



# Pürierte Kost

als Highlight des Tages

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







## Vom Schattendasein zum Highlight des Tages: Pürierte Kost

Wer gerade ferne Galaxien erkundet, dem mag matschige Astronautenkost nicht viel ausmachen. Für alle Daheimgebliebenen und im Heim untergebrachten Menschen ist aber das Essen oft der Höhepunkt des Tages – und der soll auch nicht bei Kau- und Schluckbeschwerden aussehen wie ein farb- und formloses Etwas.

Die ansprechende Zubereitung von pürierter Kost rückt immer stärker in den Fokus bei der Seniorenverpflegung.

Nach aktuellen Einschätzungen leiden in Pflegeheimen 30 bis 40% der Bewohner unter Kau- und Schluckbeschwerden, in Krankenhäusern ist jeder zehnte Patient betroffen und bei neurologischen Erkrankungen liegt der Anteil bei ca. 25 bis 50% – Tendenz steigend.\* Da viele Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden sowieso schon weniger essen, sollte das Gericht den Appetit anregen und hochwertig sein.

Innovative Heime, Krankenhäuser und Kliniken haben erkannt, dass eine wohlschmeckende und optisch attraktive Verpflegung auch in konsistenzangepasster Form ganz entscheidend ist, um eine gute Lebensqualität zu sichern – und auch hohe Folgekosten in der Pflege und große Mengen an Essensresten zu vermeiden. Dank neuer Techniken und Rezepturen ist es heute möglich, pürierte Kost attraktiver denn je zuzubereiten. Fein Zerkleinertes verwandelt sich mit dem nötigen Know-how und den passenden Rezept-Ideen in äußerst appetitliche Gerichte, die wieder viel Freude und großen Genuss bereiten.

Ein wichtiges Kriterium für die Lebensqualität der Bewohner und Patienten und den Erfolg des ganzen Hauses.

\* Quelle: Newsletter „Diät & Information“, Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V., Ausgabe 1/2012

## Essen gut – alles gut. Die Verpflegung spielt bei der Patientenzufriedenheit die Hauptrolle.

Burkhard Brandau leitet die Küche im Bochumer städtischen Alten- und Pflegeheim. Seit fünf Jahren stellen er und sein Team attraktive pürierte Kost selbst her. Das ist qualitativ besser und günstiger als industrielle Produkte und auch keine große Sache, so Brandau. Er wandelt viele pürierte Gerichte einfach von der Normalkost ab – und liegt budgetmäßig im Soll. Fleischkäse, Bolognese, Fisch: Bei ihm können die Bewohner, die auf fein Zerkleinertes angewiesen sind, fast alles genießen. Regelmäßig schaut er bei seinen Bewohnern vorbei und genießt es, ihnen mit einem guten Gefühl zu begegnen, denn sie schätzen ihn und seine Küche sehr. Kein Wunder, dass ihn der Medizinische Dienst der Krankenkassen (MDK) mit Bestnoten bewertete. Das kreative Verpflegungskonzept zahlt sich also in vielerlei Hinsicht aus:

### Vorteile für den Bewohner:

- Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden wird eine Ernährung angeboten, die sowohl ernährungsphysiologischen Ansprüchen gerecht wird als auch ein sinnliches Erlebnis darstellt.
- Die attraktive, abwechslungsreiche und wohlschmeckende pürierte Kost steigert den Appetit und beugt so einer Mangelernährung vor.
- Der Bewohner oder Patient fühlt sich wertgeschätzt und er kann das Essen wieder genießen.

### Vorteile für den Koch:

- Viele pürierte Gerichte lassen sich ohne großen Aufwand von der Normalkost abwandeln.
- Der phantasielose Einheitsbrei weicht einer innovativen Küche, die Püriertes, Passiertes und Flüssiges in kulinarische Köstlichkeiten verwandelt.
- Der Ruf der Küche und die Reputation des Hauses werden deutlich verbessert.
- Selbst hergestellte pürierte Gerichte sind deutlich günstiger als industrielle Produkte.
- Die einmaligen Geräteinvestitionen (z.B. Kutter) zahlen sich mittel- und langfristig aus.



