



Material-Nr. 8710009

Gesamtsortiment 2017

Deutschland
Gültig ab Februar 2017



WIR SIND FÜR SIE DA!

Bestellung durch Ihre persönlichen Ansprechpartner im Telefonverkauf
Ihren telefonischen Betreuungs- und Bestellservice durch unser Telebusinessteam erreichen Sie unter:
Tel.: 0800 / 0 00 31 01 (gebührenfrei) • Fax: 0 71 31 / 501 - 94 86 • telebusiness.ufs-d@unilever.com



Thomas Zinser
Sales Operations
und Telebusiness
Manager



Alex Rösch
07131/501 - 637



Sabine Fortwingel
07131/501 - 636



Carmen Ciupka-
Jentzsch
07131/501 - 620



Sandra Gledic
07131/501 - 9381



Jennifer Neumann
07131/501 - 628



Ingrid Krech
07131/501 - 710



Julia Wormser
07131/501 - 318



Nicole Petschke
07131/501 - 225



Christian Jung
07131/501 - 850



Nicole Charrier
07131/501 - 226



Svetlana Steinbach
07131/501 - 699



Yvonne Carrara
07131/501 - 644

Beratung zu ernährungswissenschaftlichen Fragen
Das Serviceteam ist Ihr Ansprechpartner bei Fragen zu Produktqualität, Zubereitungsmöglichkeiten, Rezeptideen, hilfreichen Küchentipps und ernährungswissenschaftlichen Fragen. Unser Serviceteam erreichen Sie unter:
Tel.: 0800 / 8 32 46 36 (gebührenfrei) • Fax: 0 71 31 / 501 - 94 86 • serviceteam@unileverfoodsolutions.de • www.ufs.com



Ruth Sihler



Nicole Petschke

Die Culinary Fachberater, Ihre Ansprechpartner für fachliche Fragen
Kollegiale Partner mit Kompetenz und Know-how: **Tel.: 0800 / 8 32 46 36 (gebührenfrei)**



Dirk Rogge
Head Chef
Culinary
Fachberatung
Deutschland



Sebastian Beckett



Florian Behncke



Rainer Kurz



Leif-Timo Girnth



Thomas Gollnow



Jürgen Kolb



Kai Rahna



Alexander
Rohrberg



René-Noel
Schiemer



Norbert Skodda



Christoph Thomas



Suppen & Suppeneinlagen	14 – 25
Bouillons	26 – 31
Saucen & Bindemittel	32 – 49
Würzmittel	50 – 57
Beilagen	58 – 65
Dressings & Kalte Saucen	66 – 77
Desserts	78 – 87
Fette, Öle & Sahnealternativen	88 – 93
Collezione Italiana	94 – 99
KNORR Professional	100 – 107

WEITERBILDUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU

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.

In unseren Chefmanship® Kursen vermitteln wir neben Rezepten und Tipps auch Hinweise zu praktischen Tools. So wird die alltägliche Arbeit in der Küche oder Großküche einfacher und effizienter – und ganz nebenbei auch abwechslungsreicher.



Anfahrtsskizzen finden Sie unter www.ufs.com

Unsere Workshops 2017

Termine in den Chefmanship® Centre Heilbronn, Hamburg und Dortmund 2017

FOOD BAR Immer am Puls der Zeit Früher war nicht alles besser! Moderne Technik in der Gastronomie. HN - 12.09. HH - 05.09.	VEGETARISCH, VEGAN UND VERRÜCKT LECKER Fleischloses ist Inspiration, wenn's einfach tierisch gut schmeckt. HN - 18.05. HH - 27.04. DO - 16.05.	DIE NEUE S-KLASSE Gemeinschaftsverpflegung ist Inspiration, wenn sie nicht nur Geschmackszellen weckt, sondern auch Erinnerungen. HN - 16.05. HH - 25.04. DO - 11.05.
GUT BURGERLICHE KÜCHE Kulinarisch punkten mit Burger, Sandwich & Co. HN - 07.09. HH - 14.09.	ECHTE GRILLMEISTER Grillen ist Inspiration, wenn der Gast guckt, als hätten Sie gerade das Feuer entdeckt. DO - 18.05.	GUTER GESCHMACK IN JEDER KONSISTENZ Herausforderung ist Inspiration, wenn der „Brei“ zum Highlight wird. HN - 05.09. HH - 12.09.
STREET FOOD AROUND THE WORLD Andere Länder – andere Küchen Eine kulinarische Weltreise der Kulturen. HN - 25.04. HH - 09.05. DO - 27.04.	SOUS-VIDE FÜR EINSTEIGER Sous-vide-Gegartes ist Inspiration, wenn man es genießen kann wie Gott in Frankreich. HN - 21.09. HH - 18.05.	FLYING DESSERT Ein Dessert ist Inspiration, wenn es das Sahnehäubchen auf Menü und Umsatz ist. HN - 27.04. HH - 11.05. DO - 23.05.

INNOVATIV KOCHEN MIT ISI

Arbeiten mit iSi ist Inspiration,
wenn Gäste vor Freude überschäumen.

HN - 11.05.
HH - 16.05.
DO - 25.04.

INNOVATIV KOCHEN MIT ISI 2.0

Kleine Flasche – großer Effekt
Es liegt an Ihnen, wie Sie Ihren iSi nutzen.

HN - 14.09
HH - 07.09.

EINE VIELFALT DES GESCHMACKS

Master Class mit Heiko Antoniewicz
Neue Impulse
aus unterschiedlichen Länderküchen.

HN - 04.05. | 19.09.
HH - 30.05. | 19.10.
DO - 08.06.

VIER JAHRESZEITEN – SAISONALE PATISSERIE

Master Class mit Christian Hümb
Saisonale Patisserie ist Inspiration,
wenn Sie Ihre Gäste zu jeder Jahreszeit überzeugen und begeistern können.

HN - 11.04. | 14.11.
HH - 28.02. | 22.11.

HH = Hamburg,
HN = Heilbronn,
DO = Dortmund

Chefmanship®
CENTRE
HEILBRONN
HAMBURG
DORTMUND



NEUGIERIG?

Fragen Sie unseren Außendienstmitarbeiter nach den Schulungen oder informieren Sie sich unter:

www.unileverfoodsolutions.de/seminare

Kontakt:

Janine Haller
T 0 71 31 / 501 – 593
E chefmanship.fhn@unilever.com

WAS SCHREIBT DER GESETZGEBER VOR?

Für Allergiker kann die Kennzeichnung von Allergenen lebenswichtig sein. Restaurants, Bistros & Co. sind verpflichtet, sorgfältig über ihre Zutaten zu informieren. Was früher nur verpackte Lebensmittel betraf, gilt seit Dezember 2014 auch für so genannte „lose Ware“.

Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, dass Gastgewerbebetriebe Zutaten deklarieren müssen, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Welche das sind, ist genau definiert: 14 allergene Zutaten und deren Erzeugnisse (s. Seite 8–9) sind für die meisten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten verantwortlich und fallen deshalb unter die Kennzeichnungspflicht.



NEU ZU BEACHTEN

Die Allergeninformationen müssen direkt und leicht zugänglich sein, dem Gast unaufgefordert zur Verfügung gestellt werden und immer auf einer schriftlichen Dokumentation beruhen. Selbstverständlich sollte auch Ihr Servicepersonal darüber Auskunft geben können. Doch auch dann müssen die schriftlichen Informationen auf Nachfrage für den Gast leicht zugänglich sein, worauf ein gut erkennbares Schild in den Räumlichkeiten hinweisen muss.

Glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte (Nüsse) müssen aufgeschlüsselt werden. Allergiker brauchen die volle Transparenz! Denn der eine reagiert nur auf Haselnüsse, der andere auf mehrere Nussarten – die Kennzeichnung „enthält Nüsse“ wäre für beide also wenig hilfreich. Deshalb schreibt die Deklarationspflicht in Deutschland vor: Bei Schalenfrüchten muss konkret die Art, bei Gluten die Herkunft genannt werden.

Glutenhaltige Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale.

Schalenfrüchte (Nüsse)

Pistazien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse / Queenslandnüsse.

ACHTUNG:

Erdnüsse müssen als eigene Allergengruppe genannt werden.

ES GEHT AUCH OHNE

Unsere speziell gekennzeichneten Produkte helfen Ihnen sicher und zuverlässig, Hauptallergene bei bestimmten Gerichten auszuschließen.

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



„Allergenfreie“ **Produkte** sind mit unserem **neuen o.d.A.-Symbol** jetzt noch besser zu erkennen.



OHNE DEKLARATIONS PFLICHTIGE ALLERGENE:

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



KEINE GLUTENHALTIGEN ZUTATEN LAUT REZEPTUR:

Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LAUT REZEPTUR:

Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

DIE 14 HAUPTALLERGENGRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN



SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne.



SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Bockshornklee (Meti), Zitronen, Petersilie, Petersilienwurzel, andere Gewürze*.



SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Raffiniertes Sojaöl, Olivenöl, Rapsöl, Quorn.



SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

SWITCH IT:

Säuern mit Zitronensäure.



GLUTENHALTIGE GETREIDE

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale.

SWITCH IT:

Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Buchweizen.



LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Hülsenfrüchte, Weizen*, Soja*, Ei*, Milchprodukte*.

ACHTUNG: Kommt vor allem in Backwaren und Fleischersatzprodukten vor.



SENF UND SENFERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Meerrettich, Chili, Gewürz- und Kräutermischungen*.



EIER UND EIERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Backen: Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*.

Panieren: Reismilch, Kondensmilch*.

Desserts: Gelatine, Agar.



FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Einschließlich Laktose.

SWITCH IT:

Reismilch, Kokosmilch, milchfreie Margarine, pürierter Tofu*, Mandelmilch*, Hafermilch*, Sojaprodukte*, Dinkelmilch*, Lopino (Süßlupine)*.



SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-, Pekan-, Macadamia-/Queenslandnüsse.

SWITCH IT:

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kürbiskernöl, Buchweizen.



ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNISSE

SWITCH IT:

Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kokosnusschips, Kürbiskernöl, Buchweizen.

Einfache Menü-Switches

Reduzieren Sie allergene Zutaten – ersetzen Sie einfach folgende Zutaten:

- Weizentortillas → Glutenfreie Maistortillas*
- Eiernudeln → Gemüsestreifen, Reismudeln
- Couscous → Quinoa, Couscous aus Hirse
- Nudeln → Glutenfreie Pasta ohne Ei, Reis
- Paniermehl → Kartoffelflocken, Maismehl, gemahlene glutenfreie Cornflakes

POSTER DOWNLOADEN UNTER:

www.unileverfoodsolutions.de/aktuelles

ALLGEMEINE HINWEISE UND ERKLÄRUNGEN



O. D. A. = OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE 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 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.



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.



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.



BIO

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



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.



MIT JODSALZ

Diese Produkte enthalten jodiertes Speisesalz.

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:

1 mit Farbstoff

4 mit Geschmacksverstärker

**2 mit Konservierungsstoff
aoder konserviert**

5 geschwefelt

3 mit Antioxidationsmittel

6 mit Süßungsmittel



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.



LEICHTE VOLLKOST

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

Zu beachten sind aber nach wie vor individuelle Unverträglichkeiten. Als geeignet eingestufte Produkte (z.B. fettreichere Lebensmittel) können, in großen Mengen verzehrt, u.U. Probleme bereiten, während andere Produkte ohne Markierung, in kleinen Mengen verzehrt, durchaus 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 wärmestabilen Portionsbeuteln, Kunststoffschalen oder GN-Behältnissen kann eine Lagerung bei 3°C bis zu 72 Stunden vorgenommen werden
- Der Transport zum Verbraucher erfolgt gekühlt. Hier werden die Speisen regeneriert (auf Verzehrttemperatur erhitzt).

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

PACKUNGEN

BIB = Bag in Box

BTL = Beutel

DOS = Dose

EC = Eurocontainer

EIM = Eimer

FL = Flasche

GL = Glas

KA = Kanister

KTN = Karton

PP = Portionspackung

STG = Stange

TE = Tetra Pak



DAS SOLLTEN SIE AUCH WISSEN

1. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.
2. Stand: Januar 2017

INFORMATIONEN- UND BERATUNGSMATERIALIEN

z.B. zu den Themen Diabetes, leichte Vollkost oder Laktoseintoleranz erhalten Sie auch beim Unilever Ernährungs Forum, zu erreichen unter:

W www.ernaehrungs-forum.com

E ernaehrungs-forum@unilever.com

T 040 / 34 93-19 88 oder 08 00 / 8 32 46 36 (gebührenfrei)

Bei Fragen rund um Produktzusammensetzungen, Zubereitung, Regenerierung oder Nährwertangaben kontaktieren Sie einen Kollegen aus der Fachberatung unter:

E serviceteam@unileverfoodsolutions.de

T 08 00 / 8 32 46 36 (gebührenfrei)

Caterline®

DIE NEUE MARKE AUS GUTEM HAUSE

Bewährte Qualität
neu inszeniert



Der Vertrieb von TK-Spezialitäten der Marke CATERLINE erfolgt in einer Verkaufskooperation mit **Unilever Food Solutions**. Die bewährten Produkte der Marken **KNORR** und **CARTE D'OR** werden unter der Marke **CATERLINE** zusammengeführt. Die Vertriebsmannschaft von Unilever Food Solutions unterstützt weiterhin in gewohnter Weise die Betreuung beim Endkunden.

© Stockphoto/Caterline

Caterline®

Tiefkühlprodukte

Suppe / Eintopf
Pasta
Beilage
Hauptspeise
Dessert
Vegan



HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.



Die neue Lust am Löffeln.

