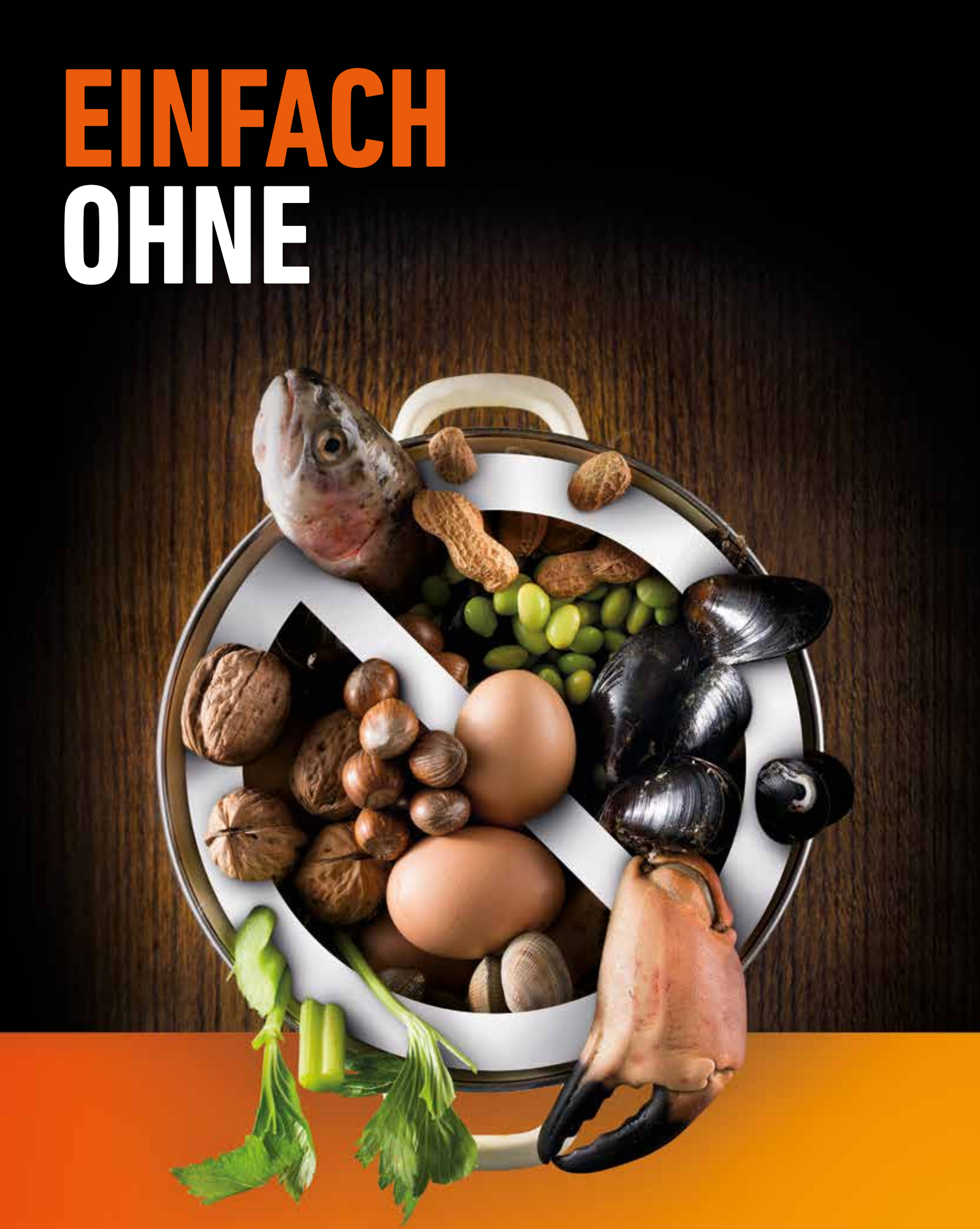
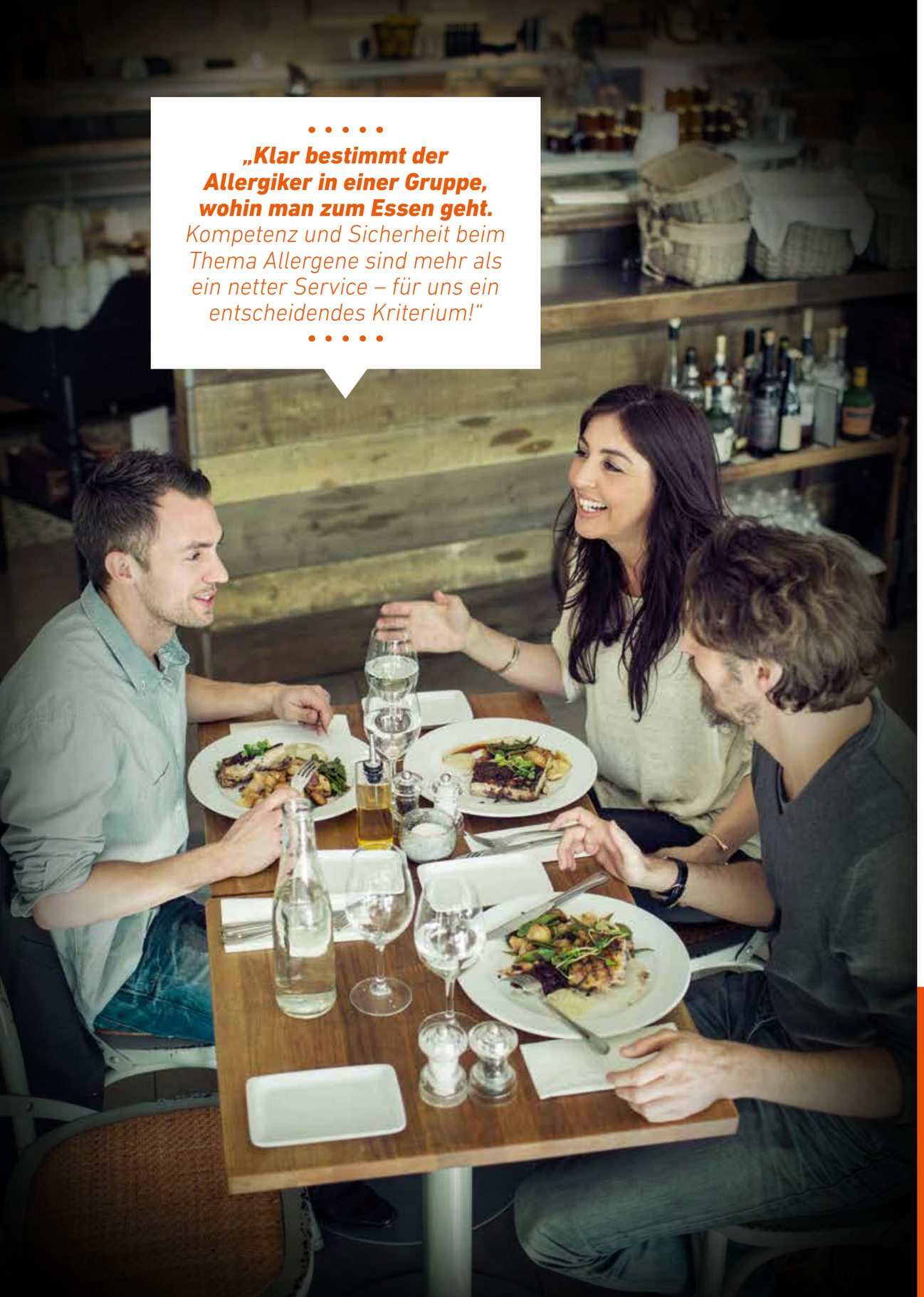
EINFACH OHNE



„Allergenfrei“* leicht gemacht!