*„Ich merke mit meinem Verpflegungskonzept für pürierte Kost jeden Tag: Ich bin genau auf dem richtigen Weg – ohne viel Aufwand!“*

Burkhard Brandau, Seniorenheim Bochum



Echte Kochkunst lässt sich nicht klein kriegen – alles andere schon:

Die neuen Dimensionen der pürierten Kost.

Salat, Gemüse, Fleisch, Fisch: So gut wie alle Lebensmittel können mit dem richtigen Rezept einfach und effizient in sehr schmackhafte und appetitlich aussehende pürierte Gerichte verwandelt werden. Die zwei Basisrezepte, einmal für warme Hauptkomponenten und einmal für kalte Speisen und Salate lassen sich ohne großen Aufwand umsetzen und sehr flexibel in die vielfältigsten Speisen abwandeln.



Für ansprechend pürierte Gerichte braucht's schon etwas Technik. Aber die zahlt sich schnell wieder aus.

Pürform bringt Püriertes wieder perfekt zurück in ihre ursprüngliche Form. So können von der Bratwurst über das Broccoliröschen bis hin zum Hähnchenschlegel die Menükomponenten der pürierten Kost originalgetreu serviert werden. Die Silikonformen müssen nicht eingefettet werden und die Speisen lassen sich dank dem flexiblen Material nach dem Garprozess gut aus den Formen lösen. Mehr Infos unter: [www.puerform.de](http://www.puerform.de)



Zur Basisausstattung für die Zubereitung der pürierten Kost gehört ein Kutter, wie z.B. der HotmixPRO. Er zerkleinert mühelos auch rohe Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Rohkost (siehe Rezepte S. 10-13).

Der Einsatz eines Pürierstabs ist ideal bei flüssigen oder sehr weichen Konsistenzen, wie z.B. beim Tassenfrühstück (S. 6). Und mit dem iSi Gourmet Whip PLUS (1 Liter) lassen sich sehr luftige, schaumige und aromatische Konsistenzen zubereiten (S. 8).

[www.kronen-kuechengerate.de/home/](http://www.kronen-kuechengerate.de/home/)  
[www.dynamicmixers.de](http://www.dynamicmixers.de)  
[www.isideutschland.de/gastronomie/produkte](http://www.isideutschland.de/gastronomie/produkte)  
[www.hotmixpro.com](http://www.hotmixpro.com)



## Das Basisrezept für Rohkost und Gemüsesalate

Zutaten für 10 Portionen à 100 g:

- 900 g mariniertes Gemüse-Salat
- 100 g KNORR Bindemittel

Nährwerte pro Portion à 100 g:

206 kJ / 49 kcal  
 1 g Eiweiß  
 10 g Kohlenhydrate  
 1 g Fett

**Ideal für viele Salatvariationen:** Einfach den Salat fein kuttern, danach das KNORR Bindemittel dazugeben und den Salat in einen Einweg-Dressierbeutel füllen. Die Spitze des Beutels abschneiden und den Salat dekorativ auf einen Teller dressieren (siehe Rezept S. 10). Fertig ist ein köstlicher Salat!

## Das Basisrezept für warme Hauptkomponenten

Dieses Basisrezept verwenden Sie für alle Hauptgerichte

Zutaten für 10 Portionen à 75 g:

- 250 g Fisch, Fleisch oder Gemüse
- 180 ml Vollei aus dem Tetra Pak oder 3 Stück Vollei
- 125 ml Schlagsahne
- 125 g Magerquark
- 38 g PFANNI Flocken-Locker, Flockenpüree

Nährwerte pro Portion à 75 g ohne die variablen Zutaten (Fisch, Fleisch, Gemüse):

