



# Gesamtsortiment

**Deutschland**  
Gültig ab 05/2021

Änderungen vorbehalten



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.



**Unilever Food Solutions** 4 – 13

---

**Beilagen** 14 – 19

---

**Bouillons** 20 – 24

---

**Desserts** 26 – 33

---

**Dressings & Kalte Saucen** 34 – 43

---

**Saucen & Bindemittel** 44 – 57

---

**Suppen & Suppeneinlagen** 58 – 65

---

**Tiefkühlprodukte** 66 – 73

---

**Würzmittel** 74 – 79

---

**Collezione Italiana** 80 – 85

---

**Hellmann's** 86 – 89

---

**The Vegetarian Butcher** 90 – 93

---

**Service, Hinweise** 94 – 97



# 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:

**E** [Chefmanship.FHN@unilever.com](mailto:Chefmanship.FHN@unilever.com)  
[ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com)

**T** **0800 / 8 32 46 36** (gebührenfrei)

**Mo – Fr 10 – 16 Uhr** (ausgenommen sind die gesetzlichen Feiertage,  
 verkürzte Service-Zeit am Karfreitag, 24./31. Dezember bis 14 Uhr)



**Dirk Rogge**

Head Chef Culinary  
 Fachberatung  
 Deutschland



**Linda Homa**

Assistenz Culinary  
 Fachberatung  
 Deutschland

0173 206 7729



**Sebastian Beckert**



**Thomas Gollnow**



**Jürgen Kolb**



**Norbert Skodda**



**Christoph Thomas**



**Rainer Kurz**



**Leif-Timo Girnth**



**Alexander Rohrberg**



**René-Noel Schiemer**



**Kai Rahna**



**Jürgen Caroly**



### Inspirationen

Folge uns auf Instagram  
 und lass Dich inspirieren:  
[chefs\\_d\\_ufs](https://www.instagram.com/chefs_d_ufs)

# Chefmanship® Centre



## Das Kompetenzzentrum für Profiköche

### Das neue Chefmanship® Centre in Hamburg

In unserem Chefmanship® Centre in der norddeutschen Elbe-Metropole Hamburg spürt man internationales Flair: Es befindet sich mitten in Hamburgs Altstadt und unmittelbar beim Mahmal St. Nikolai.

### 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



## Die moderne Außer-Haus-Verpflegung

**Kurble dein To-Go-Geschäft an!** Immer weniger Gäste haben Zeit für ein ruhiges, gemütliches Essen im Restaurant, denn der Zeitfaktor spielt heutzutage eine sehr große Rolle. Der Trend geht also über zum To-Go-Geschäft. Trotzdem wird nach gesundem, abwechslungsreichem und qualitativ hochwertigem Essen verlangt, welches für jeden erschwinglich ist. Erlebe die vielfältige Welt der Take-Away Verpflegung mit Tipps zur Gestaltung, schnellen Zubereitung sowie Unterstützung der Umsetzung und Verpackungslösungen.



## Pflanzliches Chaos – verrückt und tierisch lecker

**Eine Lebenseinstellung wird zum Renner.** Was vor einigen Jahren als Trend begann, ist für viele Menschen heute ein fester Bestandteil ihrer täglichen Ernährung. Aufgrund ethischer und ernährungsphysiologischer Hintergründe ist die vegetarische bzw. vegane Küche von unserer Speisekarte nicht mehr weg zu denken. Rund acht Millionen Menschen ernähren sich in Deutschland vegetarisch und etwa eine Million Menschen vegan, mit steigender Tendenz.



## Teigwaren al dente

**Pasta aus Italien, Reismudeln aus Asien, Spätzle aus dem Schwabenlände:** Begib Dich mit uns auf einen Streifzug durch die bunte Welt der Nudeln. Nudeln sind ein täglicher Begleiter in der kulinarischen Welt: sei es in der Vorspeise, Suppe, im Hauptgang oder sogar als süßer Abschluss – Nudeln sind in allen Variationen einsetzbar. Lass uns gemeinsam Klassiker neu entdecken und aktuelle Trends tiefer verfolgen.



## Eiscreme – in allen 4 Jahreszeiten

**Ob in deiner Lokalität, im Fensterverkauf oder der Take-Away-Box.** Die sich ändernden Ansprüche der Gäste sind eine Herausforderung. Die Eiscreme von Carte D'Or ist entwickelt, um kreative und vielseitige Desserts zu gestalten, ohne die Basis zu verlieren. Eine inspirierende Masterclass präsentiert viele Beispiele unter Verwendung von Eiscreme als Baustein für vielseitige Desserts. Im Fokus steht nicht nur der Verkauf im Haus, sondern auch der TakeAway-Verkauf in Form einer Dessert-Box.



## Interessiert?

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

[www.unileverfoodsolutions.de/workshops/unsere-masterclasses.html](http://www.unileverfoodsolutions.de/workshops/unsere-masterclasses.html)

Oder Du wendest Dich direkt an Deinen persönlichen Außendienstler. Auskunft erhältst Du anhand Deiner Postleitzahl unter **0173 206 7729** oder **Chefmanship.FHN@unilever.com**



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

# ONLINE-SHOP



## Profi-Produkte 24 / 7 online bestellen und profitieren



### Das Treueprogramm

Samle mit dem Treueprogramm mit jedem Einkauf Treuepunkte und löse Punkte gegen tolle Prämien ein!

# Unser Treueprogramm

1€ einsetzen =  erhalten

## In wenigen Schritten zu tollen Prämien:



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



Wähle Deinen Großhändler aus und gib Deine Kundennummer an.



Produkte auswählen und deinem Warenkorb hinzufügen.



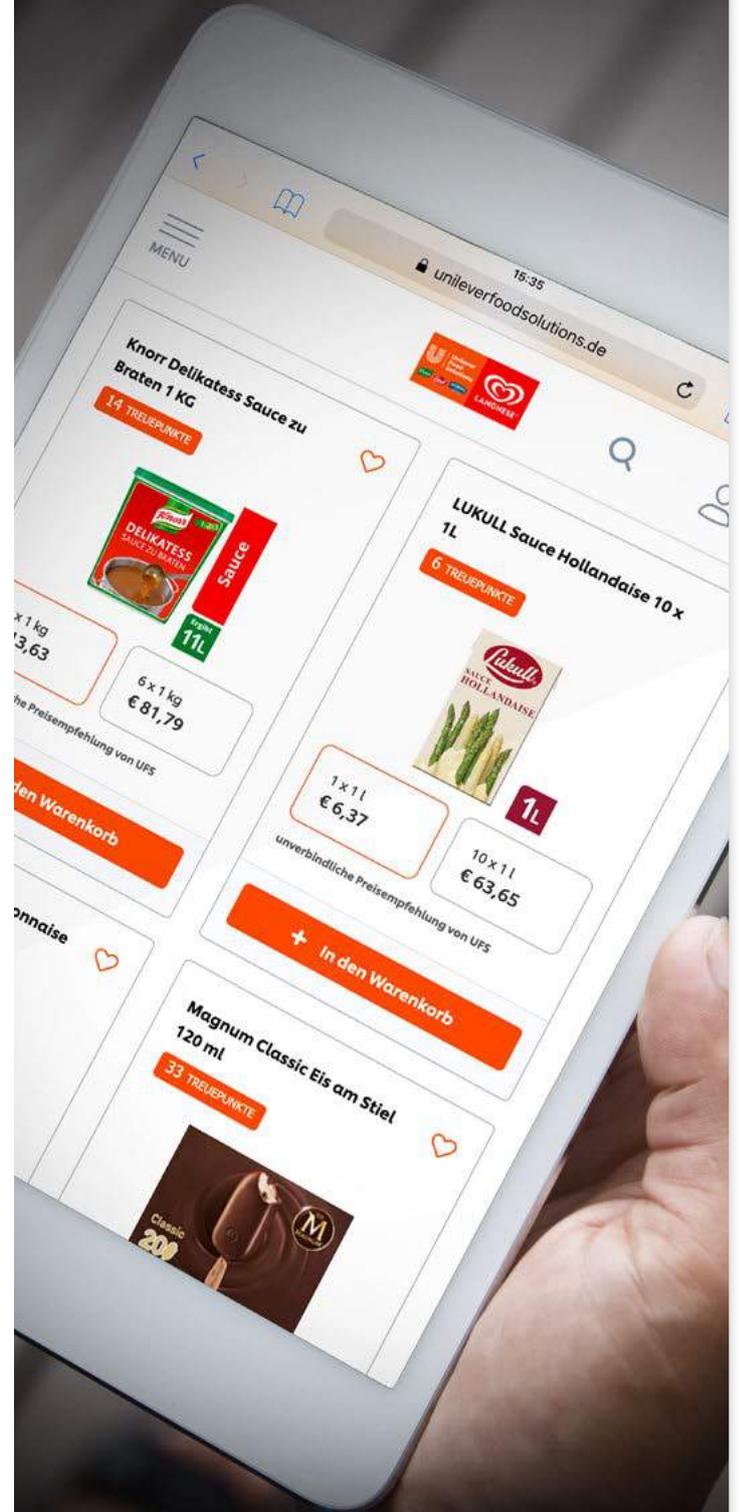
**Oder bestelle ganz einfach und schnell über unsere kostenlose UFS & Langnese App:** Neben dem integrierten Webshop bietet die App weitere Features wie den praktischen Barcode-Scan sowie attraktive Angebote und Rezeptideen. Mehr erfährst Du auf der nächsten Doppelseite.