Unilever Food Solutions

*Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II).



„Klar bestimmt der Allergiker in einer Gruppe, wohin man zum Essen geht.
Kompetenz und Sicherheit beim Thema Allergene sind mehr als ein netter Service – für uns ein entscheidendes Kriterium!“

LEITFADEN FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT ALLERGENEN!

Es werden immer mehr!
Jeder von uns kennt Menschen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Ein Restaurantbesuch stellt für sie oft eine Hürde dar. Restaurantgäste wollen heutzutage Sicherheit haben und auf einen Blick erkennen, in welchen Speisen welche Allergene enthalten sind.

Eine Alternative kann sein, bestimmte Zutaten zu vermeiden. Doch beim Weglassen dürfen der Genuss und die Qualität nicht auf der Strecke bleiben. Die Kunst eines guten Kochs ist es, die Pflicht zur Kür zu machen und alternative Gerichte anzubieten, die genauso gut schmecken. Damit bedient ein gutes Restaurant nicht nur die Bedürfnisse von Allergikern: Immer neue „Free from“-Trends erheben den Verzicht zum Gewinn!

Für Sie als Küchenprofi ist es Ehrensache, Ihren Gästen größtmögliche Qualität und Sicherheit zu bieten. Darin wollen wir Sie mit unserem Leitfaden unterstützen.

„Allergenfrei“ – was ist damit gemeint?
In der Umgangssprache taucht immer öfter der Begriff „allergenfrei“ auf. Er bedeutet, dass in einem Produkt oder Gericht keines der 14 zu deklarierenden Hauptallergene nach der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) verwendet wird.

„Allergenfrei“ – was ist dabei zu berücksichtigen?
Prinzipiell kann jedes Eiweiß (= Protein) als Allergen wirken. Auch andere Lebensmittel als die 14 Hauptallergene können Reaktionen hervorrufen. Tatsächlich allergenfreie Lebensmittel gibt es nur sehr wenige, das sind z. B. raffinierte Öle. Auch die unbeabsichtigte Verunreinigung mit geringen Mengen (Allergenspuren) müsste bei der Produktion von tatsächlich allergenfreien Produkten mit Sicherheit ausgeschlossen werden.

„Allergenfrei“ – wie wir den Begriff verwenden.
Entsprechend der allgemeinen Verwendung des Begriffes „allergenfrei“ wird er in der vorliegenden Broschüre ebenfalls mit der Bedeutung verwendet, dass in den als „allergenfrei“ bezeichneten Gerichten keine der 14 zu deklarierenden Hauptallergene nach der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) enthalten sind. Da in unserem Unternehmen und auch in den meisten Gastbetrieben allergenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Allergenspuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.

Die Bezeichnung „allergenfrei“ sollte nicht für die Deklaration auf der Speisekarte verwendet werden, sondern dient nur der Begriffserklärung in dieser Broschüre und als Hinweis, dass es für derartige Gerichte keine Kennzeichnungspflicht auf der Speisekarte gibt.

DER INHALT

04 | 1 / 3 DER GÄSTE ACHTEN AUF ALLERGENE
06 | WAS SCHREIBT DER GESETZGEBER VOR?
08 | DIE 14 HAUPTALLERGENGRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN
12 | ALLERGEN-MANAGEMENT BEIM EINKAUF, BEI DER LAGERUNG, IN DER KÜCHE, BEIM SERVICE
22 | TOP-GERICHTE „ALLERGENFREI“ ZUBEREITET
26 | O.D.A. SORTIMENT 2016

1/3 DER GÄSTE ACHTEN AUF ALLERGENE

Gibt es wirklich so viele Allergiker?
Zu der Zahl der tatsächlichen Allergiker in Deutschland gesellt sich zunehmend die Zahl der „sensiblen Esser". Diese Personen vermuten bei sich selbst eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit und möchten sich daher wie bei einer tatsächlich vorliegenden Allergie ernähren. Gleichzeitig wird Ernährung immer mehr zur „Glaubensfrage" und speziell die kulinarische Empfindlichkeit gilt als Zeichen von Individualität. Aus den genannten Gründen achten mittlerweile 30 % der Gäste auf Allergene, durchgängig in allen Altersgruppen.

SIE ALS RESTAURANTBETREIBER KÖNNEN VON DIESEM TREND PROFITIEREN UND NEU-KUNDEN GEWINNEN! PASSEN SIE IHR SPEISENANGEBOT AN DIE BEDÜRFNISSE IHRER GÄSTE AN, INDEM SIE DAS EIN ODER ANDERE ALLERGEN IN IHREN GERICHTEN ERSETZEN.

HÄUFIGKEIT GEMIEDENER HAUPT-ALLERGENE AUFGRUND VON SELBSTVERMUTETER ALLERGIEN[1]

FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE
bis 2 %

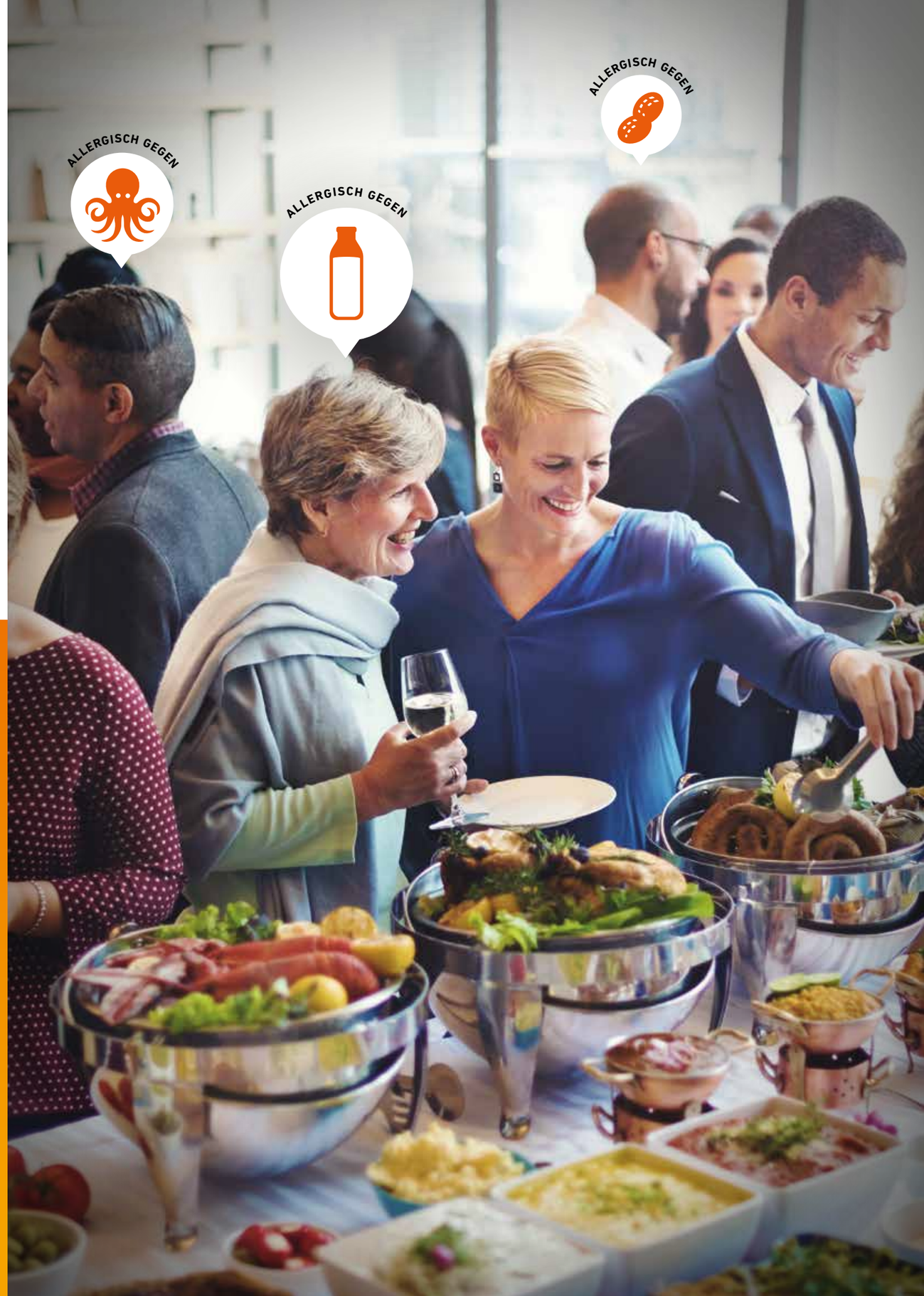
EIER UND EIERZEUGNISSE
bis 7 %

MILCH UND MILCHERZEUGNISSE
bis 17 %

WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE
bis 10 %

ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNISSE
bis 2 %

[1] Quelle: Rona RJ, Keil T, Summers C, Gislason D, Zuidmeer L, Sodergren E, et al. The prevalence of food allergy: a meta-analysis. J Allergy Clin Immunol 2007;120: 638-46.



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 – 11) sind für die meisten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten verantwortlich und fallen deshalb unter die Kennzeichnungspflicht.

NEU ZU BEACHTEN

1

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.

2

Glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte (Nüsse) müssen aufgeschlüsselt werden. Allergiker brauchen die volle Transparenz! Denn der eine reagiert nur auf Haselnüsse, der andere auf mehrere Nusssorten – 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.

ACHTUNG:
Das Wort „enthält" muss bei der Nennung der Allergene vorangestellt werden.

THE WHO IS WHO

DIE 14 HAUPT-ALLERGEN-GRUPPEN

SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne.

GLUTENHALTIGE GETREIDE

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

SWITCH IT:
Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Buchweizen.

FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE

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)*.*

SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

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

LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Hülsenfrüchte, Weizen, Soja*, Ei*, Milchprodukte*.*

***ACHTUNG:** Kommt vor allem in Backwaren und Fleischersatzprodukten vor.*

KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!

SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

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

SWITCH IT:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kürbiskernöl, Buchweizen.

SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Raffiniertes Sojaöl, Olivenöl, Rapsöl, Quorn.

SENF UND SENFERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Meerrettich, Chili, Gewürz- und Kräutermischungen.*

WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!

ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNISSE

SWITCH IT:
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kokosnusschips, Kürbiskernöl, Buchweizen.

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

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

SWITCH IT:
Säuern mit Zitronensäure.

EIER UND EIERZEUGNISSE

SWITCH IT:
***Backen:** Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl*.*

***Panieren:** Reismilch, Kondensmilch*.*

***Desserts:** Gelatine, Agar.*

EINFACHE MENÜ-SWITCHES

Reduzieren Sie allergene Zutaten – ersetzen Sie einfach folgende Zutaten:

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

POSTER DOWNLOADEN UNTER:
www.unileverfoodsolutions.de/aktuelles

* ***ACHTUNG:** Einige der hier genannten Alternativen gehören unter Umständen ebenfalls zu den 14 Hauptallergenen. Wenn in einem Gericht nur bestimmte Allergene ausgetauscht werden sollen, können die Alternativen jedoch verwendet werden.*

Unilever Food Solutions

SWITCH IT

UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN

„Allergene vermeiden – das bedeutet für mich nicht Mehraufwand, sondern interessante Herausforderungen. ***Mit gutem Basiswissen und ein paar Tricks schaffe ich es, dass ALLE Gäste mein Essen genießen können.*** *Und das ist das Wichtigste!*

EIN GUTES ALLERGEN-MANAGEMENT IST WIE EINE GUTE VERSICHERUNG

Natürlich können Sie nicht alle Allergene aus Ihrer Küche verbannen – auf das Management kommt es an! Der kompetente Umgang mit Allergenen beginnt beim Einkauf und der Auswahl der Zutaten. Dann spielen Lagerung, Aufbewahrung und Hygiene eine große Rolle, damit es nicht zu Kreuzkontaminationen kommt. Und schließlich gilt es, beim Kochen einige Regeln einzuführen und einzuhalten.

AUF DEN FOLGESEITEN GEBEN WIR IHNEN HIERFÜR PRAKTISCHE TIPPS UND EIN PAAR KNIFFE, WIE SIE OHNE GESCHMACKSEINBUSSEN ALLERGENE ERSETZEN KÖNNEN.

KNORR CREMESUPPEN: BEWÄHRTER GESCHMACK JETZT OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ALLERGENE

Jetzt sind auch unsere Cremesuppen „allergenfrei" und schmecken so gut wie immer. Mehr Informationen finden Sie auf Seite 26.

ohne deklarationspflichtige Allergene* o.d.A.
OHNE DEKLARATIONS PFLICHTIGE ALLERGENE

ALLERGEN-MANAGEMENT

EINKAUF – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

- Wählen Sie für lose Ware einen **Lieferanten**, der deklarationspflichtige **Allergene zuverlässig, verständlich und übersichtlich angibt**.
- Nicht vergessen: Manchmal ändern sich auch Rezepturen Ihrer Vorprodukte. Achten Sie auf die Aktualität Ihrer Daten. Führen Sie ein **Prüfsystem** ein, das neue Lieferungen sofort kontrolliert.
- Heben Sie die **Verpackung als Referenz** auf, falls der Kunde danach fragt.
- **Prüfen** Sie auf jeder Verpackung, ob **allergenhaltige Inhaltsstoffe genannt sind**. Mit einem Blick erkennen Sie die 14 Hauptallergene, die z. B. durch Fettdruck oder Großbuchstaben hervorgehoben sind.

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.

ES GEHT AUCH OHNE

UNSERE SPEZIELL GEKENNZEICHNETEN PRODUKTE HELFEN IHNEN SICHER UND ZUVERLÄSSIG, HAUPTALLERGENE BEI BESTIMMTEN GERICHTEN AUSZUSCHLIESSEN.

OHNE DEKLARATIONSPFLICHTIGE 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.