Suppeneinlagen

KNORR Suppeneinlagen	16
----------------------	----

Suppen

KNORR 1-2-3 Suppen	
KNORR 1-2-3 Kaltquellende Suppen	18
KNORR Cuisine Suppen	20 – 22
BASIC LINE Suppen	22
KNORR 100 % Soup	
KNORR Konzentrierte Suppen	24

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit							Besondere Kennzeichen und Kostformen								



Suppen

KNORR 1-2-3 Suppen · gebunden · klar · trocken

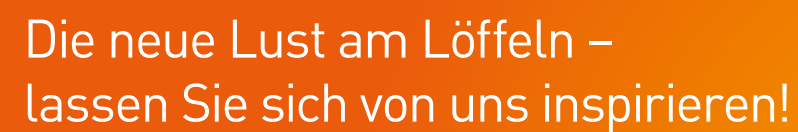
7 Gartengemüse Püreesuppe	NEU o.d.A.	378	4000400 3 0378 3	3×2,7 kg-KTN	3×30 l			•	•	•		•	•	•		•	•		
Blumenkohl Feine Karfiol Cremesuppe	NEU o.d.A.	376	4007801 3 0376 3	3×2,7 kg-KTN	3×30 l			•	•	•		•	•	•		•			
Champignon Cremesuppe	NEU o.d.A.	16895	8712100 1 6895 6	6×0,9 kg-EC	6×10 l			•	•	•			•			•			
	NEU o.d.A.	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			•	•	•	•	•	•			•	•		
Gulasch Suppe	NEU o.d.A.	400	4007801 3 0400 5	3×2,7 kg-KTN	3×30 l			•	•	•	•	•	•			•			
Kalbfleisch Cremesuppe	NEU o.d.A.	77104	8711200 7 7104 2	3×2,4 kg-KTN	3×30 l			•	•	•		•	•			•			
Karotten Cremesuppe	NEU o.d.A.	90596	8722700 9 0596 7	3×3 kg-KTN	3×30 l			•	•	•			•	•				•	
Kürbis-Kartoffel Püreesuppe	NEU o.d.A.	77101	8711200 7 7101 1	3×2,4 kg-KTN	3×30 l			•	•	•		•	•	•		•			
Lauch Cremesuppe	NEU o.d.A.	16297	8712100 1 6297 8	3×2,4 kg-KTN	3×30 l			•	•	•		•	•	•		•			
Pastinaken-Steckrüben Püreesuppe	NEU!	92667	8710447 9 2667 3	3×2,5 kg-KTN	3×25 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Spargel Cremesuppe	NEU o.d.A.	16709	8712100 1 6709 6	6×0,7 kg-EC	6×10 l			•	•	•		•	•	•		•	•		
	NEU o.d.A.	77079	8711200 7 7079 3	3×2,1 kg-KTN	3×30 l			•	•	•		•	•	•		•	•		
Tessiner Käse Cremesuppe		417	4007801 3 0417 3	3×2,7 kg-KTN	3×30 l			•	•			•	•			•			
Tomaten Cremesuppe		16704	8712100 1 6704 1	6×0,9 kg-EC	6×10 l			•	•	•	•	•	•	•		•	•		
		362	4007801 3 0362 6	3×2,7 kg-KTN	3×30 l			•	•	•	•	•	•	•		•	•		

KNORR 1-2-3 Kaltquellende Suppen · gebunden · trocken · instant

Braune Basis Sauce & Suppe	86722	8711200 8 6722 6	4×3 kg-BTL	4×54 l Suppe / 4×46 l Sauce			•	•	•	•	•	•	•	•		•			
Tomaten Sauce & Suppe	86723	8711200 8 6723 3	4×3 kg-BTL	4×30 l Suppe / 4×15 l Sauce			•	•	•	•	•	•	•	•		•			
Weisse Basis Sauce & Suppe	86725	8711200 8 6725 7	4×2,5 kg-BTL	4×38,5 l Suppe / 4×31 l Sauce			•	•	•	•	•	•	•	•		•			



KNORR Cuisine Suppen · gebunden · klar · trocken

A collection of various Knorr soup products, including boxes and cans of different soups like Chicken, Beef, and Vegetable soups, arranged on a background of horizontal wavy lines.

Ob pur, als Basis, zum Binden oder zum Verfeinern – mit den Suppen von KNORR sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Die vielfältigen Sorten haben immer Saison und bieten Abwechslung für Ihr Suppenangebot.



Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit					Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																	

Suppen

KNORR Cuisine Suppen · gebunden · klar · trocken

Kartoffel Suppe 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-KTN	6 × 10 l		•	•			•	•			•	•	
Linsen Eintopf mit Speck	563	4007801 3 0563 7	4 × 2,2 kg-KTN	4 × 10 l		•	•			•				•		
Mais Cremesuppe	16221	8712100 1 6221 3	6 × 1,35 kg-KTN	6 × 15 l		•	•			•	•			•	•	
Minestrone · klar	77223	8711200 7 7223 0	6 × 1,2 kg-KTN	6 × 15 l		•	•		•	•				•	•	
Oxtail Klare Ochschwanz Suppe · klar	434	4007801 3 0434 0	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l		•	•		•					•	•	
Rindfleisch Suppe · mit Ribeli Pasta · klar	17264	8712100 1 7264 9	6 × 2,4 kg-KTN	6 × 30 l		•	•			•				•	•	
Sellerie-Karotten Cremesuppe	76767	8711200 7 6767 0	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l		•	•			•	•					
Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote	444	4007801 3 0444 9	6 × 1,8 kg-KTN	6 × 15 l		•	•			•	•			•	•	
Spinat Cremesuppe	450	4007801 3 0450 0	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l		•	•			•	•			•		
Steinpilz Cremesuppe	4774	4000400 3 4774 9	6 × 1,65 kg-KTN	6 × 15 l		•	•			•	•			•		
Tomaten Cremesuppe Mallorca	76770	8711200 7 6770 0	6 × 1,95 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		•	•			•	•			•	•	
Zwiebel Suppe · klar	437	4007801 3 0437 1	3 × 2,4 kg-KTN	3 × 30 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•		

BASIC LINE Suppen · gebunden · klar · trocken

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

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit					Besondere Kennzeichen und Kostformen							
							Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe	Ohne deklarationspflichtige Allergene	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur	Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur	Alkoholfrei	Vegetarisch	Vegan	Mit Jodsalz	Leichte Vollkost	



Suppen

KNORR 100% Soup · flüssig · servierfertig

Gemüsesuppe Minestrone	3977	4000492 5 6211 2	4 × 2,5 l-BTL				•		•		•	•				
Gulasch Suppe	3970	5000118 0 5335 1	4 × 2,5 l-BTL				•		•							
Hühnercreme Suppe	3966	4000492 5 6210 5	4 × 2,5 l-BTL				•								•	
Indische Currysuppe	3961	4000492 5 6206 8	4 × 2,5 l-BTL				•									
Indische Tandoori Suppe	3982	5000118 0 5341 2	4 × 2,5 l-BTL				•									
Thailändische Gemüsesuppe	3962	4000492 5 6207 5	4 × 2,5 l-BTL				•		•			•	•			
Tomaten Paprika Suppe	3980	5000118 0 5339 9	4 × 2,5 l-BTL				•		•		•	•				
Waldpilz Cremesuppe	3930	8722700 5 0171 8	4 × 2,5 l-BTL				•					•				



KNORR Konzentrierte Suppen · konzentriert

Gulaschsuppe Konzentriert	7352	9000275 7 3520 2	2 × 1,5 kg-KTN	2 × 3 l		•	1, 4		•		•			•		
---------------------------	------	------------------	----------------	---------	--	---	------	--	---	--	---	--	--	---	--	--





Vielseitig
und individuell
anwendbar.

Bouillons

KNORR Professional Bouillons

KNORR Professional Konzentrierte
Bouillons & Fonds

KNORR Cuisine Kraftbouillons

KNORR Bio Bouillons 28

KNORR Gekörnte Brühen und Klare Suppen

BASIC LINE Brühen 30

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Bouillons

KNORR Professional Bouillons · geliert

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

KNORR Professional Konzentrierte Bouillons & Fonds · flüssig · konzentriert

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

KNORR Cuisine Kraftbouillons · trocken · instant

Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün	4847	4000400 3 4847 0	12,5 kg-EIM	625 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	475	8712566 8 4346 6	5 kg-EIM	250 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	468	4007801 3 0468 5	6×1 kg-EC	6×50 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	30980	8712566 8 3098 5	120×1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	120×50 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
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		•	•	•	•	•	•			•	•			
Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün	482	4007801 3 0482 1	5 kg-EIM	200 l		•	•	•	•	•	•			•	•			
	481	4007801 3 0481 4	6×1 kg-EC	6×40 l		•	•	•	•	•	•			•	•			
Steinpilz Bouillon ohne Suppengrün	416	4000400 3 0416 2	6×1 kg-EC	6×50 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			

KNORR Bio Bouillons · trocken · instant

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

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Bouillons

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		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
	31040	8712566 8 3104 3	120 x 1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	120 x 56 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Gekörnte Brühe Huhn ohne Suppengrün	4895	4000400 3 4895 1	12,5 kg-EIM	700 l		•	•	•	•	•	•			•	•		
	4898	4000400 3 4898 2	6 x 1 kg-EC	6 x 56 l		•	•	•	•	•	•			•	•		
Klare Fleischsuppe mit Suppengrün	366	4007801 3 0366 4	25 kg-KTN (2 x 12,5 kg)	1.150 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		•	•	•	•	•	•			•	•		
	31140	8712566 8 3114 2	150 x 0,88 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	150 x 40 l		•	•	•	•	•	•			•	•		
Klare Fleischsuppe Klassik mit Suppengrün Traditionsrezeptur	374	4000400 3 0374 5	12,5 kg-EIM	575 l		•	4		•	•	•			•	•		
	354	4000400 3 0354 7	6 x 0,88 kg-EC	6 x 40 l		•	4		•	•	•			•	•		
	31110	871256 6 8311 1	150 x 0,88 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	150 x 40 l		•	4		•	•	•			•	•		
Chicken Powder Chinesische Hühnerbouillon	53587	8722700 5 3587 4	6 x 900 g-EC	6 x 45 l		•				•	•				•		

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		•	•		•	•	•	•	•	•	•		

Abrunden in Perfektion

- Individuell und einfach dosierbar, je nach Bedarf
- Kalt und warm sofort einsetzbar
- Natürlicher Geschmack – odZ und odA
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten, ob als Basis oder zum Abrunden



KNORR Klare Fleischsuppe – die Nr. 1 in der Profiküche*

Seit über 100 Jahren erfolgreich in Deutschlands Küchen – ideal zum Kochen, Würzen und Abschmecken. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.

Art.-Nr. 350
880 g-Eurocontainer



* KNORR ist Marktführer im professionellen Produktbereich Rinder-Bouillon trocken. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil, 2013.

4 = mit Geschmacksverstärker



Individualität & Abwechslung durch Sortenvielfalt.

Saucen

KNORR Professional Saucenbasis	
KNORR Professional Demi Glace	
KNORR Professional Fond	34
KNORR 1-2-3 Grundsaucen	34 – 38
KNORR Cuisine Grundsaucen	38 – 40
KNORR Cuisine Saucenableitungen	40 – 42
KNORR Gourmet Grundsaucen	
KNORR Ethno-Saucen	
KNORR Collezione Italiana Tomatensauce/Gemüse	42
KNORR Collezione Italiana Saucen	42 – 44
BASIC LINE Saucen	
LUKULL Beste Basis Saucen	
LUKULL Premium Grundsaucen	44
LUKULL Premium Saucenableitung	46

Bindemittel

MONDAMIN Bindemittel	46
KNORR 1-2-3 Bindemittel	48

Sahnealternativen

RAMA Cremefine Sahnealternativen	48
----------------------------------	----

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Saucen

KNORR Professional Saucenbasis · konzentriert																		
Konzentrierte Saucenbasis – Geflügel	10187	8712100 1 0187 8	2×800 g-GL	2×10 l			•	•	•	•	•					•		
Konzentrierte Saucenbasis – Rind	10186	8712100 1 0186 1	2×800 g-GL	2×10 l			•		•	•	•					•		
KNORR Professional Demi Glace · flüssig																		
Demi Glace	19902	8712100 1 9902 8	8×1 l-TE				•		•	•								
KNORR Professional Fond · flüssig																		
Geflügelfond	83442	8711200 8 3442 6	8×1 l-TE				•	•	•	•	•					•		
Kalbsfond	83438	8711200 8 3438 9	8×1 l-TE				•		•	•	•					•		
Krustentierfond	83439	8711200 8 3439 6	8×1 l-TE				•		•	•	•					•		
KNORR 1-2-3 Grundsaucen · trocken · instant																		
Delikatess Sauce zu Braten	98380	8712566 6 9838 7	20 kg-KTN (2×10 kg)	217 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	98390	8712566 6 9839 4	10 kg-EIM	108,5 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	5493	8712100 2 5493 2	10 kg-EIM	108,5 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	682	4007801 3 0682 5	2×3 kg-KTN	2×32,5 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	681	4007801 3 0681 8	6×1 kg-EC	6×11 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	98320	8712566 6 9832 5	120×1 kg-EC (1/4 Chep-Palette)	120×11 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
Delikatess Sauce zu Braten Klassik	93414	8718114 9 3414 3	12,5 kg-EIM	110 l				1, 4		•		•			•	•		
Demiglace Braune Grundsauce	1034	4007801 3 1034 1	12,5 kg-EIM	132,5 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	1030	4007801 3 1030 3	2×3 kg-KTN	2×31,5 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
	1032	4007801 3 1032 7	6×1 kg-EC	6×10,5 l			•	•	•		•	•	•	•	•	•	•	
Feinkost Sauce zu Braten	643	4007801 3 0643 6	12,5 kg-EIM	162 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	640	4007801 3 0640 5	6×1 kg-EC	6×13 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
	641	4007801 3 0641 2	90×1 kg-EC (1/4 Chep-Palette)	90×13 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Gulasch Basis	781	4007801 3 0781 5	12,5 kg-EIM	114 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	780	4007801 3 0780 8	6×1 kg-EC	6×9 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•			

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit					Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																	

Saucen

KNORR 1-2-3 Grundsaucen · trocken · instant																		
Rahm Sauce	76432	8712566 7 6432 7	12,5 kg-EIM	114 l		•	•				•	•		•	•			
	680	4007801 3 0680 1	2×3 kg-KTN	2×27 l		•	•				•	•		•	•			
	679	4007801 3 0679 5	6×1 kg-EC	6×9 l		•	•				•	•		•	•			
	686	4007801 3 0686 3	90×1 kg-EC (1/4 Chep-Palette)	90×9 l		•	•				•	•		•	•			
Sauce zu Braten	656	4007801 3 0656 6	2×3 kg-KTN	2×39 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	89527	8722700 8 9527 5	40×3 kg-KTN (1/4 Chep-Palette)	40×39 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Sauce zu Geflügel	73435	8712566 7 3435 1	10 kg-EIM	131 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	652	4007801 3 0652 8	6×1 kg-EC	6×13 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Sauce zu Rinderbraten	666	4007801 3 0666 5	12,5 kg-EIM	166 l		•	•		•			•	•	•	•			
	657	4007801 3 0657 3	6×1 kg-EC	6×13 l		•	•		•			•	•	•	•			
Sauce zu Schweinebraten	650	4007801 3 0650 4	12,5 kg-EIM	163 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	651	4007801 3 0651 1	6×1 kg-EC	6×13 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Sauerbraten Basis	790	4007801 3 0790 7	12,5 kg-EIM	131 l		•	•					•		•				
	782	4007801 3 0782 2	6×1 kg-EC	6×10,5 l		•	•					•		•				
Tomaten Sauce	786	4007801 3 0786 0	12,5 kg-EIM	112,5 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	667	4007801 3 0667 2	2×3 kg-KTN	2×27 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
	665	4007801 3 0665 8	6×1 kg-EC	6×9 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Velouté Weiße Grundsauce	4328	4000400 3 4328 4	12,5 kg-EIM	115 l		•	•				•	•		•	•			
	672	4007801 3 0672 6	2×3 kg-KTN	2×27,5 l		•	•				•	•		•	•			
	670	4007801 3 0670 2	6×1 kg-EC	6×9 l		•	•				•	•		•	•			
Velouté o.d.A. Weiße Grundsauce	NEU! 88532	8710447 8 8532 1	10 kg-EIM	111 l		•	•	•	•	•	•	•		•	•			
	NEU! 92431	8710447 9 2431 0	6×835 g-EC	6×8,35 l		•	•	•	•	•	•	•		•	•			

