 g Zwiebeln, rot  
200 g Cheddar-Käse-Scheiben  
10 Stk Speck Chips  
5 Stk Römersalat

#### SAUCE

285 g Hellmann's BBQ Sauce Original



ENTDECKE DAS GANZE REZEPT UNTER:

[WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/REZEPTE/BACON-BEEF-CHEESE-BURGER-R0071594.HTML](http://WWW.UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/REZEPTE/BACON-BEEF-CHEESE-BURGER-R0071594.HTML)



# FÜR EIN VOLLES GESCHMACKSERLEBNIS.

## WÜRZMITTEL

Knorr Professional Gewürzpasten .....	66
Knorr Primerba Feine Kräuterpasten .....	66 – 67
Knorr Gemüsekrönung .....	67
Knorr Würzen .....	68 – 69
Knorr 1-2-3 Profi-Mix-Produkte .....	69
Lukull Käseprodukte .....	69
Knorr Asiatische Würzsaucen .....	70
Knorr Thai Produkte .....	70

**WÜRZMITTEL**

**Knorr Professional Gewürzpasten | pastös**

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

**Knorr Primerba Feine Kräuterpasten | Kräuter in Öl**

All'Italiana		719	4007801 3 0719 8	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			
Basilikum		722	4007801 3 0722 8	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			•
Dill		720	4007801 3 0720 4	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			•
Gartenkräuter		728	4007801 3 0728 0	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			•

Herbes de Provence		718	4007801 3 0718 1	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			
Knoblauch		725	4007801 3 0725 9	2 x 340 g-GL	•	•	•	•	•	•	•			
Pesto		726	4007801 3 0726 6	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			•
Pesto Rosso		757	4000400 3 0757 6	2 x 340 g-GL	•	D	•	•	•	•	•			

**Knorr Gemüsekrönung | trocken**

Butternote & Kräuter		908	4007801 3 0908 6	10 kg-EIM	•	•			•	•	•			
		907	4007801 3 0907 9	6 x 1 kg-EC	•	•			•	•	•			
Rahm & Kräuter		358	4007801 3 0358 9	10 kg-EIM	•	•			•	•	•			
		357	4007801 3 0357 2	6 x 1 kg-EC	•	•			•	•	•			
Speck & Zwiebeln		910	4007801 3 0910 9	10 kg-EIM	•	•	•	•	•	•	•			
		909	4007801 3 0909 3	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	•	•	•			

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### 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		•	A		•	•					
		736	4007801 3 0736 5	6 x 1 l-FL		•	A		•	•					

### Knorr Würzen | trocken

Aromat Universal		754	4007801 3 0754 9	2 x 12,5 kg-BIB		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		748	4007801 3 0748 8	12,5 kg-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		19755	8712100 1 9755 0	6 kg-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		749	4007801 3 0749 5	6 x 500 g-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Umami Würzmischung		89807	8712100 8 9807 5	6 x 1 kg-EC		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		85576	8711200 8 5576 6	6 kg-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Würzmix für Fisch		695	4007801 3 0695 5	5 kg-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Würzmix für Grill- und Pfannengerichte		692	4007801 3 0692 4	5 kg-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		691	4007801 3 0691 7	6 x 500 g-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Würzmix für Kartoffel / Pommes		688	4007801 3 0688 7	6 x 500 g-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

für Chili con Carne <i>Mexikanisches Fleischgericht</i>		764	4007801 3 0764 8	6 x 1 kg-EC	6 x 54 Port. à 300 g		•	•	•	•	•	•	•	•	•
für China-Pfanne <i>Chinesisches Pfannengericht süß-sauer</i>		765	4007801 3 0765 5	6 x 1 kg-EC	6 x 40 Port. à 300 g		•	•	•	•	•	•	•	•	•
für Gemüse-Auflauf		755	4007801 3 0755 6	2 x 3 kg-KTN	2 x 115 Port. à 250 g		•	•	•	•	•	•	•	•	•
für Hackbraten		4712	4000400 3 4712 1	2 x 3 kg-KTN	2 x 180 Port. à 150 g		•	•	•	•	•	•	•	•	•
zum Panieren		779	4007801 3 0779 2	5 kg-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•	•

### Lukull Käseprodukte

LUKULL Feine Creme für Käsegerichte (flüssig) 32 % Fett		713	4000492 0 0713 2	3,5 kg-EIM		•	A		•	•					
---	--	-----	------------------	------------	--	---	---	--	---	---	--	--	--	--	--

A = mit Farbstoff / D = mit Geschmacksverstärker

1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe \* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene \* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 6 = Produkte ohne Alkohol \* / 7 = Vegetarisch \* / 8 = Vegan (vegetabil) \* / 9 = mit Jodsalz \* / 10 = Produkte für leichte Vollkost. \*

A = mit Farbstoff

\* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Knorr Asiatische Würzsaucen | flüssig

Soja Sauce Ketjap Manis		97948	8712100 9 7948 4	6 x 1 l-FL		B								
Pang Gang Chili-Tomate		97932	8712100 9 7932 3	6 x 1 l-FL		B								
Sambal Manis Chili-Soja		97935	8712100 9 7935 4	6 x 1 l-FL		B, D								
Sunshine Chili-Knoblauch		29725	8712100 9 7254 6	6 x 1 l-FL		B								

### Knorr Thai Produkte | trocken

Thai Red Curry		44783	8714100 4 4783 3	6 x 850 g-DOS										
Thai Green Curry		44766	8714100 4 4766 6	6 x 850 g-DOS										
Thai Yellow Curry		44251	8714100 4 4251 7	6 x 850 g-DOS										
Thai Sweet Chili Jam		44764	8714100 4 4764 2	6 x 920 g-DOS		A								
Coconut Milk Powder		33374	8714100 3 3374 7	6 x 1 kg-BTL										
Lime Powder		33491	8714100 3 3491 1	10 x 500 g-BTL										



„Authentische Thai-Gerichte benötigen authentische Rezepte.“

Entdecken Sie Rezepte und Tipps rund um die Thai-Cuisine.



Mehr Informationen unter [www.ufs.com/worldcuisines](http://www.ufs.com/worldcuisines)





# KÖSTLICHE & KREATIVE DESSERTS SCHNELL ZUBEREITET.

## DESSERTS

Lukull Dessert-Spezialitäten .....	74
Lukull Dessert-Sauce .....	74
Carte D'Or Mousses .....	74, 76 – 77
Carte D'Or Grützen .....	75
Carte D'Or Dessert Sauce .....	75
Carte D'Or Dessert Toppings .....	75
Carte D'Or Spezialitäten .....	75 – 76
Carte D'Or Joghurt Mousses .....	77
Carte D'Or Süße Gerichte .....	77
Carte D'Or Kochpudding .....	77
Carte D'Or Wackelpeter® .....	78
Carte D'Or Fruchtsuppen .....	78
Carte D'Or Dessert Cremes .....	78 – 79
Carte D'Or Desserts .....	79 – 80

## SAHNEALTERNATIVEN

Rama Cremefine Sahnealternativen .....	80
Flora Professional pflanzliche Sahnealternativen .....	80

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

## DESSERTS

### Lukull Dessert-Spezialitäten | flüssig · servierfertig

Dessert Kirschen leicht gebunden		2562	4000492 5 0562 1	6 × 2 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g		•	•	•	•	•	•	•	•
Milchreis mit dezentem Vanillegeschmack		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		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		7475	4000492 5 0380 1	6 × 1 l-TE			•		•	•	•			
---------------	--	------	------------------	------------	--	--	---	--	---	---	---	--	--	--

### Carte D'Or Mousses | flüssig · aufschlagfertig

Mousse au Chocolat		6925	9000144 0 6925 4	6 × 1 l-TE	6 × ca. 20 Port. à 50 g		A				②			
Mousse Vanille		6927	9000144 0 6927 8	6 × 1 l-TE	6 × ca. 20 Port. à 50 g		A				②	•		

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Carte D'Or Grützen | 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 Vanille-Geschmack		821	4007801 3 0821 8	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 15 l		•	•		•	•	•		•
---------------------------------	--	-----	------------------	----------------	----------	--	---	---	--	---	---	---	--	---

### Carte D'Or Dessert Toppings | flüssig · servierfertig

Dessert-Topping Erdbeer		18424	8712100 1 8424 6	6 × 1 kg-FL			A, B	•	•	②	•			
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 | flüssig