„In einer Profiküche geht alles Hand in Hand – da ist die Aufmerksamkeit von jedem Einzelnen gefragt. ***Vor allem, wenn's um Allergene geht, trägt jeder seinen Teil der Verantwortung mit!“***

ALLERGEN-MANAGEMENT

LAGERUNG – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

- **Trennen** Sie „allergenfreie“ Zutaten von anderen Zutaten und **prüfen** Sie das Lagersystem regelmäßig.
- Lagern Sie **allergenhaltige Zutaten nicht zusammen mit „allergenfreien“ im Regal**, falls etwas verschüttet wird.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten in **geschlossenen, eindeutig gekennzeichneten Behältern** aufbewahrt werden. Verwenden Sie Farbmarkierungen.

Wegen der guten **Wiederverschließbarkeit** müssen viele unserer Produkte nicht umgefüllt werden.

TOP-TIPP:
Schulen Sie Ihr Küchenteam. Schriftliche Erinnerungen und persönliche Hinweise helfen enorm im Küchenalltag. Mehr Informationen finden Sie unter: **www.unileverfoodsolutions.de/aktuelles**

ALLERGEN-MANAGEMENT

KÜCHE – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

IHRE KÜCHE CLEVER VORBEREITEN

Hygiene ist das A und O für „allergenfreies“ Kochen: Saubere Hände, Geräte und Kochutensilien verringern das Risiko für **Kreuzkontaminationen**.

Waschen Sie Ihre **Hände**, bevor Sie mit „allergenfreien“ Zutaten arbeiten.

Wischen Sie alle **Flächen** regelmäßig gründlich ab.

Waschen Sie alle **Utensilien** vor dem Gebrauch in der Maschine oder mit Spülmittel.

Bereiten Sie **„allergenfreie“ Gerichte** immer **als Erstes** zu.

Verwenden Sie **spezielle Messer** und **Bretter** für die „allergenfreie“ Zubereitung.

Verwenden Sie separate **Schürzen** für „allergenfreies“ Kochen.

KOCHEN MIT NEUEM BEWUSSTSEIN

Sie brauchen keine separate Küche, um „allergenfrei“ zu kochen. Achten Sie einfach auf folgende Punkte:

Stellen Sie sicher, dass Ihre **Fritteuse** sauber und das **Öl** darin **frisch** sind. Idealerweise verwenden Sie eine **separate Fritteuse** für „allergenfreie“ Gerichte.

Verwenden Sie einen **speziellen Toaster** oder **Toastbeutel** zum Schutz von „allergenfreiem“ Brot.

Im Umluftofen können Allergene herumwirbeln. **Decken** Sie „allergenfreie“ Gerichte **ab** oder benutzen Sie einen **separaten Ofen**.

Grillen Sie „allergenfreie“ Gerichte auf einem **separaten Grill** oder einem **separaten Bereich** des Grills.

Benutzen und **kennzeichnen** Sie separate Pinsel und Öl zum Bestreichen von „allergenfreien“ und allergenhaltigen Speisen.

Setzen Sie „allergenfreie“ Gerichte immer auf **saubere Backbleche**, nicht auf oder unter Roste mit anderen Speisen.

• • •

„Mein Lohn sind Vertrauen und immer wiederkehrende Gäste! ***Die Gäste sind dankbar für den offenen Umgang mit dem Thema Allergene*** *und schätzen, dass wir „allergenfreie" Gerichte auf unserer Speisekarte anbieten."*

• • •

ALLERGEN-MANAGEMENT

SERVICE – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

Auch beim Service-Personal muss das Thema Allergene präsent sein. Fundiertes Fachwissen und eine offene Kommunikation mit dem Gast sind die beste Visitenkarte.

Sorgen Sie also dafür, dass Ihr gesamtes Team ...

... zum Thema Allergene **geschult** wird und die **gesetzlichen Regelungen** für den Umgang mit Allergenen kennt.

... **Zugang zu Anweisungen** für das Servieren von „allergenfreien" Gerichten und visuelle Hilfestellung hat.

... bereits bei der **Reservierung oder Bestellung fragt**, ob jemand eine besondere Ernährung benötigt.

... den **Kunden sagen** kann, welche Gerichte allergenhaltig sind und welche nicht.

... auf der Speisekarte **deklarationspflichtige Allergene** in Gerichten klar **kennzeichnet**.

... über sämtliche **Menüänderungen** auf dem neuesten Stand gehalten wird.

... „allergenfreie" Gerichte **als Erstes serviert**.

... Ihren Gästen das Gefühl gibt, dass es ihre **Bedürfnisse versteht** und mögliche Beschwerden schriftlich aufnimmt.

TOP-TIPP:

- Bieten Sie Gästen, die Glutenbestandteile meiden möchten, einen **separaten Butterteller** an. Denn in der Butter könnten durch verunreinigte Messer glutenhaltige Brotkrümel sein.
- **Garnituren** müssen „allergenfrei" sein.
- Servieren Sie **keine Waffel** zum Eis.

ACHTUNG:

Auch Eis kann Allergene enthalten.

KOCHEN OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ALLERGENE LEICHT GEMACHT

PANIERTES SCHNITZEL

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:

Ei ***i.d.R. Weizen***

Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):
- PFANNI Flocken Locker o.d.A. (Paniermehl-Ersatz)
- Schweinefleisch / Kalbfleisch
- Reismilch
- Öl zum Braten

Art.-Nr.: 2028

RINDERBRATEN KLASSISCH

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:

Sulfite ***Sellerie*** ***Senf***

Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):
- KNORR Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.
- KNORR Klare Fleischsuppe o.d.A.
- Rindfleisch
- Öl zum Braten
- Ungeschwefelter Wein oder Traubensaft

Art.-Nr.: 350

Art.-Nr.: 5493

SPAGHETTI BOLOGNESE

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:

Sellerie ***i.d.R. Weizen***

Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):
- KNORR Tomato Pronto o.d.A.
- KNORR Klare Fleischsuppe o.d.A.
- KNORR Primerba Knoblauch o.d.A.
- Gemischtes Hackfleisch
- Möhre, Pastinake, Zwiebel
- Öl zum Braten
- Basilikum, Oregano
- Glutenfreie Pasta ohne Ei

Art.-Nr.: 87971

Art.-Nr.: 725

Art.-Nr.: 350

WURSTSALAT

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:

Senf

Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):
- KNORR Salatkrönung Universal-Kräuter o.d.A.
- Lyoner geschnitten (ohne Senf und Sellerie)
- Perlzwiebeln
- Radieschen
- Cornichons (ohne Senf als Zutat)
- Schnittlauch
- Zwiebeln rot

Art.-Nr.: 962

„Bei meiner Velouté möchte ich mir keine Gedanken über Allergene machen.“

KNORR Velouté o.d.A.* – verlässliche Qualität jetzt ohne deklarations-pflichtige Allergene.

Mehr Informationen unter **www.ufs.com**

Unilever Food Solutions

* o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie und Senf können nicht ausgeschlossen werden.

SAUCEN MIT UNSERER KNORR VELOUTÉ O.D.A.

