Knorr PROFESSIONAL

HIGH convenience



Ready to heat

BEREIT
WENN DU ES BIST.



DIE NEUEN READY-TO-HEAT-TK-MENÜS:
ENTDECKE DAS HIGHEND-SORTIMENT
FÜR KULINARISCHE PERFEKTION –
STARK IN QUALITÄT UND GESCHMACK.
HOL DIR MODERNE LÄNDER-INSPIRIERTE GERICHTE!

STARK
IN QUALITÄT UND GESCHMACK

Realität vs. Anspruch? Du spürst, dass dein gastronomischer Alltag als Koch immer fordernder wird. Die Personal- und Arbeitsbedingungen verändern sich, der Kosten- und Zeitdruck nimmt zu. Gleichzeitig wandeln sich die Ansprüche deiner Gäste: sie essen anders, wollen mehr Vielfalt. Und du willst sie weiterhin alle begeistern – auch Veganer – und deinem eigenen Anspruch gerecht werden, dich von der Masse abzuheben.

Spagat mit Sparringspartner: Du kannst das bewältigen! Was du brauchst, ist eine schnelle, verlässliche Lösung, die dich unterstützt, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Ob in der Mitarbeiterverpflegung, beim Catering oder im À-la-Carte-Geschäft – du brauchst Produkte, auf die du dich in jeder Situation verlassen kannst.

GENAU DAS BIETEN DIR DIE NEUEN READY-TO-HEAT-TK-MENÜS DER HIGH CONVENIENCE RANGE VON KNORR PROFESSIONAL:

- **Verlässliche Premiumqualität und Geschmackserlebnisse**
- **Entwicklung der Rezepturen durch die Chefs der Culinary Fachberatung – mit geschultem Gaumen, hoher Präzision und Gespür für Trends**
- **Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen moderner Profiküchen**
- **Höchstes Niveau in Qualität und Zubereitung**

Knorr PROFESSIONAL

HIGH convenience

„Wir laden zu einer kulinarischen Weltreise ein – inspiriert von den Aromen Europas, Mittelamerikas und Asiens. Klassiker wie faschierte Bällchen in Paprika-Tomatensauce treffen auf exotische Highlights wie Tex Mex, Linsen Dal oder Currys in Gelb, Rot und Grün. Unser Fokus: landestypische Zutaten, authentische Gewürze und flexitarische Interpretationen. Eine kreative Fusion, die wir mit Leidenschaft entwickelt haben – für jeden Gaumen!“

Daniel Kogoj & Culinary-Fachberatungs-Team



Steckt viel Arbeit drin,

DIE DU NICHT MEHR HAST!

READY TO HEAT

Schnell, stressfrei und personalunabhängig: Unsere TK-Menükomponenten sind ohne aufwendige Prozesse sofort servierfähig.

VEGAN & KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN

Trendige, nährstoffreiche Gerichte, die als Proteinquelle ohne Aufwand die steigende vegane Nachfrage bedienen.

AUTHENTISCHE REZEPTUREN

Entwickelt von unserer Culinary Fachberatung und inspiriert von ländertypischen Gerichten aus aller Welt.

NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.

HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND

Erstklassige Qualität und die Sicherheit, auf lokale Ressourcen und Standards vertrauen zu können.

MEHR
ALS STANDARDISIERTE FERTIGGERICHTE!



MEHR ATTRAKTIVITÄT OHNE MEHR EINSATZ:

Eine moderne, abwechslungsreiche Küche steigert die Anziehungskraft deines Betriebs und begeistert Gäste wie Mitarbeiter. Ohne zusätzlichen Aufwand schaffst du das mit unseren trendstarken, veganen Gerichten. Sie sind schnell und einfach zuzubereiten, benötigen keine weiteren Ressourcen und bieten so eine flexible Lösung, um den steigenden Ansprüchen gerecht zu werden.

Für dich ein klares Win-Win: Du generierst neue Umsatzpotenziale, ohne zusätzliche Belastung für dein Team oder Equipment. Und dein Betrieb wird noch attraktiver!

MEHR QUALITÄT, MEHR ZUFRIEDENHEIT:

Deine Gäste definieren Qualität neu: Sie wollen gesundes, vielfältiges und nachhaltiges Essen. Erweitere dein Angebot mit internationalen Rezepturen. High Convenience Lösungen verhelfen dir mit Effizienz und Flexibilität zu einem Wunscherfüller-Angebot.

Dein 5-in-1-Joker: Du bietest deinen Gästen Sicherheit in Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit. Gleichzeitig kannst du dich auf gleichbleibend hohe Standards verlassen und deinem Team den Alltag erleichtern.

MEHR SCHNELLIGKEIT DURCH EFFIZIENZ:

Ready-to-heat-Gerichte sind die perfekte Antwort auf die Schnelllebigkeit der Gastro. Sie punkten durch ihre rasche, unkomplizierte Zubereitung, weniger Personal- und Platzaufwand sowie hohe Wirtschaftlichkeit. Mit Top-Qualitätsprodukten bietest du deinen Gästen gefragte, flexitarische Gerichte und kulinarische Abwechslung an.

Stark im Wettbewerb: Durch die Kombi von Geschwindigkeit, Qualität und Flexibilität kreierst du ein Angebot, das deine Gäste begeistert und deine Prozesse optimiert. Dein Ass im Ärmel gegenüber Mitbewerbern!



Bereit, wenn du es bist!