Crème Brûlée		4556	8722700 5 8128 4	6 × 1 l-TE	6 × ca. 10 Port. à 100 g		•			②	•			
Panna Cotta		4555	8722700 5 8127 7	6 × 1 l-TE	6 × ca. 10 Port. à 100 g		•			②	•			

② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / A = mit Farbstoff

1 = Produkte cook and chill geeignet\* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / F = mit Süßungsmittel

\* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Carte D'Or Spezialitäten | trocken

Bayerische Creme		4753	4000400 3 4753 4	10 kg-EIM	63 kg = ca. 900 Port. à 70 g		•		•	•					
		848	4007801 3 0848 5	6 x 840 g-KTN	6 x 5,25 kg = ca. 6 x 75 Port. à 70 g		•		•	•					
Crème Brûlée / Flan Caramel		84050	8714100 8 4050 4	6 x 1,25 kg-KTN	6 x 114 Port. à ca. 100 g		•		•	•	•				
Panna Cotta		72131	8711200 7 2131 3	6 x 780 g-KTN	6 x 6,48kg = 6 x ca. 72 Port. à 95 g		•	•	•	②	•				
Basis für Tiramisu-Füllcreme		78602	3011362 7 8602 7	6 x 1,8 kg-Pck	6 x 110 Port. à ca. 125 g		•		•	•					

### Carte D'Or Mousses | trocken

Mousse au Chocolat		87178	8722700 8 7178 1	6 x 1,44 kg-KTN	6 x 4,4 kg = 6 x ca. 89 Port. à 50 g		•			②	•				
		87101	8722700 8 7101 9	6 x 720 g-KTN	6 x 2,22 kg = 6 x ca. 45 Port. à 50 g		•			②	•				
Mousse Cappuccino		822	4007801 3 0822 5	6 x 1,6 kg-KTN	6 x 5,7 kg = 6 x ca. 114 Port. à 50 g		•		•	•					
Mousse Kokos		87154	8722700 8 7154 5	6 x 675 g-KTN	6 x 2,18 kg = 6 x ca. 44 Port. à 50 g		•		•	•	•				
Mousse Stracciatella		854	4007801 3 0854 6	6 x 1,6 kg-KTN	6 x 5,7 kg = 6 x ca. 42 Port. à 50 g		•		•	•					
Mousse Weiße Schokolade		87102	8722700 8 7102 6	6 x 900 g-KTN	6 x 3,9 kg = 6 x ca. 78 Port. à 50 g		A		•	•					

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Carte D'Or Joghurt Mousses | trocken

Joghurt Mousse Erdbeer		72130	8711200 7 2130 6	6 x 804 g-KTN	6 x 3,83 kg = 6 x ca. 51 Port. à 75 g		•		•	•					
Joghurt Mousse Lemon		72123	8711200 7 2123 8	6 x 792 g-KTN	6 x 3,83 kg = 6 x ca. 51 Port. à 75 g		•		•	•					
Joghurt Mousse Orange		72122	8711200 7 2122 1	6 x 816 g-KTN	6 x 4,05 kg = 6 x ca. 54 Port. à 75 g		•		•	•					

### Carte D'Or Süße Gerichte | trocken

Flammeri		815	4007801 3 0815 7	6 x 1,7 kg-KTN	6 x 12 kg = ca. 6 x 120 Port. à 100 g		•		•	•	•	•	•	•	•
Milchreis		6277	8722700 6 0378 8	6 x 1,6 kg-KTN	6 x 8 kg = ca. 6 x 80 Port. à 100 g		•		•	•	•				•
Basis für süßen Auflauf		78280	9000275 7 8280 0	3 kg-KTN	158 Port. à 100 g		•	•		•	•				•

### Carte D'Or Kochpudding | trocken

Kochpudding Schokolade		70155	8711200 7 0155 1	6 x 1,5 kg-KTN	6 x ca. 204 Port. à 100 g		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kochpudding Vanille		70157	8711200 7 0157 5	6 x 1,5 kg-KTN	6 x ca. 252 Port. à 100 g		•	•	•	•	•	•	•	•	•

② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / A = mit Farbstoff

1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Carte D'Or Wackelpeter® | trocken · instant

Himbeer		835	4007801 3 0835 5	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		•	•	•	•	•	•	•	•
Kirsch		836	4007801 3 0836 2	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		•	•	•	•	•	•	•	•
Waldmeister		837	4007801 3 0837 9	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		A		•	•				•

### Carte D'Or Fruchtsuppen | trocken · instant

Ananas mit Apfel / Zitrone		616	4007801 3 0616 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l		•	•	•	•	•	•	•	•
Blaubeere		618	4007801 3 0618 4	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l		•	•	•	•	•	•	•	•
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		A	•	•	•	•	•	•	•
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

Erdbeer		58178	8722700 5 8178 9	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•	•	•	•				•
Himbeer		827	4007801 3 0827 0	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•	•	•	•				•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Kiwi-Banane		823	4007801 3 0823 2	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•	•	•	•				•
Kokos-Ananas		829	4007801 3 0829 4	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•		•	•				•
Latte Macchiato		4477	8722700 5 3703 8	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		•		•	•	•			•
Mango-Aprikose		58176	8722700 5 8176 5	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•	•	•					•
Maracuja-Orange		830	4007801 3 0830 0	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•		•	•				•
Nuss		8202	8000920 9 0802 0	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		•		•	•	•			•
Schokolade		50621	8722700 5 0621 8	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		•		•	•				•
Vanille		58147	8722700 5 8147 5	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g		•		•	•	•			•
Zitrone		828	4007801 3 0828 7	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g		•		•	•	•			•

### Carte D'Or Desserts | trocken · instant · 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)		•		•	•	•			•
Karamell-puddingcreme / Caramel-puddingcreme		82703	8714100 8 2703 1	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g / L = süße Suppe)		•	•	•	•	•	•		•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Carte D'Or Desserts | trocken · instant · kaltquellend

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)		•	•	•	•	•	•	•	•	•

### SAHNEALTERNATIVEN

#### Rama Cremefine Sahnealternativen

Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15 % Fett 	54333	8719200 0 5518 6	12 × 1 l-TE			•	•		•	•	•			•
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31 % Fett 	54270	8719200 0 5492 9	12 × 1 l-TE			•	•		•	•	•			
	51910	8719200 0 5191 1	10l BiB			•	•		•	•	•			
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31 % Fett, lactosefrei 	55063	8719200 0 5506 3	8 × 1 l-TE			•	•	①	•	•	•			
Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24 % Fett 	64860	8719200 0 6486 7	8 × 1 l-TE				A		•	•	•			•
RAMA Creme Dolce Schlagcreme zum Sprühen 	39650	8719200 0 3965 0	12 × 500 ml-AE				A		•	•	•			

#### Flora Professional pflanzliche Sahnealternativen

Plant zum Kochen 15% Fett 	90960	8719200 0 9096 5	8 × 1 l-TE				A		•	•	•	•	•	•
Plant zum Schlagen 31% Fett 	91070	8719200 0 9107 8	8 × 1 l-TE				A		•	•	•	•	•	•



## MERINGUES MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND PARFÜMIERTEM VANILLESCHAUM

Die frische Frühlingsfrucht kombiniert mit traumhaft leichtem Vanilleschaum

### ZUTATEN | 10 Portionen

#### MERINGES

- 350 g Erdbeeren
- 50 g Carte D'Or Dessert Topping Erdbeer
- 30 ml Kirschklikör
- 25 g Puderzucker
- 20 Stk Meringue

#### SCHAUM

- 200 ml Rama Cremefine Schlagcreme
- 40 ml Milch
- 20 g Vanillezucker
- 40 g Puderzucker



ENTDECKEN SIE DAS GANZE REZEPT UNTER:

[UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/REZEPTE/MERINGUES-MIT-MARINIERTEN-ERDBEEREN-UND-PARFUEMIERTEM-VANILLESCHAUM-R0077616.HTML](https://unileverfoodsolutions.de/rezepte/meringues-mit-marinierten-erdbeeren-und-parfuemiertem-vanilleschaum-r0077616.html)



# FÜR ALLE ANWENDUNGEN & TEMPERATURBEREICHE.

## FETTE & ÖLE

Alternative zu Butter .....	84
Alternative zu geklärter Butter .....	84
Margarine .....	84
Frittiermedien .....	84
Heißluftgaren .....	84
Margarine-Portionspackungen .....	85
Zum Abschmelzen .....	86

## SAHNEALTERNATIVEN

Rama Cremefine Sahnealternativen .....	86
Flora Professional pflanzliche Sahnealternativen .....	86

