



# 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 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, 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:



\*\* 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

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 Grundsauces
- 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 GRUNDSAUCEN ...

#### 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

#### 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



**SAUCENABLEITUNG** GERINGE Flexibilität und Kreativität  
GERINGE Einbindung des Kochs

### ... BIS ZUR ABLEITUNG

#### Knorr Professional Saucenableitungen

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



# AUF DER SUCHE NACH EINER LÖSUNG FÜR DIE IDEALE GRUNDSAUCHE?



## 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 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 granuliert

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



### 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, Sulfidverbindungen, 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>



# UNSERE IDEEN FÜR DEINE SELBSTGEMachten SAUCEN-ABLEITUNGEN



## Knorr Professional Demi-Glace flüssig

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

Senf-Krensauc

Thymiansauce

Pfeffersauce

Knorr Professional  
Sauce Demi-Glace

Rotweinsauce

Pilzrahmsauce

Zwiebelsauce

Trüffelsauce

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



## 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



\* o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, 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)



## Knorr Professional Pfeffer-Sauce

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



**VEGAN**

\* 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  
Eierschwammersauce,  
Püree und glasiertem  
Gemüse



Zürcher  
Geschnetzeltes  
mit Rösti



Zu den Rezepten





# UNSER SORTIMENT IM DETAIL: SAUCEN-PORTFOLIO



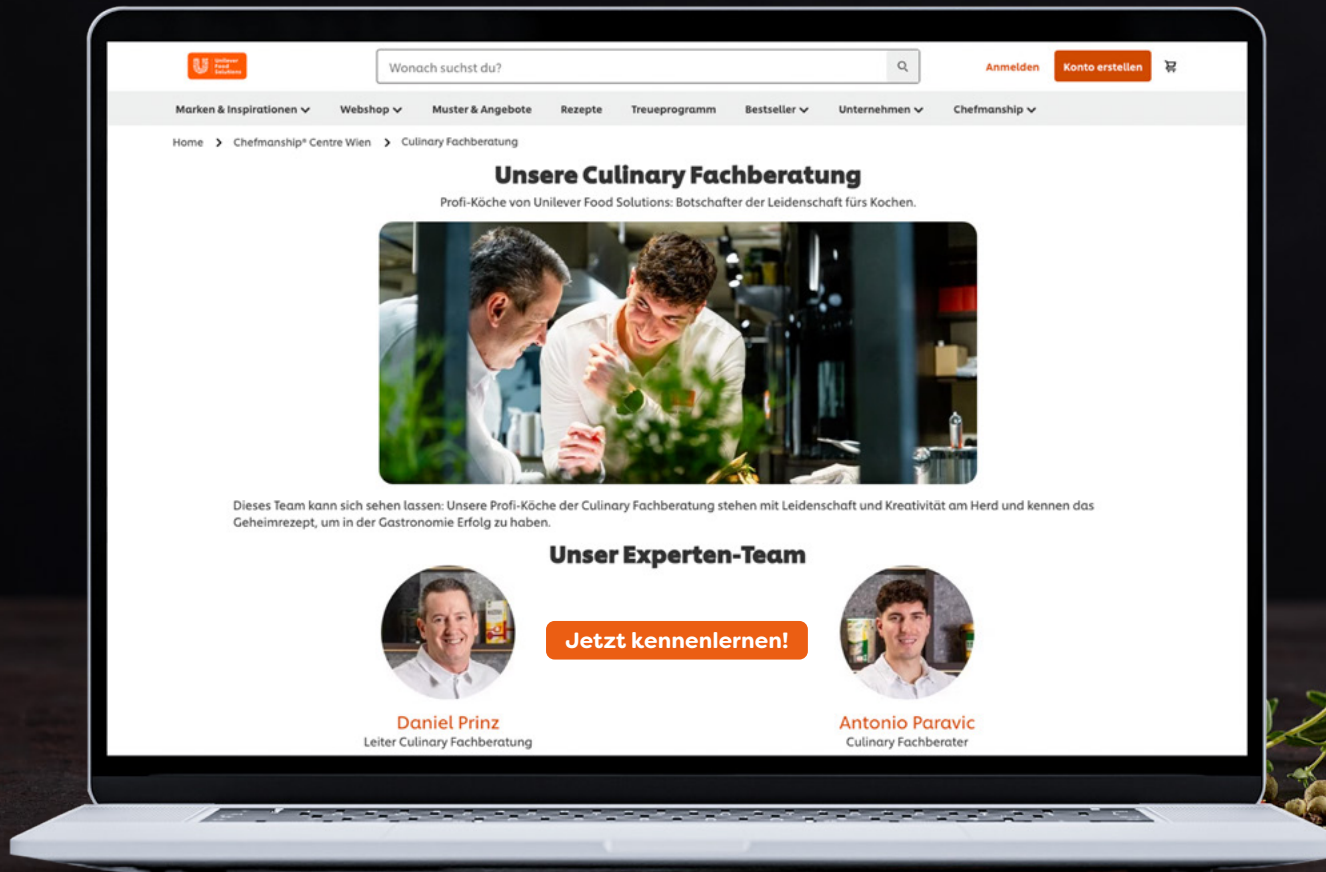
	Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Fonds	Knorr Professional Geflügelfond pastös	07581	8 722700 725282
	Knorr Professional Fischfond pastös	07582	8 722700 725305
	Knorr Professional Heller Kalbsfond pastös	45851	8 711100 458517
	Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch flüssig	17934	8 710447 793466
Knorr Professional braune Grundsauzen	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
Knorr Professional Saucen-Ableitungen		49190	9 000275 491900
	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						
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				•		
	BTL 1 x 3 kg ergibt 31,5 L	•		•	•	•	•
	EC 6 x 1,2 kg ergibt 12 L		•		•	•	
Knorr Professional Saucen-Ableitungen	EIM 1 x 3,5 kg ergibt 35 L		•		•	•	
	EC 6 x 1 kg ergibt 10 L		•		•	•	•
	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](https://ufs.com) oder auf unseren sozialen Medien.



@chefs2follow



@UnileverFoodSolutions



@UFSAustria



Unilever  
Food  
Solutions