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Saucen

KNORR 1-2-3 Grundsaucen · trocken · instant · kaltquellend

Bratenbasis	86726	8711200 8 6726 4	4 × 3 kg-BTL	4 × 46 l			•	•		•	•	•				•	
Braune Basis Sauce & Suppe	86722	8711200 8 6722 6	4 × 3 kg-BTL	4 × 46 l			•	•	•	•	•	•	•			•	
Geflügel Sauce	86724	8711200 8 6724 0	4 × 3 kg-BTL	4 × 30 l			•	•	•	•	•					•	
Tomaten Sauce & Suppe	86723	8711200 8 6723 3	4 × 3 kg-BTL	4 × 15 l			•	•	•	•	•	•	•				
Velouté Weiße Sauce	86721	8711200 8 6721 9	4 × 3 kg-BTL	4 × 25 l			•	•		•	•	•				•	
Weisse Basis Sauce & Suppe	86725	8711200 8 6725 7	4 × 2,5 kg-BTL	4 × 31 l			•	•	•	•	•	•				•	



KNORR Cuisine Grundsaucen · 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			•	•							•	•	
	593	4007801 3 0593 4	2 × 3 kg-KTN	2 × 21 l			•	•							•	•	
	592	4007801 3 0592 7	6 × 1 kg-EC	6 × 7 l			•	•							•	•	
	587	4007801 3 0587 3	90 × 1 kg-EC [1/4 Chep-Palette]	90 × 7 l			•	•							•	•	
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			•	•	•	•	•	•			•	•	
	99230	8712566 6 9923 0	60 × 1 kg-EC [1/4 Chep-Palette]	60 × 10,5 l			•	•	•	•	•	•			•	•	
Wild Sauce	579	4007801 3 0579 8	6 × 1 kg-EC	6 × 7,5 l			•	•							•		



KNORR Cuisine Grundsaucen · 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			•	•	•	•	•				•	•	
	662	4007801 3 0662 7	84 × 1,4 kg-EC [1/4 Chep-Palette]	84 × 15 l			•	•	•	•	•				•	•	
	4333	4000400 3 4333 8	6 × 400 g-EC	6 × 4 l			•	•	•	•	•				•	•	



Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit			Besondere Kennzeichen und Kostformen										
							cook & chill	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Ohne deklarationspflichtige Allergene	Keine Laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur	Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur	Alkoholfrei	Vegetarisch	Vegan	Mit Jodsalz	Leichte Vollkost	
																	

Saucen

KNORR Cuisine Grundsaucen · pastös · instant

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	789	4007801 3 0789 1	2×6 kg-EIM	2×50 l				•		•					•		
	788	4007801 3 0788 4	6×1,3 kg-EC	6×11 l				•		•					•		

KNORR Cuisine Grundsaucen · pastös · instant

Lamm Jus	603	4000400 3 0603 6	6×450 g-EC	6×5 l				•	•	•	•	•			•	•	
Wild Jus	604	4000400 3 0604 3	6×450 g-EC	6×4 l				•		•					•	•	

KNORR Cuisine Saucenableitungen · trocken · instant

Curry Sauce · ideal für Currywurst	609	4007801 3 0609 2	6 kg-EIM	34,5 l			•	•				•	•		•		
Jäger Sauce mit Champignons	678	4007801 3 0678 8	2×3 kg-KTN	2×27 l			•	•							•		
	676	4007801 3 0676 4	6×1 kg-EC	6×9 l			•	•							•		
Käse Sauce	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				•					•		•		
Kräuter-Rahm Sauce	804	4007801 3 0804 1	6×1 kg-EC	6×5,5 l			•	•				•	•		•	•	
Paprika Sauce	597	4007801 3 0597 2	2×3 kg-KTN	2×27 l			•	•					•		•		
	598	4007801 3 0598 9	6×1 kg-EC	6×9 l			•	•					•		•		
Pfeffer Sauce	596	4007801 3 0596 5	2×3 kg-KTN	2×22 l			•	•		•							
	595	4007801 3 0595 8	6×1 kg-EC	6×7 l			•	•		•							
Sauce Café de Paris	890	4007801 3 0890 4	6×1 kg-EC	6×6 l			•	•				•	•		•		
Waldpilz Sauce	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			•	•							•		
Zigeuner Sauce	583	4007801 3 0583 5	6×1 kg-EC	6×6,5 l				•				•	•				
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			•	•					•		•	•	

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Saucen

KNORR Cuisine Saucenableitungen · pastös

Curry Sauce	581	4007801 3 0581 1	6 × 1,1 kg-EC	6 × 7,5 l		•	•					•		•				
Zwiebel Sauce	584	4007801 3 0584 2	6 × 1,1 kg-EC	6 × 7 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			•	1	•	•	•		•	•							
Chinesische Sauce süß-sauer mit 16,6% Gemüsestücken	1294	4007801 3 1294 9	2 × 2,25 l-FL			•	1	•	•	•		•	•							
Curry Sauce	1291	4007801 3 1291 8	2 × 2,25 l-FL			•	4			•	•	•	•							

KNORR Collezione Italiana Tomatensauce/Gemüse · flüssig · Dose

Peperonata	Hergestellt mit nachhaltig angebauten Tomaten	44833	8711100 4 4833 4	6 × 2,6 kg-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•					
Pizza-Sauce Napoli	Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten	344	4000492 5 0344 3	3 × 2,6 kg-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•		•				
Ratatouille	Hergestellt mit nachhaltig angebauten Tomaten	44834	8711100 4 4834 1	6 × 2,5 kg-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•						
Tomato al Gusto mit Kräutern		628	4007801 3 0628 3	8 × 1 kg-TE			•	•	•	•	•	•	•	•		•				
Tomato Pronto Napoletana	Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten	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			•	•	•	•	•	•	•	•						

KNORR Collezione Italiana Saucen · trocken · instant

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

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Saucen

KNORR Collezione Italiana Saucen · trocken · instant																		
Zubereitung für Spaghetti Bolognese	599	4007801 3 0599 6	12,5 kg-EIM	50 l Wasser ergibt 500 Portionen		•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	591	4007801 3 0591 0	6 × 1,5 kg-KTN	6 × 6 l Wasser ergibt 6 × 60 Portionen		•	•	•	•	•	•	•	•	•				
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		•	•			•	•	•			•			
LUKULL Beste Basis Saucen · pastös · instant																		
Bratenjus	2322	4000492 5 2322 9	2 × 2,5 kg-STG	2 × 17,5 l		•	1		•	•	•				•			
Braune Sauce	7419	4000492 5 1319 0	2 × 2,5 kg-STG	2 × 12,5 l		•	1		•	•	•							
Weißer Sauce	7420	4000492 5 1318 3	2 × 2,5 kg-STG	2 × 12,5 l		•	•			•		•						
LUKULL Premium Grundsaucen · flüssig · sofort einsetzbar																		
Sauce Béarnaise	7406	4000492 5 0374 0	10 × 1 l-TE			•	•			•	•	•						
	7407	4000492 0 7374 8	180 × 1 l-TE (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•						
	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			•	•			•	•	•						
	7403	4000492 0 5371 9	315 × 1 l-TE (1/2-Euro-Palette)			•	•			•	•	•						
	7371	4000492 0 7371 7	180 × 1 l-TE (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•						
	7404	4000492 5 0385 6	12 × 250 ml-TE			•	•			•	•	•						
	7400	4000492 0 7400 4	288 × 250 ml-TE (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•						
Sauce Hollandaise balance, 15% Fett	4859	4000400 3 4859 3	10 × 1 l-TE			•	•			•	•	•			•			
	55197	8712566 5 5197 2	12 × 250 ml-TE			•	•			•	•	•			•			
	61107	8712566 6 1107 2	288 × 250ml-TE (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•			•			

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		
																		
																		

Saucen

LUKULL Premium Saucenableitung · flüssig																		
Champignon Rahmsauce	90271	8712100 9 0271 0	6 × 1 l-TE				•			•	•	•						
Curry Sauce	89595	8712100 8 9595 1	6 × 1 l-TE				1, 4			•		•						
Fisch Sauce Nantua	89675	8712100 8 9676 7	6 × 1 l-TE				4			•	•							
Käse-Gratin-Sauce Emmentaler	7414	4000492 5 1341 1	6 × 1 l-TE				•			•	•	•						
Pfeffer Sauce	89676	8712100 8 9675 0	6 × 1 l-TE				•					•						
Sauce Béchamel	90218	8712100 9 0218 5	6 × 1 l-TE				•				•	•						

Bindemittel

MONDAMIN Bindemittel · trocken																		
Feine Speisestärke	1604	4007801 3 1604 6	4 × 2,5 kg-KTN				•	•	•	•	•	•	•		•			
	1606	4007801 3 1606 0	120 × 2,5 kg-KTN (1/2-Euro-Palette)				•	•	•	•	•	•	•		•			
Fix-Saucenbinder hell	772	4007801 3 0772 3	10 kg-EIM			•	•			•	•	•			•			
	770	4007801 3 0770 9	6 × 1 kg-EC			•	•			•	•	•			•			
	769	4007801 3 0769 3	90 × 1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•			•			
Fix-Saucenbinder dunkel	775	4007801 3 0775 4	10 kg-EIM				1			•	•	•			•			
	773	4007801 3 0773 0	6 × 1 kg-EC				1			•	•	•			•			
	774	4007801 3 0774 7	90 × 1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)				1			•	•	•			•			
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			•	•		•		•	•	•					
	758	4007801 3 0758 7	90 × 1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)			•	•		•		•	•	•					
Roux Klassische Mehlschwitze dunkel	753	4007801 3 0753 2	20 kg-KTN (2 × 10 kg)			•	1		•		•	•	•					
	763	4007801 3 0763 1	10 kg-EIM			•	1		•		•	•	•					
	762	4007801 3 0762 4	6 × 1 kg-EC			•	1		•		•	•	•					
	768	4007801 3 0768 6	90 × 1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)			•	1		•		•	•	•					

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		



Bindemittel

KNORR 1-2-3 Bindemittel · trocken · instant · kaltquellend																		
Bindemittel	86728	8711200 8 6728 8	2×2 kg-BTL															



Sahnealternativen

RAMA Cremefine Sahnealternativen																		
Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15% Fett	7485	4007801 3 7485 5	12×1 l-TE															
	NEU! 89391	8710447 8 9391 3	72×1 l-TE [1/4-Chep-Palette]															
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett	7484	4007801 3 7484 8	12×1 l-TE															
	NEU! 89280	8710447 8 9280 0	72×1 l-TE [1/4-Chep-Palette]															
Laktosefreie Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett	77234	8710447 7 7234 8	8×1 l-TE															
Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24% Fett	7486	4007801 3 7486 2	8×1 l-TE															



RAMA Cremefine Kochcreme – für sehr hohe Stabilität bei jeder Anwendung.

-  Cook & Chill fähig
-  Bain-Marie stabil
-  15% Fett
-  Hitzestabil
-  Säurestabil
-  Alkoholstabil
-  Gefrierstabil



Mit RAMA Cremefine Schlagcreme bleiben Desserts länger stabil.*

-  Sehr hohe Standstabilität
-  Bis zu 50% höheres Aufschlagvolumen als Sahne
-  Natürlich im Geschmack
-  Gefrierstabil
-  Säurestabil
-  Alkoholstabil
-  Hitzestabil

*im Vergleich zur Zubereitung mit herkömmlicher Schlagsahne

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01g pro 100g/100 ml
1 = mit Farbstoff



Würzen. Schmecken. Genießen.

Würzmittel

KNORR Professional Gewürzpasten	
KNORR Primerba Feine Kräuterpasten	
KNORR Gemüsekrönung	52
KNORR Würzen	
KNORR Würzmischung	54
KNORR Asiatische Würzsaucen	
KNORR 1-2-3 Profi-Mix-Produkte	
LUKULL/KNORR Käseprodukte	56

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Würzmittel

KNORR Professional Gewürzpasten · pastös

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

KNORR Primerba Feine Kräuterpasten · Kräuter in Öl

All'Italiana	719	4007801 3 0719 8	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•	•	•	•					
Basilikum	722	4007801 3 0722 8	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•	•	•	•			•		
Dill	720	4007801 3 0720 4	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•	•	•	•			•		
Gartenkräuter	728	4007801 3 0728 0	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•	•	•	•			•		
Herbes de Provence	718	4007801 3 0718 1	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•	•	•	•					
Knoblauch	725	4007801 3 0725 9	2× 340 g-GL			•	•	•	•	•	•	•	•					
Pesto	726	4007801 3 0726 6	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•	•	•				•		
Pesto Rosso	757	4000400 3 0757 6	2× 340 g-GL			•	4	•	•	•		•	•					

KNORR Gemüsekrönung · trocken

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

52

4 = mit Geschmacksverstärker

53

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit							Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																			

Würzmittel

KNORR Würzen · flüssig																			
Flüssige Basis zum Würzen	737	4007801 3 0737 2	5 l-KAN			•	4		•			•	•						
Worcester-Soße	738	4007801 3 0738 9	5 l-KAN			•	1		•	•		•							
	736	4007801 3 0736 5	6 x 1 l-FL			•	1		•	•		•							
KNORR Würzmischung · trocken																			
Aromat Universal	754	4007801 3 0754 9	2 x 12,5 kg-BIB			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	748	4007801 3 0748 8	12,5 kg-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	19755	8712100 1 9755 0	6 kg-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	749	4007801 3 0749 5	6 x 500 g-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
Umami Würzmischung	89807	8712100 8 9807 5	6 x 1 kg-EC			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	85576	8711200 8 5576 6	6 kg-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
Würzmix für Fisch	695	4007801 3 0695 5	5 kg-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
Würzmix für Grill- und Pfannengerichte	692	4007801 3 0692 4	5 kg-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
	691	4007801 3 0691 7	6 x 500 g-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				
Würzmix für Kartoffel/Pommes	688	4007801 3 0688 7	6 x 500 g-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•				

Entdecken Sie den 5. Geschmackssinn

- Unterstreicht den natürlichen Eigengeschmack
- Keine Verfärbung der Gerichte dank heller Gewürzmischung
- Hohe Streu- und Rieselfähigkeit
- Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.) und ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)



Art.-Nr. 89807
1 kg-Eurocontainer

Die perfekte Würze für Pommes und herzhafte Kartoffelgerichte

- Bester Geschmack für jede Gerichatskomponente
- Ohne deklarationspflichtige Allergene (o.d.A.) und ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)
- Unterstützt die Farbe und den natürlichen Eigengeschmack
- Beste Pommes mit dem neuen Würzmix für Kartoffeln/Pommes



Art.-Nr. 688
500 g-Dose

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Würzmittel

KNORR Asiatische Würzsaucen · flüssig

Soja Sauce Ketjap Manis	97948	8712100 9 7948 4	6 × 1 l-FL			•	2		•		•	•	•				
Pang Gang Chili-Tomate	97932	8712100 9 7932 3	6 × 1 l-FL			•	2	•	•	•	•	•	•				
Sambal Manis Chili-Soja	97935	8712100 9 7935 4	6 × 1 l-FL			•	2, 4					•					
Sunshine Chili-Knoblauch	29725	8712100 9 7254 6	6 × 1 l-FL			•	2	•	•	•		•	•				

KNORR 1-2-3 Profi-Mix-Produkte · trocken

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

LUKULL / KNORR Käseprodukte

LUKULL Feine Creme für Käsegerichte flüssig, 32% Fett	713	4000492 0 0713 2	3,5 kg-EIM			•	1			•	•	•		•			
--	-----	------------------	------------	--	--	---	---	--	--	---	---	---	--	---	--	--	---



Einfache und schnelle Zubereitung.