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### FETTE & ÖLE

#### Alternative zu Butter

Phase Professional Gold		90600	8719200 0 6007 4	20 x 250 g		•									
		87580	8719200 0 8758 3	12 x 1 kg		•							•	•	

#### Alternative zu geklärter Butter

Phase Professional with natural Butter Flavour		63266	8719200 0 6326 6	3 x 3,7 l-FL		•	A**	•	•	•	•	•	•	•	
		63720	8719200 0 6372 3	12 x 0,9 l-FL		•	A**	•	•	•	•	•	•	•	

#### Margarine

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

#### Frittiermedien

Phase Goldflex halbfliissig		90636	8719200 0 6367 9	10 l-EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
		90615	8719200 0 6152 1	10 l-BIB		•	•	•	•	•	•	•	•	•	

#### Heißluftgaren

Combi Phase		63610	8719200 0 6361 7	10 l-KA		•	A**	•	•	•	•	•	•	•	
		90637	8719200 0 6370 9	3 x 3,7 l-FL		•	A**	•	•	•	•	•	•	•	

A = mit Farbstoff / \*\* Der Farbstoff Beta-Carotin muss nicht auf der Speisekarte deklariert werden, wenn das Fett zum Anbraten, Braten, schonenden Braten oder Heißluftbraten/-garen verwendet wird.  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan (vegetabil)\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

#### Margarine-Portionspackungen

Becel ProActiv Classic, fettreduzierte Margarine, 60 % Fett		90498	8719200 0 4980 2	120 PP x 20g = 2,4 kg-KTN		A	•	•	•	•	•	•	•	•	
Becel ProActiv Classic, fettreduzierte Margarine, 60 % Fett		90497	8719200 0 4976 5	200 PP x 10g = 2,0 kg-KTN		A	•	•	•	•	•	•	•	•	
		70497	8719200 0 4979 6	100 PP x 10g = 1,0 kg-KTN		A	•	•	•	•	•	•	•	•	
Becel ProActiv Vital, Halbfettmargarine, 40 % Fett		60497	8719200 0 4974 1	120 PP x 20g = 2,4 kg-KTN		A	•	•	•	•	•	•	•	•	
Becel ProActiv Vital, Halbfettmargarine, 40 % Fett		49750	8719200 0 4975 8	200 PP x 10g = 2,0 kg-KTN		A	•	•	•	•	•	•	•	•	
Rama 100% pflanzlich, fettreduzierte Margarine, 60 % Fett		52690	8719200 0 5269 7	120 PP x 20g = 2,4 kg-KTN		A, B	•	•	•	•	•	•	•	•	

**Die Nr.1\* dank Preis und Leistung!**

-  Für fett- und kalorienbewusste Ernährung
-  Für cholesterinbewusste Ernährung
-  Mit ungesättigten Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren
-  Für Gäste mit Laktoseintoleranz
-  Geeignet für vegetarische & vegane Ernährung

\* Becel ist Marktführer im professionellen Produktbereich Margarine Portionspackungen.

**Die richtige Portion für Ihr Frühstück!**






www.upfieldprofessional.com

A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert  
 \* Nähere Informationen finden Sie ab S. 102 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Zum Abschmelzen

Phase Professional Schmelzflex		90608	8719200 0 6084 5	10 l-KA			A** B								
--------------------------------	---	-------	------------------	---------	--	--	----------	--	--	--	--	--	--	--	--

### SAHNEALTERNATIVEN

#### Rama Cremefine Sahnealternativen

Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15 % Fett		54333	8719200 0 5518 6	12 x 1 l-TE											
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31 % Fett		54270	8719200 0 5492 9	12 x 1 l-TE											
		51910	8719200 0 5191 1	10l BiB											
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31 % Fett, lactosefrei		55063	8719200 0 5506 3	8 x 1 l-TE				①							
Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24 % Fett		64860	8719200 0 6486 7	8 x 1 l-TE			A								
RAMA Creme Dolce Schlagcreme zum Sprühen		39650	8719200 0 3965 0	12 x 500 ml-AE			A								

#### Flora Professional pflanzliche Sahnealternativen

Plant zum Kochen 15% Fett		90960	8719200 0 9096 5	8 x 1 l-TE			A								
Plant zum Schlagen 31% Fett		91070	8719200 0 9107 8	8 x 1 l-TE			A								



# Jetzt richtig absahnen!

## Jetzt neu: Allergenfreie Sahnealternative






WIE SAHNE ZU VERWENDEN





Ohne deklarationspflichtige Allergene\*



Laktose- & Glutenfrei



Vegan

\* 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.

www.upfieldprofessional.com

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / \*\* Der Farbstoff Beta-Carotin muss nicht auf der Speisekarte deklariert werden, wenn das Fett zum Anbraten, Braten, schonenden Braten oder Heißluftbraten/-garen verwendet wird. 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe \* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene \* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 6 = Produkte ohne Alkohol \* / 7 = Vegetarisch \* / 8 = Vegan (vegetabil) \* / 9 = mit Jodsalz \* / 10 = Produkte für leichte Vollkost. \*

A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / \*\* Der Farbstoff Beta-Carotin muss nicht auf der Speisekarte deklariert werden, wenn das Fett zum Anbraten, Braten, schonenden Braten oder Heißluftbraten/-garen verwendet wird. \* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Fette, Öl & Sahnealternativen



# DAS BESTE AUS DER ITALIENISCHEN KÜCHE.

## KNORR COLLEZIONE ITALIANA

Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse .....	90
Knorr Collezione Italiana Saucen .....	91
Knorr Collezione Italiana Teigwaren .....	91 – 92
Knorr Collezione Italiana Pizza- und Lasagne-Platten .....	92

**KNORR COLLEZIONE ITALIANA**

**Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse | flüssig · Dose**

Peperonata		44833	8711100 4 4833 4	6 × 2,6 kg-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pizza-Sauce Napoli		344	4000492 5 0344 3	3 × 2,6 kg-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ratatouille		44834	8711100 4 4834 1	6 × 2,5 kg-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomato al Gusto mit Kräutern · Combiblock		628	4007801 3 0628 3	8 × 1 kg-TE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomato Pronto Napoletana		87920	8711200 8 7920 5	3 × 4,15 kg-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		80175	8712566 8 0175 6	4 × 3 kg-BTL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		33215	8711200332151	6 × 2 kg-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomatino		41821	5411100 4 4821 3	4 × 3 kg-BTL	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•



Tomatino – eine sehr fruchtige, fein passierte Tomatensauce



Natürlich intensiver Tomatengeschmack



Hergestellt aus 5 kg Tomaten aus dem Po Delta



Vielseitig einsetzbar, sehr gut auch als Kaltanwendung



Vegan

**Knorr Collezione Italiana Saucen | trocken**

Käse Sauce Quattro Formaggi		4713	4000400 3 4713 8	2 × 3 kg-KTN	2 × 13,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		950	4007801 3 0950 5	6 × 1 kg-EC	6 × 4,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sahne Sauce Carbonara		578	4007801 3 0578 1	2 × 3 kg-KTN	2 × 15 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		577	4007801 3 0577 4	6 × 1 kg-EC	6 × 5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomaten Käse Sauce Parmarosa		4714	4000400 3 4714 5	2 × 3 kg-KTN	2 × 13 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomaten Sauce Napoli		588	4007801 3 0588 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 16 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		582	4007801 3 0582 8	6 × 1 kg-EC	6 × 5,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Tomaten Sauce Vegetale		1187	4000400 3 1187 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 16,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Zubereitung für Spaghetti Bolognese		599	4007801 3 0599 6	12,5 kg-EIM	50 l Wasser ergibt 500 Port.	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		591	4007801 3 0591 0	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 6 l Wasser ergibt 6 × 60 Port.	•	•	•	•	•	•	•	•	•

**Knorr Collezione Italiana Teigwaren | trocken**

Farfalle Tricolore		4886	8811100 6 4886 4	3 kg-KTN	6 kg verzehrfertig	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Fusilli		53925	5900300 5 3927 7	4 × 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•	•	•	•	•	•	•	•

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Knorr Collezione Italiana Teigwaren | trocken

Gnocchi italienische Kartoffelklößchen		957	4000400 3 0957 0	12 kg-KTN (4 x 3 kg)	60 Port.		B								
Penne Rigate		53927	5900300 5 3925 3	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Penne Rigate Tricolore		91246	8712100 9 1246 7	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Spaghetti		53926	5900300 5 3926 0	4 x 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g										
Tagliatelle All'uovo		978	4007801 3 0978 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g										
Tagliatelle Verdi		4881	8811100 6 4881 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g										
Tortellini mit fleischhaltiger Füllung		2551	4000492 0 0551 0	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig		C								
Tortellini Tricolore bunt, mit Käsefüllung		5555	4000492 0 5555 3	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig										

### Knorr Collezione Italiana Pizza- und Lasagne-Platten | trocken

Lasagne-Platten vorgegart		7470	4000492 0 0481 0	10 kg-KTN	10 Folien à 5 Platten										
Pizza-Platten vorgebacken		7471	4000492 0 0480 3	8 kg-KTN	10 Folien à 2 Platten										



## SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Spaghetti alla puttanesca (Spaghetti nach Hurenart) ist ein aus Süditalien stammendes Nudelgericht mit einer scharf-würzigen Tomatensauce.