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



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



**Profitiere jeden Tag von Aktionen & Erstkaufbeigaben!**

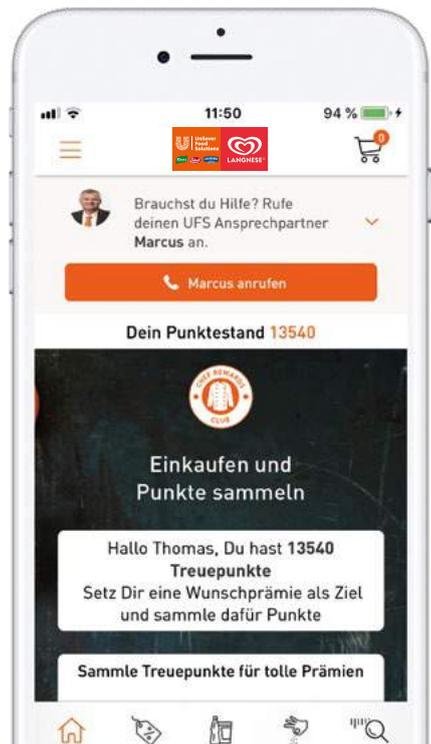


## Die Unilever & Langnese App – mehr als nur Einkaufen.

**Ab sofort überall und jederzeit mit dem Smartphone im Shop einkaufen!**

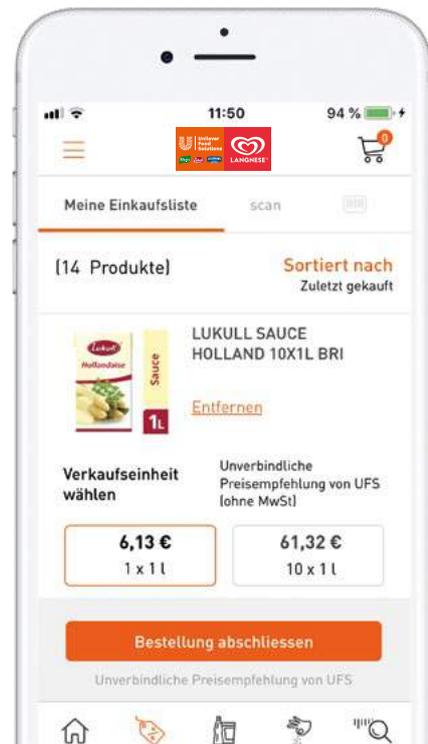
Schnellere Bestellmöglichkeiten, ein Treueprogramm mit welchem bei jedem Einkauf Punkte gesammelt werden können, Rezeptinspiration und weitere Features bieten wir Dir mit der neuen App.

# Die Highlights unserer App:



## Call Me

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



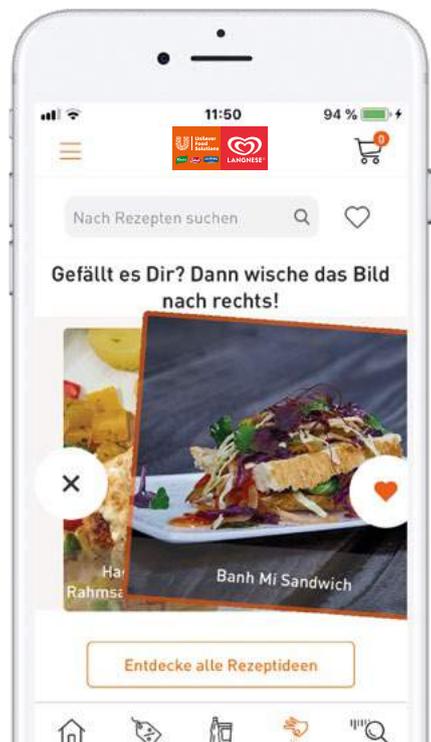
## Einkaufen und sammeln

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.



## 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)

# 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 Hauptallergen- gruppen und ihre alternativen Zutaten

QR-Code scannen um  
Poster herunterzuladen





# Hochwertige Vielfalt, die immer gelingt!

## Beilagen

---

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

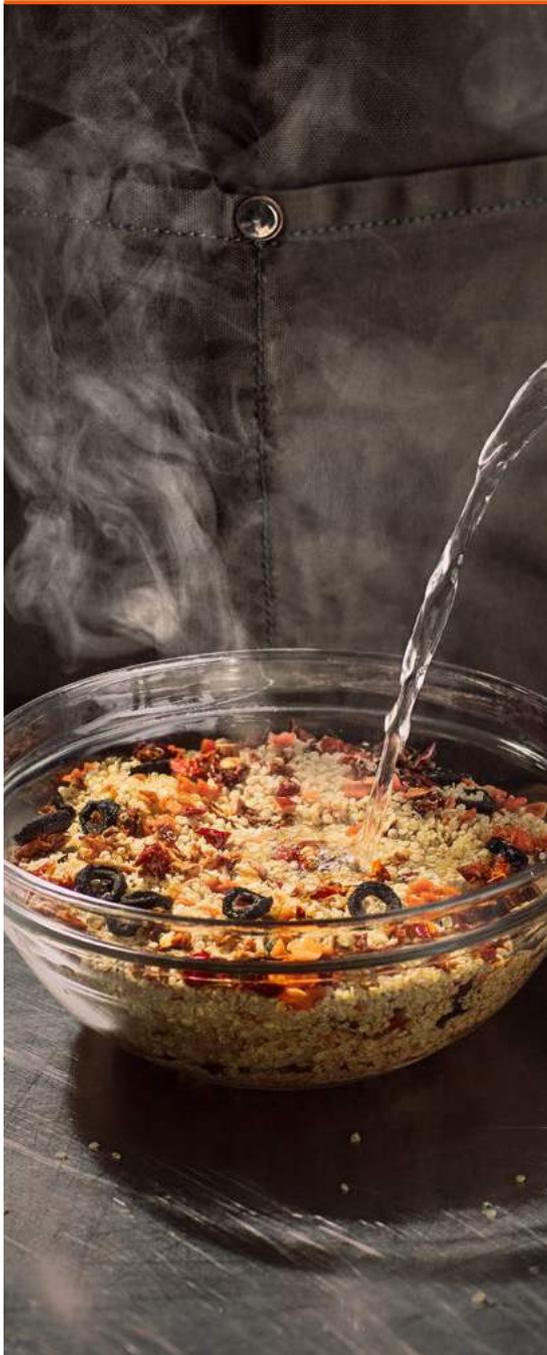
---

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

## Beilagen

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

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



## Knorr Zubereitung für Getreidegerichte – einfach kochendes Wasser zugeben, quellen lassen, fertig.

-  Vegan
-  Ausgewogene Mischung aus Getreide und Gemüse/Obst
-  100% natürliche Zutaten
-  Mit Protein, vielen Ballaststoffen und zudem fettarm
-  Take-away-fähig



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

## 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		2028	4007801 3 2028 9	4 kg-KTN	150 Port.	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kaltquell-Püree, Kartoffel-Flocken- Püree mit Vollmilch		566	4007801 3 0566 8	4 x 3 kg-BTL	4 x 110 Port.	•	•			•	•	•		•

## Pfanni Knödel / Klöße | trocken

Gekochte Klöße		2108	4000400 3 2108 4	4 x 2,5 kg-KTN	4 x ca. 89 Klöße		C**			•	•	•		•
Kartoffelknödel halb und halb - in Kochbeuteln		2356	4000400 3 2356 9	4 x 1,3 kg-KTN	4 x ca. 40 Knödel		C**			•	•			•
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			•	•	•	•	•
Rohe Klöße		2113	4007801 3 2113 2	12 x 1 kg-KT	12 x ca. 33 Klöße		C**			•	•	•	•	•
Semmelknödel		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		•			•	•	•		•

A = mit Farbstoff / C = mit Antioxidationsmittel / \*\* = keine Deklaration des Antioxidationsmittels auf der Speisekarte erforderlich, weil keine technologische Wirkung im zubereiteten Endprodukt vorliegt.

