



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.

ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSER SAUCENSORSTIMENT

- ✓ 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, Lamm, Huhn und Fisch
- ✓ Für spezielle Allergenbedürfnisse und auch für vegetarische und vegane Gerichte geeignet



Die Nr. 1 Marke in Österreich**

Knorr Professional Saucen sind die meistverkauften Produkte:



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

** Quelle: GASTRO-DATA GmbH,
Kategorie Braune Sauce, Umsatz MAT
April 2025

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
VERWENDET
RECYCLED
PLASTIK
www.ufs.com/recycled

HIER MEHR
ERFAHREN!



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 Grundsauen
- zum Strecken und Abschmecken selbstgemachter Fonds
- für helle und dunkle Saucen
- als trockene und flüssige Varianten



SAUCENBASIS HOHE Flexibilität
und Kreativität
STARKE Einbindung
des Kochs

... ÜBER DIE GRUNDSAUEN ...

Knorr Professional Demi-Glace

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



GRUNDSAUCE MITTLERE Flexibilität
und Kreativität
MITTLERE Einbindung
des Kochs

... 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



SAUCENABLEITUNG GERINGE Flexibilität
und Kreativität
GERINGE Einbindung
des Kochs

AUF DER SUCHE NACH EINER LÖSUNG FÜR DIE IDEALE GRUNDSAUCE?



HIER WIRST DU FÜNDIG!

Hier geht's
zum Webshop!



Knorr Professional Demi-Glace flüssig

- ✓ sofort einsetzbar oder kreativ verfeinern
- ✓ ideale Basis für alle braunen Saucen sowie zum Strecken und Aufgießen
- ✓ gehaltvolle, kräftige Sauce mit vollem, runden Geschmack und einer intensiven Farbe
- ✓ Bain-marie stabil / mikrowellengeeignet



Knorr Professional Demi-Glace Braune Grundsauce granuliert

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



Knorr Professional Bratenjus pastös

- ✓ kräftiger Röst- und intensiver Fleischgeschmack
- ✓ glutenfrei
- ✓ leichte, transparente Bindung
- ✓ 4,2% Fond
- ✓ einfache, gelingsichere Anwendung
- ✓ verlängert die Sauce bei 100% Geschmack



Knorr Professional Demi-Glace Braune Grundsauce

- ✓ ideal zu Koteletts, faschiertem Braten, gekochtem Fleisch, Grill- und Pfannengerichten
- ✓ reine, kräftige Basis für alle braunen Saucen
- ✓ mittlere bis starke Bindung
- ✓ pur oder abgeleitet einsetzbar



* o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfitverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.
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 receptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

* keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). 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 Demi-Glace flüssig

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

Senf-Krensause

Thymiansause

Pfeffersause

Knorr Professional
Sauce Demi-Glace

Trüffelsause

Rotweinsause

Pilzrahmsause

Zwiebelsause

Zu den Saucen-
ableitungen



UND WENN DIE ZEIT FÜR EIGENE
ABLEITUNGEN NICHT REICHT ...

... HELFEN DIR UNSERE SAUCEN-ABLEITUNGEN



Hier geht's
zum Webshop!



*** Knorr Bratensaft ist Marktführer in der Produktgruppe Saucen dunkelbraun trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, nach Umsatz, YTD Mai 2025

Knorr Professional Bratensaft

- ✓ intensive Farbe und Fleischgeschmack
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche***
- ✓ gelingsicher in deinem Prozess
- ✓ leichte, transparente Bindung
- ✓ pur oder abgeleitet einsetzbar
- ✓ ohne deklarationspflichtige Allergene



Knorr Professional Wild Sauce

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



Knorr Professional Burgunder Sauce granuliert

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



Knorr Professional Pfeffer-Sauce

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



VEGAN

* o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfitverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.
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 gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). 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.