371 kJ / 88 kcal  
 5 g Eiweiß  
 4 g Kohlenhydrate  
 6 g Fett

## Zubereitung

Das Basisrezept kann schnell, einfach und kostengünstig zubereitet werden und ist flexibel im Küchenalltag einsetzbar:

- **cook & serve / cook & hold:** Die Speisen können direkt nach der Zubereitung ausgegeben oder dank hervorragender Standzeitqualitäten auch problemlos warmgehalten werden.
- **cook & chill:** Die Speisen können bis zu 72 Stunden gekühlt und dann regeneriert werden.
- **cook & freeze:** Die Speisen sind ca. 4 Wochen im Tiefkühler haltbar.





Wieder mit Freude den Tag beginnen:

# Eine Tasse mit allem, was ein gutes Frühstück ausmacht.

Jeden Tag zum Frühstück Grießsuppe? Darauf hat niemand Lust! Mit ein paar Tricks lässt sich auch das normale Frühstück mit Toastbrot, Kaffee, Marmelade und Schinken so abwandeln, dass es für pürierte Kost geeignet ist. Das Tassenfrühstück vereint alle typischen Frühstückszutaten in einer geschmeidigen Konsistenz. Bei diesem Rezept kommt mit dem KNORR Kalb Fond Konzentrat eine herzhafte Komponente dazu, die aber geschmacklich zu den süßen Zutaten sehr gut harmoniert. Die facettenreichen Aromen entfalten sich nacheinander im Mund und bieten den idealen Start in den Tag für alle, die es morgens herzhafter mögen!



Püriertes wieder in Form gebracht

## Für eine herzgesunde Ernährung und einen vitalen Start in den Tag: BECEL

Alle BECEL Margarine-Sorten enthalten viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Sie sind fettreduziert bzw. fettarm, streng natriumarm, frei von Konservierungsstoffen und gehärteten Fetten. So wirkt BECEL positiv auf die Gesundheit, hat einen positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel und hilft das Herz-Kreislaufsystem gesund zu erhalten. Eine wertvolle Zutat für ein ausgewogenes und nährstoffoptimiertes Verpflegungsangebot!

## REZEPT Für 10 Portionen:

- |   |  |
|---|--|
| 200 ml Espresso                                     | 20 g Zucker  |
| 400 ml Milch, 1,5% Fett                             | 4 g Salz   |
| 400 ml Schlagsahne                                  | 200 g Vollkorntoast (fein vermahlen)                     |
| 6 ml KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind | 120 g Honig  |
| 200 ml Wasser                                       | 20 g CARTE D'OR Kochpudding Vanillegeschmack             |
| 50 g BECEL original Diät-Margarine, 60% Fett        | 40 ml Milch, 1,5% Fett (zum Anrühren des Puddingpulvers) |

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	985 / 235
Eiweiß in g	4
Kohlenhydrate in g	24
Fett in g	13



Espresso, Milch, Sahne, in Wasser aufgelösten KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind, BECEL, Zucker und Salz in einen Topf geben.



Toastbrot in Würfel schneiden und hinzugeben.



Honig dazugeben.



CARTE D'OR Kochpudding mit 40 ml Milch anrühren. Alle Zutaten aufkochen und mit dem eingerührten Pudding binden.



Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren.



Danach passieren und in den iSi-Spender geben, Patrone anbringen, kräftig schütteln und in Tassen portionieren. Die Masse kann auch bei ca. 45°C warmgehalten werden. Vor dem Portionieren nochmals kräftig schütteln.

CARTE D'OR Kochpudding Vanillegeschmack Art.-Nr. 70157 6 x 1,5 kg-KTN



CARTE D'OR Kochpudding Vanillegeschmack: perfekt zum Binden und mit beliebigem Geschmack. Auch mit Schokoladengeschmack erhältlich.



