



Knorr  
PROFESSIONAL

# BOUILLON UND WÜRZ- GUIDE





**Chefmanship**

# GRUSS AUS DER KÜCHE!

Nicht nur großartige Gerichte brauchen eine starke Basis – auch die Gastronomie. Sie steht vor neuen Gästeansprüchen, kulinarischen Trends und steigendem Kostendruck. Unsere Bouillons unterstützen dabei zuverlässig: Sie werten Gerichte auf und erleichtern den Küchenalltag.

Dieser Guide gibt dir Impulse für eine moderne, vielseitige und effiziente Küche, basierend auf aktuellen kulinarischen Trends. Lass dich inspirieren!

Kulinarische Grüße  
Daniel Prinz

*Daniel Prinz*

## ALLES, WAS CHEFS BRAUCHEN: KRÄFTIGE BOUILLONS.

### GESCHMACKSVERFEINERER AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

- **Egal, ob kleine oder große Küche – unsere Bouillons sind in der passenden Größe erhältlich.**
- **Wähle zwischen flüssiger, gelierter oder trockener Bouillon.**
- **Entdecke die ganze Welt klassischer Geschmacksrichtungen: Gemüse, Huhn, Rind.**
- **Vielseitig einsetzbar – ob als Basis für deine Bouillon oder zum kreativen Würzen.**
- **Und das Beste: weitgehend frei von deklarationspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen und somit auch für anspruchsvolle Gäste geeignet.**



Hinweis: Detaillierte Produktinformationen sind auf den Seiten 10-11 zu finden.



# KNORR BOUILLONS: SO VIELSEITIG WIE DEINE KÜCHE.



## KONZENTRIERTE BOUILLONS

- Intensiver und aromatischer Geschmack
- Perfekt zum Abrunden
- Kalt und warm sofort einsetzbar
- Praktische Dosierung – im konzentrierten Flüssig-Format
- Zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen



## GELIERTE BOUILLONS

- So gut wie selbstgemacht
- Hochwertige Zutaten über Stunden schonend gekocht
- Perfekt für das Ansetzen von Saucen und Suppen
- Leichte Löslichkeit durch gelierte Konsistenz
- Alle gelierten Bouillons ohne deklarationspflichtige Allergene



## TROCKENFORMAT

- Universell einsetzbar
- Als Basis oder zum Würzen und Verfeinern
- Gut kalkulierbar
- Sofort löslich
- Verfügbar in unseren beliebten Produkten: Goldaugen Rindsuppe, Klare Suppe und Gemüsegold Bouillon.

**VOLLER GESCHMACK,  
NULL SORGEN.**

Detaillierte Produkt-  
informationen sind auf den  
Seiten 10-11 zu finden.





# WENN DIE SUPPE SCHMECKT WIE DAHEIM.

## REZEPT FRITTATENSUPPE



INTENSITÄT VERLEIHEN

## REZEPT POT-AU-FEU MIT RIND



GESCHMÄCKER BETONEN

## REZEPT ZUPPA PAVESE



AROMEN UNTERSTREICHEN



### Chef-Tipp:

Die **Nummer 1\*** in der Profiküche besticht durch langjährige Topqualität und den perfekten Suppenspiegel mit den **typischen Goldaugen**.

Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe **unterstützt den Geschmack** unzähliger Speisen – von Suppe bis Eintopf, für Fleischgerichte, zum Marinieren, Würzen und Verfeinern.

\*Quelle: GASTRO-DATA GmbH, Kategorie Bouillons, Absatz MAT, April 2025



# DIE IDEALE WÜRZE FÜR VOLLMUNDIGE GERICHTE.



**SALATE MARINIEREN**

**REZEPT  
RINDFLEISCHSALAT**

**REZEPT  
BLUTWURST**



**EINTÖPFE SPANNEND MACHEN**



**REZEPT  
FLEISCHFONDUE**



**FONDUE INTENSIVIEREN**



# BASIS, WÜRZE, WOW. DU HAST DIE VIELFALT IN DER HAND.

ERFAHRE MEHR  
ÜBER DAS PRODUKT



BOUILLON ALS FOND

REZEPT  
PILZ-RISOTTO

BOUILLON ALS WÜRZUNG

REZEPT  
GRILLGEMÜSE

*Chef-Tipp:*

Ob als Basis für cremiges Risotto oder als Würze für knackiges Grillgemüse – die **Knorr Professional Klare Suppe** passt sich jeder Anwendung an. Vielseitig, geschmackvoll, einfach im Handling. Die **Universalwürze** für herzhaftere Speisen.



# EFFIZIENZ KANN SO KÖSTLICH SEIN.

Unsere Bouillon sorgt für **tiefes, kräftiges Aroma** in der **Suppe** oder gibt deinem **Dressing** den vollmundigen Geschmackskick. Ein Produkt – **unendliche Möglichkeiten, maximale Zeitersparnis!**

## REZEPT RAMEN



**VOLLE AROMATIEFE**

## REZEPT RAMENSALAT



**VERFEINERT AUCH DRESSINGS**

*Chef-Tipp:*

Mit nur einem Warenkorb und einer cleveren **Mise en Place** bringst du in Minuten **klassische Ramen** oder einen **modernen Ramensalat** auf den Teller.