### ZUTATEN | 10 Portionen

- 1 kg Knorr Collezione Italiana Spaghetti
- 400 g Zwiebeln rot, brunoise
- 800 g Kirschtomaten, halbiert
- 40 g Knorr Professional Würzpaste Knoblauch
- 10 g Chilischoten, fein geschnitten
- 30 ml Olivenöl
- 1,5 kg Knorr Collezione Italiana Tomato Pronto**
- 100 g Oliven, schwarz ohne Stein
- 10 g Knorr Aromat universal o.d.Z./o.d.A.
- 5 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 25 g Knorr Primerba Basilikum
- 80 g Kapern
- 10 g Basilikum, frisch
- 60 g Parmesan, gerieben



COLLEZIONE ITALIANA –

Das vollständige Rezept und viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/REZEPTE/SPAGHETTI-ALLA-PUTTANESCA-R0072162.HTML](https://unileverfoodsolutions.de/rezeppte/spaghetti-alla-puttanesca-r0072162.html)

B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / C = mit Antioxidationsmittel

1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe \* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene \* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur \* / 6 = Produkte ohne Alkohol \* / 7 = Vegetarisch \* / 8 = Vegan (vegetabil) \* / 9 = mit Jodsalz \* / 10 = Produkte für leichte Vollkost. \*



**IN HÖCHSTER QUALITÄT,  
WIE SELBST GEMACHT.**

#### **KNORR PROFESSIONAL**

Knorr Professional Bouillons .....	96
Knorr Professional Gewürzpasten .....	96 – 97
Knorr Professional Vinaigrette .....	97
Knorr Professional Saucenbasis .....	97
Knorr Professional Demi Glace .....	98
Knorr Professional Fond .....	98

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### KNORR PROFESSIONAL

#### Knorr Professional Bouillons | geliert

Gemüse		95211	8712100 5 9644 5	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l				①					
Huhn		95227	8712100 5 9758 9	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l				①					
Rind		95210	8712100 5 9642 1	2 × 0,8 kg-DOS	2 × 27 l				①					

#### Knorr Professional Bouillons | flüssig

Konzentrierte Bouillon Gemüse		11878	8712100 1 1878 4	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierte Bouillon Huhn		11769	8712100 1 1769 5	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierte Bouillon Rind		11697	8712100 1 1697 1	6 × 1 l-FL	6 × 40,6 l				①	②				
Konzentrierter Fond Fisch		7934	8710447 7 9346 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierter Fond Krustentier		7943	8710447 7 9436 4	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l				①	②				
Konzentrierter Fond Kalb		81297	8710447 8 1297 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l									

#### Knorr Professional Gewürzpasten | pastös

Chili Paste		53534	8712566 5 3534 7	2 × 750 g-DOS										
Curry Paste mild		66757	8722700 6 6757 5	2 × 750 g-DOS										

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Ingwer Paste		66765	8722700 6 6765 0	2 × 750 g-DOS										
Knoblauch Paste		66761	8722700 6 6761 2	2 × 750 g-DOS										
Mediterrane Kräuter Paste		66753	8722700 6 6753 7	2 × 750 g-DOS										
Paprika Paste		66769	8722700 6 6769 8	2 × 750 g-DOS										
Pfeffer Mix Paste		66687	8722700 6 6687 5	2 × 750 g-DOS										

#### Knorr Professional Vinaigrette | flüssig

Balsamico		75450	9000275754517	6 × 1 L FL										
Himbeer		75480	9000275754814	6 × 1 L FL										
Sesam Soja		75490	9000275754913	6 × 1 L FL										
Zitrus		92359	8718114789019	6 × 1 L FL										

#### Knorr Professional Saucenbasis | konzentriert

Konzentrierte Saucenbasis - Geflügel		10187	8712100 1 0187 8	2 × 800 g-DOS	2 × 10 l				①	②				
Konzentrierte Saucenbasis - Rind		10186	8712100 1 0186 1	2 × 800 g-DOS	2 × 10 l				①	②				

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher  
 1 = Produkte cook and chill geeignet. \* / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe\* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene\* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur\* / 6 = Produkte ohne Alkohol\* / 7 = Vegetarisch\* / 8 = Vegan [vegetabil]\* / 9 = mit Jodsalz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / ② = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher  
 \* Nähere Informationen finden Sie ab S. 106 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Knorr Professional Demi Glace | flüssig

Demi Glace		77942	8714100 7 7942 2	8 x 1 l-TE			①	②						
------------	---	-------	------------------	------------	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--

### Knorr Professional Fond | flüssig

Geflügel (chicken)		79484	8714100 7 7948 4	8 x 1 l-TE			①	②						
Kalb (veal)		77944	8714100 7 7944 6	8 x 1 l-TE			①	②						
Krustentier (shell-fish)		79637	8714100 7 7946 0	8 x 1 l-TE			①	②						



#### KNORR PROFESSIONAL GELIERTE BOUILLONS – VOLLER GESCHMACK, SOFORT EINSETZBAR

! Perfekt für das Ansetzen von gebundenen und klaren Suppen sowie weißen, braunen und roten Saucen.

 Über Stunden schonend gekocht

 Ausgewogener Geschmack

 Leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz



## RINDER-CONSOMMÉ MIT ROSA KALBSTAFELSPITZ GRIESSNOCKEN UND FLÄDLE

Mach mehr aus deinen Abschnitten

#### ZUTATEN | 10 Portionen

- 80 g Knorr Professional Bouillon Rind
- 2 l Trinkwasser
- 500 g Rind, Abschnitte und Parüren
- 200 g Suppengemüse
- 100 g Eiweiß
- 500 g Kalbstafelspitz
- 10 ml Knorr Professional konzentrierte Bouillon Rind
- 300 g Griesnocken
- 150 g Knorr Flädle
- 150 g Kartoffeln festkochend
- 56 g Meerrettich
- 100 g Karotten

#### ZUBEREITUNG

- Tafelspitz parieren
- Den parierten Kalbstafelspitz mit dem Fond vakuumieren und bei 56 °C ca. 5 Stunden im Kombidämpfer bei Dampf garen. Variiert je nach dicke des Tafelspitzes
- Das Suppengemüse zusammen mit den Rinderabschnitten und -parüren wolven und mit dem Eiweiß vermengen
- Zusammen mit dem Wasser und der gelierten Rinderbouillons in einen Topf geben und langsam aufkochen bis ein Klärkuchen entsteht und bei 70 °C ziehen lassen
- Durch ein Passiertuch abseihen und warm stellen
- Kartoffeln würfeln und garen
- Karotten in Streifen schneiden und blanchieren
- Griesnocke, Flädle, Kartoffeln und Karotten warmlegen und in einem Teller anrichten mit heißer Rinder-Consommé auffüllen und den portionierten Tafelspitz anlegen und mit gehobeltem Meerrettich garnieren



ÜBERRASCHEN SIE IHRE GÄSTE MIT INNOVATIVEN GERICHTEN MIT KNORR PROFESSIONAL

Dieses und viele weitere Rezept-Ideen finden Sie unter:

[UNILEVERFOODSOLUTIONS.DE/REZEPTUEBERSICHT.HTML](https://www.unileverfoodsolutions.de/rezeptuebersicht.html)

Tiefkühlprodukte  
2020



Des Chefkochs Geheimnis.