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



### Pfanni Knödel / Klöße | trocken

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

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		5252	9000275 5 2520 9	4 kg-KTN	20 Port.		B		•		•	•	•		
Penne Rigate		53927	5900300 5 3925 3	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	•	•		•		•	•	•		•

B= mit Konservierungsstoffen oder konserviert

Wirkung im zubereiteten Endprodukt vorliegt. / 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
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

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	•	•				•			

### 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 Salatspezialität | trocken

Taboulé		52300	3011368 4 2300 1	6 × 625 g-KTN		•			•		•			•
---------	---	-------	------------------	---------------	--	---	--	--	---	--	---	--	--	---

### Knorr Basisprodukte | trocken

Basis für pürierte Kost		81388	8714100 8 1388 1	6 × 720 g-EC		•	•		•		•			•
-------------------------	---	-------	------------------	--------------	--	---	---	--	---	--	---	--	--	---

A = mit Farbstoff / C = mit Antioxidationsmittel

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



# Vielseitig & individuell anwendbar.

## **Bouillons**

---

Knorr Professional Bouillons.....	22
Knorr Professional Konzentrierte Bouillons & Fonds.....	22
Knorr Cuisine Kraftbouillons .....	22
Knorr Bio Bouillons .....	24
Knorr 1-2-3 Gekörnte Brühen und Klare Suppen .....	24
Knorr Clean Label Bouillons.....	25
Basic Line Brühen .....	25

---



## 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 Kalb		81297	8710447 8 1297 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l	•	•		•						•
Konzentrierter Fond Fisch		7934	87104477 9346 6	6 × 1 l-FL	6 × 41,3 l	•	•		①	②					•

### 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	•	•	•	•	•	•				•	•

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 Vollkorn.\*

Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün		4847	4000400 3 4847 0	12,5 kg-EIM	625 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		475	8712566 8 4346 6	5 kg-EIM	250 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		468	4007801 3 0468 5	6 x 1 kg-EC	6 x 50 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•



## Knorr Gemüse Kraftbouillon – mit nachhaltig angebautem Gemüse.

-  Nr. 1 in Deutschen Profi-Küchen<sup>1</sup>
-  Mit nachhaltig angebautem Gemüse
-  Ausgewogener Gemüsegeschmack
-  Für alle Gemüse und Fleischgerichte
-  Schnell in der Zubereitung
-  Take-Away-fähig

<sup>1</sup>Knorr Gemüse Kraftbouillon ist Marktführer im professionellen Produktbereich Gemüsebouillon. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, YTD Mai 2020



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



### Knorr Bio Bouillons | trocken, instant

Bio Gemüse-Bouillon mit Suppengrün		4870	9000275 7 1970 7	10 kg-EIM	416 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		38738	8717163 8 7386 1	6 x kg-EC	6 x 50 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 Rindsuppe mit Suppengrün		366	4007801 3 0366 4	25 kg-KTN (2 x 12,5 kg)	1150 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		351	4007801 3 0351 0	12,5 kg-EIM	575 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		352	4007801 3 0352 7	5 kg-EIM	230 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		350	4007801 3 0350 3	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

Klare Rindsuppe 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		•	•				

### Knorr Clean Label Bouillons | trocken • instant

Gemüse Bouillon		72849	8714100 8 1402 4	9,75 kg-EIM	750 l	•	•	•	①	②	•	•	•	•
Rinder Bouillon		72854	8714100 8 1401 7	9,75 kg-EIM	750 l	•	•	•	①	②	•			•
Hühner Bouillon		72851	8714100 8 1404 8	9,75 kg-EIM	750 l	•	•	•	①	②	•			•

### 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	•	•		•	•	•	•	•	•

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

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



# Köstliche & kreative Desserts schnell zubereitet.

## Desserts

---

Lukull Dessert-Spezialitäten .....	28
Lukull Dessert-Sauce .....	28
Carte D'Or Mousses .....	28
Carte D'Or Grützen .....	28
Carte D'Or Dessert Sauce .....	28
Carte D'Or Dessert Toppings .....	29
Carte D'Or Spezialitäten .....	30
Carte D'Or Mousses .....	30
Carte D'Or Süße Gerichte .....	31
Carte D'Or Kochpudding .....	31
Carte D'Or Kochpudding Clean Label ....	31
Carte D'Or Wackelpeter® .....	32
Carte D'Or Fruchtsuppen .....	32
Carte D'Or Dessert Cremes .....	32
Carte D'Or Puddingcremes kaltquellend .	33

---



## 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		2564	4000492 5 0564 5	6 × 1,95 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g		•		•	•	•			

### Lukull Dessert-Sauce | flüssig • servierfertig

Sauce Vanille		7475	4000492 5 0380 1	6 × 1 l-TE	3 × 10 Port. à 100 ml		•			•	•	•		
---------------	--	------	------------------	------------	-----------------------	--	---	--	--	---	---	---	--	--

### 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	•			

### 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	•	•	•	•	•	•	•
Rote Grütze, Gartenfrüchte		58142	9000275 8 1420 4	3 × 1,7 kg-DOS	3 × 17 Port. à 100 g		•	•	•	•	•	•	•	•

**NEU**

### Carte D'Or Dessert Sauce | trocken

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

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

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.\*

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

Dessert-Topping Erdbeer		18424	8712100 1 8424 6	6 x 1 kg-FL		A, B	•	•	②	•				
Dessert-Topping Mango-Aprikose		18141	8712100 1 8141 2	6 x 1 kg-FL		A, B	•	•	②	•	•			
Dessert-Topping Schoko		18509	8712100 1 8509 0	6 x 1 kg-FL		•			②	•	•			
Dessert-Topping Waldfrucht		18421	8712100 1 8421 5	6 x 1 kg-FL		A, B	•	•	②	•	•			
Dessert-Topping Toffee		18606	87121001 8606 6	6 x 1 kg-FL			•	•	•	•	•	•		

**NEU**



## Carte D'Or Professional Dessert Topping Schoko hat die ideale Balance zwischen Kakao und Süße.

-  Sofort einsetzbar
-  Vielfältige Anwendung
-  Intensiver Geschmack
-  Vegetarisch / Ovo Lacto Vegetabil
-  Vollständig recycelbare Verpackung



**NEUE VERBESSERTERTE FLASCHE – GLEICHE REZEPTUR.**



### Carte D'Or Spezialitäten | flüssig

Crème Brûlée		4556	8722700 5 8128 4	6 × 1 l-TE	6 × ca. 10 Port. à 100 g						②				
--------------	--	------	------------------	------------	-----------------------------	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

### 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 × 840 g-KTN	6 × 5,25 kg = ca. 6 × 75 Port. à 70 g											
Crème Brûlée / Flan Caramel		84050	8714100 8 4050 4	6 × 1,25 kg-KTN	6 × 114 Port. à ca. 100 g											
Panna Cotta		72131	8711200 7 2131 3	6 × 780 g-KTN	6 × 6,48kg = 6 × ca. 72 Port. à 95 g						②					
Basis für Tiramisu-Füllcreme		78602	3011362 7 8602 7	6 × 1,8 kg-Pck	6 × 110 Port. à ca. 125 g											

### Carte D'Or Mousses | trocken

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

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.\*

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

Mousse Weiße Schokolade		87102	8722700 8 7102 6	6 × 900 g-KTN	6 × 3,9 kg = 6 × ca. 78 Port. à 50 g		A								
-------------------------	---	-------	------------------	---------------	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

### Carte D'Or Süße Gerichte | trocken

Flammeri		815	4007801 3 0815 7	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 12 kg = ca. 6 × 120 Port. à 100 g											
Milchreis		6277	8722700 6 0378 8	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 8 kg = ca. 6 × 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 × 1,5 kg-KTN	6 × ca. 204 Port. à 100 g											
Kochpudding Vanille		70157	8711200 7 0157 5	6 × 1,5 kg-KTN	6 × ca. 252 Port. à 100 g											