Beilagen

PFANNI Püree	60
PFANNI Knödel/Klöße	
PFANNI Spezialitäten	62
KNORR Collezione Italiana Teigwaren	
KNORR/LUKULL Eier-Spätzle	
KNORR Asiatische Pasta	
KNORR Collezione Italiana Pizza und Lasagne Platten	
KNORR Reis	
KNORR Salatspezialitäten	64

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen							
						cook & chill	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Ohne deklarationspflichtige Allergene	Keine Laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur	Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur	Alkoholfrei	Vegetarisch	Vegan	Mit Jodsalz	Leichte Vollkost		
							Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	Ohne deklarationspflichtige Allergene	Keine Laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur	Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur	Alkoholfrei	Vegetarisch	Vegan	Mit Jodsalz	Leichte Vollkost		

Beilagen

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.		•	•			•	•	•			•		
	18106	8712100 1 8106 1	8 kg-KTN	260 Port.		•	•			•	•	•			•		
Flocken Locker, Kartoffel-Flocken-Püree	2027	4007801 3 2027 2	2 kg-KTN	75 Port.		•	•	•	•	•	•	•			•		
	2028	4007801 3 2028 9	4 kg-KTN	150 Port.		•	•	•	•	•	•	•			•		
	18108	8712100 1 8108 5	10 kg-KTN	375 Port.		•	•	•	•	•	•	•			•		
Kaltquell-Püree, Kartoffel-Flocken-Püree mit Vollmilch	566	4007801 3 0566 8	4 x 3 kg-BTL	4 x 110 Port.		•	•			•	•	•			•		



PFANNI Pürees – die Nr. 1* in deutschen Profiküchen!



Blitz-Püree

Gelingsicher und flexibel

- Maschinell verarbeitbar (Mixer, Elefant) und bleibt locker
- Konsistenz nachträglich beliebig veränderbar
- Besonders für die Zubereitung großer oder nicht planbarer Mengen geeignet

Kartoffeln aus 100% nachhaltigem Anbau**



Fix-Fertig

Mit entrahmter Milch

- Fertig rezeptiert mit Milch
- Hohe Farb- und Bain-Marie-Stabilität
- Lockere, cremige Konsistenz

100% deutsche Kartoffeln aus nachhaltigem Anbau**



Flocken Locker

Authentischer und natürlicher Geschmack

- Ideal für die Zubereitung großer Mengen
- Auch zum Andicken von Suppen und Eintöpfen geeignet
- Ohne deklarationspflichtige Allergene laut Rezeptur
- Vegan

100% deutsche Kartoffeln aus nachhaltigem Anbau**



Kaltquell-Püree

Flexibler Einsatz je nach Küchenprozess

- Anrühren ohne Aufkochen
- Flexible Zubereitung: heute produzieren – morgen ausgeben
- Gefriertastabil, Bain-Marie-stabil

100% deutsche Kartoffeln aus nachhaltigem Anbau**

* Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Kartoffelpüree, Marktanteil Umsatz, YTD-Sept. 2015.

** Mehr Informationen zu unserem nachhaltigen Anbau finden Sie unter www.ufs.com

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Beilagen

PFANNI Knödel / Klöße · trocken																		
Feinschmecker Kartoffel-Serviettenknödel	2019	4007801 3 2019 7	12 kg-KTN (in Kochbeuteln)	52 Rollen = ca. 416 Port.			•	•				•			•			
Gekochte Klöße	2108	4000400 3 2108 4	4 x 2,5 kg-KTN	4 x ca. 89 Klöße				1, 3		•		•	•		•			
Kartoffelknödel halb und halb · in Kochbeuteln	2356	4000400 3 2356 9	4 x 1,3 kg-KTN	4 x ca. 40 Knödel				•				•			•			
Knödel halb und halb	2112	4007801 3 2112 5	4 x 5 kg-BTL	4 x ca. 183 Knödel				1		•	•	•	•		•			
	2111	4007801 3 2111 8	12 x 1 kg-KTN	12 x ca. 37 Knödel				1		•	•	•	•		•			
Mini Knödel – geformte Kartoffelknödel	4040	4000400 3 4040 5	3,6 kg-KTN (3 Innenbeutel)	ca. 180 Knödel			•	2				•	•		•			
Rohe Klöße	2113	4007801 3 2113 2	12 x 1 kg-KTN	12 x ca. 33 Klöße				3	•	•	•		•	•		•		
Semmelknödel	2051	4007801 3 2051 7	4 x 1 kg-KTN (in 10er-Kochbeuteln)	4 x ca. 30 Knödel				•		•		•	•		•			
	2357	4000400 3 2357 6	4 x 0,86 kg-KTN (in Kochbeuteln)	4 x ca. 26 Knödel				•		•		•	•		•			
Semmelknödel	2358	4000400 3 2358 3	4 x 1,2 kg-KTN (lose Mischung)	4 x ca. 30 Knödel				•				•	•					
Serviettenknödel nach original österreichischer Rezeptur	570	4007801 3 0570 5	10 kg-KTN (in Kochbeuteln)	42 Rollen = ca. 288 Port.			•	•				•						
	571	4007801 3 0571 2	5 kg-KTN	21 Rollen = ca. 144 Port.			•	•				•						
PFANNI Spezialitäten · trocken																		
Bratkartoffeln, getrocknete Kartoffelscheiben	2123	4007801 3 2123 1	6 x 1 kg-BTL	6 x 20 Port. (= 6 x ca. 4 kg bratf. Kart.)				1, 4		•	•	•						
Kartoffelpuffer	2121	4007801 3 2121 7	12 x 1 kg-KTN	12 x ca. 90 Puffer				•		•	•		•	•				
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.				•		•		•						

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Beilagen

KNORR Collezione Italiana Teigwaren · trocken																		
Codini	91243	8712100 9 1243 6	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Farfalle Tricolore	4886	8811100 6 4886 4	3 kg-KTN	6 kg verzehrfertig		•	•		•		•	•	•		•			
Fusilli	53925	5900300 5 3925 3	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Gnocchi italienische Kartoffelklößchen	957	4000400 3 0957 0	12 kg-KTN (4×3 kg)	60 Port.			2, 3		•		•	•	•					
Gramigna Gabelspaghetti	91244	8712100 9 1244 3	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Penne Rigate	53927	5900300 5 3927 7	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Penne Rigate Tricolore	91246	8712100 9 1246 7	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Spaghetti	53926	5900300 5 3926 0	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Tagliatelle All'uovo	978	4007801 3 0978 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g		•	•		•		•	•			•			
Tagliatelle Verdi	4881	8811100 6 4881 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Tortellini mit fleischhaltiger Füllung	2551	4000492 0 0551 0	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig		•	3				•							
Tortellini Tricolore bunt, mit Käsefüllung	5555	4000492 0 5555 3	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig		•	•				•	•						
KNORR/LUKULL Eier-Spätzle · trocken																		
KNORR Original schwäbische Eier-Spätzle	893	4007801 3 0893 5	4×2,5 kg-KTN	4×6,25 kg verzehrfertig		•	•		•		•	•			•			
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			1		•		•	•			•			
KNORR Collezione Italiana Pizza und Lasagne Platten · trocken																		
Lasagne Platten vorgegart	7470	4000492 0 0481 0	10 kg-KTN	10 Folien à 5 Platten		•	•		•		•	•			•			
Pizza Platten vorgebacken	7471	4000492 0 0480 3	8 kg-KTN	10 Folien à 2 Platten		•	•		•		•	•	•		•			
KNORR Reis · trocken																		
Basmati Reis	99735	8712100 9 9735 8	5 kg-BTL	11 kg verzehrfertig		•	•	•	•	•	•	•	•		•			
Parboiled Reis	99736	8712100 9 9736 5	5 kg-BTL	11 kg verzehrfertig		•	•	•	•	•	•	•	•		•			
KNORR Salatspezialitäten · trocken																		
Taboulé	919	4007801 3 0919 2	6×0,625 kg-EC	6×1,7 kg		•	•		•		•	•	•					



Einfach.
Außerge-
wöhnlich.
Effizient.

Dressings

KNORR Salatkrönung	68
KNORR Salatdressing	
KNORR Salatdressing Portionsbecher	
KNORR Salatdressing Portionsbeutel	70
KNORR Professional Vinaigrette	
KNORR Salatkrönung Croutinos	
KNORR Salat-Croûtons	
KNORR Salatspezialitäten	72

Kalte Saucen

LUKULL Profi Kalte Saucen	
KNORR Kalte Saucen Portionspackungen	
KNORR Kalte Saucen	74
HELLMANN'S Premium Kaltsaucen	76

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Dressings

KNORR Salatdressing · flüssig

1000 Islands Dressing	97624	8718114 9 7624 2	6 × 1 l-FL				•			•		•			•			
	7426	4000492 0 7426 4	5 kg-EIM				•			•		•			•			
American Dressing	345	4000492 0 0345 5	5 kg-EIM				•					•			•			
Balsamico Dressing	97625	8718114 9 7625 9	6 × 1 l-FL				•		•			•	•					
	7440	4000492 0 7440 0	5 kg-EIM				•		•			•	•					
Buttermilch Dressing	97652	8712566 9 7652 2	6 × 1 l-FL				•			•		•						
French Dressing	97626	87181149 7626 6	6 × 1 l-FL				•			•		•						
	7433	4000492 0 0320 2	5 kg-EIM				•			•		•						
Joghurt Dressing	97629	8718114 9 7629 7	6 × 1 l-FL				•			•		•		•	•			
	7429	4000492 0 7429 5	5 kg-EIM				•			•		•			•			
Joghurt Kräuter Dressing	7435	4000492 0 0366 0	5 kg-EIM				•			•		•						
Kräuter Dressing	97627	8718114 9 7627 3	6 × 1 l-FL				•			•		•						
	7434	4000492 0 0365 3	5 kg-EIM				•			•		•						
Sylter Art Dressing	96335	8712566 9 6335 5	5 kg-EIM				•		•	•		•						

KNORR Salatdressing Portionsbecher · flüssig

1000 Islands Dressing	7534	4007801 3 7534 0	50 × 30 ml-PP				6			•		•						
French Dressing	7535	4007801 3 7535 7	50 × 30 ml-PP				6			•		•						
Joghurt Kräuter Dressing	7536	4007801 3 7536 4	50 × 30 ml-PP				6			•		•						
Kräuter Dressing	7537	4007801 3 7537 1	50 × 30 ml-PP				6		•	•		•	•					

KNORR 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				•			•		•						

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Dressings

KNORR Professional Vinaigrette · flüssig

Balsamico	75450	9000275 7 5451 7	6 × 1 l-FL				1		•	•		•	•					
Himbeer	75480	9000275 7 5481 4	6 × 1 l-FL				•		•	•		•	•			•		
Schalotte Rotwein	90517	8712100 4 9981 4	6 × 1 l-FL				•		•	•		•						
Sesam Soja	75490	9000275 7 5491 3	6 × 1 l-FL				•		•			•				•		
Zitrus	92359	8718114 7 8901 9	6 × 1 l-FL				•	•	•	•		•				•		



KNORR Salatkrönung Croutinos · trocken

Käse mit Basilikum	956	4000400 3 0956 3	6 × 0,6 kg-EC				•		•		•	•						
Senf und Kräuter	959	4007801 3 0959 8	6 × 0,7 kg-EC				•		•			•	•					
Sonnenblumenkerne	937	4007801 3 0937 6	6 × 0,7 kg-EC				•		•		•	•						
Speck und Apfel	935	4007801 3 0935 2	6 × 0,7 kg-EC				•		•		•							
Tomate und Paprika	958	4007801 3 0958 1	6 × 0,7 kg-EC				•		•		•	•	•					
Zwiebeln	936	4007801 3 0936 9	6 × 0,7 kg-EC				•		•		•	•	•					



KNORR Salat-Croûtons · trocken

Bacon – mit herzhafter Specknote	3972	4000400 3 3972 0	4 × 500 g-BTL				•				•					•		
Classic – mit feiner Butternote	3971	4000400 3 3971 3	4 × 500 g-BTL				•		•		•	•				•		



KNORR Salatspezialität · trocken

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



Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Kalte Saucen

LUKULL Profi Kalte Saucen · auf Ölbasis

Cocktail Creme	7460	4007801 3 7460 2	6 × 750 ml-FL				2		•			•					
Delikatess Mayonnaise 80 % Fettgehalt	7424	4007801 3 7424 4	6 × 750 ml-FL				1		•			•					
Knoblauch Creme	7431	4007801 3 7431 2	6 × 750 ml-FL				2, 3			•		•					
Remoulade 50 % Fettgehalt	7422	4007801 3 7422 0	6 × 750 ml-FL				•				•	•					

LUKULL Profi Kalte Saucen · auf Tomatenbasis

Tomaten Ketchup	85446	8710447 8 5446 4	12 × 430 ml-FL				•	•	•	•		•	•		•		
-----------------	-------	------------------	----------------	--	--	--	---	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---

KNORR Kalte Saucen · Portionspackungen

Delikatess-Senf mittelscharf	Im praktischen Dispenser-Karton	2567	4000400 3 2567 9	2,4 l-KTN	240 × 10 ml-BTL		6		•	•		•	•		•		
Salat-Mayonnaise	Im praktischen Dispenser-Karton	2568	4000400 3 2568 6	2,4 l-KTN	120 × 20 ml-BTL		•			•		•					
Tomaten-Ketchup	Im praktischen Dispenser-Karton	2569	4000400 3 2569 3	2,4 l-KTN	120 × 20 ml-BTL		2		•	•		•	•		•		

KNORR Kalte Saucen · auf Ölbasis

Remoulade 50 % Fettgehalt, nach Hausmacherart	7454	4000492 0 0332 5	5 kg-EIM				•					•					
Salanaise leichte Salatcreme mit 28 % Pflanzenöl und 28 % Magermilchjoghurt	2430	4000492 0 0430 8	10 kg-EIM				1					•			•		
Salat-Mayonnaise 50 % Fettgehalt	7455	4000492 0 0319 6	10 kg-EIM				•		•	•							
	7456	4000492 0 0318 9	5 kg-EIM				•		•	•							

KNORR Kalte Saucen · auf Tomatenbasis

Curry-Ketchup	7464	4000492 0 0346 2	10 kg-EIM				•		•	•							
Schaschlik-Sauce	7465	4000492 0 0337 0	10 kg-EIM				•	•	•	•		•	•				
Tomaten-Ketchup	7466	4000492 0 0333 2	10 kg-EIM				•			•		•	•				
Zigeuner-Sauce	7467	4000492 0 0451 3	10 kg-EIM				•	•	•	•		•	•				

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit							Besondere Kennzeichen und Kostformen									
											 Ohne deklarations- pflicht. Zusatzstoffe	 Ohne deklarations- pflichtige Allergene	 Keine Laktose- halt. Zutaten lt. Rezeptur	 Keine gluten- halt. Zutaten lt. Rezeptur	 Alkoholfrei	 Vegetarisch	 Vegan	 Mit Jodsalz	 Leichte Vollkost	

Kalte Saucen

Kalte Saucen

HELLMANN'S Premium Kaltsaucen - im Eimer																		
REAL Mayonnaise 78% Fettgehalt	84511	8710447 8 4511 0	5 kg-EIM					3		•	•		•					
Ketchup	68550	8714100 6 8550 1	5 kg-EIM					•	•	•	•		•	•				
HELLMANN'S Premium Kaltsaucen - in der Squeeze-Flasche																		
REAL Mayonnaise 78% Fettgehalt	76483	8710447 7 6483 1	8x430 ml-FL					3		•	•		•					
Ketchup	84488	8710447 8 4488 5	12x430 ml-FL					•	•	•	•		•	•				
Senfsauce	84661	8710447 8 4661 2	8x250 ml-FL					1		•	•		•					

Die Qualität der Zutaten macht den Unterschied bei meinen Burgern.