**HÖCHSTER ANSPRUCH.  
FEINSTER GESCHMACK.**

**SCHNELL, VIELSEITIG  
UND RAFFINIERT.**

#### TIEFKÜHLPRODUKTE

Caterline Suppeneinlagen .....	102
Caterline Eintöpfe .....	102
Caterline Fleischlose Spezialitäten .....	102 - 103
Caterline Knödel- und Kartoffel-Spezialitäten .....	103 - 104
Caterline Palatschini herzhaft .....	104
Caterline Pasta .....	104
Caterline Süße Spezialitäten .....	104 - 105

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

**TIEFKÜHLPRODUKTE**

**Caterline Suppeneinlagen | tiefgekühlt**

Fleisch-palatschinken		994007	9010007940071	2,5 kg (ca. 100 Stück à ca. 25 g)		•	•							•	
-----------------------	---	--------	---------------	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	--

**Caterline Eintöpfe | tiefgekühlt**

Erbseintopf		994006	9010007940064	10 kg (5 x 2 kg) (5 Portionen à 400 ml)				•	•	•	•	•			
Gemüsetopf mit Hühnerfleisch		994016	9010007940163	10 kg (5 x 2 kg) (5 x 10 Portionen à 400 ml)			•			•					
Pichelsteiner Eintopf		994039	9010007940392	10 kg (5 x 2 kg) (5 x 10 Portionen à 400 ml)			•			•					
Ungarischer Gulaschtopf		994073	9010007940736	10 kg (5 x 2 kg) (5 x 10 Portionen à 400 ml)			•	•		•					

**Caterline Fleischlose Spezialitäten | tiefgekühlt**

Gemüse-Laibchen - vgb.		994011	9010007940118	5 kg (2 x 2,5 kg) ca. 106 Stk. à ca. 47 g		•	•			•	•			•	
Gemüsemischung Asia		994012	9010007940125	10kg (4 x 2,5 kg)			•	•	•	•	•				
Gemüse-Schnitzel - vgb.		994013	9010007940132	5 kg (2 x 2,5 kg) (2 x ca. 33 Stück à ca. 75 g)		•	•			•	•			•	
Gemüsestrudel, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994077	9010007940774	4,5 kg (6 x 5 Stück à ca. 150 g)			•	•		•	•	•		•	
Karotten-Hirse-Medallions		994023	9010007940231	5 kg (2 x 2,5 kg) (ca. 100 Stk. à ca. 50 g)			•		•	•					
Kichererbsenstrudel, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994089	9010007940897	4,5 kg (6 x 5 Stück à ca. 150 g)		•	•			•	•	•		•	

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Linsenlaibchen, VEGAN		994090	9010007940903	4,8kg (4 x 1,2kg) (4 x 20 Stück à ca. 60g)			•		•	•	•	•		•	
Palatschinken Käse Lauch Speck		994036	9010007940361	4,2 kg (2 x 2,1 kg) 2 x 30 Stück à 70 g			•			•					
Rote-Rüben-Laibchen		994091	9010007940910	5 kg (2 x 2,5 kg) (2 x ca. 25 Stück à ca. 100 g)				•		•	•	•			
Spinatstrudel mit Tofu, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994079	9010007940798	4,5 kg (6 x 5 Stück à ca. 150 g)			•		•	•	•	•		•	
Süßkartoffelstrudel, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994088	9010007940880	4,5 kg (6 x 5 Stück à ca. 150 g)			•		•	•	•	•		•	

**Caterline Knödel- und Kartoffel-Spezialitäten | tiefgekühlt**

Serviettenknödel gekocht		994076	9010007940767	5 kg (5 x 20 Stück. à ca. 50g))			•				•	•			
Kaiserlicher Semmelknödel		994058	9010007940583	8 kg (100 Stück à ca. 80g)			•				•	•			
Kartoffel-Kürbiskern Röstli - vgb.		994025	9010007940255	6 kg (2 x 3kg) 2 x ca. 60 à ca. 50g			•		•		•	•	•		
Kräuter-Röstli - vgb.		994029	9010007940293	6 kg (2 x 3 kg) 2 x ca. 60 Stk. à ca. 50 g			•	•	•	•	•	•	•	•	
Röstischmankerl Frischkäse-Kräuter - vgb.		994050	9010007940507	9 kg (3 x 3 kg) 3 x 50 Stk. à ca. 60 g			•	•			•	•		•	
Röstischmankerl Spinat-Feta - vgb.		994052	9010007940521	9 kg (3 x 3 kg) 3 x 50 Stk. à ca. 60 g			•	•			•	•		•	

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

### Caterline Knödel- und Kartoffel-Spezialitäten | tiefgekühlt

Selchfleischknödel		994022	9010007940224	6 kg (2 x 3 kg) 2 x 30 Stück à ca. 100g		•									
Waldpilz-Knödel		994040	9010007940408	6 kg (2 x 3 kg) 2 x ca. 30 Stück à ca. 100 g						•	•				

### Caterline Palatschini herzhaft | tiefgekühlt

Spargel-Palatschini		994095	9010007940958	1,95 kg (30 Stück à ca. 65 g)						•	•				•
Palatschini Zucchini-Kräuter		994038	9010007940385	4,2 kg (2 x 2,1 kg) 2 x 30 Stück à 70 g		•	•			•	•				

### Caterline Pasta | tiefgekühlt

Ravioli con Funghi		994047	9010007940477	4 kg (4 x 1 kg)						•					
--------------------	---	--------	---------------	-----------------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

### Caterline Süße Spezialitäten | tiefgekühlt

Apfelstrudel roh		991033	9010007910333	4 kg (4 Stück à ca. 1000 g)		•				•	•				•
Crêpes Palatschinken		991003	9010007910036	2,8 kg (40 Stück x ca. 70g)		•				•	•				
Kaiserschmarrn		991006	9010007910067	5 kg (2 x 2,5 kg) (20 Portionen à 250 g)		•				•	•				
Kaiserschmarrn mit Topfen / Milch ohne Rosinen		991030	9010007910302	5 kg (2 x 2,5 kg) 2 x ca. 10 Portionen à 250 g		•				•	•				

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Knusper- Apfelradln - vgb.		991001	9010007910012	6 x 1kg (6 x ca. 25 Stück à ca. 40g)											•
Mini-Schokokuchen		991049	9010007910494	1,25 kg (25 Stück à ca. 50 g)											•
Mohr im Hemd		991009	9010007910098	2,5 kg (25 Stück à ca. 100 g)											•
Topfenknödel mit Erdbeerfülle		991015	9010007910159	6 kg (4 x 1,5 kg) (4 x 30 Stück à ca. 50 g)											•
Topfenknödel mit Marillen- fruchtfülle		991017	9010007910173	6 kg (4 x 1,5 kg) (4 x 30 Stück à ca. 50 g)											•
Topfenknödel mit Nougatfülle		991018	9010007910180	6 kg (4 x 1,5 kg) (4 x 30 Stück à ca. 50 g)											•
Topfenknödel mit Weichselfülle		991020	9010007910203	6 kg (4 x 1,5 kg - 4 x 30 Stück à ca. 50 g)											•
Topfenknödel mit Zwetschkenfülle		991021	9010007910210	6 kg (4 x 1,5 kg) (4 x 30 Stück à ca. 50 g)											•
Topfenockerl - blanchiert		991022	9010007910227	5 kg (4 x 1,25 kg)											•
Topfenstrudel roh		991037	9010007910371	4 kg (4 Stück à ca. 1000 g)											•
Waldbeeren- Palatschini		991013	9010007910135	3,9 kg (2 x 1,95 kg) 2 x 30 Stück à ca. 65 g											•



## DIE WICHTIGSTEN PIKTOGRAMME AUF EINEN BLICK



### O. D. Z. = OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Das bedeutet, dass alle mit diesem Stempel gekennzeichneten Produkte ohne Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln mit technologischer Wirkung im zubereiteten Endprodukt hergestellt wurden und außerdem keine Schwefelung mit technologischer Wirkung im Endprodukt erfolgte. Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutschland keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.

Bei Verwendung von weiteren oder vom Rezept abweichenden Zutaten sollte nochmals geprüft werden, ob dadurch Zusatzstoffe, die auf der Speisekarte deklarationspflichtig sind, zugefügt wurden.

### DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Angegeben sind die Zusatzstoffe, die auf der Speisekarte deklariert werden müssen, wenn sie eine technologische Wirkung im zubereiteten Produkt haben. Der Zahlenschlüssel ist auf den entsprechenden Produktseiten des Kataloges als Fußnote vermerkt:

- A mit Farbstoff
- B mit Konservierungsstoff oder konserviert
- C mit Antioxidationsmittel
- D mit Geschmacksverstärker
- E geschwefelt
- F mit Süßungsmittel



### O. D. A. = OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

Das bedeutet, dass alle mit diesem Stempel gekennzeichneten Produkte ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) hergestellt sind.