### Carte D'Or Kochpudding Clean Label | trocken • instant

Kochpudding Schokolade		74902	8710604 7 4902 2	2 × 2 kg-BTL	250 Port.											
		<b>NEU</b>														
Kochpudding Vanillegeschmack		74904	8710604 7 4904 6	2 × 2 kg-BTL	314 Port.											
		<b>NEU</b>														



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

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

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		•	•	•	•	•	•		•
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		•		•	•	•			•
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		•		•	•	•			•

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 Puddingcremes kaltquellend | 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)	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Puddingcreme mit Erdbeergeschmack		82711	8714100 8 2711 6	3 × 5 kg-FS	3 × 31 kg (120 g/l = süße Suppe)	•	•	•	•	•	•	•	•	•



## Carte D'Or Puddingcremes schmecken wie selbstgemacht und lassen sich ohne Kochen leicht zubereiten.

-  Sehr schnell in wenigen Minuten zubereitet
-  Ideal zur Kalt- und Warmanwendung
-  Bewährter, traditioneller Geschmack – wie selbstgemacht
-  Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten – süße Suppen, Saucen und Desserts





# Servierfertig, zum Verfeinern oder als Basis.

## Dressings

---

Knorr Salatkrönung .....	36
Knorr Gourmet Salatdressing .....	37
Knorr Salatdressing Portionsbecher .....	38
Knorr Gourmet Salatdressing Portionsbeutel .....	38
Knorr Dressing and More .....	39
Knorr Salatkrönung Croutinos.....	39
Knorr Salat-Croûtons .....	39
Knorr Salatspezialität .....	39

---

## Kaltsaucen

---

Lukull Profi Kaltsaucen .....	40
Knorr Kaltsaucen .....	40
Hellmann's Premium Kaltsaucen .....	41

---



## 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		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										

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 Salatkrönung | konzentriert

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

### Knorr Gourmet Salatdressing | flüssig

Honey Mustard		84512	8710522 8 4512 7	6 x 1 l-FL					•	•		•		
		<b>NEU</b>												
1000 Islands Dressing		44676	8714100 4 4676 8	6 x 1 l-FL					•			•		•
		89970	8714100 0 8997 2	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		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					•			•		

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

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / 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

Joghurt Kräuter Dressing		90100	8714100 0 9010 7	5 kg-EIM											
Kräuter Dressing		44709	8714100 4 4709 3	6 × 1 l-FL											
		89160	8714100 0 8916 3	5 kg-EIM											

### Knorr Salatdressing Portionsbecher | flüssig

1000 Islands Dressing		7534	4007801 3 7534 0	50 × 30 ml-PP											
French Dressing		7535	4007801 3 7535 7	50 × 30 ml-PP											
Joghurt Kräuter Dressing		7536	4007801 3 7536 4	50 × 30 ml-PP											
Kräuter Dressing		7537	4007801 3 7537 1	50 × 30 ml-PP											

### Knorr Gourmet Salatdressing Portionsbeutel | flüssig

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

F = mit Süßungsmitteln

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 Dressing and More | flüssig

Tomato & Strawberry		64741	8710522647417	6 x 1 L FL											
		<b>NEU</b>													
Citrus & Ginger		64743	8710522647431	6 x 1 L FL											
		<b>NEU</b>													
Pineapple & Coconut		64751	8710522647516	6 x 1 L FL											
		<b>NEU</b>													
Avocado & Apple		64761	8710522647615	6 x 1 L FL											
		<b>NEU</b>													

### Knorr Salatkrönung Croutinos | trocken

Senf und Kräuter		959	4007801 3 0959 8	6 x 0,7 kg-EC											
Sonnenblumenkerne		937	4007801 3 0937 6	6 x 0,7 kg-EC											
Tomate und Paprika		958	4007801 3 0958 1	6 x 0,7 kg-EC											

### Knorr Salat-Croûtons | trocken

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

### Knorr Salatspezialität | trocken

Taboulé		52300	3011368 4 2300 1	6 x 625 g-KTN											
		<b>NEU</b>													



### KaltSaucen

#### Lukull Profi KaltSaucen | auf Ölbasis

Delikatess 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			•				•	•		

#### 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					•	•		•		

#### Knorr KaltSaucen | auf Tomatenbasis

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			•	•	•	•		•	•	

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.\*

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

## Hellmann's Premium Kaltsaucen | Squeeze Flaschen

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

## Hellmann's Premium Kaltsaucen | Kanister

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

## 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 Sauce		29430	8710522 8 1286 0	5 l-EIM					C			•		•			
Hellmann's Vegan Mayo		76022	8710604 7 6022 5	2,5 kg-EIM				•		•				•	•		

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

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



### Hellmann's Premium Kaltsaucen | Mini Gläschen

REAL Mayonnaise		94954	8710447 9 4954 2	80 × 33 ml Gläschen										
Tomato Ketchup		94860	8710447 9 4860 6	80 × 33 ml Gläschen										
Senf		94859	8710447 9 4859 0	80 × 33 ml Gläschen										

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

Pommes Frites Sauce		29657	8710522 9 6570 2	3 × 2,5 KG					①	②				
REAL Mayonnaise		82118	8717163 8 2118 3	3 × 2,25 KG										
Tomato Ketchup		82119	8717163 8 2119 0	3 × 2,5 KG										
Yellow Mustard		82120	8717163 8 2120 6	3 × 2,5 KG										

### Hellmann's Premium Portionspackungen | Portionsbeutel

REAL Mayonnaise		99641	8710522996416	120 × 20 ml-BTL										
Ketchup		99639	8710522996393	120 × 20 ml-BTL										
Senf		44973	8711200 4 4973 6	198 × 10 ml-BTL										

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 / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / C = mit Antioxidationsmittel / F = mit Süßungsmittel

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.\*

**HELLMANN'S**  
EST. 1913



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

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

-  Aus Tradition höchste Qualität – seit 1913
-  Perfekte Basis für Saucen und Dips, Salate und Dressings
-  100% Eier aus Freilandhaltung
-  Vegan





# Aromatisch, funktionell und effizient.

## **SAUCEN**

---

Knorr Professional Demi Glace .....	46
Knorr Professional Fond .....	46
Knorr 1-2-3 Grundsaucen .....	46
Knorr 1-2-3 Kaltquellende Grundsaucen ..	49
Knorr Cuisine Grundsaucen .....	49
Knorr Cuisine Saucenableitungen .....	51
Knorr Gourmet Grundsaucen .....	52
Knorr Ethno-Saucen .....	52
Knorr Collezione Italiana	
Tomatensauce / Gemüse .....	52
Knorr Collezione Italiana Saucen .....	53
Knorr Clean Label .....	54
Lukull Beste Basis Saucen .....	54
Lukull Premium Grundsaucen .....	55
Lukull Premium Saucenableitungen .....	55
Basic Line Saucen .....	56

---

## **BINDEMITTEL**

---

Mondamin Bindemittel .....	56
Knorr Bindemittel .....	57

---



ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sauce zu Geflügel		73435	8712566 7 3435 1	10 kg-EIM	131 l		•	•	•	•	•	•	•	•
		652	4007801 3 0652 8	6 x 1 kg-EC	6 x 13 l		•	•	•	•	•	•	•	•



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

Sauce zu Rinderbraten		666	4007801 3 0666 5	12,5 kg-EIM	166 l	•	•		•	•	•	•	•	•
		657	4007801 3 0657 3	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l	•	•		•	•	•	•	•	•
Sauce zu Schweinebraten		650	4007801 3 0650 4	12,5 kg-EIM	163 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		651	4007801 3 0651 1	6 × 1 kg-EC	6 × 13 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sauerbraten Basis		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	•	•			•	•		•	•
		670	4007801 3 0670 2	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l	•	•			•	•		•	•
Velouté o.d.A. Weiße Grundsauce		88532	8710447 8 8532 1	10 kg-EIM	111 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

## Knorr 1-2-3 Kaltquellende Grundsauces | 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	•	•	•	•
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 Grundsauces | trocken • instant

Buttersauce Béarnaise - nicht instant		585	4007801 3 0585 9	6 × 500 g-EC	6 × 3 l	•					•		•	•
Buttersauce Hollandaise - nicht instant		586	4007801 3 0586 6	6 × 500 g-EC	6 × 3 l	•					•		•	•
Fisch Sauce		421	4007801 3 0421 0	6 × 1 kg-EC	6 × 5,5 l	•	•						•	•
Gourmet Rahm Sauce		594	4007801 3 0594 1	10 kg-EIM	69 l	•	•						•	•
		592	4007801 3 0592 7	6 × 1 kg-EC	6 × 7 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

