



SAUCEN GUIDE

PERFEKTER GESCHMACK. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

... beginnen mit einer perfekten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Saucensortiment für die Bedürfnisse aller Profiküchen entwickelt. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender Qualität.



WIR ARBEITEN STÄNDIG DARAN, UNSERE PRODUKTE NACHHALTIGER ZU GESTALTEN:

- ✓ Unsere Eurocontainer sind bereits vollständig recyclebar
- ✓ Unsere Verpackungen sind wiederverwendbar
- ✓ Unsere Produkte haben eine lange Haltbarkeitsdauer



Knorr
PROFESSIONAL

HIER MEHR ERFAHREN!



ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSER SAUCENSORTIMENT

- ✓ Basis zur schnellen Herstellung feiner Saucen
- ✓ Vielseitig anwendbar – als Basis zur weiteren Ableitung oder zum Strecken selbstgemachter Saucen
- ✓ Authentischer Glanz und perfekte Bindung
- ✓ Unterstützen den typischen Fleischgeschmack
- ✓ Ideal für alle Zubereitungsarten von Rind, Schwein, Kalb und Lamm
- ✓ Für spezielle Allergenbedürfnisse und auch für vegetarische und vegane Gerichte geeignet

Die Nr. 1 Marke in Österreich**

Knorr Professional Saucen sind die meistverkauften Produkte:



- Knorr Demi Glace flüssig
- Knorr Bratensaft
- Knorr Bratenjus
- weitere Produkte aus dem Knorr Professional Sortiment für braune Saucen

**Quelle: GASTRO-DATA GmbH, Kategorie Braune Sauce, Absatz MAT September 2023

ALLE BRAUNEN SAUCEN UND FONDS AUF EINEN BLICK:

Der Saucen Guide hilft dir dabei, unser Knorr Professional Saucensortiment besser kennenzulernen, die richtige Basis für den Bedarf in deiner Küche zu finden und er hält Rezepttipps für dich bereit:

Saucentypen im Überblick	Seite 3
Knorr Professional Grundsaucen	Seite 4
Rezepttipps für selbstgemachte Ableitungen	Seite 5
Knorr Professional Saucen-Ableitungen	Seite 6
Rezeptinspiration	Seite 7
Sortimentsübersicht	Seite 8

FÜR JEDE KÜCHE DIE PASSENDE SAUCE

Unser vielfältiges Sortiment bietet dir Lösungen in jedem Format – von pastös bis flüssig.



FÜR JEDEN ZUBEREITUNGSSCHRITT DIE RICHTIGE SAUCE

VON DER BASIS ...

Knorr Professional Saucenbasis

Unsere Fonds als perfekte Basis ...

- zur Herstellung von Grundsauces
- zum Strecken und Abschmecken selbstgemachter Fonds
- für helle und dunkle Saucen
- als trockene und flüssige Varianten

Knorr Professional Demi-glacé:

- Nr. 1 im Markt**
- feine bis starke Bindung
- granuliert und flüssig erhältlich
- keine glutenhaltigen bzw. laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur

Knorr Professional Bratenjus pastös

- pastöse Basis für den klassischen Bratenjus zur Farb- und Geschmacksgebung sowie zum Strecken von selbsthergestellter Sauce
- authentischer Glanz und perfekte Bindung
- intensiver, ausgewogener Fleischgeschmack

Knorr Professional Braune Grundsauce

- milde, harmonisch rezeptierte, braune Grundsauce mit universellem Anwendungsbereich
- vegetarisch und vegan
- käftiger, voller Röstgeschmack

... BIS ZUR ABLEITUNG

Knorr Professional Saucenableitungen

- Saucenvielfalt für jede Küche im Handumdrehen
- Klassiker wie Wildsauce, Pfeffersauce oder Bratensaft, die auf vielen Speisekarten zu finden sind
- effizient, gut planbar und qualitativ hochwertig
- granuliert und trocken



SAUCENBASIS

HOHE Flexibilität
und Kreativität
STARKE Einbindung
des Kochs

GRUNDSAUCE

MITTLERE Flexibilität
und Kreativität
MITTLERE Einbindung
des Kochs

SAUCENABLEITUNG

GERINGE Flexibilität
und Kreativität
GERINGE Einbindung
des Kochs

AUF DER SUCHE NACH EINER LÖSUNG FÜR DIE IDEALE GRUNDSAUCHE?



HIER WIRST DU FÜNDIG!

Hier geht's
zum Webshop!