Diese beinhaltet folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse mit allergenem Potential: glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch einschließlich Laktose, Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. „o.d.A.“-Produkte und damit zubereitete Menüs können daher nicht als „allergenfrei“ bezeichnet werden. Produkte mit dem „o.d.A.“-Siegel geben dem Koch jedoch die Sicherheit, dass sich aus der Rezeptur des Produkts keine Deklarationsnotwendigkeit auf der Speisekarte / dem Speiseplan ergibt. Diese Information trifft nur für das unzubereitete Produkt selbst zu. Werden bei der Zubereitung allergene Zutaten nach Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) verwendet, müssen diese auch auf der Speisekarte / dem Speiseplan angegeben werden.



### KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LAUT REZEPTUR

Bei Milchzuckerunverträglichkeit werden Milchprodukte gar nicht oder nur eingeschränkt vertragen. Auf eine ausreichende Versorgung mit Calcium aus alternativen Quellen sollte besonders geachtet werden. Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II Nr. 7). Da in unserem Unternehmen jedoch auch laktosehaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.

Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf laktosehaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.



### LAKTOSEFREI

Bei Produkten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, liegt der Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.



### KEINE GLUTENHALTIGEN ZUTATEN LAUT REZEPTUR

Bei Zöliakie (= Glutenunverträglichkeit) liegt eine Überempfindlichkeit gegen das Klebereiweiß Gluten vor, das in Gerste, Hafer, Roggen und Weizen sowie deren Urformen und Kreuzungen (Kamut, Dinkel, Grünkern und Triticale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetreffene alternative Zutaten wie Kartoffeln, Reis oder Mais gewählt. Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II Nr. 1). Da in unserem Unternehmen jedoch auch glutenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.

Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf glutenhaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.



### GLUTENFREI

Produkte, die das Symbol „glutenfrei“ tragen, haben einen Gluten-Gehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher. Der Begriff „glutenfrei“ ist gesetzlich festgelegt (Verordnung EU Nr. 828/2014).



### ALKOHOLFREI

Dieses Kriterium wurde den Produkten zugeordnet, die keinen zugesetzten Alkohol enthalten und auch nicht geschmacklich durch die Verwendung von Aromen an alkoholische Lebensmittel erinnern.



### VEGETARISCH (OVO-LACTO-VEGETABIL)

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 in jeder Form) verwendet.



### VEGAN (VEGETABIL)

Die Produkte sind geeignet für eine vegane Ernährung. Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Lactose), Honig, Fleisch, Fisch, Gelatine und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) 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.



### MIT JODSALZ

Diese Produkte enthalten jodiertes Speisesalz.



### LEICHTE VOLLKOST

Viele vorgefertigte Lebensmittel sind für die leichte Vollkost nicht nur akzeptabel, sondern sogar besser geeignet als vergleichbare, nach traditionellen Methoden hergestellte Gerichte. Das gilt besonders für kurz kochende Produkte, z.B. für Trockensuppen. Darin enthaltene Zutaten, wie z.B. Gemüse, Getreide und Fleisch, sind so weit aufgeschlossen, dass die Inhaltsstoffe ohne größere „Vorarbeit“ der Verdauung zugeführt werden können. So vorbereitet, erweisen sich Zwiebeln, Lauch, manchmal sogar Hülsenfrüchte als durchaus bekömmlich. Deshalb wurde z.B. auch nicht beim „Auftauchen“ von Zwiebeln im Zutatenverzeichnis automatisch eine Eignung für die leichte Vollkost ausgeschlossen.

Zu beachten sind aber nach wie vor individuelle Unverträglichkeiten. Als geeignet eingestufte Produkte (z.B. fettreichere Lebensmittel) können, in großen Mengen verzehrt, u.U. Probleme bereiten, während andere Produkte ohne Markierung, in kleinen Mengen verzehrt, durchaus getragen werden.



### COOK & CHILL

„Cook & Chill“, oder „Kochen und Kühlen“, ist die von Zeit und Temperatur entkoppelte Speisenproduktion. Das heißt:

- Produktion aller Speisenkomponenten mit anschließender Rückkühlung im Chiller oder Rückkühlkessel auf 3°C innerhalb von 90 Min.
- Nach der Portionierung der Speisen in wärme stabilen Portionsbeuteln, Kunststoffschalen oder GN-Behältnissen kann eine Lagerung bei 3°C bis zu 72 Stunden vorgenommen werden
- Der Transport zum Verbraucher erfolgt gekühlt. Hier werden die Speisen regeneriert (auf Verzehrttemperatur erhitzt).

Unsere Produkte, die mit dem „Cook & Chill“ Zeichen versehen sind, können im „Cook & Chill“ Verfahren zubereitet werden.



### BIO

Unsere Bio-Produkte entsprechen den Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007.

## ABKÜRZUNGEN PACKUNGEN

- BIB = Bag in Box
- BTL = Beutel
- DOS = Dose
- EC = Eurocontainer
- EIM = Eimer
- FL = Flasche
- GL = Glas
- KA = Kanister
- KTN = Karton
- PP = Portionspackung
- STG = Stange
- TE = Tetra Pak

## DAS SOLLTEN SIE AUCH WISSEN

1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepturen. Nach Redaktionsschluss eingetretene Änderungen sind nicht mehr berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.
2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.
3. Stand: März 2020



## INDEX A – Z

### A

All' Italiana, Primerba	66
American Dressing, flüssig	56/57
Apfelstrudel, roh, tiefgekühlt	104
Aromat Universal, trocken	68
Asiatische Nudelnester, trocken	20
Asiatische Würzsauce, Pang Gang Chili-Tomate, flüssig	70
Asiatische Würzsauce, Sambal Manis Chili-Soja, flüssig	70
Asiatische Würzsauce, Soja Sauce Ketjap Manis, flüssig	70
Asiatische Würzsauce, Sunshine Chili-Knoblauch, flüssig	70

### B

Backerbsen, trocken	30
Balsamico Dressing, flüssig	56
Balsamico-Kräuter Dressing, trocken	54
Bärlauch Cremesuppe, trocken	32
Basilikum, Primerba	66
Basis für pürierte Kost und Auflauf	20
Basis für süßen Auflauf, trocken	77
Basis für Tiramisu-Füllcreme, trocken	76
Basmati-Reis	20
Bayerische Creme, trocken	76
BBQ Marinade	60
BBQ Sauce Original	60
Beef Bouillon, trocken	27
Bindemittel, kaltquellend	51
Bio Gemüse-Bouillon mit Suppengrün, trocken	26
Blitz-Püree, Kartoffel-Granulat-Püree mit Milch, trocken	17
Blumenkohl/ Feine Karfiol Cremesuppe, trocken	30/32
Bouillon Gemüse, geliert	24/96
Bouillon Gemüse, konzentriert	24/96
Bouillon Huhn, geliert	24/96
Bouillon Huhn, konzentriert	24/96
Bouillon Rind, geliert	24/96
Bouillon Rind, konzentriert	24/96
Bratenbasis, trocken	41
Bratenjus, pastös	43/48
Bratkartoffeln, trocken	18
Braune Basis Sauce & Suppe, trocken	32/41
Braune Sauce, pastös	48
Broccoli Cremesuppe, trocken	32
Brown Sauce (Braune Sauce), kaltquellend	47
Bulgur, trocken	17
Butter Flavour, flüssige Pflanzenfettzubereitung	84
Buttersauce Béarnaise - nicht instant	42
Buttersauce Hollandaise - nicht instant	42

### C

Champignon Cremesuppe mit Kräutern, trocken	33
Champignon Cremesuppe, trocken	31/32
Champignon-Klößchen, trocken	30
Chicken Bouillon, trocken	27
Chicken Powder Chineseische Hühnerbouillon, trocken	27
Chili con Carne, Profi-Mix, trocken	69
Chili Paste	66/96
China-Pfanne, Profi-Mix, trocken	69
Chinesische Gemüse Suppe, trocken	33
Chinesische Sauce süß-sauer, flüssig	45
Cocktail Creme, auf Ölbasis	59
Coconut Milk Powder, trocken	70
Combi Phase	84
Cous Cous, trocken	17
Crème Brûlée / Flan Caramel, trocken	76
Crème Brûlée, flüssig	75
Crêpes Palatschinken, tiefgekühlt	104
Croutinos Käse mit Basilikum, trocken	58
Croutinos Senf und Kräuter, trocken	58
Croutinos Sonnenblumenkerne, trocken	58
Croutinos Speck und Apfel, trocken	58
Croutinos Tomate und Paprika, trocken	58
Croutinos Zwiebeln, trocken	58
Croûtons Classic mit feiner Butternote, trocken	58
Croûtons, trocken	30
Curry Paste mild	66/96
Curry Sauce, flüssig	45/49
Curry Sauce, pastös	45
Curry Sauce, trocken	43
Curry-Ketchup	60