# KEINE ZEIT? VERLEIHT DEINEN GERICHTEN DOCH ERST DIE RICHTIGE WÜRZE.

DIREKTES WÜRZEN  
MIT BOUILLON



REZEPT  
BABA GANOUSH



REZEPT  
ANTIPASTI-BROT



WÜRZEN MIT EINER NAGEL



*Chef-Tipp:*

Ob Baba Ganoush oder  
Antipasti-Stulle – mit  
**Knorr Professional  
Bouillon**

sorgst du immer für die  
**ideale Würze. Sie löst  
sich sofort auf,  
ohne Würznester zu  
bilden und bringt  
Zeitersparnis, da kein  
aufwendiges Aufko-  
chen und Abkühlen  
nötig ist.**

**Weniger Handgriffe,  
mehr Geschmack.  
Perfekt für jede Küchen-  
größe von à la carte  
bis Catering – und vor  
allem bei wenig Zeit.**



# KNORR PROFESSIONAL GEMÜSEGOLD BOUILLON: DER BOOSTER FÜR DEINE PFLANZLICHE KÜCHE.



Knorr  
PROFESSIONAL

13%

*So viel Gemüse-Power  
steckt in dieser Bouillon.*

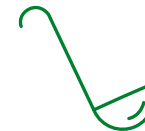


Hinweis: Eine detaillierte Übersicht der  
Gemüsegold Bouillon mit Hinweisen zu Allergenen  
und Inhaltsstoffen ist auf der Seite 11 zu finden.

## INTENSIVER, RUNDER GESCHMACK MIT GANZ VIEL GEMÜSE.

Setz bei deinen Gerichten auf einen **intensiven  
Geschmackskörper**, damit sich alle Aromen entfalten.  
So viel Gemüse in einer zarten Bouillon tut jeder  
Rezeptur einfach gut. **Vielseitig, effizient**,  
wie geschaffen für **deine Ideen**.

### BOUILLON AUFGIESSEN



### WÜRZUNG (GESTREUT)



### RUB



### NAGE (NASS)



### VERFEINERUNG





# KNORR PROFESSIONAL RIND & HUHN BOUILLONS



Produkt		Art.-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit
<b>Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe</b>		78009	9000275712012	6 x 1 kg	6 x 42 l
		07107	9000275710704	5 kg	208 l
		07110	9000275711008	15 kg	625 l
		07105	9000275710506	25 kg	1.050 l
		40940	9000275409400	30 kg	1.250 l
		07106	9000275710605	60 kg	2.500 l
<b>Knorr Professional Bio Bouillon mit Rindfleisch</b>		87391	8717163873830	6 x 1 kg	6 x 50 l
<b>Knorr Professional Rindessa</b>		78041	9000275713514	6 x 1 kg	6 x 50 l
		07152	9000275715204	12 kg	600 l
<b>Knorr Professional Rinder Bouillon geliert</b>		95210	8712100596421	2 x 0,8 kg	2 x 27 l
<b>Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig</b>		11697	8712100378249	6 x 1 l	6 x 40,6 l
<b>Knorr Professional Klare Hühnersuppe</b>		78011	8720182093110	6 x 1 kg	6 x 42 l
		93640	8720182093646	5 kg	208 l
<b>Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig</b>		11769	8712100378720	6 x 1 l	6 x 41,3 l

✓	✓		✓	✓						✓
✓	✓		✓	✓						✓
✓	✓		✓	✓						✓
✓	✓		✓	✓						✓
✓	✓		✓	✓						✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
										✓
										✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓
	✓		✓	✓	✓	✓				✓
	✓		✓	✓	✓	✓				✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓

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

\*\*o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*Keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*\*Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.



# KNORR PROFESSIONAL GEMÜSE BOUILLONS

Produkt		Art.-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit
<b>Knorr Professional Gemüsegold Bouillon</b>		78034	9000275714610	6 x 1 kg	6 x 50 l
		07181	9000275718106	15 kg	750 l
<b>Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich</b>		77903	9000275712715	6 x 1 kg	6 x 42 l
		42290	9000275422904	5 kg	208 l
		07190	9000275719004	15 kg	625 l
<b>Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon</b>		38738	8717163873847	6 x 1 kg	6 x 50 l
<b>Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig</b>		11878	8712100380747	6 x 1 l	6 x 41,3 l

										
✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓
	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓
	✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

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

\*\*o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß der Verordnung EU Nr 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*Keine gluten- und laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

\*\*\*\*Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.





# HUNGER AUF MEHR?

Du möchtest für deine Gäste den Unterschied machen und noch mehr über aktuelle Trends, Menüs der Zukunft sowie kulinarische Inspiration erfahren?

Du interessierst dich für verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten oder hast Anregungen oder Wünsche?  
So erreichst du uns:

**Zu den Bouillons**



**Zum Webshop**



**Zu deiner Ansprechperson**



**Zu den Menüs der Zukunft**



Unilever  
Food  
Solutions