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



### Knorr Cuisine Grundsauces | trocken • instant

Klarer Bratensaft		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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wild Sauce		579	4007801 3 0579 8	6 × 1 kg-EC	6 × 7,5 l	•	•						•	

### Knorr Cuisine Grundsauces | pastös • instant

Bratenjus		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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Geflügeljus		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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Gulasch Basis		788	4007801 3 0788 4	6 × 1,3 kg-EC	6 × 11 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Wild Jus		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	•	•							•
<b>Käse Sauce</b>		1031	4007801 3 1031 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 20 l		•							•
		1033	4007801 3 1033 4	6 × 1 kg-EC	6 × 6,5 l		•							•
<b>Kräuter-Rahm Sauce</b>		804	4007801 3 0804 1	6 × 1 kg-EC	6 × 5,5 l	•	•				•	•		•
<b>Paprika Sauce cremig</b>		598	4007801 3 0598 9	6 × 1 kg-EC	6 × 9 l	•	•							•
<b>Pfeffer Sauce</b>		596	4007801 3 0596 5	2 × 3 kg-KTN	2 × 22 l	•	•		•					
		595	4007801 3 0595 8	6 × 1 kg-EC	6 × 7 l	•	•		•					
<b>Sauce Café de Paris</b>		890	4007801 3 0890 4	6 × 1 kg-EC	6 × 6 l	•	•				•			•
<b>Waldpilz Sauce</b>		953	4007801 3 0953 6	2 × 3 kg-KTN	2 × 20,5 l	•	•							•
		952	4007801 3 0952 9	6 × 1 kg-EC	6 × 7 l	•	•							•
<b>Paprika Sauce Ungarischer Art</b>		583	4007801 3 0583 5	6 × 1 kg-EC	6 × 6,5 l		•							•



### Knorr Cuisine Saucenableitungen | trocken • instant

Zitronen-Butter Sauce • nicht instant		575	4007801 3 0575 0	2 × 3 kg-KTN	2 × 18 l	•	•						•	•	•
		580	4007801 3 0580 4	6 × 1 kg-EC	6 × 6 l	•	•						•	•	•

### Knorr Cuisine Saucenableitungen | pastös

Curry Sauce		581	4007801 3 0581 1	6 × 1,1 kg-EC	6 × 7,5 l	•	•						•	•	
-------------	---	-----	------------------	---------------	-----------	---	---	--	--	--	--	--	---	---	--

### Knorr Gourmet Grundsaucen | flüssig

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

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

Chinesische Sauce süß-sauer - ohne Gemüsestücke		1295	4007801 3 1295 6	2 × 2,25 l-FL		•	A	•	•	•			•	•	
Chinesische Sauce süß-sauer - mit 23% Gemüsestücken		1294	4007801 3 1294 9	2 × 2,25 l-FL		•	A	•	•	•			•	•	
Curry Sauce		78006	5601169 8 0066 8	2 × 2,25 l-FL									•	•	•

### Knorr Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse | flüssig

Peperonata		44833	8711100 4 4833 4	6 × 2,6 kg-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Pizza-Sauce Napoli		344	4000492 5 0344 3	3 × 2,6 kg-DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

A = mit Farbstoff

1 = Produkte cook & 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
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		•	•	•	•	•	•	•			
	87971	8711200 8 7971 7	6 × 2 kg-DOS		•	•	•	•	•	•	•			
Tomatino 	41821	5411100 4 4821 3	4 × 3 kg-BTL		•	•	•	•	•	•	•			•

Saucen & Bindemittel

## Knorr Collezione Italiana Sausen | 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 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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



## Knorr Collezione Italiana Sausen | trocken

Basis für Bolognese Sauce		591	4007801 3 0591 0	6 x 1,5 kg-KTN	6 x 6 l Wasser ergibt 6 x 60 Port.	•	•	•	•	•	•	•	•	•
---------------------------	---	-----	------------------	----------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---

## Knorr Clean Label | trocken • instant

Braune Sauce		72848	8710604 7 2848 5	3,5 kg-EIM	50 l	•	•	•	①	②	•				•
Geflügel Sauce		72853	8710604 7 2853 9	3,5 kg-EIM	70 l	•	•	•	①	①	•				•
Jus zu Braten		74319	8710604 7 4319 8	4,05 kg-EIM	90 l	•	•	•	①	②	•	•	•		•
Velouté Weiße Grundsauce		72850	8710604 7 2850 8	3,6 kg-EIM	45 l	•	•	•	①	②	•	•	•		•
Tomaten Sauce		72852	8710604 7 2852 2	7,7 kg-EIM	70 l	•	•	•	①	①	•	•	•		•

## Lukull Beste Basis Sausen | 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	•	•			•	•				•

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 Jodsatz\* / 10 = Produkte für Leichte Vollkost.\*

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

## Lukull Premium Grundsaucen | flüssig

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

## Lukull Premium Saucenableitungen | flüssig

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

A = mit Farbstoff

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



## 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Weißer Sauce		621	4000400 3 0621 0	12,5 kg-EIM	138 l	•	•		•	•	•			•

## Bindemittel

### Mondamin Bindemittel | trocken

Feine Speisestärke		1604	4007801 3 1604 6	4 × 2,5 kg-KTN		•	•	①	②	•	•	•		•
Fix-Saucenbinder hell		772	4007801 3 0772 3	10 kg-EIM		•	•		②	•				•
		770	4007801 3 0770 9	6 × 1 kg-EC		•	•		②	•				•
Fix-Saucenbinder dunkel		775	4007801 3 0775 4	10 kg-EIM		•	A		②	•				•
		773	4007801 3 0773 0	6 × 1 kg-EC		•	A		②	•				•
Roux Klassische Mehlschwitze hell		759	4007801 3 0759 4	20 kg-KTN (2 × 10 kg)		•	•			•	•	•		
		761	4007801 3 0761 7	10 kg-EIM		•	•			•	•	•		
		760	4007801 3 0760 0	6 × 1 kg-EC		•	•			•	•	•		

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 Jodsatz\* / 10 = Produkte für Leichte Vollkost.\*

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

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				



## Mondamin Roux – authentisch hergestellt, gelingt immer. Ohne viel Aufwand.

-  Stabile Bindung – sofort verfügbar
-  Einfach zu dosieren und gelingsicher
-  Für sämige Saucen ohne Klumpen
-  Unterstützt die typische Farbe deiner Saucen
-  Take-Away-fähig

**NR. 1** IN DER DEUTSCHEN PROFI-KÜCHE\*\*



\*\*Mondamin Roux klassische Mehlschwitze hell und dunkel sind Marktführer im professionellen Produktbereich Roux. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, YTD Mai 2020

### Knorr Bindemittel | trocken

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

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



# Die neue Lust am Löffeln.

## **Suppen & Suppeneinlagen**

---

Knorr Suppeneinlagen .....	60
Knorr 1-2-3 Suppen.....	60
Knorr 1-2-3 Kaltquellende Suppen.....	62
Knorr Cuisine Suppen .....	63
Knorr 100% Soup.....	64
Knorr Konzentrierte Suppen.....	65
Basic Line Suppen .....	65

---



## SUPPEN & SUPPENEINLAGEN

### Knorr Suppeneinlagen | trocken

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

### Knorr 1-2-3 Suppen | gebunden • trocken

Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe		376	4007801 3 0376 3	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Champignon Cremesuppe		16895	8712100 1 6895 6	6 × 0,9 kg-EC	6 × 10 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
		375	4007801 3 0375 6	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Geflügel Cremesuppe		27709	8711200 7 7091 5	3 × 2,1 kg-KTN	3 × 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\*

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gulaschsuppe		400	4007801 3 0400 5	3 x 2,7 kg-KTN	3 x 30 l	•	•	•	•	•	•		•	
Käse Cremesuppe nach Schweizer Art		417	4007801 3 0417 3	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	•	•	•	•	•	•		•	
Karotten Cremesuppe		90596	8722700 9 0596 7	3 x 3 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•
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	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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

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



## Knorr 1-2-3 Kaltquellende Suppen – Suppen und Saucen optimal vorab zubereitet.

-  Einfache Zubereitung mit kalter Flüssigkeit – ohne Kochprozess
-  Vielseitige Ableitungen mit Fonds oder Gewürzen möglich
-  Weniger Zeit- und Reinigungsaufwand
-  Weniger Energiekosten in der Küche
-  Effizienzsteigerung der Prozesse