### D

Deli Sandwich Sauce	61
Delikatess Mayonnaise, auf Ölbasis	59
Delikatess Sauce zu Braten Klassik, trocken	39
Delikatess Sauce zu Braten o.d.A., trocken	39
Delikatess Sauce zu Braten, trocken	38
Delikatess-Senf (mittelscharf), Portionspackung	59
Demi Glace	98
Demi Glace, flüssig	38
Demiglaze Braune Grundsauce, trocken	39
Dessert Creme Erdbeer, trocken	78
Dessert Creme Himbeer, trocken	78
Dessert Creme Kiwi-Banane, trocken	79
Dessert Creme Kokos-Ananas, trocken	79
Dessert Creme Latte Macchiato, trocken	79
Dessert Creme Mango-Aprikose, trocken	79
Dessert Creme Maracuja-Orange, trocken	79
Dessert Creme Nuss, trocken	79
Dessert Creme Schokolade, trocken	79
Dessert Creme Vanille, trocken	79
Dessert Creme Zitrone, trocken	79
Dessert Kirschen, leicht gebunden, servierfertig	74
Dessert Sauce Vanille-Geschmack, trocken	75
Dessert-Sauce Vanille, servierfertig	74
Dessert-Topping Erdbeer, servierfertig	75
Dessert-Topping Mango-Aprikose, servierfertig	75
Dessert-Topping Schokolade, servierfertig	75
Dessert-Topping Waldf Frucht, servierfertig	75
Dill, Primerba	66
Dinkel-Spargelpalatschini, tiefgekühlt	104
Dressing Französische Art, trocken	54
Dressing für Blatt- und Wurstsalat, trocken	54
Dressing Italienische Art, trocken	54

### E

Eier-Spätzle, echt schwäbisch, trocken	20
Eierschwammerl/Pfifferlings Cremesuppe, trocken	33
Erseneintopf mit Speck, trocken	33
Erseneintopf, tiefgekühlt	102

### F

Farfalle Tricolore, trocken	19/91
Feine Creme für Käsegerichte, flüssig	69
Feine Grünerbsen Cremesuppe, trocken	33
Feine Speisestärke, trocken	50
Feinkostsauce zu Braten, trocken	39
Festtagssuppe mit Flädle, trocken	33
Fisch Sauce Nantua, flüssig	49
Fisch Sauce, trocken	42
Fix-Fertig, Kartoffel-Flocken-Püree mit Milch, trocken	17
Fix-Saucenbinder dunkel, trocken	50
Fix-Saucenbinder hell, trocken	50
Flädle (Frittaten/Célestine), trocken	30
Flammeri, trocken	77
Fleischklößchen-Suppe mit Eiermuscheln - klar, trocken	33
Fleischpalatschinken, tiefgekühlt	102
Flocken-Locker, Kartoffel-Flocken-Püree, trocken	17
Flüssige Basis zum Würzen	68
Fond Fisch, konzentriert	24/96
Fond Kalb, konzentriert	24/96
Fond Krustentier, konzentriert	24/96
French Dressing, flüssig	56/57
Fruchtsuppe Ananas mit Apfel /Zitronen, trocken	78
Fruchtsuppe Blaubeere, trocken	78
Fruchtsuppe Erdbeere, trocken	78
Fruchtsuppe Himbeere, trocken	78
Fruchtsuppe Kiwi-Banane, trocken	78
Fruchtsuppe Mango-Aprikose, trocken	78
Frühlingssuppe - klar, trocken	33
Fusilli, trocken	19/91

### G

7 Gartengemüse Püreesuppe, trocken	30
Gartenkräuter Dressing, trocken	54
Gartenkräuter, Primerba	66
Gärtnerin Suppe - klar, trocken	33
Gebundene Ochsenchwanzsuppe, trocken	33
Geflügel (chicken), flüssig	38/98
Geflügel Cremesuppe, trocken	31
Geflügel Sauce, trocken	41

Geflügeljus, pastös	43
Gekochte Klöße, trocken	17
Gekörnte Brühe Gemüse ohne Suppengrün, trocken	26
Gekörnte Brühe Huhn ohne Suppengrün, trocken	26
Gelbe Grütze Gartenfrüchte, leicht, flüssig	75
Gemüse Brühe Vegetaria, trocken	27
Gemüse Cremesuppe, trocken	33
Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün, trocken	25
Gemüse-Auflauf, Profi-Mix, trocken	69
Gemüse-Laibchen – vgb., tiefgekühlt	102
Gemüse-Schnitzel – vgb., tiefgekühlt	102
Gemüseklößchen (auf Grießbasis), trocken	30
Gemüsekrönung Butternote & Kräuter, trocken	67
Gemüsekrönung Rahm & Kräuter, trocken	67
Gemüsekrönung Speck & Zwiebeln, trocken	67
Gemüsemischung Asia, tiefgekühlt	102
Gemüsestrudel, tiefgekühlt	102
Gemüsesuppe Minestrone, trocken	35
Gemüsetopf mit Hühnerfleisch, tiefgekühlt	102
Gnocchi, italienische Kartoffelklößchen, trocken	19/92
Gold Phase	84
Goldflex halbflüssig	20/92
Gourmet Rahm Sauce, trocken	42
Grieß-Klößchen, trocken	30
Grünkern Cremesuppe, trocken	33
Gulasch Basis, pastös	43
Gulasch Basis, trocken	39
Gulaschsuppe konzentriert, trocken	35
Gulaschsuppe, trocken	31/35

### H

Hackbraten, Profi-Mix, trocken	69
Halbfettmargarine Becel ProActiv Vital	85
Herbes de Provence, Primerba	67
Hühner Brühe, trocken	27
Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün, trocken	24
Hühnersuppe mit Nudeln - klar, trocken	33

### I

1000 Islands Dressing, flüssig	55/56
Indische Currysuppe, trocken	35
Ingwer Paste	66/97

### J

Jäger Sauce mit Champignons, trocken	43
Joghurt Dressing, flüssig	56
Joghurt Kräuter Dressing, flüssig	56/57
Joghurt Mousse Erdbeer, trocken	77
Joghurt Mousse Lemon, trocken	77
Joghurt Mousse Orange, trocken	77
Jus zu Braten, trocken	47

### K

Kaiserlicher Semmelknödel , tiefgekühlt	103
Kaiserschmarrn mit Topfen, tiefgekühlt	104
Kaiserschmarrn, tiefgekühlt	104
Kaiserschoten Cremesuppe, trocken	34
Kalb (veal), flüssig	38/98
Kalbfleisch Cremesuppe, trocken	31
Kaltquell-Püree, Kartoffel-Flocken-Püree mit Vollmilch, trocken	17
Kapuziner Dressing, trocken	54
Karotten Cremesuppe, trocken	30
Karotten-Hirse-Medallions, tiefgekühlt	102
Kartoffel-Kürbiskern Rösti, tiefgekühlt	103
Kartoffelknödel halb und halb, in Kochbeuteln	17
Kartoffelpuffer, trocken	18
Kartoffelsuppe mit Gemüse, trocken	34
Käse Sauce Quattro Formaggi, trocken	46/91
Käse Sauce, trocken	44
Käse-Gratin-Sauce Emmentaler, flüssig	49
Ketchup	62
Kichererbsenstrudel, tiefgekühlt	102
Klare Fleischsuppe Klassik, trocken	27
Klare Fleischsuppe, trocken	26
Klarer Bratenjus, trocken	42
Knoblauch Creme, auf Ölbasis	59
Knoblauch Paste	66/97
Knoblauch, Primerba	67
Knödel halb und halb, trocken	18

Knorr Basis für Salatdressing French, trocken	55
Knorr Basis für Salatdressing Gartenkräuter, trocken	55
Knorr Basis für Salatdressing Italian, trocken	55
Knorr Basis für Salatdressing Paprika Kräuter, trocken	55
Knorr Basis für Salatdressing Universal Kräuter, trocken	55
Knusper-Apfelradln, tiefgekühlt	105
Kochcreme, Rama Cremefine	51/80/86
Kochpudding Schokolade, trocken	77
Kochpudding Vanille, trocken	77
Königin Suppe, trocken	32
Kräuter Cremesuppe, trocken	34
Kräuter Dressing, flüssig	56/57
Kräuter-Rahm Sauce, trocken	44
Kräuter-Rösti, tiefgekühlt	103
Krketten, trocken	19
Krustentier (shellfish), flüssig	38/98
Kürbis Cremesuppe, trocken	34
Kürbis-Kartoffel-Püreesuppe, trocken	31