CURRYSAUCE KLASSISCH

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:

Weizen ***Sellerie*** ***Milch***

Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):

- KNORR Velouté o.d.A.
- KNORR Professional Curry o.d.A.
- Zwiebeln

Art.-Nr.: 66757

Art.-Nr.: 92431

DILLSAUCE

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:

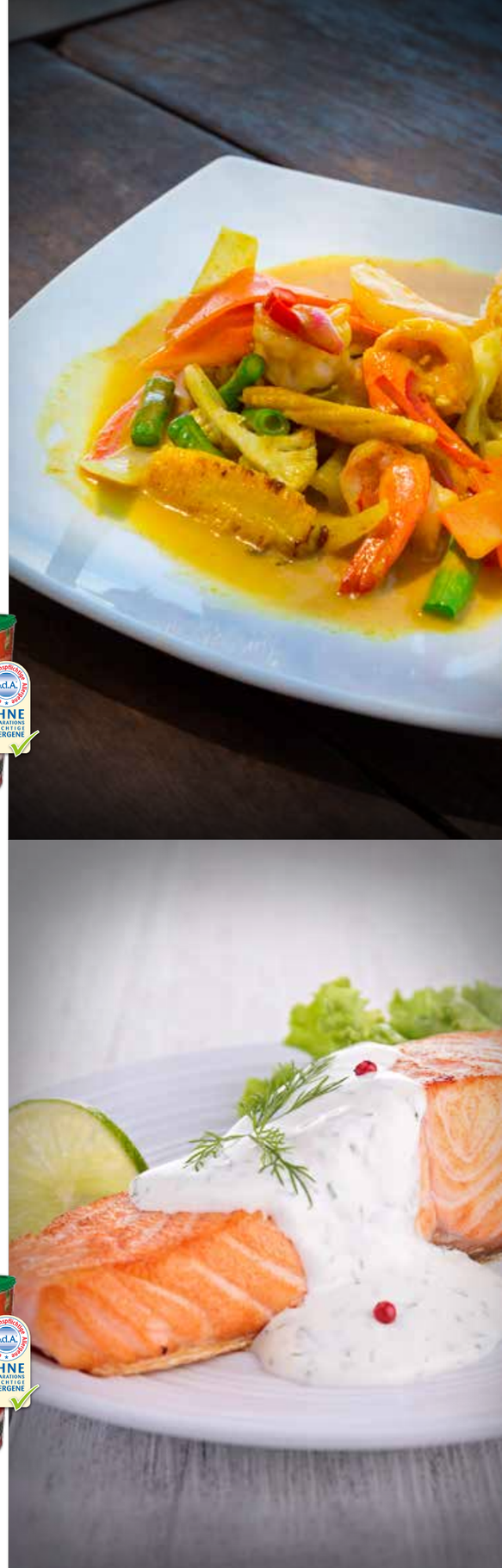
Weizen ***Sellerie*** ***Milch***

Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):

- KNORR Velouté o.d.A.
- KNORR Primerba Dill o.d.A.

Art.-Nr.: 720

Art.-Nr.: 92431



Suppen

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR 1-2-3 Suppen · gebunden														
7 Gartengemüse Püreesuppe · **NEU o.d.A.**	378	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•		•	•	•	•		•	4000400 3 0378 3	
Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe · **NEU o.d.A.**	376	3 × 2,7 kg-KTN	3 × 30 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0376 3	
Champignon Cremesuppe · **NEU o.d.A.**	16895	6 × 0,9 kg-EC	6 × 10 l	•	•		•	•	•	•		•	8712100 1 6895 6	
	375	3 × 2,7 kg KTN	3×30 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0375 6	
Geflügel Cremesuppe	27709	3×2,1 kg	3×30 l	•	•		•	•			•	•	8711200 7 7091 5	
Gulasch Suppe · **NEU o.d.A.**	400	3 × 2,7 kg-KTN	3×30 l	•	•		•	•					4007801 3 0400 5	
Kalbfleisch Cremesuppe · **NEU o.d.A.**	77104	3 × 2,4 kg-KTN	3×30 l	•	•		•	•				•	8711200 7 7104 2	
Karotten Cremesuppe · **NEU o.d.A.**	90596	3 × 3,0 kg-KTN	3×30 l	•	•		•	•	•	•		•	8722700 9 0596 7	
Kürbis-Kartoffel Püreesuppe · **NEU o.d.A.**	77101	3 × 2,4 kg-KTN	3×30 l	•	•		•	•	•	•		•	8711200 7 7101 1	
Lauch Cremesuppe · **NEU o.d.A.**	16297	3 × 2,4 kg-KTN	3×30 l	•	•		•	•	•	•		•	8712100 1 6297 8	
Pastinaken-Steckrüben Püreesuppe · **NEU o.d.A.**	92667	3 × 2,5 kg-KTN	3 × 25 l	•	•		•	•	•	•		•	8710447 9 2667 3	
Spargel Cremesuppe · **NEU o.d.A.**	16709	6 × 0,7 kg-EC	6 × 10 l	•	•		•	•	•	•		•	8712100 1 6709 6	
	77079	3 × 2,1 kg-KTN	3×30 l	•	•		•	•	•	•		•	8711200 7 7079 3	
Tomaten Cremesuppe	16704	6×0,9 kg	6×10 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712100 1 6704 1	
	362	3×2,7 kg	3×30 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0362 6	
KNORR 1-2-3 Kaltquellende Suppen · gebunden · trocken · instant														
Braune Basis für Sauce und Suppe	86722	4×3 kg-BTL	4×54 l Suppe / 4×46 l Sauce	•	•		•	•	•	•	•	•	8711200 8 6722 6	
Tomaten Sauce und Suppe	86723	4×3 kg-BTL	4×30 l Suppe / 4×15 l Sauce	•	•		•	•	•	•	•	•	8711200 8 6723 3	
Weisse Basis für Sauce und Suppe	86725	4×2,5 kg-BTL	4×38,5 l Suppe / 4×31 l Sauce	•	•		•	•	•		•	•	8711200 8 6725 7	
KNORR Cuisine Suppen · gebunden · klar · trocken														
Zwiebel Suppe	437	3×2,4 kg	3×30 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0437 1	

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Bouillons

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Professional Bouillons · geliert														
Gemüse	95211	2×0,8 kg-DOS	2×27 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712100 9 5211 1	
Huhn	95227	2×0,8 kg-DOS	2×27 l	•	•		•	•			•	•	8712100 9 5227 2	
Rind	95210	2×0,8 kg-DOS	2×27 l	•	•		•	•			•	•	8712100 9 5210 4	
KNORR Professional Bouillons · flüssig · konzentriert														
Gemüse	11878	6×1 l-FL	6×41,3 l	•	•		•	•	•	•		•	8712100 1 1878 4	
Rind	11697	6×1 l-FL	6×40,6 l	•	•		•	•				•	8712100 1 1697 1	
KNORR Cuisine Kraftbouillons · trocken · instant														
Gemüse Kraftbouillon mit Suppengrün	4847	12,5 kg-EIM	625 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4000400 3 4847 0	
	475	5 kg-EIM	250 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712566 8 4346 6	
	468	6×1 kg-EC	6×50 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0468 5	
	30980	120×1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	120×50 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712566 8 3098 5	
Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün	4846	12,5 kg-EIM	625 l	•	•		•	•			•	•	4000400 3 4846 3	
	479	6×1 kg-EC	6×50 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0479 1	
Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün	482	5 kg-EIM	200 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0482 1	
	481	6×1 kg-EC	6×50 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0481 4	
Steinpilz Bouillon ohne Suppengrün	416	6×1 kg-EC	6×50 l	•	•		•	•	•	•		•	4000400 3 0416 2	
KNORR Bio Bouillons · trocken · instant														
Bio Gemüse Bouillon	4870	10 kg-EIM	416 l	•	•		•	•	•	•	•	•	9000275 7 1970 7	
	76520	6×1 kg-EC	6×41,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	9000275 7 6520 9	