Rindsfilet mit
Rotweinsauce,
Waffelkartoffeln
und Herbstgemüse



Rindsbraten mit
cremiger Polenta und
glasierten Karotten



Faschierter Braten mit
Eierschwammerlsauce,
Püree und glasiertem
Gemüse



Zu den Rezepten

UNSER SORTIMENT IM DETAIL: SAUCEN-PORTFOLIO

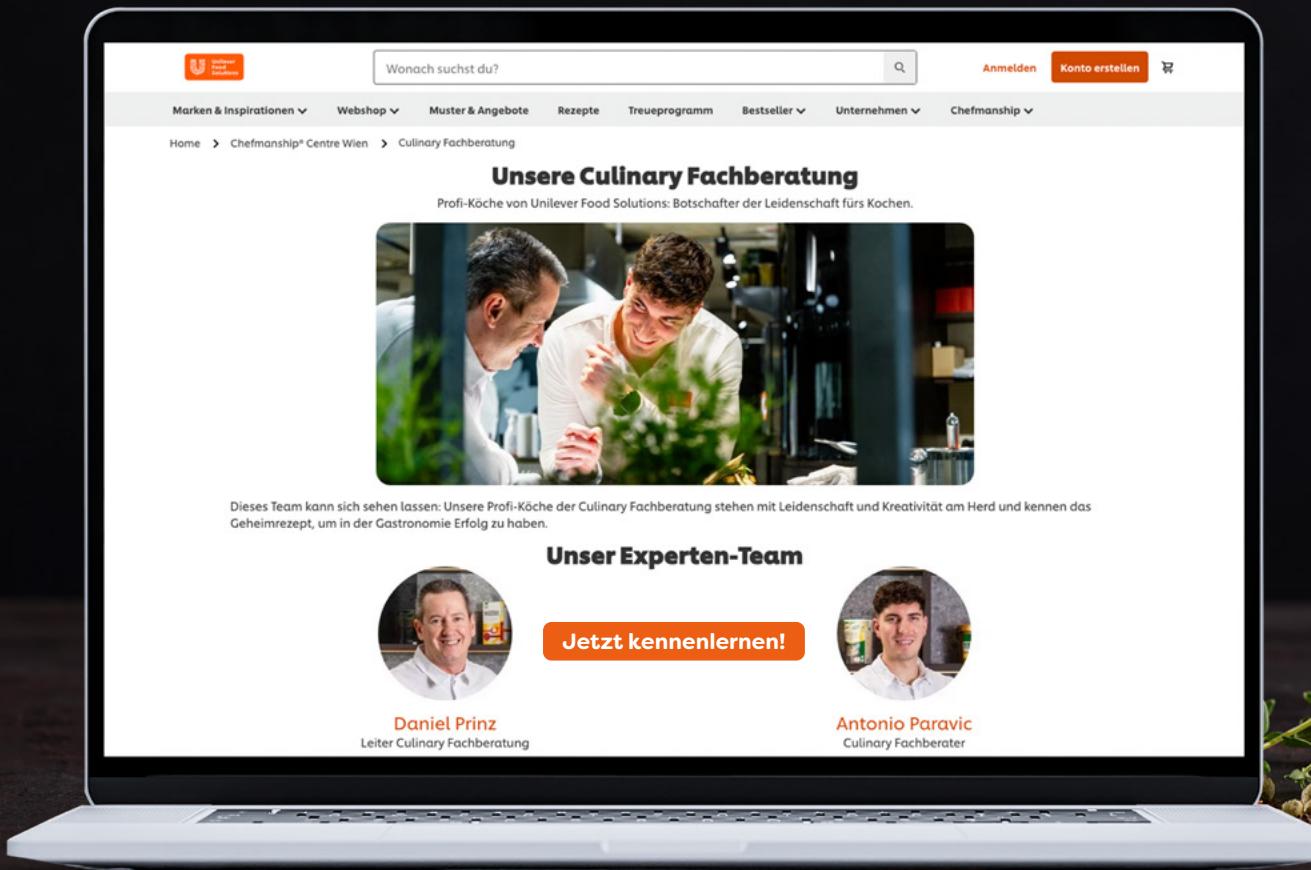


	Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Fonds	Knorr Professional Geflügelfond pastös	07581	8 722700 725282
	Knorr Professional Fischfond pastös	07582	8 722700 725305
	Knorr Professional Heller Kalbsfond pastös	45851	8 711100 458517
	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch flüssig	17934	8 710447 793466
Knorr Professional braune Grundsäucen	Knorr Professional Demi-Glace granuliert	07473	5 996358 042234
	Knorr Professional Demi-Glace flüssig	13722	8 413800 137227
	Knorr Professional Demi-Glace Braune Grundsauce	29775	8 720182 977526
	Knorr Professional Bratenjus pastös	49850	9 000275 498503
		49190	9 000275 491900
Knorr Professional Saucen-Ableitungen	Knorr Professional Bratensaft	79750	8 720182 797506
		07408	9 000275 740800
	Knorr Professional Pfeffer-Sauce	48510	9 000275 485107
	Knorr Professional Burgunder Sauce (granuliert)	07453	5 996358 042258
	Knorr Professional Wild Sauce	10579	4 007801 305798

	Verkaufseinheit	a.d.Z. Vollwertigkeit + Aroma + Geschmack	a.d.A. Vollwertigkeit + Aroma + Geschmack	MSG + Rezeptur	ohne MSG + Rezeptur	zugesetzte Zutaten + Süßstoffe + Salz	zugesetzte Zutaten + Süßstoffe + Salz	Vegan	Vegetarisch + zugesetztes Ei	ohne Palmöl
Knorr Professional Fonds	EC 3 × 1 kg ergibt 25 L	•	•	•	•	•		•		
	EC 3 × 1 kg ergibt 25 L	•		•	•					
	EC 6 × 1 kg ergibt 20 L	•		•	•	•				
	FL 6 × 1 L	•		•	•	•				•
Knorr Professional braune Grundsäucen	EC 6 × 1,05 kg ergibt 7 L						•			
	BRI 6 × 1 L				•					
	BTL 1 × 3 kg ergibt 31,5 L	•		•	•			•	•	
	EC 6 × 1,2 kg ergibt 12 L		•		•	•				
	EIM 1 × 3,5 kg ergibt 35 L		•		•	•				
Knorr Professional Saucen-Ableitungen	EC 6 × 1 kg ergibt 10 L		•		•	•				•
	EIM 1 × 6 kg ergibt 60 L		•		•	•	•			•
	EIM 1 × 3 kg ergibt 20 L	•		•	•			•	•	
	EC 6 × 1,26 kg ergibt 6,5 L				•	•	•	•	•	
	EC 6 × 1 kg ergibt 7,5 L	•		•						

* Erklärung siehe Seite 4

UNSER TEAM FÜR DICH: DIE CULINARY FACHBERATUNG



Wonach suchst du?

Anmelden Konto erstellen

Marken & Inspirationen Webshop Muster & Angebote Rezepte Treueprogramm Bestseller Unternehmen Chefmanip®

Home > Chefmanip® Centre Wien > Culinary Fachberatung

Unsere Culinary Fachberatung

Profi-Köche von Unilever Food Solutions: Botschafter der Leidenschaft für Kochen.



Dieses Team kann sich sehen lassen: Unsere Profi-Köche der Culinary Fachberatung stehen mit Leidenschaft und Kreativität am Herd und kennen das Geheimrezept, um in der Gastronomie Erfolg zu haben.

Unser Experten-Team



Daniel Prinz
Leiter Culinary Fachberatung



Antonio Paravic
Culinary Fachberater

Jetzt kennenlernen!

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.



Unilever
Food
Solutions