Knorr Professional Demiglace flüssig

- ✓ sofort einsetzbar oder kreativ verfeinern
- ✓ ideale Basis für alle braunen Saucen sowie zum Strecken und Aufgießen
- ✓ gehaltvolle, **kräftige Fleischsauce** mit vollem, rundem Geschmack und einer schönen dunklen Farbe
- ✓ Bain-marie stabil / mikrowelleneeignet



Knorr Professional Bratenjus pastös

- ✓ **NEU:** noch kräftigerer Röst- und intensiverer Fleischgeschmack
- ✓ **NEU:** jetzt **glutenfrei**
- ✓ leichte, transparente Bindung
- ✓ 4,2% Rinderfond
- ✓ einfache, gelingsichere Anwendung
- ✓ verlängert die Sauce bei 100% Geschmack



Knorr Professional Demi-Glace Braune Grundsauce granuliert

- ✓ **braune Grundsauce** mit kräftigem Fleischgeschmack und einer schönen dunklen Farbe
- ✓ leicht gebunden, **in granulierter Form**



Knorr Professional Braune Grundsauce

- ✓ **das Multitalent:** für vegane, vegetarische und Fleischgerichte
- ✓ gelingsicherer Prozess
- ✓ kräftiger, voller Geschmack
- ✓ ideal zur Herstellung von Schmorgerichten



* o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

o.d.A.: 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.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

* keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten = Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. ohne Palmöl = ohne Palmöl lt. Zutatenliste.

Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.at/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html>

UNSERE IDEEN FÜR DEINE SELBSTGEMACHTEN SAUCEN-ABLEITUNGEN



Knorr Professional Demiglace flüssig

Eine sichere Basis, die den Küchenprozess vereinfacht und Dank des fein ausbalancierten Geschmacks viel Freiraum für Kreativität lässt.

Senf-Krensauc

Thymiansauce

Pfeffersauce

Knorr Professional Sauce Demiglace

Rotweinsauce

Trüffelsauce

Pilzrahmsauce

Zwiebelsauce

Zu den Saucen-ableitungen



UND WENN DIE ZEIT FÜR EIGENE ABLEITUNGEN NICHT REICHT HELFEN DIR UNSERE SAUCEN-ABLEITUNGEN



Hier geht's zum Webshop!



Knorr Professional Bratensauce

- ✓ **NEU:** intensivere Farbe und noch mehr Fleischgeschmack
- ✓ **Nr. 1 in der Profküche*****
- ✓ gelingsicher in deinem Prozess
- ✓ leichte, transparente Bindung
- ✓ pur oder abgeleitet einsetzbar
- ✓ keine glutenhaltigen bzw. laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur



*** Knorr Bratensauce ist Marktführer in der Produktgruppe Saucen dunkelbraun trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, nach Umsatz, YTD September 2023



Knorr Professional Wild Sauce

- ✓ braune Sauce mit pikant **harmonischem Wildgeschmack**
- ✓ mittlere, deckende Bindung



Knorr Professional Burgunder Sauce granuliert

- ✓ Vollmundiger, abgerundeter Geschmack **mit feiner Rotweinnote**
- ✓ granuliert Mischung
- ✓ keine glutenhaltigen bzw. laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- ✓ vegan



Knorr Professional Pfeffer-Sauce

- ✓ aromatische, sahnige Spezial-Sauce **mit ganzen grünen Pfefferkörnern**
- ✓ Trockenmischung
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur
- ✓ vegan



* o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.

o.d.A.: 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.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

* keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten = Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. ohne Palmöl = ohne Palmöl lt. Zutatenliste.

Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.at/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html>

REZEPTINSPIRATION MIT KNORR PROFESSIONAL SAUCEN

Rezeptideen für deine
Speisekarte.
Perfekter Geschmack
auf den Punkt gebracht.