HELLMANN'S REAL Mayonnaise – hergestellt aus besten Zutaten.

- 100 % Eier aus Freilandhaltung
- REAL Mayonnaise – echter, authentischer Mayogeschmack
- Weltweite Nr. 1 Mayonnaise-Marke* mit Tradition seit 1912
- Perfekte Basis für eigene Saucen-Kreationen mit Geschmackserlebnis
- Ideale Konsistenz auch zum Dippen von Pommes Frites



WELTWEITE NR. 1* MAYONNAISE-MARKE

* Quelle: Euromonitor International Limited; Packaged Foods 2016 Ausgabe, Einzelhandelsumsätze, Einordnung nach Dachmarke (schließt alle Verkäufe von Hellmann's und Best Foods Marken ein), 2015 Daten.



Köstliche und kreative Desserts schnell zubereitet.

Desserts

LUKULL Dessert Spezialitäten	
LUKULL Dessert Sauce	
CARTE D'OR Mousses	
CARTE D'OR Grützen	
CARTE D'OR Dessert Sauce	
CARTE D'OR Dessert Toppings	80
CARTE D'OR Spezialitäten	
CARTE D'OR Mousses	
CARTE D'OR Joghurt Mousses	82
CARTE D'OR Süße Gerichte	
CARTE D'OR Kochpudding	
CARTE D'OR Wackelpeter®	
CARTE D'OR Fruchtsuppen	84
CARTE D'OR Dessert Cremes	86

Sahnealternativen

RAMA Cremefine Sahnealternativen	86
----------------------------------	----

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Desserts

LUKULL Dessert Spezialitäten · flüssig · servierfertig																			
Dessert Kirschen leicht gebunden	2562	4000492 5 0562 1	6×2 kg-DOS	6×20 Port. à 100 g			•	•	•	•		•	•		•				
Milchreis mit dezentem Vanillegeschmack	2560	4000492 5 0560 7	3×4,4 kg-DOS	3×44 Port. à 100 g			•			•	•	•							
	2564	4000492 5 0564 5	6×1,95 kg-DOS	6×20 Port. à 100 g			•			•	•	•							
Rote Grütze	561	4000492 5 0561 4	3×4,4 kg-DOS	3×44 Port. à 100 g			•	•	•	•	•	•	•		•				
	2563	4000492 5 0563 8	6×2 kg-DOS	6×20 Port. à 100 g			•	•	•	•	•	•	•		•				
LUKULL Dessert Sauce · flüssig · servierfertig																			
Sauce Vanille	7475	4000492 5 0380 1	6×1 l-TE				•			•	•	•							
CARTE D'OR Mousses · flüssig · aufschlagfertig																			
Mousse au Chocolat	6925	9000144 0 6925 4	6×1 l-TE	6×ca. 20 Port. à 50 g			1			•									
Mousse Vanille-Geschmack	6927	9000144 0 6927 8	6×1 l-TE	6×ca. 20 Port. à 50 g			1			•									
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			6	•	•	•	•	•	•		•				
CARTE D'OR Dessert Sauce · trocken																			
Dessert Sauce Vanille-Geschmack	821	4007801 3 0821 8	6×1,5 kg-KTN	6×15 l			•	•			•	•	•			•			
CARTE D'OR Dessert Toppings · flüssig · servierfertig																			
Dessert Topping Erdbeer	18424	8712100 1 8424 6	6×1 kg-FL				1, 2	•	•	•	•								
Dessert Topping Mango-Aprikose	18141	8712100 1 8141 2	6×1 kg-FL				1, 2	•	•	•	•	•							
Dessert Topping Schoko	18509	8712100 1 8509 0	6×1 kg-FL				•			•	•	•							
Dessert Topping Waldfrucht	18421	8712100 1 8421 5	6×1 kg-FL				1, 2	•	•	•	•	•							

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit					Besondere Kennzeichen und Kostformen										
																			

Desserts

CARTE D'OR Spezialitäten · flüssig

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



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 = 6 × ca. 75 Port. à 70 g			•			•									
Crème Brûlée / Flan Caramel	4559	8722700 5 3786 1	6 × 1,35 kg-KTN	6 × 11,3 kg = 6 × ca. 113 Port. à 100 g			•			•		•							
Basis für Tiramisù	87021	8722700 8 7021 0	6 × 810 g-KTN	6 × 4,71 kg = 6 × 63 Port. à 75 g			•			•	•								
Panna Cotta	72131	8711200 7 2131 3	6 × 780 g-KTN	6 × 6,48 kg = 6 × ca. 72 Port. à 95 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			•			•									
	87101	8722700 8 7101 9	6 × 720 g-KTN	6 × 2,22 kg = 6 × ca. 45 Port. à 50 g			•			•									
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. 114 Port. à 50 g			•			•									
Mousse Weiße Schokolade	87102	8722700 8 7102 6	6 × 900 g-KTN	6 × 3,9 kg = 6 × ca. 78 Port. à 50 g			1			•	•								



CARTE D'OR Joghurt Mousses · trocken

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



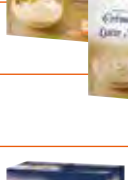
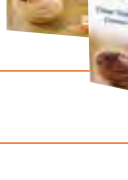
Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Desserts

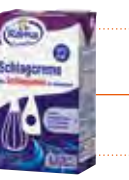
CARTE D'OR Süße Gerichte · trocken																		
Flammeri	815	4007801 3 0815 7	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•		•	•	•		•			
Milchreis	6277	8722700 6 0378 8	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 8 kg = 6 × ca. 80 Port. à 100 g			•			•	•	•			•			
Basis für süssen Auflauf	78280	9000275 7 8280 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 Vanillegeschmack	70157	8711200 7 0157 5	6 × 1,5 kg-KTN	6 × ca. 252 Port. à 100 g			•	•	•	•	•	•	•		•			
CARTE D'OR Wackelpeter® · trocken · instant																		
Himbeer	835	4007801 3 0835 5	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			•	•	•	•	•	•	•		•			
Kirsch	836	4007801 3 0836 2	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			•	•	•	•	•	•	•		•			
Waldmeister	837	4007801 3 0837 9	6 × 1,7 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			1			•	•				•			
CARTE D'OR Fruchtsuppen · trocken · instant																		
Ananas mit Apfel / Zitrone	616	4007801 3 0616 0	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l			•	•	•	•	•	•	•		•			
Blaubeere	618	4007801 3 0618 4	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l			•	•	•	•	•	•	•		•			
Erdbeere	617	4007801 3 0617 7	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l			•	•	•	•	•	•	•		•			
Himbeere	615	4007801 3 0615 3	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l			1	•	•	•	•	•	•		•			
Kiwi-Banane	613	4007801 3 0613 9	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l			1	•	•	•	•	•	•		•			
Mango-Aprikose	614	4007801 3 0614 6	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l			•	•	•	•		•	•		•			

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		

Desserts

CARTE D'OR Creme Desserts · trocken																		
Erdbeer	58178	8722700 5 8178 9	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•	•	•				•			
Himbeer	827	4007801 3 0827 0	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•	•	•				•			
Kiwi-Banane	823	4007801 3 0823 2	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•	•	•				•			
Kokos-Ananas	829	4007801 3 0829 4	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•			•	•							
Latte Macchiato	4477	8722700 5 3703 8	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			•			•		•			•			
Mango-Aprikose	58176	8722700 5 8176 5	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•	•					•			
Maracuja-Orange	830	4007801 3 0830 0	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•	•					•			
Nuss	8202	8000920 9 0802 0	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			•			•	•	•			•			
Schokolade	50621	8722700 5 0621 8	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			•			•	•				•			
Vanille	58147	8722700 5 8147 5	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g			•			•	•	•			•			
Zitrone	828	4007801 3 0828 7	6 × 1,6 kg-KTN	6 × 12 kg = 6 × ca. 120 Port. à 100 g			•		•	•	•				•			

Sahnealternativen

RAMA Cremefine Sahnealternativen																		
Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15% Fett	7485	4007801 3 7485 5	12 × 1 l-TE				•	•		•	•	•			•			
	NEU! 89391	8710447 8 9391 3	72 × 1 l-TE (1/4-Chep-Palette)				•	•		•	•	•			•			
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett	7484	4007801 3 7484 8	12 × 1 l-TE				•	•		•	•	•						
	NEU! 89280	8710447 8 9280 0	72 × 1 l-TE (1/4-Chep-Palette)				•	•		•	•	•						
Laktosefreie Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett	77234	8710447 7 7234 8	8 × 1 l-TE				•	•	①	•	•	•						
Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24% Fett	7486	4007801 3 7486 2	8 × 1 l-TE					1		•	•	•			•			

① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01g pro 100g/100 ml
1 = mit Farbstoff

Desserts



Für alle
Anwendungs-
gebiete und
Temperatur-
bereiche.

Fette, Öle & Sahnealternativen

Sahnealternativen

Alternative zu Butter

Alternative zu geklärter Butter

Backmedien

90

Bratmedien

Frittiermedien

Heißluftgaren

Streichmedien

Zum Abschmelzen

92

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen										
																				

Fette, Öle und Sahnealternativen

Sahnealternativen																	
Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15% Fett	NEU!	7485	4007801 3 7485 5	12 × 1 l-TE			•	•			•	•	•			•	
		89391	8710447 8 9391 3	72 × 1 l-TE (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•			•	
Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett	NEU!	7484	4007801 3 7484 8	12 × 1 l-TE			•	•			•	•	•				
		89280	8710447 8 9280 0	72 × 1 l-TE (1/4-Chep-Palette)			•	•			•	•	•				
Laktosefreie Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett		77234	8710447 7 7234 8	8 × 1 l-TE			•	•		①	•	•	•				
Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24% Fett		7486	4007801 3 7486 2	8 × 1 l-TE				1			•	•	•			•	
Alternative zu Butter																	
PHASE Professional „Wie Butter“		95358	8712100 9 5358 3	20 × 250 g				•			•	•	•			•	
Alternative zu geklärter Butter																	
PHASE Professional Butter Flavour		2087	4000492 5 0249 1	3 × 3,7 l-FL			•	1*			•	•	•			•	
		17371	8712100 1 7371 4	12 × 0,9 l-FL			•	1*			•	•	•			•	
		19667	8712100 1 9667 6	84 × 0,9 l-FL (1/4-Chep-Palette)			•	1*			•	•	•			•	

PHASE – für jede Anwendung das passende Produkt

PHASE Professional „Wie Butter“

Kochen, Backen, Braten, Streichen

- 100 % Geschmack: frisch, authentisch, cremig
- Ca. 30 % günstiger* als herkömmliche Butter
- Anwendung wie Butter: kochen, backen, braten, streichen
- Kalt streichfähig: selbst gekühlt mit weicher Konsistenz

* Unverbindliche Preisempfehlung: GHP 30% unter Butter



PHASE Professional Butter Flavour

Braten & Dünsten

- Flüssige Pflanzenölbereitung mit natürlichem Butteraroma
- Brät wie Öl – schmeckt wie Butter
- Wie geklärte Butter zu verwenden
- Hohe Hitzestabilität
- Hoher Rauchpunkt
- Einfaches Handling – sofort verfügbar und sauber zu dosieren
- Ideal auch zum Abschmecken von Gemüse, Nudeln, Reis und Püree geeignet
- Auf Basis von pflanzlichen Ölen



Combi PHASE

Heißluftgaren / Kombidämpfer

- Flüssige Pflanzenfettzubereitung
- Bis zu 2/3 kürzere Zubereitungszeit als beim Pfannenbraten*
- Saftiges Garergebnis, weniger Garverlust
- Aromatischer Geschmack des Garguts
- Reich an ungesättigten Fettsäuren
- Salzfrei
- Einsetzbar für jedes Gargut

* 100 Portionen Schnitzel
- im Kombidämpfer: 30 Min.
- in der Kippbratpfanne: 90 Min.
→ Zeitersparnis: 60 Min. (= 2/3)



PHASE Goldflex

Frittieren

- Flüssiges Pflanzenfett
- Besonders lange Lebensdauer
- Sehr gute Hitze- und Oxidationsstabilität
- Deutlich geringere Schaumbildung
- Optimale Knusprigkeit des Frittierguts
- Mit 97 % Rapsöl – reich an ungesättigten Fettsäuren
- Rein pflanzlich



PHASE Bratflex

Aromabraten

- Halbflüssiges, aromatisiertes Pflanzenfett
- Hohe Hitzestabilität
- Wasserfrei: kaum Spritzen
- Neutraler Geruch
- Kein Grauschleier bei kalten Speisen, z. B. kalte Schnitzel
- Rein pflanzlich



PHASE Schmelzflex

Dünsten & Abschmelzen

- Flüssige Pflanzenfettcreme (auch bei kühler Lagerung)
- Geringer Fettverlust, da optimale Haftung am Gargut
- Rein pflanzlich
- Reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren
- Natriumarm



① = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01g pro 100g/100 ml
1 = mit Farbstoff
* Der Farbstoff Beta-Carotin muss nicht auf der Speisekarte deklariert werden, wenn das Fett zum Anbraten, Braten, schonenden Braten oder Heißluftbraten/-garen verwendet wird.