# Hühnerbouillon mit Gemüseschaum

Löffelweise Glücksgefühle: luftig-locker und dabei so herzhaft im Geschmack

Feine Suppen sind bei älteren Menschen sehr beliebt – besonders Klassiker, die sie noch aus der Kindheit kennen, wie z.B. die Hühnersuppe. Doch wo bei der Normalkost feine Suppeneinlagen wie Flädle, Gemüse- oder Fleischstückchen für Abwechslung sorgen, sieht die pürierte Suppe schnell fade aus – besonders wenn sie nach dem Pürieren undefinierte Brauntöne annimmt. Optisch attraktiver und geschmacklich spannender wird es, wenn man die Suppe mal anders serviert, z.B. in Gläsern und getopt von einem luftig-aromatischem Schaum. Schäume sind besonders angenehm im Mund und können hervorragend intensive Aromen transportieren. Da wird selbst bei Suppenkaspern der Appetit geweckt!



Original

**Die klassische Zubereitung**  
Die traditionelle Hühnersuppe wird mit kleinen Stückchen von Fleisch und Gemüse serviert.



Pürierte Kost – konventionell

**Nach dem Pürieren**  
In pürierter Form sieht die Suppe unschön und bräunlich aus und erinnert mehr an dunkle Sauce, als an eine schmackhafte Suppe.

Püriertes wieder in Form gebracht

Mit goldfarbener Bouillon und luftigem Schaum wird die Suppe äußerst ansprechend serviert. Die beiden Texturen – nacheinander mit dem Teelöffel verzehrt oder vor dem Trinken verrührt – und das Zusammenspiel der Farben bringen willkommene Abwechslung in das Suppenangebot. Und das mit nur wenigen Handgriffen.



## REZEPT Für 10 Portionen:

**Hühnerbouillon:**  
75 g KNORR Professional Bouillon Huhn  
1,5 l Wasser

**Gemüseschaum:**  
300 g Paprika, rot (frisch)  
300 g Karotten  
200 g Bleich-Sellerie (frisch)  
200 ml RAMA Cremefine Kochcreme  
50 g MONDAMIN Roux  
Klassische Mehlschwitze hell  
n.G. Salz

**Tipp für die Stationsküche:** Ein Beutel Portionsuppe KNORR Hühner Kraftbouillon in eine Tasse geben und mit heißem Wasser auffüllen. Der in der Küche vorbereitete Gemüseschaum kann im iSi-Spender auf Station fertig bereitgehalten und vom Pflegepersonal direkt auf die Bouillon gegeben werden.

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	195 / 46
Eiweiß in g	1
Kohlenhydrate in g	4
Fett in g	3



KNORR Professional Bouillon Huhn in Wasser kochen.



Gemüse in den Frucht-entsafter geben.



RAMA Cremefine Kochcreme aufkochen und mit MONDAMIN Roux binden, danach nicht weiter kochen.



Frisch gepressten Gemüsesaft dazugeben.



Nach Geschmack mit Salz würzen.



Alles zusammen in den iSi-Spender geben und mit einer Patrone begasen. Die fertige Bouillon in eine Tasse portionieren und den Gemüseschaum vorsichtig auf die Bouillon schäumen.

KNORR Professional Bouillon Huhn Art.-Nr. 95227 2 x 0,8 kg-DOS

RAMA Cremefine Kochcreme Art.-Nr. 7485 12 x 1 l-TE



Die hochergiebige KNORR Professional Bouillon Huhn bringt den vollen und authentischen Huhngeschmack in die pürierten Speisen.

RAMA Cremefine Kochcreme auf Pflanzfettbasis ist frisch im Geschmack, sehr cremig in der Konsistenz und immer gelingsicher.