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Bouillons

KNORR 1-2-3 Gekörnte Brühen und Klare Suppen · trocken · instant

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*		Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
Gekörnte Brühe Gemüse ohne Suppengrün	4896	12,5 kg-EIM	700 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4000400 3 4896 8
	487	5 kg-EIM	280 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0487 6
	486	6×1 kg-EC	6×56 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0486 9
	31040	120×1 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	120×56 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712566 8 3104 3
Gekörnte Brühe Huhn ohne Suppengrün	4895	12,5 kg-EIM	700 l	•	•		•	•			•	•	4000400 3 4895 1
	4898	6×1 kg-EC	6×56 l	•	•		•	•			•	•	4000400 3 4898 2
Klare Fleischsuppe mit Suppengrün	366	25 kg-KTN (2×12,5 kg)	1150 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0366 4
	351	12,5 kg-EIM	575 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0351 0
	352	5 kg-EIM	230 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0352 7
	350	6×0,88 kg-EC	6×40 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0350 3
	31140	150×0,88 kg-EC (1/4-Chep-Palette)	150×40 l	•	•		•	•			•	•	8712566 8 3114 2

Saucen & Bindemittel

KNORR Professional Saucenbasis · konzentriert

Konzentrierte Saucenbasis – Geflügel	10187	2×800 g-GL	2×10 l	•	•		•	•			•		8712100 1 0187 8

KNORR Professional Fond · flüssig

Fond Geflügel	83442	8×1 l-TE		•	•		•	•			•		8711200 8 3442 6

KNORR 1-2-3 Grundsaucen · trocken · instant

Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.	5493	10 kg-EIM	108,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712100 2 5493 2
Feinkost Sauce zu Braten	643	12,5 kg-EIM	156 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0643 6
	640	6×1 kg-EC	6×12,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0640 5
	641	90×1 kg-EC (1/4 Chep-Palette)	90×12,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0641 2
Gulasch Basis	781	12,5 kg-EIM	104 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0781 5
	780	6×1 kg-EC	6×8,5 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0780 8

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Saucen & Bindemittel

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
KNORR 1-2-3 Grundsaucen · trocken · instant													
Sauce zu Braten	656	2×3 kg-FS	2×37,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0656 6
	89527	40×3 kg-FS (1/4 Chep-Palette)	40×37,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8722700 8 9527 5
Sauce zu Geflügel	73435	10 kg-EIM	125 l	•	•		•	•	•	•	•		8712566 7 3435 1
	652	6×1 kg-EC	6×12,5 l	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0652 8
Tomaten Sauce	786	12,5 kg-EIM	104 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0786 0
	667	2×3 kg-FS	2×25 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0667 2
	665	6×1 kg-EC	6×8,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0665 8
Velouté · **NEU o.d.A.** **NEU!**	88532	10 kg	111 l	•	•		•	•	•	•	•		8710447 8 8532 1
NEU!	92431	6 × 0,835 kg	6 × 8,35 l	•	•		•	•	•	•	•		8714100 2 6642 7
KNORR 1-2-3 Grundsaucen · trocken · instant · kaltquellend													
Braune Basis für Sauce und Suppe	86722	4×3 kg-BTL	4×46 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8711200 8 6722 6
Geflügel Sauce	86724	4×3 kg-BTL	4×30 l	•	•		•	•			•	•	8711200 8 6724 0
Tomaten Sauce und Suppe	86723	4×3 kg-BTL	4×15 l	•	•		•	•	•	•		•	8711200 8 6723 3
Weisse Basis für Sauce und Suppe	86725	4×2,5 kg-BTL	4×31 l	•	•		•	•	•		•	•	8711200 8 6725 7
Sauce zu Schweinebraten	650	12,5 kg-EIM	156 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0650 4
	651	6×1 kg-EC	6×12,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0651 1
KNORR Cuisine Grundsaucen · trocken · instant													
Klarer Bratensaft	654	25 kg-KTN (2×12,5 kg)	250 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0654 2
	664	12,5 kg-EIM	125 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0664 1
	73437	4,5 kg-EIM	45 l	•	•		•	•			•	•	8712566 7 3437 5
	663	6×1 kg-EC	6×10 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0663 4
	99230	60×1 kg-EC (1/4 Chep-Palette)	60×10 l	•	•		•	•			•	•	8712566 6 9923 0

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Saucen & Bindemittel

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Cuisine Grundsaucen · pastös · instant														
Bratenjus	660	2×7 kg-EIM	2×70 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0660 3	
	659	6×1,4 kg-EC	6×14 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0659 7	
	662	84×1,4 kg-EC (1/4 Chep-Palette)	84×14 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0662 7	
	4333	6×400 g-EC	6×4 l	•	•		•	•			•	•	4000400 3 4333 8	
Geflügeljus	693	2×7 kg-EIM	2×70 l	•	•		•	•			•	•	4007801 3 0693 1	
	75213	6×1,3 kg-EC	6×14 l	•	•		•	•			•	•	8711200 7 5213 3	
Lamm Jus	603	6×450 g-EC	6×5 l	•	•		•	•			•		4000400 3 0603 6	
KNORR Ethno-Saucen · flüssig · sofort einsetzbar														
Chinesische Sauce süß-sauer ohne Gemüsestücke	1295	2×2,25 l-KAN		•	1		•	•	•	•		•	4007801 3 1295 6	
Chinesische Sauce süß-sauer	1294	2×2,25 l-KAN		•	1		•	•	•	•		•	4007801 3 1294 9	
KNORR Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse · flüssig · Dose														
Peperonata	44833	6×2,6 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711100 6 4833 8	
Pizza-Sauce Napoli	344	3×2,6 kg-DOS		•	•		•	•	•	•	•	•	4000492 5 0344 3	
Ratatouille	44834	6×2,5 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711100 4 4834 1	
Tomato al Gusto mit Kräutern · Combiblock	628	8×1 kg-CBL		•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0628 3	
Tomato Pronto Napoletana	87920	3×4,15 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711200 8 7920 5	
	80175	4×3 kg-BTL		•	•		•	•	•	•		•	8712566 8 0175 6	
	87971	6×2 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711200 8 7971 7	
KNORR Collezione Italiana Saucen · trocken · instant														
Tomaten Sauce Napoli	588	2×3 kg-FS	2×16 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0588 0	
	582	6×1 kg-EC	6×5,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0582 8	
Zubereitung für Spaghetti Bolognese	599	12,5 kg-EIM	50 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0599 6	
	591	6×1,5 kg-FS	6×6 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0591 0	