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.\*

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

## 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	•	•				•	•		•	•
Feine Grünerbsen Cremesuppe		16993	8712100 1 6993 9	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•		•		•			•	
Fleischklößchen-Suppe mit Eiermuscheln - klar		428	4007801 3 0428 9	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l	•	•		•		•			•	•
Frühlingsuppe - klar		418	4007801 3 0418 0	3 × 2,4 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	•	•				•	•		•	
Hühnersuppe mit Nudeln - klar		430	4007801 3 0430 2	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 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	•	•				•	•		•	•
Minestrone - klar		77223	8711200 7 7223 0	6 × 1,2 kg-KTN	6 × 15 l	•	•		•		•	•		•	•
Rindfleisch Suppe (mit Ribeli Pasta) - klar		17264	8712100 1 7264 9	6 × 2,4 kg-KTN	6 × 30 l	•	•				•			•	•



## Knorr Cuisine Suppen | gebunden • trocken

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	•	•				•	•		•
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			•		•	•		•	•	

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

Tomaten Paprika Suppe		3980	5000118 0 5339 9	4 x 2,5 l-KTN		•			•	•	•			
--------------------------	---	------	------------------	---------------	--	---	--	--	---	---	---	--	--	--

### Knorr Konzentrierte Suppen | konzentriert

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

### Basic Line Suppen | gebunden • trocken

Blumenkohl/ Feine Karfiol Cremesuppe		14904	8712100 1 4904 7	4 x 3 kg-KTN	4 x 37,5 l	•	•			•	•	•		•	•
Champignon Cremesuppe		14909	8712100 1 4909 2	4 x 3 kg-KTN	4 x 37,5 l	•	•			•	•	•		•	
Königin Suppe		14577	8712100 1 4577 3	4 x 3 kg-KTN	4 x 37,5 l	•	•			•	•	•		•	•
Lauch Cremesuppe		14836	8712100 1 4836 1	4 x 3 kg-KTN	4 x 37,5 l	•	•			•	•	•		•	
Spargel Cremesuppe		14565	8712100 1 4565 0	4 x 3 kg-KTN	4 x 37,5 l	•	•			•	•	•		•	•
Tomaten Cremesuppe		14576	8712100 1 4576 6	4 x 3 kg-KTN	4 x 37,5 l	•	•			•	•	•		•	•



# Schnell, vielseitig und raffiniert.

## Tiefkühlprodukte

---

The Vegetarian Butcher .....	68
Caterline Suppeneinlagen .....	69
Caterline Eintöpfe.....	69
Caterline Fleischlose Spezialitäten .....	69
Caterline Knödel- und Kartoffel-Spezialitäten.....	70
Caterline Palatschini herzhaft .....	71
Caterline Pasta .....	71
Caterline Süße Spezialitäten .....	71

---



**The Vegetarian Butcher**

**The Vegetarian Butcher | Fleischersatz-Produkte • tiefgekühlt**

Raw No Beef Burger - Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein- Basis		<b>76705</b> <b>NEU</b>	8710522 7 6705 4	1 × 2,26 kg-KTN					•		•	•		
Little Willies – Vegetarische Mini- Bratwürstchen auf Pflanzenprotein-Basis		<b>78465</b> <b>NEU</b>	8718692 7 8465 9	1 × 1,9 kg-KTN		•		•		•	•			•
NoSchnitzel – Vegetarisches paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis		<b>90700</b> <b>NEU</b>	8720182 0 0907 4	1 × 1,8 kg-KTN		•		•			•			
No Chicken Chunks – Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis		<b>78656</b>	8718692 7 8656 1	1 × 1,75 kg-KTN		•		•	•	•	•	•		
		<b>84251</b>	8710522 8 4251 5	1 × 10 kg-KTN		•		•	•	•	•	•		
No Chicken Nuggets – Vegane Nuggets auf Soja-Basis		<b>78471</b>	8718692 7 8782 7	1 × 1,75 kg-KTN		•		•		•	•	•		
		<b>83927</b>	8710522 8 3927 0	1 × 12 kg-KTN		•		•		•	•	•		
No Meatballs – Vegetarische Hackbällchen auf Pflanzenprotein- Basis		<b>78657</b>	8718692 7 8657 8	1 × 2 kg-KTN		•		•		•	•			
		<b>84252</b>	8710522 8 4252 2	1 × 10 kg-KTN	ca. 555 Stück	•		•		•	•			
No Beef Burger – Vegetarischer Burger auf Soja-Basis		<b>78655</b>	8718692 7 8655 4	1 × 2,4 kg-KTN		•		•			•			
		<b>84249</b>	8710522 8 4249 2	1 × 10 kg-KTN	125 Stück	•		•			•			
No Chickenburger – Veganes Burger Patty auf Soja-Basis		<b>78726</b>	8718692 7 8726 1	1 × 2,4 kg-KTN		•		•		•	•	•		
No Mince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis		<b>78663</b>	8718692 7 8663 9	1 × 2 kg-KTN				•	•		•	•		

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

No Hot Dog – Vegane Wurst auf Soja-Basis		78725	8718692 7 8725 4	1 × 2,1 kg-KTN				•			•	•		
No Bratwurst – Vegetarische Wurst auf Soja-Basis		78667	8718692 7 8667 7	1 × 2,16 kg-KTN				•		•	•			

### 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 × 2 kg) (5 Portionen à 400 ml)				•	•	•	•	•		
Gemüsetopf mit Hühnerfleisch		994016	9010007940163	10 kg (5 × 2 kg) (5 × 10 Portio- nen à 400 ml)		•				•				
Pichelsteiner Eintopf		994039	9010007940392	10 kg (5 × 2 kg) (5 × 10 Portionen à 400 ml)		•				•				
Ungarischer Gulaschtopf		994073	9010007940736	10 kg (5 × 2 kg) (5 × 10 Portionen à 400 ml)		•		•		•				

#### Caterline Fleischlose Spezialitäten | tiefgekühlt

Gemüse-Laibchen - vgb.		994011	9010007940118	5 kg (2 × 2,5 kg) ca.106 Stk. à ca. 47 g		•	•			•	•			•
Gemüsemischung Asia		994012	9010007940125	10kg (4 × 2,5 kg)			•	•	•	•	•			
Gemüse-Schnitzel - vgb.		994013	9010007940132	5 kg (2 × 2,5 kg) (2 × ca. 33 Stück à ca. 75 g)		•	•			•	•			•



## Caterline Fleischlose Spezialitäten | tiefgekühlt

Gemüsestrudel, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994077	9010007940774	4,5 kg (6 × 5 Stück à ca. 150 g)											
Karotten-Hirse-Medallions		994023	9010007940231	5 kg (2 × 2,5 kg) (ca. 100 Stk. à ca. 50 g)											
Kichererbsenstrudel, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994089	9010007940897	4,5 kg (6 × 5 Stück à ca. 150 g)											
Linsenlaibchen, VEGAN		994090	9010007940903	4,8kg (4 × 1,2kg) (4 × 20 Stück à ca. 60g)											
Palatschinken Käse Lauch Speck		994036	9010007940361	4,2 kg (2 × 2,1 kg) 2 × 30 Stück à 70 g											
Rote-Rüben-Laibchen		994091	9010007940910	5 kg (2 × 2,5 kg) (2 × ca. 25 Stück à ca. 100 g)											
Spinatstrudel mit Tofu, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994079	9010007940798	4,5 kg (6 × 5 Stück à ca. 150 g)											
Süßkartoffelstrudel, VEGAN, gezogen, gebacken, geschnitten		994088	9010007940880	4,5 kg (6 × 5 Stück à ca. 150 g)											

## Caterline Knödel- und Kartoffel-Spezialitäten | tiefgekühlt

Serviettenknödel gekocht		994076	9010007940767	5 kg (5 × 20 Stück. à ca. 50g))											
Kaiserlicher Semmelknödel		994058	9010007940583	8 kg (100 Stück à ca. 80g)											
Kartoffel-Kürbiskern Rösti - vgb.		994025	9010007940255	6 kg (2 × 3kg) 2 × ca. 60 à ca. 50g											
Kräuter-Rösti - vgb.		994029	9010007940293	6 kg (2 × 3 kg) 2 × ca. 60 Stk. à ca. 50 g											