### L

Lamm Jus, pastös	43
Lasagne-Platten vorgegart	20/92
Lauch Cremesuppe, trocken	31/32
Lime Powder, trocken	70
Linsen Eintopf mit Speck, trocken	34
Linsenlaibchen, tiefgekühlt	103

### M

Mais Cremesuppe, trocken	34
Margarine Becel ProActiv Classic	85
Margarine Blauband	84
Margarine fettreduziert	85
Mark-Klößchen, trocken	30
Mayonnaise	60/61/62
Mayonnaise, vegan	61
Mediterrane Kräuter Paste	66/97
Milchreis, servierfertig	74
Milchreis, trocken	77
Minestrone, trocken	34
Mini Knödel – geformte Kartoffelknödel, trocken	18
Mini-Schokokuchen, tiefgekühlt	105
Mohr im Hemd, tiefgekühlt	105
Mousse au Chocolat, flüssig	74
Mousse au Chocolat, trocken	76
Mousse Cappuccino, trocken	76
Mousse Kokos, trocken	76
Mousse Stracciatella, trocken	76
Mousse Vanille flüssig	74
Mousse Weiße Schokolade, trocken	76

### O

Oxtail Klare Ochsenchwanzsuppe, trocken	34
---	----

### P

Palatschini Zucchini-Kräuter, tiefgekühlt	104
Palatschinken, Käse Lauch Speck, tiefgekühlt	103
Panieren, Profi-Mix, trocken	69
Panna Cotta, flüssig	75
Panna Cotta, trocken	76
Paprika Paste	66/97
Paprika Sauce, trocken	44
Paprika-Kräuter Dressing, trocken	54
Parboiled Reis	20
Pastinaken-Steckrüben Püreesuppe, trocken	31
Penne Rigate Tricolore, trocken	19/92
Penne Rigate, trocken	19/92
Peperonata, flüssig	45/90
Pesto Rosso, Primerba	67
Pesto, Primerba	67
Pfeffer Mix Paste	66/97
Pfeffer Sauce, flüssig	49
Pfeffer Sauce, trocken	44
Pichelsteiner Eintopf, tiefgekühlt	102
Pizza-Platten vorgebacken	20/92
Pizza-Sauce Napoli, flüssig	45/90
Pommes Dauphine, trocken	19
Puddingcreme Karamell, kaltquellend	79
Puddingcreme mit Erdbeergeschmack, kaltquellend	80

Puddingcreme mit Pfirsichgeschmack, kaltquellend	80
Puddingcreme mit Vanillegeschmack, kaltquellend	79

### Q

Quinoa, trocken	17
-----------------	----

### R

Rahm Sauce, trocken	39
Ratatouille, flüssig	45/90
Ravioli con Funghi Porcini, tiefgekühlt	104
Remoulade, auf Ölbasis	59
Rinder Brühe, trocken	27
Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün, trocken	25
Rindfleisch Suppe mit Ribeli Pasta, trocken	34
Roh Klöße, trocken	18
Röstischmankert Frischkäse-Kräuter, tiefgekühlt	103
Röstischmankert Spinat-Feta, tiefgekühlt	103
Rote Grütze, servierfertig	74
Rote-Rüben-Laibchen, tiefgekühlt	103
Roux Klassische Mehlschwitze, dunkel, trocken	50
Roux Klassische Mehlschwitze, hell mit Reismehl, trocken	50
Roux Klassische Mehlschwitze, hell, trocken	50

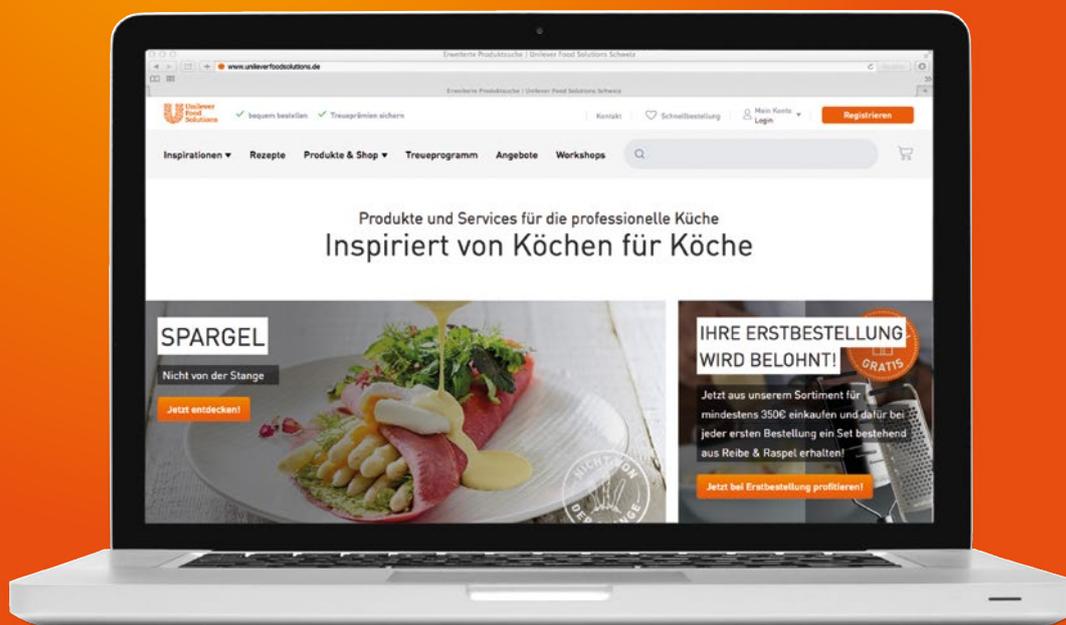
### S

Sahne Sauce Carbonara, trocken	46/91
Salat-Mayonnaise	59
Salatkrönung Salathit, konzentriert	55
Sauce Béarnaise, flüssig	48
Sauce Béchamel, flüssig	49
Sauce Café de Paris, trocken	44
Sauce Hollandaise balance, flüssig	48
Sauce Hollandaise, flüssig	45/48
Sauce zu Braten, trocken	39/47
Sauce zu Geflügel , trocken	40
Sauce zu Rinderbraten, trocken	40
Sauce zu Schweinebraten, trocken	40
Saucenbasis – Geflügel, konzentriert	38/97
Saucenbasis – Rind, konzentriert	38/97
Sauerbraten Basis, trocken	40
Schaschlik-Sauce	60
Schlagcreme laktosefrei, Rama Cremefine	51/80/86
Schlagcreme zum Sprühen	80/86
Schlagcreme, Rama Cremefine	51/80/86
Schmelzflex	86
Schokoladenpuddingcreme, kaltquellend	79
Selchfleischknödel, tiefgekühlt	104
Sellerie-Karotten Cremesuppe, trocken	34
Semmelknödel, trocken	18
Senf	62
Senfsauce	60
Serviettenknödel nach orig. österr. Rezeptur, trocken	18
Serviettenknödel, gekocht, tiefgekühlt	103
Spaghetti, trocken	19/92
Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote, trocken	34
Spargel Cremesuppe, trocken	31/32
Speck-Klößchen, trocken	30
Spinat Cremesuppe Florentine, trocken	34
Spinatstrudel, vegan, tiefgekühlt	103
Steinpilz Bouillon ohne Suppengrün, trocken	25
Steinpilz Cremesuppe, trocken	34
Süßkartoffelstrudel, tiefgekühlt	103
Sylter Art Dressing, flüssig	56

### T

Taboulé, trocken	20/58
Tagliatelle All'uovo, trocken	19/92
Tagliatelle Verdi, trocken	19/92
Tessiner Käse Cremesuppe, trocken	31
Thai Green Curry, trocken	70
Thai Red Curry , trocken	70
Thai Sweet Chili Jam, trocken	70
Thai Yellow Curry, trocken	70
Thailändische Gemüsesuppe, trocken	35

DETAILLIERTE PRODUKTINFORMATIONEN  
ZU DEN ARTIKELN IN DIESEM KATALOG FINDEN SIE 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](mailto:ufsservice@unilever.com) W [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

Folge uns auf: [www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH)

[www.instagram.com/UnileverFoodSolutions\\_DACH](https://www.instagram.com/UnileverFoodSolutions_DACH)