1 = mit Farbstoff

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Saucen & Bindemittel

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
Basic Line Saucen · trocken														
Jus zu Braten	619	12,5 kg-EIM	125 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4000400 3 0619 7	
Sauce zu Braten	98300	10 kg-EIM	100 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712566 6 9830 1	
Tomaten Sauce	611	12,5 kg-EIM	125 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4000400 3 0611 1	
MONDAMIN Bindemittel · trocken														
Feine Speisestärke	1604	4 × 2,5 kg-FS		•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 1604 6	
	1606	120 × 2,5 kg-FS (1/2-Euro-Palette)		•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 1606 0	
KNORR 1-2-3 Bindemittel · trocken · instant · kaltquellend														
Bindemittel	86728	2 × 2 kg-KTN		•	•		•	•	•	•	•	•	8711200 8 6728 8	

Würzmittel

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Professional Gewürzpasten · pastös														
Chili Paste	53534	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8712566 5 3534 7	
Curry Paste mild	66757	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6757 5	
Ingwer Paste	66765	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6765 0	
Knoblauch Paste	66761	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6761 2	
Mediterrane Kräuter Paste	66753	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•	•	•	8722700 6 6753 7	
Paprika Paste	66769	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6769 8	
Pfeffer Mix Paste	66687	2 × 750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6687 5	

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Würzmittel

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Primerba Feine Kräuterpasten · Kräuter in Öl														
All'Italiana	719	2×340 g-GL		•	4		•	•	•	•		•	4007801 3 0719 8	
Basilikum	722	2×340 g-GL		•	4		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0722 8	
Dill	720	2×340 g-GL		•	4		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0720 4	
Herbes de Provence	718	2×340 g-GL		•	4		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0718 1	
Knoblauch	725	2×340 g-GL		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0725 9	
Pesto	726	2×340 g-GL		•	4		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0726 6	
Pesto Rosso	757	2×340 g-GL		•	4		•	•	•	•		•	4000400 3 0757 6	
KNORR Gemüsekrönung · trocken														
Speck & Zwiebeln	910	10 kg-EIM		•	•		•	•				•	4007801 3 0910 9	
	909	6×1 kg-EC		•	•		•	•				•	4007801 3 0909 3	
KNORR Würzen · trocken														
Aromat Universal	754	2×12,5 kg-BIB		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0754 9	
	748	12,5 kg-EIM		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0748 8	
	19755	6 kg-EIM		•	•		•	•	•	•		•	8712100 1 9755 0	
	749	6×500 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0749 5	
	4253	138×500 g-DOS (1/4-Chep-Palette)		•	•		•	•	•	•		•	4000400 3 4253 9	
Umami Würzmischung	85576	6 kg-EIM		•	•		•	•	•	•		•	8711200 8 5576 6	
	89807	6×1 kg-EC		•	•		•	•	•	•		•	8712100 8 9807 5	
Würzmix für Fisch	695	5 kg-EIM		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0695 5	
	33140	6×1,6 kg-EC		•	•		•	•	•	•		•	7611100 3 3140 1	
Würzmix für Fleisch	33143	6×1,6 kg-EC		•	•		•	•	•	•		•	7611100 3 3143 2	

4 = mit Geschmacksverstärker

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine gluten-halt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktose-halt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	

Würzmittel

KNORR Würzen · trocken

Würzmix für Geflügel · Provençale	689	5 kg-EIM		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0689 4	
	15736	6×1,6 kg-EC		•	•		•	•	•	•		•	7611100 1 5736 0	
Würzmix für Grill- und Pfannengerichte	692	5 kg-EIM		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0692 4	
	691	6×500 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0691 7	
Würzmix für Kartoffeln / Pommes	688	6×500 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0688 7	

KNORR Asiatische Würzsaucen · flüssig

Pang Gang · Chili-Tomaten-Sauce	97932	6×1 l-FL		•	2		•	•	•	•		•	8712100 9 7932 3	
Sunshine Chili · Chili-Knoblauch-Sauce	29725	6×1 l-FL		•	2		•	•	•	•		•	8712100 9 7254 6	

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

für Chili con Carne · Mexikanisches Fleischgericht	764	6×1 kg-EC	6×54 Port. à 300 g	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0764 8	

Beilagen

PFANNI Püree · trocken

Flocken-Locker, Kartoffel-Flocken-Püree	2027	2 kg-KTN	75 Port.	•	•		•	•	•		•	•	4007801 3 2027 2	
	2028	4 kg-KTN	150 Port.	•	•		•	•	•		•	•	4007801 3 2028 9	
	18108	10 kg-KTN	375 Port.	•	•		•	•	•		•	•	8712100 1 8108 5	

PFANNI Knödel / Klöße · trocken

Rohe Klöße	2113	12×1 kg-KTN	12×ca. 33 Klöße	•	3		•	•	•	•	•		4007801 3 2113 2	

KNORR Reis · trocken

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

2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Dressings & Kalte Saucen

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Salatkrönung · klar · trocken														
Dressing für Blatt- und Wurstsalat	90827	5 kg-EIM	42 l	•	•		•	•	•	•			8712100 9 0827 9	
Dressing Italienische Art	752	5 kg-EIM	42 l	•	•		•	•	•	•			4000400 3 0752 1	
	965	6×500 g-EC	6×4 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0965 9	
Gartenkräuter Dressing	751	5 kg-EIM	42 l	•	•		•	•	•	•			4000400 3 0751 4	
	791	6×500 g-EC	6×4 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0791 4	
	808	180×500 g-EC (1/4-Chep-Palette)	180×4 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0808 9	
Kresse-Kräuter Dressing	17088	5 kg-EIM	42 l	•	•		•	•	•	•			8712100 0 7088 4	
	18334	6×500 g-EC	6×4 l	•	•		•	•	•	•			8712100 0 8334 1	
Paprika-Kräuter Dressing	527	5 kg-EIM	42 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0527 9	
	519	6×500 g-EC	6×4 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0519 4	
	574	180×500 g-EC (1/4-Chep-Palette)	180×4 l	•	•		•	•	•	•			4000400 3 0574 9	
Universal-Kräuter Dressing	962	5 kg-EIM	42 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0962 8	
	960	6×500 g-EC	6×4 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0960 4	
	961	180×500 g-EC (1/4-Chep-Palette)	180×4 l	•	•		•	•	•	•			4007801 3 0961 1	
KNORR Professional Vinaigrette														
Zitrus	92359	6×1 l-FL	1 Liter	•	•		•	•	•				8718114789019	
KNORR Kalte Saucen · auf Tomatenbasis														
Zigeuner-Sauce	7467	10 kg-EIM		•	•		•	•	•	•			4000492 0 0451 3	