Rindfilet mit
Rotweinsauce,
Waffelkartoffeln
und Herbstgemüse



Zürcher
Geschnetzeltes
mit Rösti



Rindsbraten mit
cremiger Polenta und
glasierten Karotten



Faschierter Braten mit
Eierschwammersauce,
Püree und glasiertem
Gemüse



Zu den Rezepten



UNSER SORTIMENT IM DETAIL: SAUCEN-PORTFOLIO

Knorr
PROFESSIONAL

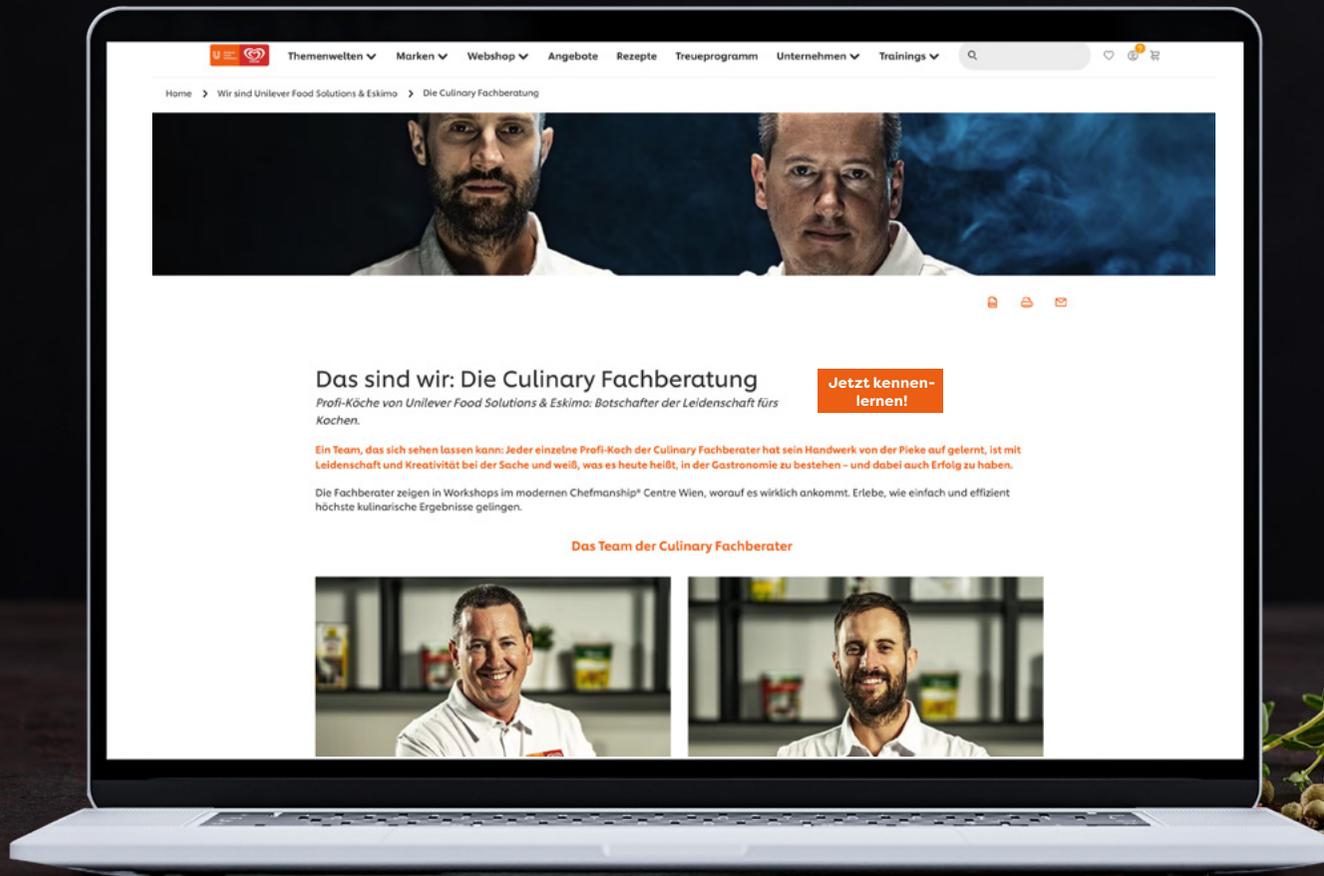


	Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Fonds	Knorr Professional Geflügelfond pastös	07581	8 722700 202523
	Knorr Professional Fischfond pastös	07582	8 722700 202561
	Knorr Professional Heller Kalbsfond pastös	45851	8 711100 658511
	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch flüssig	17934	8 710447 793466
Knorr Professional braune Grundsauzen	Knorr Professional Demi-Glace granuliert	07473	5 996358 042241
	Knorr Professional Demiglace flüssig	04534	9 000275 453410
	Knorr Professional Bratenjus pastös	49850	9 000275 498510
	Knorr Professional Bratenjus pastös	49190	9 000275 491900
Knorr Professional Saucen-Ableitungen	Knorr Professional Braune Grundsauce	07447	9 000275 744709
	Knorr Professional Bratensaft	79750	8 720182 797490
	Knorr Professional Bratensaft	07408	9 000275 740800
	Knorr Professional Pfeffer-Sauce	48510	9 000275 485107
	Knorr Professional Burgunder Sauce (granuliert)	07453	5 996358 042265
	Knorr Professional Wild Sauce	10579	4 007801 105794

Verkaufseinheit	o.d.Z.	o.d.L.	MSG	VEGAN	OHNE PALMÖL
Knorr Professional Fonds					
EC 3 x 1 kg ergibt 25 L	•	•	•	•	
EC 3 x 1 kg ergibt 25 L	•		•	•	
EC 6 x 1 kg ergibt 20 L	•		•	•	
FL 6 x 1 L	•		•	•	•
Knorr Professional braune Grundsauzen					
EC 6 x 1,05 kg ergibt 7 L				•	
BRI 6 x 1 L				•	
EC 6 x 1,2 kg ergibt 12 L		•		•	
EIM 1 x 3,5 kg ergibt 35 L		•		•	
EIM 1 x 2 kg ergibt 20 L	•		•		•
EC 6 x 1 kg ergibt 10 L		•		•	•
Knorr Professional Saucen-Ableitungen					
EIM 1 x 6 kg ergibt 60 L		•		•	•
EIM 1 x 3 kg ergibt 20 L	•		•	•	•
EC 6 x 1,26 kg ergibt 6,5 L			•	•	•
EC 6 x 1 kg ergibt 7,5 L	•		•		

* Erklärung siehe Seite 4

UNSER TEAM FÜR DICH: DIE CULINARY FACHBERATUNG



BLEIB INFORMIERT, FOLGE UNS!

Du möchtest mehr über das Knorr Professional Saucensortiment, dessen Zubereitungsmöglichkeiten oder uns erfahren? Kontaktiere unser Verkaufsteam, besuche uns auf unserer Webseite ufs.com oder auf unseren sozialen Medien.



@chefs2follow



@UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo



@UFSaustria