# Rohkost zeigt sich von ihrer zarten Seite: Karotten-Sellerie-Salat

Salat ist bei Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden oft vom Speiseplan gestrichen. Doch mit diesem Basisrezept können Sie Salate auch für pürierte Kost im Handumdrehen zubereiten – und sehr dekorativ arrangieren. Einfach den marinierten Salat bzw. die Rohkost kuttern und mit dem KNORR Bindemittel binden. Danach wird das Salatpüree in Spritzbeutel gegeben und auf Teller dressiert. Hier sind die vielfältigsten Farbkombinationen mit frischer Optik möglich. Bei diesem Beispiel wird Karotten- mit Sellerie-Salat kombiniert. Aber für dieses Basisrezept lässt sich fast jeder Salat und jedes Gemüse verwenden. Die knackigen Farben und der typische Geschmack bleiben in jeder Variation erhalten.



**Original**  
**Die klassische Zubereitung**  
Geraspelt, geschnitten, dick, dünn, lang, kurz: Rohkost wird in abwechslungsreichen Formen serviert.



**Pürierte Kost – konventionell**  
**Nach dem Pürieren**  
Baby-Brei-Optik und lieblose Anmutung der Komponenten.

Püriertes wieder in Form gebracht



Mit dem Bindemittel von KNORR nimmt die Rohkost eine angenehm geschmeidige Konsistenz an. Der pürierte Salat wird ohne viel Aufwand mit dem Dressierbeutel in eine ästhetische Form gebracht. Die zwei Farben bringen frischen Salat-Appeal auf den Teller.

## REZEPT Für 10 Portionen:

- 450 g mariniertes Gemüsesalat (z.B. Sellerie, Blumenkohl)
- 50 g KNORR Bindemittel
- 450 g Rohkostsalat (z.B. Karotte)
- 50 g KNORR Bindemittel

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	206 / 49
Eiweiß in g	1
Kohlenhydrate in g	10
Fett in g	1



Den Sellerie-Salat mit der Flüssigkeit in den Kutter geben.



Den Salat fein kuttern.



Den Karotten-Salat in den Kutter geben und diesen ebenfalls fein kuttern.



Salate mit KNORR Bindemittel binden.



Beide Salate je in einen Einweg-Dressiersack füllen und diese in einen dritten Einweg-Dressiersack geben. Die Dressiersäcke aufschneiden.



Karotten-Sellerie-Salat auf das Anrichte-Geschirr dressieren.

KNORR Bindemittel  
Art.-Nr. 86728  
2 x 2 kg-KTN



Das geschmacksneutrale KNORR Bindemittel ist ideal um fein zerleinerte Salate oder Rohkost in nur 3 Minuten in eine geschmeidige Konsistenz zu bringen.



# Weckt die schönsten Erinnerungen: Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Broccoli-Blumenkohl- Gemüse und Püree

Mit der goldgelb gebratenen Hähnchenkeule ist bei Kau- und Schluckbeschwerden leider Schluss – auch wenn sie zu den Lieblingsgerichten vieler Senioren zählt. Umso mehr ist es ein Trauerspiel, wenn der knusprige Klassiker durch das Pürieren zu einem matschigen Brei verkommt. Doch mit dem flexiblen Basisrezept können auch die pürierten Gerichte wieder mit einer authentischen Optik und vollem Geschmack serviert werden. Geflügel und Gemüse werden zu einer homogenen Masse gekutert und mit den entsprechenden Pürformen wieder in eine naturgetreue Form gebracht. Dann noch mit Fond etwas Glanz auf die Keule geben – voilà: Schon sieht das Gericht so gut aus, dass es Bewohner und Patienten wieder mit allen Sinnen genießen können.



**Original**  
**Die klassische Zubereitung**  
Das beliebte Gericht, wie wir es kennen: Hähnchenkeule und Beilagen präsentieren ein schönes Zusammenspiel.



**Pürierte Kost – konventionell**  
**Nach dem Pürieren**  
Alles verkommt zu einem Brei, der unappetitlich aussieht. Hier bekommt man nur schwerlich Lust auf das Essen.