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Desserts

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook+chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
LUKULL Dessert-Spezialitäten · servierfertig														
Dessert Kirschen · leicht gebunden	2562	6 × 2 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g	•	•		•	•	•	•	•		4000492 5 0562 1	
Rote Grütze	561	3 × 4,4 kg-DOS	3 × 44 Port. à 100 g	•	•		•	•	•	•	•		4000492 5 0561 4	
	2563	6 × 2 kg-DOS	6 × 20 Port. à 100 g	•	•		•	•	•	•	•		4000492 5 0563 8	
CARTE D'OR Grütze · flüssig · servierfertig														
Gelbe Grütze Gartenfrüchte · leicht	89413	6 × 1,85 kg-DOS	6 × ca. 19 Port. à 100 g	•	6		•	•	•	•	•		8712566 8 9413 0	
CARTE D'OR Dessert Toppings · flüssig · servierfertig														
Dessert Topping Erdbeer	18424	6 × 1 kg-KF		•	1, 2		•	•	•				8712100 4 6014 2	
Dessert Topping Mango-Aprikose	18141	6 × 1 kg-KF		•	1, 2, 3		•	•	•	•			8712100 4 5429 5	
Dessert Topping Waldfrucht	18421	6 × 1 kg-KF		•	1, 2		•	•	•	•			8712100 4 6010 4	
CARTE D'OR Spezialitäten · trocken														
Panna Cotta	72131	6 × 780 g-FS	6 × 6,48 kg = 6 × ca. 72 Port. à 95 g	•	•		•	•					8711200 7 2131 3	
CARTE D'OR Kochpudding · trocken														
Kochpudding Vanillegeschmack	70157	6 × 1,5 kg-FS	6 × ca. 252 Port. à 100 g	•	•		•	•	•	•	•		8711200 7 0157 5	
CARTE D'OR Wackelpeter®														
Himbeer	835	6 × 1,7 kg-FS	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0835 5	
Kirsch	836	6 × 1,7 kg-FS	6 × 10 kg = 6 × ca. 100 Port. à 100 g	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0836 2	
CARTE D'OR Fruchtsuppen · trocken · instant														
Ananas mit Apfel/Zitrone	616	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0616 0	
Blaubeere	618	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0618 4	
Erdbeere	617	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0617 7	
Himbeere	615	2 × 3 kg-BTL	2 × 17 l	•	1		•	•	•	•	•		4007801 3 0615 3	
Kiwi-Banane	613	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l	•	1		•	•	•	•	•		4007801 3 0613 9	
Mango-Aprikose	614	2 × 3 kg-BTL	2 × 16,5 l	•	•		•	•	•	•	•		4007801 3 0614 6	

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Süßungsmittel

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Fette, Öle & Margarinen

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
Backmedien														
PHASE Blauband Margarine	7482	4×2,5 kg-STG		•	•		•	•	•		•	•	4000492 5 0296 5	
PHASE Bratflex halbflüssig	7492	4×9,2 kg-STG		•	•		•	•	•	•	•	•	4000492 0 0290 8	
Frittiermedien														
PHASE Goldflex halbflüssig	7488	10 l-EIM		•	•		•	•	•	•	•	•	4000492 0 0299 1	
PHASE Goldflex flüssig	13570	10 l-BIB		•	•		•	•	•	•	•	•	8712100 1 3570 5	
LUKULL Zibana/Elbana	7493	4×2,5 kg-STG		•	•		•	•	•	•		•	4000492 5 0272 9	
Heißluftgaren														
Combi PHASE	2089	10 l-KAN		•	1*		•	•	•	•	•	•	4000492 5 1247 6	
	2090	3×3,7 l-KF		•	1*		•	•	•	•	•	•	4000492 5 1246 9	
Streichmedien														
BECEL Original Fettreduzierte Margarine 20 g rein pflanzlich, 60 % Fett	4643	2,4 kg-KTN = 120 PP		•	1		•	•	•	•	•		4000492 0 0281 6	
BECEL Original Fettreduzierte Margarine 10 g rein pflanzlich, 60 % Fett	86577	1 kg-KTN = 100 PP		•	1		•	•	•	•	•		8710447 8 6577 4	
	283	2 kg-KTN = 200 PP		•	1		•	•	•	•	•		4000492 0 0283 0	
BECEL Vital Halbfettmargarine 20 g rein pflanzlich, 40 % Fett	4640	2,4 kg-KTN = 120 PP		•	1		•	•	•	•	•		4000492 0 0224 3	
BECEL Vital Halbfettmargarine 10 g rein pflanzlich, 40 % Fett	4639	2 kg-KTN = 200 PP		•	1		•	•	•	•	•		4000492 0 0223 6	

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.

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

Collezione Italiana

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflicht. Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Collezione Italiana Tomatensauce / Gemüse														
Peperonata	44833	6×2,6 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711100 6 4833 8	
Pizza-Sauce Napoli	344	3×2,6 kg-DOS		•	•		•	•	•	•	•	•	4000492 5 0344 3	
Ratatouille	44834	6×2,5 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711100 4 4834 1	
Tomato al Gusto mit Kräutern · Combiblock	628	8×1 kg-CBL		•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0628 3	
Tomato Pronto	87920	3×4,15 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711200 8 7920 5	
	80175	4×3 kg-BTL		•	•		•	•	•	•		•	8712566 8 0175 6	
	87971	6×2 kg-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8711200 8 7971 7	
KNORR Collezione Italiana Saucen														
Tomaten Sauce Napoli	588	2×3 kg-FS	2×16 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0588 0	
	582	6×1 kg-EC	6×5,5 l	•	•		•	•	•	•	•	•	4007801 3 0582 8	
Zubereitung für Spaghetti Bolognese	599	12,5 kg-EIM	50 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0599 6	
	591	6×1,5 kg-FS	6×6 l	•	•		•	•	•	•		•	4007801 3 0591 0	

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen.
Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

KNORR Professional

Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*		Besondere Kennzeichen und Kostformen: Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*	Leichte Vollkost*	cook&chill	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit	
KNORR Professional Bouillons · geliert														
Gemüse	95211	2×0,8 kg-DOS	2×27 l	•	•		•	•	•	•	•	•	8712100 9 5211 1	
Huhn	95227	2×0,8 kg-DOS	2×27 l	•	•		•	•			•	•	8712100 9 5227 2	
Rind	95210	2×0,8 kg-DOS	2×27 l	•	•		•	•			•	•	8712100 9 5210 4	
KNORR Professional Bouillons · flüssig · konzentriert														
Rind	11697	6×1 l-FL	6×40,6 l	•	•		•	•				•	8712100 1 1697 1	
Gemüse	11878	6×1 l-FL	6×41,3 l	•	•		•	•	•	•		•	8712100 1 1878 4	
KNORR Professional Gewürzpasten · pastös														
Chili Paste	53534	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8712566 5 3534 7	
Curry Paste mild	66757	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6757 5	
Ingwer Paste	66765	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6765 0	
Knoblauch Paste	66761	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6761 2	
Mediterrane Kräuter Paste	66753	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•	•	•	8722700 6 6753 7	
Paprika Paste	66769	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6769 8	
Pfeffer Mix Paste	66687	2×750 g-DOS		•	•		•	•	•	•		•	8722700 6 6687 5	
KNORR Professional Vinaigrette														
Zitrus	92359	6×1 l-FL	1 Liter	•	•		•	•	•				8718114 7 8901 9	
KNORR Professional Saucenbasis · konzentriert														
Konzentrierte Saucenbasis - Geflügel	10187	2×800 g-GL	2×10 l	•	•		•	•			•		8712100 1 0187 8	
KNORR Professional Fond · flüssig														
Fond Geflügel	83442	8×1 l-TE		•	•		•	•			•		8711200 8 3442 6	

* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 52 – 53.

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.

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
2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 mit Süßungsmittel

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

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.

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 Zöliakiebetroffene 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.

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 Verdauun g 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 Verzehrtemperatur erhitzt).

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

DAS SOLLTEN SIE AUCH WISSEN:

Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung. (Stand: Juli 2016)

Mehr Informationen zum Unilever Allergen-Management und unserem großen o.d.A.-Produktangebot finden Sie unter: **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

Material-Nr. 9213978