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Röstismankerl Frischkäse-Kräuter - vgb.		994050	9010007940507	9 kg (3 × 3 kg) 3 × 50 Stk. à ca. 60 g		•	•			•	•	•		•
Röstismankerl Spinat-Feta - vgb.		994052	9010007940521	9 kg (3 × 3 kg) 3 × 50 Stk. à ca. 60 g		•	•			•	•	•		•
Selchfleischknödel		994022	9010007940224	6 kg (2 × 3 kg) 2 × 30 Stück à ca. 100g		•		•		•				
Waldpilz-Knödel		994040	9010007940408	6 kg (2 × 3 kg) 2 × 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 × 2,1 kg) 2 × 30 Stück à 70 g		•	•			•	•			

### Caterline Pasta | tiefgekühlt

Ravioli con Funghi		994047	9010007940477	4 kg (4 × 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 × ca. 70g)		•				•	•			
Kaiserschmarrn		991006	9010007910067	5 kg (2 × 2,5 kg) (20 Portionen à 250 g)		•				•	•			



## Caterline Süße Spezialitäten | tiefgekühlt

Kaiserschmarrn mit Topfen / Milch ohne Rosinen		991030	9010007910302	5 kg (2 x 2,5 kg) 2 x ca. 10 Portionen à 250 g											
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 Marillenfruchtfülle		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											

# RAUM FÜR KREATIVITÄT

*Die ideale Voraussetzung  
für zufriedene Gäste*





# Für ein volles Geschmackserlebnis.

## Würzmittel

---

Knorr Professional Gewürzpasten .....	76
Knorr Mise en place / Primerba.....	77
Knorr Gemüsekrönung .....	77
Knorr Würzen .....	78
Knorr 1-2-3 Profi-Mix-Produkte .....	79
Lukull Käseprodukte .....	79
Knorr Asiatische Würzsaucen .....	79
Knorr Thai Produkte .....	79

---

**Würzmittel**

**Knorr Professional Gewürzpasten | pastös**

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	•	•	•	•	•		•	•		
Paprika Paste		66769	8722700 6 6769 8	2 x 750 g-DOS	•	•	•	•	•		•	•		



## Knorr Professional Gewürzpasten – kein Schälen, Schneiden und Vorbereiten von frischen Kräutern und Gewürzen nötig.

-  Entfaltet auch ohne Erhitzen den vollen Geschmack
-  Kalt und warm jederzeit im Kochprozess einsetzbar
-  sorgfältig ausgewählten Zutaten
-  Perfekt zum Würzen und Verfeinern

**NEUES DESIGN – GLEICHE REZEPTUR.**



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

## Knorr Mise en place / Primerba | Kräuter in Öl

All'Italiana		36148	7611100 2 7447 0	2 × 340 g-GL		•	D	•	•	•	•	•		
Basilikum		36468	7611100 2 7432 6	2 × 340 g-GL		•	D	•	•	•	•	•		•
Gartenkräuter		34983	7611100 2 4983 6	2 × 340 g-GL		•	D		•	•	•	•		•
Herbes de Provence		36471	7611100 2 7428 9	2 × 340 g-GL		•	D	•	•	•	•	•		
Knoblauch		36470	7611100 2 7430 2	2 × 340 g-GL		•	•	•	•	•	•	•		
Pesto		36146	7611100 2 7440 1	2 × 340 g-GL		•	D	•	•	•	•	•		•
Pesto Rosso		45226	7611100 4 5226 7	2 × 340 g-GL		•	D	•	•	•	•	•		

## Knorr Gemüsekrönung | trocken

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

D = mit Geschmacksverstärker

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



## 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Würzmix für Fisch		33140	7611100 3 3140 1	6 x 1,6 kg-EIM		•			•	•	•	•	•	•
Würzmix für Grill- und Pfannengerichte		691	4007801 3 0691 7	6 x 500 g-DOS	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

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.\*

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

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

<b>für Chili con Carne</b> Mexikanisches Fleischgericht		764	4007801 3 0764 8	6 × 1 kg-EC	6 × 54 Port. à 300 g	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>für China-Pfanne</b> Chinesisches Pfannen- gericht süß-sauer		765	4007801 3 0765 5	6 × 1 kg-EC	6 × 40 Port. à 300 g	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>für Gemüse-Auflauf</b>		755	4007801 3 0755 6	2 × 3 kg-KTN	2 × 115 Port. à 250 g	•	•	•	•	•	•	•	•	•
<b>Faschierbasis / Basis für Hackfleisch</b>		48430	9000275 4 8430 8	1 × 3 kg-KTN	345 Port. à 80g	•	•	•	•	•	•	•	•	•

**NEU**

## Lukull Käseprodukte

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

## Knorr Asiatische Würzsaucen | flüssig

<b>Soja Sauce Ketjap Manis</b>		97948	8712100 9 7948 4	6 × 1 l-FL		•	B		•	•	•	•		
<b>Sambal Manis Chili-Soja</b>		97935	8712100 9 7935 4	6 × 1 l-FL		•	B, D			•				
<b>Sunshine Chili-Knoblauch</b>		29725	8712100 9 7254 6	6 × 1 l-FL		•	B	•	•	•	•	•		

## Knorr Thai Produkte | trocken

<b>Coconut Milk Powder</b>		33374	8714100 3 3374 7	6 × 1 kg-BTL		•			•	•	•			
<b>Lime Powder</b>		33491	8714100 3 3491 1	10 × 500 g-BTL		•		•	•	•	•	•		

A = mit Farbstoff / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / D = mit Geschmacksverstärker

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



# Das Beste aus der italienischen Küche.

## **Knorr Collezione Italiana**

---

Tomatensauce / Gemüse .....	82
Saucen .....	84
Teigwaren .....	84
Pizza- und Lasagne-Platten .....	85

---



**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	•	•	•	•	•	•	•	•		•



**Knorr**  
PROFESSIONAL



**„Ich brauche eine fruchtige Tomatensauce, die ich sofort einsetzen kann.“**

## **Knorr Tomatino – hergestellt aus besten, nachhaltig angebauten italienischen Tomaten.**

-  Spart Arbeitsschritte und Zeit
-  Intensiver Tomatengeschmack durch 77% Tomaten und 18% Tomatenmark
-  Mit nachhaltig angebauten Italienischen Tomaten
-  Vegan
-  Take-Away-fähig



Collezione  
italiana



## Knorr Collezione Italiana Sausen | 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 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	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Basis für Bolognese Sauce		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	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Gnocchi italienische Kartoffelklößchen		5252	9000275 5 2520 9	4 kg-KTN	20 Port.		B		•	•	•	•	•	•	•
Penne Rigate		53927	5900300 5 3925 3	4 × 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•		•	•	•	•	•	•	•
Spaghetti		53926	5900300 5 3926 0	4 × 3 kg-KTN	200 Port. à 60 g	•	•		•	•	•	•	•	•	•

B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert

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 Jodsatz\* / 10 = Produkte für leichte Vollkost.\*

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



**HELLMANN'S**<sup>®</sup>

EST. 1913



# Einzigartigartiger Geschmack und verlässliche Qualität.

## Hellmann's

---

Squeeze Flaschen .....	88
Kanister .....	88
Eimer .....	88
Mini Gläschen .....	89
Beutel für Dispenser .....	89
Portionsbeutel .....	89

---



## Hellmann's Hellmann's Premium Kaltsaucen | Squeeze Flaschen

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

## Hellmann's Premium Kaltsaucen | Kanister

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

## 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 Sauce		29430	8710522 8 1286 0	5 l-EIM			C			•		•		
		AB JUNI: 81286												
Hellmann's Vegan Mayo		76022	8710604 7 6022 5	2,5 kg-EIM					•	•		•	•	

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.\*

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 × 33 ml Gläschen											
Tomato Ketchup		94860	8710447 9 4860 6	80 × 33 ml Gläschen											
Senf		94859	8710447 9 4859 0	80 × 33 ml Gläschen											

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

Pommes Frites Sauce		29657	8710522 9 6570 2	3 × 2,5 KG											
REAL Mayonnaise		82118	8717163 8 2118 3	3 × 2,25 KG											
Tomato Ketchup		82119	8717163 8 2119 0	3 × 2,5 KG											
Yellow Mustard		82120	8717163 8 2120 6	3 × 2,5 KG											

### Hellmann's Premium Portionspackungen | Portionsbeutel

REAL Mayonnaise		99641	8710522996416	120 × 20 ml-BTL											
Ketchup		99639	8710522996393	120 × 20 ml-BTL											
Senf		44973	8711200 4 4973 6	198 × 10 ml-BTL											

Ⓞ = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g pro 100 g / 100 ml / Ⓜ = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher / B = mit Konservierungsstoffen oder konserviert / C = mit Antioxidationsmittel / F = mit Süßungsmittel

\* Nähere Informationen findest Du ab S. 94 / Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.