Püriertes wieder in Form gebracht

Die Hähnchenkeule ist dem Original zum Verwechseln ähnlich – der Bratenglanz macht die optische „Täuschung“ perfekt. Auch die Broccoliröschen sind als Pürformen erhältlich. Kartoffelpüree, Broccoli und Sauce werden separat auf dem Teller arrangiert. Dieses Gericht macht Spaß zum Anschauen und ist vollmundig im Geschmack.

Nährwerte pro Portion	
Brennwert kJ / kcal	1887 / 450
Eiweiß in g	19
Kohlenhydrate in g	35
Fett in g	27

## REZEPT Für 10 Portionen:

250 g	gegarte, entbeinte Hähnchenkeule mit Haut	6 ml	KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn	125 g	Blumenkohl, blanchiert
180 ml	Vollei aus dem Tetra Pak oder 3 Stück Vollei	10 g	KNORR Aromat für Geflügel	je 60 ml	Schlagsahne
125 ml	Schlagsahne	50 g	PHASE Butter Flavour (zum Ausstreichen der Silikonform)	je 100 ml	Vollei aus dem Tetra Pak
125 g	Magerquark			je 60 g	Magerquark
38 g	PFANNI Blitz-Püree			je 12 g	KNORR Gemüsekrönung
					Rahm & Kräuter
				je 20 g	PFANNI Blitz-Püree

Für das Gemüse:  
125 g Broccoli, blanchiert

<b>Rahmsauce:</b>	
170 g	KNORR Cuisine Gourmet Rahm Sauce
1 l	Wasser
<b>Kartoffel-Püree:</b>	
300 g	PFANNI Blitz-Püree, Granulatpüree mit Milch
1,5 l	Wasser

**Zubereitung Broccoli-Blumenkohl-Gemüse, Püree und Sauce:** Broccoli grob kuttern, Sahne, Vollei, Quark und Gemüsekrönung dazugeben. Alles fein kuttern. PFANNI Blitz-Püree dazugeben und nochmals kurz kuttern. Den Blumenkohl genauso wie den Broccoli zubereiten. Die Broccoli- und Blumenkohlmasse jeweils in einen Einweg-Dressierbeutel geben, nebeneinander in Pürformen füllen, mit einer Winkelpalette glatt streichen, mit kochfester Folie einwickeln und im Kombidämpfer 2 x 20 Min. bei 100 °C und 100% Dampf garen. Folie entfernen und die Masse auf Teller stürzen. Die Rahm-Sauce und das Blitz-Püree nach Packungsanleitung zubereiten. Gefällig auf Tellern anrichten und servieren.



Für die Hähnchenkeule das Geflügelfleisch in den Kutter geben und grob kuttern. Danach Ei, Sahne, Quark dazugeben und erneut kuttern.



Masse mit KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn würzen und nochmals kuttern. Zum Schluss PFANNI Blitz-Püree dazugeben.



Alles zusammen fein kuttern.



KNORR Aromat für Geflügel und PHASE Butter Flavour vermischen und damit die Silikonformen (Pürform) auspinseln.



Die gekutternete Masse in einen Dressierbeutel füllen und in die vorbereitete Pürform dressieren. Mit einer Winkelpalette glatt streichen und fest mit kochstabiler Klarsichtfolie umwickeln.



Bei 100 °C und bei 100 % Dampf im Kombidämpfer 20 Min. garen, Tür öffnen, Dampf entweichen lassen und bei gleicher Einstellung nochmals 20 Min. garen.

**Tipp 1:** Alle Komponenten sind Bain-Marie-stabil und können so auch auf die Station transportiert und dort vom Pflegepersonal gefällig angerichtet werden.