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen										
																				

Fette, Öle und Sahnealternativen

Backmedien																				
PHASE Blauband Margarine		7482	4000492 5 0296 5	4×2,5 kg-STG			•	•	•	•	•	•	•			•				
Bratmedien																				
PHASE Bratflex halbflüssig		7492	4000492 0 0290 8	10 l-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•						
LUKULL Elbgold Schmelz Schmelzmargarine aromatisiertes, 100%-iges Fett ohne Wasserphase		7483	4000492 0 0267 0	15 kg-EIM			•	1*	•	•	•	•	•	•		•				
Frittiermedien																				
PHASE Goldflex halbflüssig		7488	4000492 0 0299 1	10 l-EIM			•	•	•	•	•	•	•	•						
PHASE Goldflex flüssig		13570	8712100 1 3570 5	10 l-BIB			•	•	•	•	•	•	•	•						
LUKULL Zibana/Elbana		7493	4000492 5 0272 9	4×2,5 kg-STG			•	•	•	•	•	•	•	•						
Heißluftgaren																				
Combi PHASE		2089	4000492 5 1247 6	10 l-KA			•	1*	•	•	•	•	•	•		•				
		2090	4000492 5 1246 9	3×3,7 l-FL			•	1*	•	•	•	•	•	•		•				
Streichmedien																				
BECEL Original Fettreduzierte Margarine 20 g rein pflanzlich, 60 % Fett		JETZT VEGAN	4643	4000492 0 0281 6	2,4 kg-KTN = 120 PP				1	•	•	•	•	•	•		•			
BECEL Original Fettreduzierte Margarine 10 g rein pflanzlich, 60 % Fett		JETZT VEGAN	283	4000492 0 0283 0	2 kg-KTN = 200 PP				1	•	•	•	•	•	•		•			
		NEU!	86577	8710447 8 6577 4	1 kg-KTN = 100 PP				1	•	•	•	•	•	•		•			
BECEL Vital Halbfettmargarine 20 g rein pflanzlich, 40 % Fett		JETZT VEGAN	4640	4000492 0 0224 3	2,4 kg-KTN = 120 PP				1	•	•	•	•	•	•		•			
BECEL Vital Halbfettmargarine 10 g rein pflanzlich, 40 % Fett		JETZT VEGAN	4639	4000492 0 0223 6	2 kg-KTN = 200 PP				1	•	•	•	•	•	•		•			
RAMA Pflanzen-Streichfett 20 g 70 % Fett			4642	4000492 0 0280 9	2,4 kg-KTN = 120 PP				1			•	•				•			
Zum Abschmelzen																				
PHASE Schmelzflex		293	4000492 0 0293 9	10 l-KA			•	1*, 2**		•	•	•	•	•		•				



BECEL – Deutschlands beliebteste fettreduzierte Margarine.



1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff
* Der Farbstoff Beta-Carotin muss nicht auf der Speisekarte deklariert werden, wenn das Fett zum Anbraten, Braten, schonenden Braten oder Heißluftbraten/-garen verwendet wird. Bei den mit ** gekennzeichneten Angaben handelt es sich um Zusatzstoffe, die zwar für das Trockenprodukt relevant sind, jedoch im zubereiteten Produkt keine technologische Wirkung mehr haben und deshalb auf der Speisekarte nicht deklariert werden müssen.

Fette, Öle & Sahnealternativen



Das Beste aus der italienischen Küche.

KNORR Collezione Italiana

Tomatensauce/Gemüse

Saucen 96

Teigwaren

Pizza und Lasagne Platten 98

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit						Besondere Kennzeichen und Kostformen								
																		
																		

Collezione Italiana

KNORR Collezione Italiana Tomatensauce/Gemüse · flüssig · Dose																		
Peperonata	Hergestellt mit nachhaltig angebauten Tomaten	44833	8711100 4 4833 4	6×2,6 kg-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Pizza-Sauce Napoli	Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten	344	4000492 5 0344 3	3×2,6 kg-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Ratatouille	Hergestellt mit nachhaltig angebauten Tomaten	44834	8711100 4 4834 1	6×2,5 kg-DOS			•	•	•	•	•	•	•	•	•			
Tomato al Gusto mit Kräutern		628	4007801 3 0628 3	8×1 kg-TE			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Tomato Pronto Napoletana	Hergestellt aus nachhaltig angebauten Tomaten	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			•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
KNORR Collezione Italiana Saucen · trocken · instant																		
Käse Sauce Quattro Formaggi		4713	4000400 3 4713 8	2×3 kg-KTN	2×13,5 l		•	•				•	•					
		950	4007801 3 0950 5	6×1 kg-EC	6×4,5 l		•	•				•	•					
Sahne Sauce Carbonara		578	4007801 3 0578 1	2×3 kg-KTN	2×15 l		•	•							•			
		577	4007801 3 0577 4	6×1 kg-EC	6×5 l		•	•							•			
Tomaten Käse Sauce Parmarosa		4714	4000400 3 4714 5	2×3 kg-KTN	2×13 l		•	•				•	•		•	•		
Tomaten Sauce Napoli		588	4007801 3 0588 0	2×3 kg-KTN	2×16 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
		582	4007801 3 0582 8	6×1 kg-EC	6×5,5 l		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
Tomaten Sauce Vegetale		1187	4000400 3 1187 0	2×3 kg-KTN	2×16,5 l		•	•		•		•			•			
Zubereitung für Spaghetti Bolognese		599	4007801 3 0599 6	12,5 kg-EIM	50 l Wasser ergibt 500 Portionen		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		
		591	4007801 3 0591 0	6×1,5 kg-KTN	6×6 l Wasser ergibt 6×60 Portionen		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•		

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	Bestelleinheit	Ergiebigkeit							Besondere Kennzeichen und Kostformen							
																		

Collezione Italiana

KNORR Collezione Italiana Teigwaren · trocken																		
Codini	91243	8712100 9 1243 6	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Farfalle Tricolore	4886	8811100 6 4886 4	3 kg-KTN	6 kg verzehrfertig		•	•		•		•	•	•		•			
Fusilli	53925	5900300 5 3925 3	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Gnocchi italienische Kartoffelklößchen	957	4000400 3 0957 0	12 kg-KTN (4×3 kg)	60 Port.			2, 3		•		•	•	•					
Gramigna Gabelspaghetti	91244	8712100 9 1244 3	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Penne Rigate	53927	5900300 5 3927 7	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Penne Rigate Tricolore	91246	8712100 9 1246 7	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Spaghetti	53926	5900300 5 3926 0	4×3 kg-KTN	200 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Tagliatelle All'uovo	978	4007801 3 0978 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g		•	•		•		•	•			•			
Tagliatelle Verdi	4881	8811100 6 4881 9	3 kg-KTN	50 Port. à 60 g		•	•		•		•	•	•		•			
Tortellini mit fleischhaltiger Füllung	2551	4000492 0 0551 0	5 kg-KTN	11,5 kg verzehrfertig		•	3				•							
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		•	•		•		•	•	•		•			



Genießen wie in Bella Italia – mit den Spezialitäten von Collezione Italiana.

Spaghetti, Lasagne oder Pizza – die Deutschen haben die kulinarische Vielfalt Italiens wie keine andere in der eigenen Kultur verankert. Begeistern Sie Ihre Gäste mit mediterranen Gaumenfreuden aus Bella Italia!



Art.-Nr. 80175
3 kg-Beutel

Art.-Nr. 7470
10 kg-Karton



Unsere beste
Alternative zu
selbst gemacht.

KNORR Professional

Bouillons	
Konzentrierte Bouillons & Fonds	
Gewürzpasten	
Vinaigrette	102
Saucenbasis	
Demi Glace	
Fond	104

Artikelbezeichnung

Art.-Nr.

EAN Art.-Nr.
Bestelleinheit

Bestelleinheit

Ergiebigkeit





















Besondere Kennzeichen und Kostformen

KNORR Professional

KNORR Professional Bouillons · geliert

Gemüse	95211	8712100 9 5211 1	2×0,8 kg-DOS	2×27 l			•	•	•	•	•	•	•	•	•	
Huhn	95227	8712100 9 5227 2	2×0,8 kg-DOS	2×27 l			•	•	•	•	•				•	
Rind	95210	8712100 9 5210 4	2×0,8 kg-DOS	2×27 l			•	•	•	•	•				•	

KNORR Professional Konzentrierte Bouillons & Fonds · flüssig · konzentriert

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

KNORR Professional Gewürzpasten · pastös

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

KNORR Professional Vinaigrette · flüssig

Balsamico	75450	9000275 7 5450 0	6×1 l-FL				1		•	•		•	•			
Himbeer	75480	9000275 7 5480 7	6×1 l-FL				•		•	•		•	•		•	
Schalotte Rotwein	90517	8712100 9 0517 9	6×1 l-FL				•		•	•		•				
Sesam Soja	75490	9000275 7 5490 6	6×1 l-FL				•		•			•			•	
Zitrus	92359	8718114 9 2359 8	6×1 l-FL				•	•	•	•		•			•	

KNORR Professional



- 100% natürliche Zutaten
- Authentischer Herstellungsprozess
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)
- Spart Ihnen mehrere Stunden Kochzeit



Art.-Nr. 19902
1 l-Tetra Pak

INDEX A – Z

A

All'Italiana, Primerba52
American Dressing, flüssig70
Aromat Universal, trocken54
Asiatische Nudelnester64
Asiatische Würzsauce Ketjap Manis, Soja Sauce56
Asiatische Würzsauce Pang Gang, Chili-Tomate56
Asiatische Würzsauce Sambal Manis, Chili-Soja56
Asiatische Würzsauce Sunshine Chili, Chili-Knoblauch56

B

Backerbsen, Suppeneinlage16
Balsamico Dressing, flüssig70
Balsamico-Kräuter Dressing, trocken68
Bärlauch Cremesuppe, trocken20
Basilikum, Primerba52
Basmati-Reis64
Bayerische Creme, trocken82
Bindemittel, kaltquellend48
Bio Gemüse-Bouillon mit Suppengrün, trocken28
Blitz-Püree, Kartoffel-Granulat-Püree mit Milch60
Blumenkohl | Feine Karfiol Cremesuppe, trocken18/22
Bouillon Gemüse, geliert28/102
Bouillon Gemüse, konzentriert28/102
Bouillon Huhn, geliert28/102
Bouillon Huhn, konzentriert28/102
Bouillon Rind, geliert28/102
Bouillon Rind, konzentriert28/102
Bouillon Steinpilz, trocken28
Bratenbasis, kaltquellende Grundsauce38
Bratenjus, pastös38
Bratenjus44
Bratflex, halbflüssig92
Bratkartoffeln62
Braune Basis Sauce & Suppe18/38
Braune Sauce44
Broccoli Cremesuppe, trocken20
Brühe Gemüse Vegetaria, trocken30
Brühe Huhn, trocken30
Brühe Rind, trocken30
Brühe Universal, trocken30
Bündner Gersten Suppe, trocken20
Butter Flavour, flüssige Pflanzenfettzubereitung90
Buttermilch Dressing, flüssig70
Buttersauce Béarnaise38
Buttersauce Hollandaise38

C

Champignon Cremesuppe mit Kräutern, trocken20
Champignon Cremesuppe, trocken18/22
Champignon-Klößchen, Suppeneinlage16
Champignon Rahmsauce, flüssig46
Chicken Powder30
Chili con Carne, Profi-Mix56
Chili Paste, Gewürzpaste52/102
China-Pfanne süß-sauer, Profi-Mix56
Chinesische Gemüse Suppe, trocken20
Chinesische Sauce süß-sauer, flüssig42
Cocktail Creme, Kalte Sauce auf Ölbasis74
Codini, trocken64/98
Combi PHASE92
Crème Brûlée/Flan Caramel, trocken82
Crème Brûlée, flüssig82
Croutinos Käse mit Basilikum72
Croutinos Senf und Kräuter72
Croutinos Sonnenblumenkerne72
Croutinos Speck und Apfel72
Croutinos Tomate und Paprika72
Croutinos Zwiebeln72
Croûtons Bacon72
Croûtons Classic, mit feiner Butternote72
Croûtons, Suppeneinlage16
Curry Ketchup, kalte Sauce auf Tomatenbasis74
Curry Paste mild, Gewürzpaste52/102
Curry Sauce, flüssig42/46

Curry Sauce, pastös42
Curry Sauce, trocken40
Demi Glace, flüssig34/104
Demiglace, braune Grundsauce, trocken34
Dessert Creme Erdbeer, trocken86
Dessert Creme Himbeer, trocken86
Dessert Creme Kiwi-Banane, trocken86
Dessert Creme Kokos-Ananas, trocken86
Dessert Creme Maracuja-Orange, trocken86
Dessert Creme Mango-Aprikose, trocken86
Dessert Creme Nuss, trocken86
Dessert Creme Schokolade, trocken86
Dessert Creme Vanille, trocken86
Dessert Creme Zitrone, trocken86
Dessert Kirschen, leicht gebunden, flüssig80
Dessert-Sauce Vanille80
Diät-Halbfettmargarine92
Diät-Margarine92
Dill, Primerba52
Dressing für Blatt- und Wurstsalat68
Dressing französische Art, trocken68
Dressing italienische Art, trocken68

E

Eierschwammerl | Pfifferlings Cremesuppe, trocken20
Eier-Spätzle64
Erbsen Eintopf mit Speck, trocken20

F

Farfalle Tricolore, trocken64/98
Feine Creme für Käsegerichte56
Feine Grüneerbsen Suppe20
Feine Speisestärke46
Feinkost Sauce zu Braten, trocken34
Festtags Suppe, trocken20
Fisch Sauce Nantua, flüssig46
Fisch Sauce, trocken38
Fix-Saucenbinder, dunkel46
Fix-Saucenbinder, hell46
Flädle Frittaten / Célestine, Suppeneinlage16
Flammeri, trocken84
Fleischklößchen, Suppeneinlage16
Fleischklößchen-Suppe mit Eiermuscheln, trocken20
Flüssige Basis zum Würzen54
Fond Fisch konzentriert28/102
Fond Kalb konzentriert28/102
Fond Krustentier konzentriert28/102
French Dressing, flüssig70
Fruchtsuppe Ananas mit Apfel/Zitrone84
Fruchtsuppe Blaubeere84
Fruchtsuppe Erdbeere84
Fruchtsuppe Himbeere84
Fruchtsuppe Kiwi-Banane84
Fruchtsuppe Mango-Aprikose84
Frühlings Suppe, trocken20
Fusilli, trocken64/98

G

7 Gartengemüse Püreesuppe, trocken18
Gartenkräuter Dressing, trocken68
Gartenkräuter, Primerba52
Gärtnerin Suppe, trocken20
Gebundene Ochsenchwanzsuppe, trocken20
Geflügel Cremesuppe, trocken18
Geflügelfond, flüssig34/104
Geflügeljus, pastös40
Geflügel Sauce38
Gekochte Klöße62
Gekörnte Brühe Gemüse, trocken30
Gekörnte Brühe Huhn, trocken30
Gelbe Grütze, flüssig80
Gemüse Brühe Vegetaria, trocken30

Gemüse Cremesuppe, trocken20
Gemüse-Auflauf, Profi-Mix56
Gemüseklößchen auf Grießbasis, Suppeneinlage16
Gemüsekrönung Butternote & Kräuter52
Gemüsekrönung Rahm & Kräuter52
Gemüsekrönung Speck & Zwiebeln52
Gnocchi italienische Kartoffelklößchen, trocken64/96
Goldflex, flüssig92
Goldflex, halbflüssig92
Gramigna Gabelspaghetti, trocken64/96
Grieß-Klößchen, Suppeneinlage16
Grünkern Cremesuppe, trocken20
Gulasch Basis, pastös40
Gulasch Basis, trocken34
Gulaschsuppe, konzentriert24
Gulasch Suppe, trocken18