# Die fleischlose Sensation für alle Lieblingsgerichte!

## **The Vegetarian Butcher**

The Vegetarian Butcher ..... 92



**The Vegetarian Butcher**

**The Vegetarian Butcher | Fleischersatz-Produkte • tiefgekühlt**

Raw No Beef Burger - Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein- Basis		<b>76705</b> <b>NEU</b>	8710522 7 6705 4	1 × 2,26 kg-KTN										
Little Willies – Vegetarische Mini- Bratwürstchen auf Pflanzenprotein-Basis		<b>78465</b> <b>NEU</b>	8718692 7 8465 9	1 × 1,9 kg-KTN										
NoSchnitzel – Vegetarisches paniertes Schnitzel auf Pflanzenproteinbasis		<b>90700</b> <b>NEU</b>	8720182 0 0907 4	1 × 1,8 kg-KTN										
No Chicken Chunks – Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis		<b>78656</b>	8718692 7 8656 1	1 × 1,75 kg-KTN										
		<b>84251</b>	8710522 8 4251 5	1 × 10 kg-KTN										
No Chicken Nuggets – Vegane Nuggets auf Soja-Basis		<b>78471</b>	8718692 7 8782 7	1 × 1,75 kg-KTN										
		<b>83927</b>	8710522 8 3927 0	1 × 12 kg-KTN										
No Meatballs – Vegetarische Hackbällchen auf Pflanzenprotein- Basis		<b>78657</b>	8718692 7 8657 8	1 × 2 kg-KTN										
		<b>84252</b>	8710522 8 4252 2	1 × 10 kg-KTN	ca. 555 Stück									
No Beef Burger – Vegetarischer Burger auf Soja-Basis		<b>78655</b>	8718692 7 8655 4	1 × 2,4 kg-KTN										
		<b>84249</b>	8710522 8 4249 2	1 × 10 kg-KTN	125 Stück									
No Chickenburger – Veganes Burger Patty auf Soja-Basis		<b>78726</b>	8718692 7 8726 1	1 × 2,4 kg-KTN										
No Mince – Veganes Gehacktes auf Soja-Basis		<b>78663</b>	8718692 7 8663 9	1 × 2 kg-KTN										

No Hot Dog – Vegane Wurst auf Soja-Basis		78725	8718692 7 8725 4	1 × 2,1 kg-KTN										
No Bratwurst – Vegetarische Wurst auf Soja-Basis		78667	8718692 7 8667 7	1 × 2,16 kg-KTN										



# THE VEGETARIAN BUTCHER™



## ERLEBE DAS NEUE FLEISCH

VEGETARISCHER UND VEGANER FLEISCHGENUSS.

NEU





Allergisch gegen



Allergisch gegen



# 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 Zöliakiebetreffende 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.



### V-Label der Europäischen Vegetarier-Union

Das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur freiwilligen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, die das V-Label tragen, werden zusätzlich zu unserer eigenen Prüfung durch ein externes Unternehmen auf die Eignung für vegetarische und vegane Kostform geprüft. Mehr Informationen zum V-Label finden Sie unter: <https://www.v-label.eu/de>



### Mit Jodsalz

Diese Produkte enthalten jodiertes Speisesalz.



### Leichte / Angepasste Vollkost

„Leichte Vollkost“ heißt jetzt „Angepasste Vollkost“; die Begriffe können analog verwendet werden. Viele vorgefertigte Lebensmittel sind für die angepasste 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 „Auftau-chen“ von Zwiebeln im Zutatenverzeichnis automatisch eine Eignung für die angepasste 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 vertragen 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 wärmostabilen 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 Verzehrrtemperatur 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.



### Kein Palmöl

Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.

## 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 solltest Du auch wissen

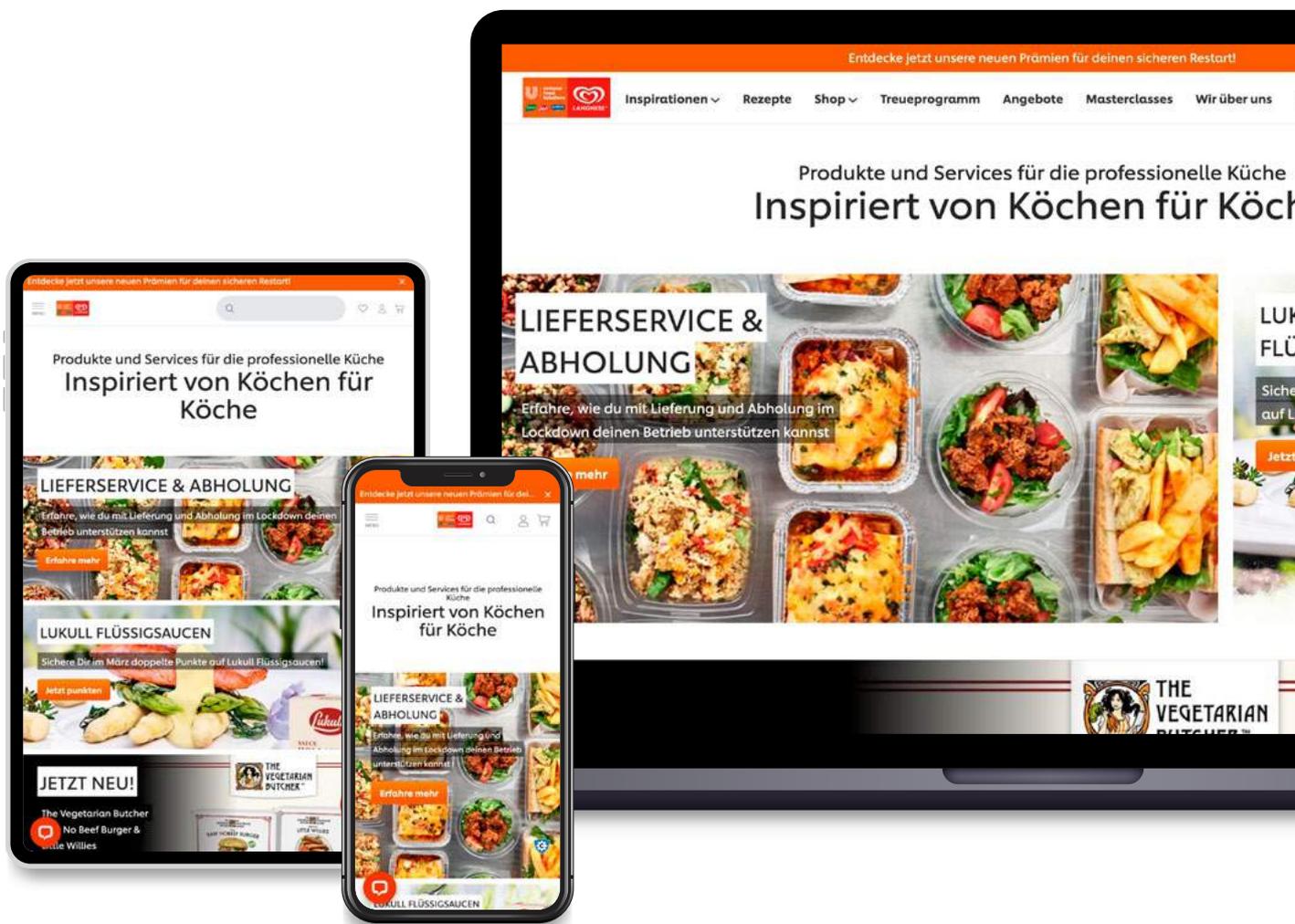
1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepturen. Nach Redaktionsschluss eingetretene Änderungen sind nicht mehr berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.
2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.
3. Stand: April 2021



ALLERGEN  
FREI

KAVEN  
CAN

# Detaillierte Produktinformationen zu den Artikeln in diesem Katalog finden Sie unter **www.ufs.com**



Material-Nr. 8710009

**Unilever Food Solutions**  
Foodservice Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Neue Burg 1 · DE-20457 Hamburg  
T 040-6 96 39 2000 E [ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com) W [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

 [unileverfoodsolutions\\_dach](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_dach)  [UnileverFoodSolutionsDACH](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH)



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.