**Tipp 2:** Kombinieren Sie das Gericht mit einem kohlenhydratreichen Obstdessert.



KNORR Cuisine Gourmet Rahm Sauce Art.-Nr. 592 · 6 x 1 kg-EC  
PFANNI Kartoffel- Granulat Blitz- Püree mit Vollmilch Art.-Nr. 2122 · 1 x 5 kg-KTN  
KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn Art.-Nr. 11769 · 6 x 1 l-KF



# Weitere ideale Zutaten für pürierte Kost

Damit Sie Ihren Einkauf ganz bequem planen können, haben wir Ihnen die wichtigsten Produkte aus den Rezepten und viele weitere Produkte, die sich gut für pürierte Kost eignen in einer übersichtlichen „Einkaufsliste“ zusammengestellt. Schnell, gelingsicher und hervorragend in der Qualität. Die besonderen Kennzeichen und Kostformen beziehen sich auf das zubereitete Produkt bzw. auf das zur Verwendung fertige Produkt.



Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Bestelleinheit					
<b>KNORR Suppen</b>							
0378	7 Gartengemüse Püreesuppe	3 x 2,7 kg-FS	•	•	•	•	
0377	Pastinaken-Steckrüben Püreesuppe	3 x 2,7 kg-FS	•	•	•	•	
<b>KNORR Cuisine Kraftbouillons</b>							
4846	Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün	12,5 kg-EIM	•	•	•	•	
0479	Hühner Kraftbouillon ohne Suppengrün	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
0482	Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün	5 kg-EIM	•	•	•	•	
0481	Rinder Kraftbouillon ohne Suppengrün	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
<b>KNORR Professional Bouillons</b>							
95211	Gemüse	2 x 0,8 kg-DOS	•	•	•	•	
95227	Huhn	2 x 0,8 kg-DOS	•	•	•	•	
95210	Rind	2 x 0,8 kg-DOS	•	•	•	•	
<b>KNORR 1-2-3 Grundsauzen</b>							
2744	Basis für Hollandaise	5 kg-EIM	•	•	•	•	
98390	Delikatess Sauce zu Braten	10 kg-EIM	•	•	•	•	
0681	Delikatess Sauce zu Braten	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
76432	Rahm Sauce	12,5 kg-EIM	•	•	•	•	
0680	Rahm Sauce	2 x 3 kg-FS	•	•	•	•	
0679	Rahm Sauce	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
4328	Velouté Weiße Grundsauce	12,5 kg-EIM	•	•	•	•	
0670	Velouté Weiße Grundsauce	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
<b>KNORR Cuisine Grundsauzen</b>							
0421	Fisch Sauce	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
0654	Klarer Bratensaft	25 kg-KTN [2 x 12,5 kg]	•	•	•	•	
0664	Klarer Bratensaft	12,5 kg-EIM	•	•	•	•	
0663	Klarer Bratensaft	6 x 1 kg-EC	•	•	•	•	
<b>LUKULL Premium Grundsauzen</b>							
7405	Sauce Hollandaise	5 l-KTN Bag-in-Box	•	•	•	•	
7402	Sauce Hollandaise	10 x 1 l-TE	•	•	•	•	
<b>MONDAMIN Bindemittel</b>							
1604	Feine Speisestärke	4 x 2,5 kg-KTN	•	•	•	•	
0772	Fix-Saucenbinder hell	10 kg-EIM	•	•	•	•	
0775	Fix-Saucenbinder dunkel	10 kg-EIM	1	•	•	•	
0759	Roux Klassische Mehlschwitze hell	20 kg-KTN [2 x 10 kg]	•	•	•	•	
0753	Roux Klassische Mehlschwitze dunkel	20 kg-KTN [2 x 10 kg]	1	•	•	•	

Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Bestelleinheit					
<b>KNORR Bindemittel</b>							
86728	Bindemittel	2 x 2 kg-BTL	•	•	•	•	
<b>KNORR Primerba Feine Kräuterpasten</b>							
0722	Basilikum	2 x 340 g-GL	Bitte passieren!	4	•	•	
0725	Knoblauch	2 x 340 g-GL	Bitte passieren!	•	•	•	
<b>KNORR Professional Konzentrierte Bouillon</b>							
11769	Huhn	6 x 1 l-KF	•	•	•	•	
11878	Gemüse	6 x 1 l-KF	•	•	•	•	
11697	Rind	6 x 1 l-KF	•	•	•	•	
<b>KNORR Gemüsekrönung</b>							
0908	Butternote & Kräuter	10 kg-EIM	•	•	•	•	
0910	Speck & Zwiebeln	10 kg-EIM	•	•	•	•	
<b>RAMA Cremefine</b>							
7485	Kochcreme, auf Pflanzenfettbasis, 15% Fett	12 x 1 l-TE	•	•	•	•	
7484	Schlagcreme, auf Pflanzenfettbasis, 31% Fett	12 x 1 l-TE	•	•	•	•	
7486	Verfeinerungscreme, auf Pflanzenfettbasis, 24% Fett	8 x 1 l-TE	1	•	•	•	
<b>PFANNI Püree</b>							
2122	Kartoffel- Granulat Blitz- Püree mit Vollmilch	5 kg-KTN	•	•	•	•	
2023	Fix-Fertig, Flockenpüree mit Milch	2 kg-KTN	•	•	•	•	
2028	Flocken-Locker, Flockenpüree	4 kg-KTN	•	•	•	•	
0566	Kaltquell-Püree, Flockenpüree mit Milch	4 x 3 kg-BTL	•	•	•	•	
<b>CARTE D'OR Spezialitäten</b>							
4559	Crème Brûlée / Crème Caramel	6 x 1,35 kg-KTN	•	•	•	•	
87021	Basis für Tiramisù	6 x 810 g-KTN	•	•	•	•	
72131	Panna Cotta	6 x 780 g-KTN	•	•	•	•	
0851	Wein- und Fruchtschaumcreme	6 x 1,5 kg-KTN	•	•	•	•	
<b>CARTE D'OR Kochpudding</b>							
70155	Kochpudding Schokoladengeschmack	6 x 1,5 kg-KTN	•	•	•	•	
70157	Kochpudding Vanillegeschmack	6 x 1,5 kg-KTN	•	•	•	•	
<b>CARTE D'OR Dessert Cremes</b>							
4477	Creme Dessert Latte Macchiato	6 x 1,6 kg-KTN	•	•	•	•	
8202	Creme Dessert Nuss	6 x 1,6 kg-KTN	•	•	•	•	
50621	Creme Dessert Schokolade	6 x 1,6 kg-KTN	•	•	•	•	
58147	Creme Dessert Vanille	6 x 1,6 kg-KTN	•	•	•	•	
<b>BECEL Portionspackungen</b>							
4643	original Diät-Margarine 20 g, rein pflanzlich, 60% Fett	2,4 kg-KTN = 120 PP	1	•	•	•	
0283	original Diät-Margarine 10 g, rein pflanzlich, 60% Fett	2 kg-KTN = 200 PP	1	•	•	•	

1 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt  
 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.





*Chefmanship*<sup>®</sup>  
Centre

**1-Tages-  
Workshop**

Melden Sie sich an!  
Kurs-Nr.: 302025

# Workshop Den Ansprüchen des Alltags gerecht werden

Sie lernen Neues um Speisen für Senioren geschmacklich und optisch ansprechend zuzubereiten. Im Fokus steht die praxisnahe und abwechslungsreiche Rezeptarbeit für verschiedene altersbedingte Beschwerden.

Mit dem Einsatz geeigneter Küchentechnik wie iSi, Hotmix oder Silikonformen zeigen wir, wie man Speisen einfach in verschiedene Angebotsformen abwandelt – von konsistenzadaptierter Kost bis hin zu Fingerfood. Oder anders: kein Einheitsbrei sondern ein Stück Lebensqualität für die Betroffenen.

Unter [www.ufs.com/seminare](http://www.ufs.com/seminare) finden Sie nicht nur alle Workshops im Überblick, Sie können sich auch gleich anmelden.



**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](mailto:serviceteam@unileverfoodsolutions.de) W [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