H

Hackbraten, Profi-Mix56
Herbes de Provence, Primerba52
Hühner Brühe, trocken30
Hühner Suppe mit Nudeln, trocken20

I

1000 Islands Dressing, flüssig70
Ingwer Paste, Gewürzpaste52/102

J

Jäger Sauce mit Champignons, trocken40
Joghurt Dressing, flüssig70
Joghurt Kräuter Dressing, flüssig70
Joghurt Mousse Erdbeer, trocken82
Joghurt Mousse Orange, trocken82
Joghurt Mousse Zitrone, trocken82
Jus zu Braten44
Jus zu Lamm, pastös40
Jus zu Wild, pastös40

K

Kaiserschoten | Kefen Cremesuppe, trocken20
Kalbfleisch Cremesuppe, trocken18
Kalbsfond, flüssig34/104
Kapuziner Dressing, trocken64
Karotten Cremesuppe, trocken18
Kartoffel-Flocken-Püree, Flocken-Locker60
Kartoffel-Flocken-Püree mit Milch, Fix-Fertig60
Kartoffel-Flocken-Püree mit Milch, Kaltquell-Püree60
Kartoffelknödel halb und halb62
Kartoffelpuffer62
Kartoffel-Serviettenknödel62
Kartoffel Suppe mit Gemüse, trocken22
Käse Sauce Quattro Formaggi, trocken42/96
Käse Sauce, trocken40
Käse-Gratin-Sauce Emmentaler, flüssig46
Klare Fleischsuppe, trocken30
Klare Fleischsuppe Klassik, trocken30
Klarer Bratensaft, trocken38
Knoblauch Creme, Kalte Sauce auf Ölbasis74
Knoblauch Paste, Gewürzpaste52/102
Knoblauch, Primerba52
Knödel halb und halb62
Kochcreme, RAMA Cremefine48/86/90
Kochpudding Schokolade, trocken84
Kochpudding Vanille, trocken84
Königin Suppe, trocken22
Kraftbouillon Gemüse mit Suppengrün, trocken28
Kraftbouillon Hühner, trocken28
Kraftbouillon Rind, trocken28
Kräuter Cremesuppe, trocken22
Kräuter Dressing, flüssig70
Kräuter-Rahm Sauce, trocken40
Kroketten, trocken62
Krustentierfond, flüssig34/104
Kürbis Cremesuppe, trocken22
Kürbis-Kartoffel-Püreesuppe, trocken18

L

Laktosefreie Schlagcreme, RAMA Cremefine48/86/90
Lasagne Platten, vorgegart, trocken64/96
Lauch Cremesuppe, trocken18/22
Linsen Eintopf mit Speck, trocken22

M

Mais Cremesuppe, trocken22
Margarine Blauband92
Mark-Klößchen, Suppeneinlage16
Mayonnaise74/76
Mediterrane Kräuter Paste, Gewürzpaste52/102
Milchreis, servierfertig80
Milchreis, trocken84
Minestrone, trocken22
Mini Knödel - geformte Kartoffelknödel62
Mousse au Chocolat, flüssig80
Mousse au Chocolat, trocken82
Mousse Cappuccino, trocken82
Mousse Kokos, trocken82
Mousse Stracciatella, trocken82
Mousse Vanille, flüssig80
Mousse Weiße Schokolade, trocken82

O

Oxtail Klare Ochsenchwanzsuppe, trocken22

P

Panieren, Profi-Mix56
Panna Cotta, flüssig82
Panna Cotta, trocken82
Paprika Paste, Gewürzpaste52/102
Paprika Sauce, trocken40
Paprika-Kräuter Dressing, trocken68
Parboiled Reis64
Pastinaken-Steckrüben Püreesuppe, trocken18
Penne Rigate, trocken64/96
Penne Rigate Tricolore, trocken64/96
Peperonata, flüssig42/96
Pesto Rosso, Primerba52
Pesto, Primerba52
Pfeffer Mix Paste, Gewürzpaste52/102
Pfeffer Sauce, flüssig46
Pfeffer Sauce, trocken40
Pflanzenfettcreme Schmelzflex92
Pflanzen-Streichfett, RAMA92
Pflanzliches Streichfett „Wie Butter“90
Pizza Platten vorgebacken, trocken64/96
Pizza Sauce Napoli, flüssig42/96
Pommes Dauphine, trocken62

R

Rahm Sauce, trocken36
Rahm Sauce, Gourmet, trocken38
Ratatouille, flüssig42/96
Remoulade74
Rinder Brühe, trocken30
Rindfleischsuppe mit Ribeli Pasta, trocken22
Rohe Klöße62
Rote Grütze, flüssig80
Roux Klassische Mehlschwitze, dunkel46
Roux Klassische Mehlschwitze, hell46

S

100% Soup, Gemüsesuppe Minestrone, flüssig24
100% Soup, Gulasch Suppe, flüssig24
100% Soup, Hühnercreme Suppe, flüssig24
100% Soup, Indische Currysuppe, flüssig24
100% Soup, Indische Tandoori Suppe, flüssig24
100% Soup, Thailändische Gemüsesuppe, flüssig24
100% Soup, Tomaten Paprika Suppe, flüssig24
100% Soup, Waldpilz Cremesuppe, flüssig24
Sahne Sauce Carbonara, trocken42/96
Salanaise74
Salatkrönung, konzentriert68

Salat-Mayonnaise74
Sauce Béarnaise, flüssig44
Sauce Béchamel, flüssig46
Sauce Café de Paris, trocken40
Sauce Hollandaise, flüssig42/44
Sauce Hollandaise balance, 15% Fett, flüssig44
Saucenbasis – Geflügel, konzentriert34/104
Saucenbasis – Rind, konzentriert34/104
Sauce Vanille, flüssig80
Sauce zu Braten Klassik, Delikatess, trocken34
Sauce zu Braten, Delikatess, trocken34
Sauce zu Braten, trocken36/44
Sauce zu Geflügel, trocken36
Sauce zu Rinderbraten, trocken36
Sauce zu Schweinebraten, trocken36
Sauerbraten Basis, trocken36
Schaschlik Sauce74
Schlagcreme, RAMA Cremefine48/86/90
Schmelzmargarine Elbgold Schmelz92
Sellerie-Karotten Cremesuppe, trocken22
Semmelknödel62
Senf, Delikatess, mittelscharf74
Senfsauce76
Serviettenknödel nach orig. österr. Rezeptur62
Spaghetti Bolognese, Zubereitung für44/96
Spaghetti, trocken64/96
Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote, trocken22
Spargel Cremesuppe, trocken18/22
Speck-Klößchen, Suppeneinlage16
Spinat Cremesuppe, trocken22
Steinpilz Cremesuppe, trocken22
Süßen Auflauf, Basis für, trocken84
Sylter Art Dressing, flüssig70

T

Taboulé64/72
Tagliatelle All'uovo, trocken64/96
Tagliatelle Verdi, trocken64/96
Tessiner Käse Cremesuppe, trocken18
Tiramisù, Basis für, trocken82
Tomate-Kräuter-Klößchen, Suppeneinlage16
Tomaten Cremesuppe Mallorca, trocken22
Tomaten Cremesuppe Toscana, trocken22
Tomaten Cremesuppe, trocken18/22
Tomaten Käse Sauce Parmarosa, trocken42/96
Tomaten Sauce & Suppe18/38
Tomaten Sauce Napoli, trocken42/96
Tomaten Sauce Vegetale, trocken42/96
Tomaten Sauce, trocken36/44
Tomaten-Ketchup74/76
Tomato al Gusto mit Kräutern, flüssig42/96
Tomato Pronto Napoletana, flüssig42/96
Topping Erdbeer, flüssig80
Topping Mango-Aprikose, flüssig80
Topping Schoko, flüssig80
Topping Waldf Frucht, flüssig80
Tortellini mit fleischhaltiger Füllung, trocken64/96
Tortellini Tricolore bunt, mit Käsefüllung, trocken64/96

U

Umami Würzmischung54
Universal Brühe, trocken30
Universal-Kräuter Dressing, trocken68

V

Velouté o.d.A. Weiße Grundsauce, trocken36
Velouté Weiße Grundsauce, trocken36
Velouté Weiße Sauce38
Verfeinerungscreme, RAMA Cremefine48/86/90
Vinaigrette, Balsamico72/102
Vinaigrette, Himbeere72/102
Vinaigrette, Schalotte Rotwein72/102
Vinaigrette, Sesam Soja72/102
Vinaigrette, Zitrus72/102
Vogtländer Kartoffel Cremesuppe, trocken22

W

Wackelpeter Himbeer84
Wackelpeter Kirsch84
Wackelpeter Waldmeister84
Waldpilz Cremesuppe, trocken22
Waldpilz Sauce, trocken40
Weisse Basis Sauce & Suppe18/38
Weiße Sauce44
Wild Sauce, trocken38
Worcester-Soße54
Würzmix für Fisch, trocken54
Würzmix für Grill- und Pfannengerichte, trocken54
Würzmix für Kartoffel/Pommes54

Z

Zibana/Elbana92
Zigeuner Sauce, trocken40
Zigeuner-Sauce, kalte Sauce auf Tomatenbasis74
Zitronen-Butter Sauce, trocken40
Zucchini Cremesuppe, trocken22
Zwiebel Sauce, pastös42
Zwiebel Suppe, trocken22

NEUIGKEITEN

ChefsCommunity

BIST DU CHEF, BIST DU NICHT ALLEIN. Inspiration, Austausch, Leidenschaft. Hol dir, was du brauchst. Gib weiter, was du kannst. In der ChefsCommunity findet jeder leidenschaftliche Koch – sei es als Beruf oder aus Berufung – kulinarische Inspiration, nützliche Informationen aus erster Hand und interessante Netzwerkkontakte. Unkompliziert und kostenlos.

Jetzt gleich mitmachen: www.ChefsCommunity.de



Gleich zwei Höhepunkte erwarten uns auf der weltweit größten Ernährungs- messe „Anuga“ in Köln: wie jedes Jahr wird hier die Auszeichnung zum „Koch des Jahres“ verliehen und bereits zum zweiten Mal der Titel „Pâtissier des Jahres“ vergeben. Wir bleiben gespannt auf die diesjährigen Preisträger.

SIE HABEN NOCH NICHT GENUG VON UNS?

Fantastisch – dann besuchen Sie uns doch im März 2017 auf der INTERNORGA, eine der wichtigsten internationalen Fachmessen für die Gastronomie. Zur diesjährigen INTERNORGA steht eine glamouröse Abendveranstaltung auf dem Programm: Die Chef's Night by KNORR Professional und Hellmann's, präsentiert von „Koch des Jahres“. Inmitten der traditionellen Speicherküche verwöhnen unsere Köche die geladenen Gäste in exklusivem Ambiente. Mehr zum Thema INTERNORGA „die Große Welt von Richard Hellmann, The Real Mayonnaise“ erfahren Sie in unseren 3 exklusiven VIP Master Class Workshops. Freuen Sie sich drauf!

Unilever Food Solutions
Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH
Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn
08 00 8 32 46 36 (gebührenfrei)
serviceteam@unileverfoodsolutions.de
www.ufs.com



Unilever Food Solutions
Foodservice-Bereich der Unilever Deutschland GmbH | Knorrstraße 1 · 74074 Heilbronn
T 08 00/8 32 46 36 (gebührenfrei) **E** serviceteam@unileverfoodsolutions.de **W** www.ufs.com

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



ANMELDUNG

Wir haben einen Funken Inspiration in Ihnen geweckt und nun haben Sie Lust bekommen, gemeinsam mit uns ein Feuerwerk der Geschmäcke zu entzünden? Dann sichern Sie sich direkt einen Platz in dem Workshop, für den Sie Feuer und Flamme sind.

ÜBER DEN POSTWEG ODER PER E-MAIL

Bei Interesse an einem unserer Workshops wenden Sie sich bitte an Ihren persönlichen Außendienstler.

Für nähere Informationen schicken Sie bitte ein E-Mail an: chefmanship.fhniduniliver.com

BEI RÜCKFRAGEN: TEL.: 071 31/50 15 93



Die Zusammenarbeit mit unseren Fachberatern ist Inspiration, wenn die Kreativität der Teilnehmer ganz neue Dimensionen erlangt.

Alle Workshop-Termine finden Sie auf den Seiten 4 – 5 im Gesamtsortiment 2017

WORKSHOPS 2017



STREET FOOD AROUND THE WORLD

Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Weltreise der Kulturen und lernen Sie in diesem Workshop Ihre Gäste durch kreative und vielfältige Street Food Gerichte nachhaltig zu beeindrucken.



GUTER GESCHMACK IN JEDER KONSISTENZ

Lassen Sie uns gemeinsam den „Einheitsbrei“ verbannen und mit wenig Aufwand und Budget abwechslungsreiche pürierte Kost herstellen.



VEGETARISCH, VEGAN UND VERRÜCKT LECKER
Leckere Gerichte benötigen nicht unbedingt Fleisch. Wir kreieren mit Ihnen vegetarische und vegane Gerichte, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.



DIE NEUE S-KLASSE

Zaubern Sie mit unseren Fachberatern geschmackvolle und budgetfreundliche Gerichte, die den Ansprüchen älterer Menschen gerecht werden und Lust auf mehr machen.



ECHTE GRILLMEISTER

Erfahren Sie alles rund um das Thema Grillen. Angefangen bei der Grillauswahl und den Garmethoden bis hin zu besonderen Techniken und ausgefallenen Marinaden.



FOOD BAR – IMMER AM PULS DER ZEIT

Gastronomie 2.0 ist multimedial! Entwickeln Sie moderne Foodkonzepte und werden Sie all ihren Gästen gerecht.



INNOVATIV KOCHEN MIT ISI 2.0

Begeistern Sie Ihre Gäste mit neuen, kreativen Ideen! Wir zeigen Ihnen wie Sie Isi 2.0 perfekt einsetzen. Der Alleskönner wird so zur praktischen Küchenhilfe.



FLYING DESSERT

Ein gutes Menü verlangt einen krönenden Abschluss. Verwandeln Sie mit unseren Köchen einfache Zutaten zu Desserts, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen.



INNOVATIV KOCHEN MIT ISI

In diesem Workshop erleben Sie live mit, wie sich einfache Lebensmittel dank innovativen Multifunktions-Tools und Sahnekapselfn völlig neu interpretieren lassen.



VIER JAHRESZEITEN – SAISONALE PATISSERIE
Wie Sie im Frühling, Sommer, Herbst und Winter mit saisonaler und exklusiver Patisserie für begeisterte Gäste sorgen.



GUT BURGERLICHE KÜCHE

Kreieren Sie ihre eigenen Burger- und Sandwich-Menüs! Individuelle Toppings, Belegen, Saucen und Getränke runden ihre einzigartigen Kreationen ab.



SOUS-VIDE FÜR EINSTEIGER

Minimaler Zeitaufwand, optimaler Geschmack – das sind nur zwei Vorteile diese Garmethode. Mit wenigen Kniffen integrieren auch Sie Sous-vide erfolgreich in Ihren Arbeitsalltag.



EINE VIELFALT DES GESCHMACKS

Inspiration aus unterschiedlichen Länderküchen: Typische Gewürze und Zubereitungsarten anderer Kulturen bringen ein neues Geschmacksbild in Ihre Küche.

„Wenige Zutaten und Handgriffe genügen für anspruchsvollen Genuss.“

SEBASTIAN BECKERT

ÖSTERREICH UND SCHWEIZ

Ein Workshop in unseren Alpenländern ist Inspiration,

wenn es für Teilnehmer und Experten nur eine Richtung gibt: hoch hinaus.

In Österreich und der Schweiz wachsen Berge hoch hinaus. Und mancher Workshop-Teilnehmer über sich selbst. Wie in unseren deutschen Centres wird auch hier mit modernster Hardware unter echten Alltagsbedingungen gekocht, angerichtet, serviert und gefachsimpelt. Selbst probieren ist hier Pflicht! Beide Centres zählen mit über 400 m² (Wien) und 1.000 m² (Thayngen) zu den landesweit größten und innovativsten Workshop- und Trainingszentren für den Außer-Haus-Lebensmittelmarkt.



„Work in progress“ im Chefmanship® Centre Thayngen

Auch für 2017 haben Otto Wimmer (Leiter Culinary Fachberatung Österreich) und Laurenz Engeli (Leiter Culinary Fachberatung Schweiz) wieder Workshops konzipiert, die jeder Küche mehr Pep, Wirtschaftlichkeit und Abwechslung verpassen. Sei es Hotel- oder Gemeinshaftsverpflegung: In der Showküche, am Küchenster und in exklusiven Küchenbereichen für Kleingruppen ist es ein Leichtes, an Herausforderungen zu wachsen. Wachsen Sie mit!



Das Culinary Team Österreich, von links: Robert Herold, Otto Wimmer – Leiter der Culinary Fachberatung und Alexander Krob

KOOPERATIONS-PARTNER

Ein starker Partner ist inspirierend,

wenn er zu unserem Know das perfekte How bietet.



BRAGARD



Traditionsmarke der Profis



KÜCHEN MIT KONZEPT



Heimbs

Rieber



Germanex
Safety & Fashion at Work

KitchenAid



© Signal Iduna

DORTMUND

Ein Ruhrpott-Workshop ist Inspiration,

wenn alle Teilnehmer auf die Frage „Hasses jetzt?“ mit „Jau!“ antworten.



Willkommen im Signal Iduna Park Dortmund! Willkommen in der Unilever Food Solutions Lounge! Spielen Sie mit uns in der Top-Liga der Kulinarik und erleben Sie unser Chefmanship® Centre im Pott. Mitten in der bevölkerungsreichen Region finden Sie das inspirationsreiche Trainingszentrum für Kochprofis. Auf 400m² zeigt Ihnen unsere renommierte Fachberatung persönlich Wege auf, die Ihr Tagesgeschäft durch neue Akzente, originelle Lösungen und lukrative Zusatzgeschäfte bereichern. Hier gehen wir gleich rein ins Teamwork und nutzen die Kreativität, Leidenschaft, Erfahrung und den Ehrgeiz unserer Fachberater für den Erfolg des gesamten Workshop-Teams. Wo so viele Gäste leben wie sonst nirgendwo in Deutschland, weiß man ganz genau: jeder isst anders. Darum gibt es in unseren Workshops ständig aktualisierte Rezept-Neuheiten und wertvolles Zusatzwissen on top. Unsere Culinary Fachberatung in der Unilever Food Solutions Lounge freut sich auf das Zusammenspiel mit Ihnen!



„Gib mir Feuer und ich bereite Essen darauf zu.“
THOMAS GOLTNOW

HAMBURG

Ein hanseatischer Workshop ist Inspiration, wenn nicht rumgelabert wird, sondern Butter bei die Fische kommt.

Hier sagt man „Moin!“ statt „Einen schönen guten Morgen“. Bei uns im Norden kommt man halt gern gleich auf den Punkt – auch in unserem Cheftmanship® Centre im Unilever-Haus, einem der innovativsten Bürogebäude weltweit. Mit Blick auf den Hafen wird modernes Küchenmanagement für Sie so greifbar wie die weite Welt. In Küchen für jeden erdenklichen Einsatzbereich und mit dem gewohnten High-End-Equipment unserer Centres stärken unsere Experten Ihr Multitalent: Gemeinsam finden Sie heraus, wie man noch souveräner mit Budgets hantiert, sein Angebot kreativer vermarktet und seine Gäste mit neu gewonnenen Erkenntnissen noch besser berät.



Hier, am Hafen, kommen täglich die neuesten Trends an und werden gleich an Sie weitergegeben: aus der Produkt- und Marktforschung genauso wie aus unserem ständigen Austausch mit Profis weltweit. Lernen Sie die Welt der Gastlichkeit kennen – mit internationalalem Flair und Nordseeluft in der Nase, direkt in unserer norddeutschen Elbmetropole.

„Meine Zutaten mit Geling-Garantie: Neugier und Fantasie.“
NORBERT SKODDA



„Die Qualität von Speisen bestimmt unser Wohlbefinden und Miteinander.“
ALEXANDER ROHRBERG

Ein Workshop in Baden-Württemberg ist Inspiration, wenn die Kochkunst perfekter ist als das Hochdeutsch.

HEILBRONN

ernen Sie unsere Inspirationsquelle kennen: unser erstes Chefmanship® Centre in Heilbronn. Wobei Inspirationsstrom eigentlich passender wäre, denn auf über 1.000 m² Workshopfläche finden sich so viele wertvolle Anregungen und neue Lösungsansätze, dass selbst gestandene Kochprofis begeistert sind. In fünf Küchentypen vor Ort stellen wir unsere Teilnehmer vor praxisnahe Herausforderungen und finden gemeinsam die optimale Lösung, die sie anschließend nahtlos in ihr Küchenkonzept integrieren können.



Dabei arbeiten wir mit professionellen Zutaten, modernster Technik und erfahrenen Spezialisten aus unserem Haus und der ganzen Welt. Nutzen Sie Ihre Zeit am Küchenster, in der Zentralküche, in der Projektounge, in der Bankettküche oder in unserer Präsentationsküche für einen intensiven Austausch mit unseren Fachberatern und untereinander. Und lernen Sie beim gemeinsamen Arbeiten neue Tricks und Kniffe kennen, die Ihnen schon morgen weiterhelfen. Lassen Sie sich mitreißen – von unserem Inspirationsstrom in Heilbronn!



„Essen sollte zuerst das Auge verwöhnen, dann den Magen.“

RAINER KURZ



FACHBERATER

Echte Profis sind Inspiration,

wenn sie einem nichts vormachen, sondern mit vollem Einsatz mitmachen.

Erleben Sie erfahrene Fachberatungsprofis, die mit Ihnen gemeinsam wachsen wollen. Das geht ganz einfach: Unsere Fachberater geben ihre Erfahrung und ihr Know-how an Sie weiter. Und Sie geben ihnen jede Menge Fragen und Anregungen zurück. So werden beide besser: Sie, weil Sie gleich jede Menge Neues lernen und schon am nächsten Tag anwenden können. Und wir, weil wir wissen, wie wir Sie in Zukunft noch besser unterstützen können. Lernen wir uns kennen!



DIRK ROGGE
Leiter der Culinary Fachberatung

Der Chef der Chefs – und doch stets zu Ihren Diensten. Dirk Rogge ist einer der besten Köche der Welt. Was ihn neben etlichen Goldmedaillen auszeichnet, ist, dass er Inspiration Tag für Tag lebt. So hat er das Herzstück unserer Workshops, den Küchen- stern, erfunden. Und mit ihm findet er kreative und wirtschaftliche Lösungen, die jedem Workshop-Teilnehmer weiterhelfen.



FLORIAN BEHNCKE
Fachberater Prozess-Lösung
Stellvertreter Leiter der Culinary Fachberatung

Wer sich mit einem so komplexen Thema wie der Zentralküche bestens auskennt, der schafft es auch, unseren Teilnehmern gleichzeitig effiziente Techniken, Prozess-sicherheit und wirtschaftlichen Erfolg zu vermitteln. Florian Behncke ist so einer. Seine Leidenschaft für einen Beruf, den er Berufung nennt, inspiriert Teilnehmer und macht sie zu Wunscherfüllern ihrer Gäste.



THOMAS GOLLNOW
Fachberater Inspiration,
Leitung ChefmanSHIP® Centre Dortmund

Der Trend ist ihm nicht fremd: Thomas Gollnow weiß ganz genau, worauf es bei Buffet, Bankett und Catering ankommt. Und das gibt er gern im persönlichen Gespräch oder anleitend in der direkten Erprobung weiter. Wenn er das gerade nicht tut, bringt Erfahrung hat der Mann reichlich: Angefangen in der gehobenen Gastronomie über Saisonsingeschäft, Senioren- und Gemein-schaftsversprfleugung sowie Einkauf bis zum Eventbereich weiß Kai Rahna, worüber er redet. Ein Thema liegt ihm dabei besonders am Herzen: Nachhaltigkeit in der Großküche.



KAI RAHNA
Fachberater Prozess-Lösung

Bei ihm lernen Sie, wie Sie regionale Lebens-mittel wirklich effizient einsetzen und Zertifizierungen richtig lesen.



SEBASTIAN BECKERT
Fachberater Inspiration und Produkt-Lösung

Gelernt hat er Küchenmeister und Hotel-betreibswirt. Das wissen wir auch deshalb, weil er das Gelernte eindrucksvoll unter Beweis gestellt hat: bei Planung und Durch-führung von Events, in Hotellerie und Gast-ronomie sowie in der Gemeinschaftsverpfle-gung. Dabei ist Nachhaltigkeit ein Thema, das Sebastian Beckert besonders motiviert.



RENÉ-NOEL SCHIEMER

Meistens kommen sie wieder: So wie René-Noel Schiemer, der seine Ausbildung zum Koch bei uns in Heilbronn 2010 erfolg-reich abgeschlossen hat und nun schon seit zwei Jahren wieder bei uns im Team mitlackedt. Was er in der Zwischenzeit in den Bereichen À la carte, Bankett, Hotel und Catering gelernt hat, bereichert uns. Und auch Sie, denn sein Wissen gibt er in Work-shops gern an Sie weiter.



RAINER KURZ
Fachberater Inspiration

Koch ist für ihn nicht nur ein Beruf, sondern Berufung. Der staatlich geprüfte Küchen-meister erlernte sein Handwerk an den Her-in den Küchen Australiens und Neuseelands vertfte. Ein Koch mit Herz und Seele, der seine Gäste gerne durch die Verwendung re-gionaler Lebensmittel kulinarisch verwöhnt.



NORBERT SKODDA

Was heißt das schon, wenn einer Küchen-meister, Mitglied im Verband der Köche e.V. und seit 2011 in der Culinary Fachberatung ist? Im Falle Norbert Skodda heißt das: Sie können von ihm lernen, wie Sie Ihre Arbeitsprozesse im Alltag perfektionieren und neueste Entwicklungen und Trends der Industrie effizient einsetzen können – und das in jederlei Hinsicht gewinnbringend.



ALEXANDER ROHRBERG

Fachberater Produkt-Lösung
Leitung ChefmanSHIP® Centre Hamburg

Wenn Sie in einen Workshop mit Alexander Rohrberrg geraten, werden Sie Nachhaltig-keit neu erleben. Qualität und eben jene Nachhaltigkeit, die er zuletzt in einem Unternehmen mit ökologischer Ausrichtung vertieft hat, haben bei ihm einen hohen Stellenwert. Sein Rüstzeug dafür hat er weltweit erworben. Lernen Sie ihn kennen, und Sie werden sehen, wie er „bewusstem Arbeiten“ eine völlig neue Bedeutung gibt.



LEIF-TIMO GIRNTH
Fachberater Inspiration

Der staatlich geprüfte Gastronom und Ku-chemmeister ist in der Gastronomie aufge-wachsen und hat sein Handwerk quasi in die Wiege gelegt bekommen. Sein Fachwissen, dass er sich auf der ganzen Welt angeeignet hat, gibt er in seiner symbadischen gelasse-nen Art an Sie weiter. Stress in der Küche ist ihm fremd! Lassen sie sich von seinen Ideen inspirieren.



JANINE HALLER
Assistenz Culinary Fachberatung

Nur durch ein gut strukturiertes und orga-nisiertes Team lassen sich die vielfältigen, täglich anfallenden Aufgaben meistern. Mein Fokus liegt in der Unterstützung und Planung aller notwendigen Maßnahmen zur Erreichung der gesetzten Ziele unseres Teams.



JÜRGEN KOLB
Fachberater Inspiration

Erst hat Jürgen Kolb sein erlerntes Koch-handwerk an den Herden Asiens, der Schweiz und des Allgäus perfektioniert. Jetzt gibt er sein Know-how an die Teilnehmner seiner Workshops weiter. Als Küchenmeister ALVO und internationaler Betriebswirt weiß er außerdem ganz genau, was es heißt, in einer führenden Position in der mittleren Gastro-nomie zu arbeiten.



„Respektiere deine Lebensmittel, wertschätze deine Kollegen.“

JÜRGEN KOLB

INHALT



CHEFMANSHIP® CENTRE FACHBERATER

Fachberater.....06

CHEFMANSHIP® CENTRES

Heilbronn.....08

Hamburg.....10

Dortmund.....12

Österreich und Schweiz.....14

Kooperationspartner.....15

WORKSHOPS

Workshops 2017.....16

Anmeldung.....18

Kursblätter.....19



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.



Chefmanship® ist im Grunde ganz einfach: Wir geben alles, um Kochprofis zu unterstützen und deren Gäste glücklich zu machen. Dies umfasst professionelle Workshops rund um die Kulinarik, die Ihnen einerseits Inspiration für Rezepte geben und andererseits kreative sowie effiziente Zubereitungstechniken näherbringen. Außerdem bieten Profis in unseren Chefmanship® Centres die modernste Hardware und Arbeitsumgebungen, in denen sich jede Herausforderung des Küchenalltags abbilden lässt. Wir entwickeln unser Seminarangebot stets weiter – maßgeschneidert nach Ihren Bedürfnissen und den Entwicklungen der Gastronomie. Und wir suchen individuelle Lösungen in Zusammenarbeit und im regen Austausch mit unseren Spezialisten. Was Sie hier lernen, entdecken, erfahren und erleben, steht in keinem Kochbuch. Denn unsere Workshops leben vom gemeinsamen Anpacken, Austauschen und Ausprobieren. Lassen Sie sich 2017 gemeinsam mit uns inspirieren und zu neuen Lösungen für Ihr Küchenkonzept anregen: mit neuen und bewährten Workshops sowie mit einem offenen Ohr für Ihre Wünsche. Machen Sie mit – nur gemeinsam werden wir besser!

„Kochen ist
ein schöpferischer Vorgang,
den man schon im Prozess
genießen kann.“
DIRK ROGGE



WORKSHOPS & MASTER CLASSES

FRISCH INSPIRIERT

AUSGABE 2017