LASS DICH INSPIRIEREN UND ENTDECKE, WAS DU DARAUS KREIEREN KANNST.



INDISCHES LINSEN DAL VEGAN



BOHNEN-SÜSSKARTOFFEL-CHILI VEGAN



GRÜNES THAI CURRY VEGAN



GELBES INDISCHES CURRY VEGAN



ROTES THAI CURRY VEGAN

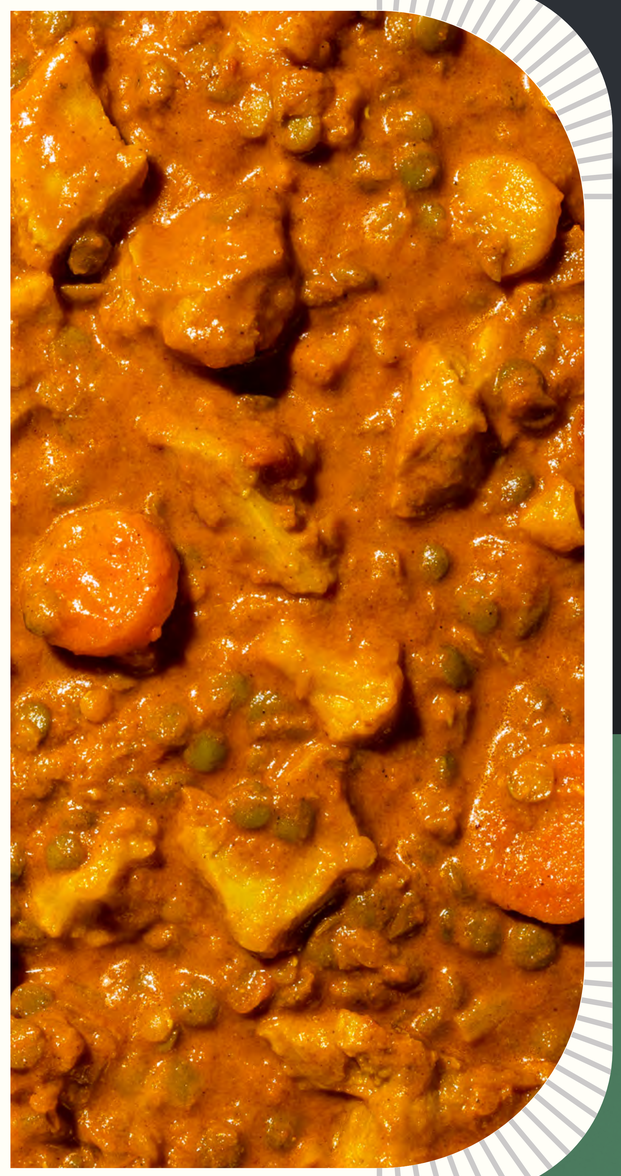


MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT VEGAN



PAPRIKA-TOMATEN-SUGO MIT HACKBÄLLCHEN VEGAN

INDISCHES LINSEN DAL



Zutaten

TOMATENPULPE
KOKOSMILCH
GRÜNE LINSEN
ROTE LINSEN
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS
BLUMENKOHL
ORANGE KAROTTEN
GELBE KAROTTEN
ZWIEBELN
SONNENBLUMENÖL
GEMÜSEBOUILLON
KNOBLAUCH PÜREE
MADRAS CURRY
ZITRONENSAFT
GARAM MASALA
SPEISESALZ
INGWER PÜREE
WEISSER PFEFFER

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

LIEBLING DER ORIENTALISCHEN KÜCHE

So facettenreich wie Indien selbst: Unser Linsen Dal bringt die Aromen des Landes direkt auf den Teller. Würzige Noten von Garam Masala und Hot Curry verschmelzen mit einer cremigen Kokos-Tomatensauce zum authentischen Geschmackserlebnis. Blumenkohl, Karotten und Linsen verleihen dem herzhaften, vollwertigen Dal eine spannende Konsistenz. Bestimmt gut für's Karma!

Die verschiedenen Linsensorten und veganen Chicken Chunks sorgen für eine sättigende und zugleich ausgewogene Mahlzeit – perfekt für Gäste, die Wert auf exotische Proteinquellen legen. Ein Hauch von Zitrone im Duft und die harmonische Kombination aus Textur und Geschmack machen unser Linsen Dal zu einem wahren Highlight der orientalischen Küche. Ideal für jede Speisekarte, die nach Authentizität und Kreativität strebt.



INDISCHES LINSEN DAL VEGAN

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

Das Land mit einer der ältesten Kulturen der Welt ist berühmt für seine vielfältigen Gewürzmischungen und köstlichen Kochstile.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
AUSGEWOGEN, AUTHENTISCH, KOMPLEX

DUFT
WARM UND INTENSIV AROMATISCH

BESONDERE ZUTAT
GARAM MASALA FÜR MILDE SCHÄRFE

TEXTUR
LINSEN MIT BISS

INDISCHES LINSEN DAL VEGAN



INDISCHES LINSEN DAL IN DER BROTTASSE

Catering & Halbpension & Seminar Lunch/Dinner



ORIENT



LINSEN DAL MIT GEBRATENEM JUNGEN ROMANESCO UND BROT

À la Carte

INDISCHES LINSEN DAL VEGAN

GEFÜLLTE PITA-TASCHEN MIT ROHEM LIMONEN-BLUMENKOHL UND INDISCHEM LINSEN DAL

Hand & Trend Food





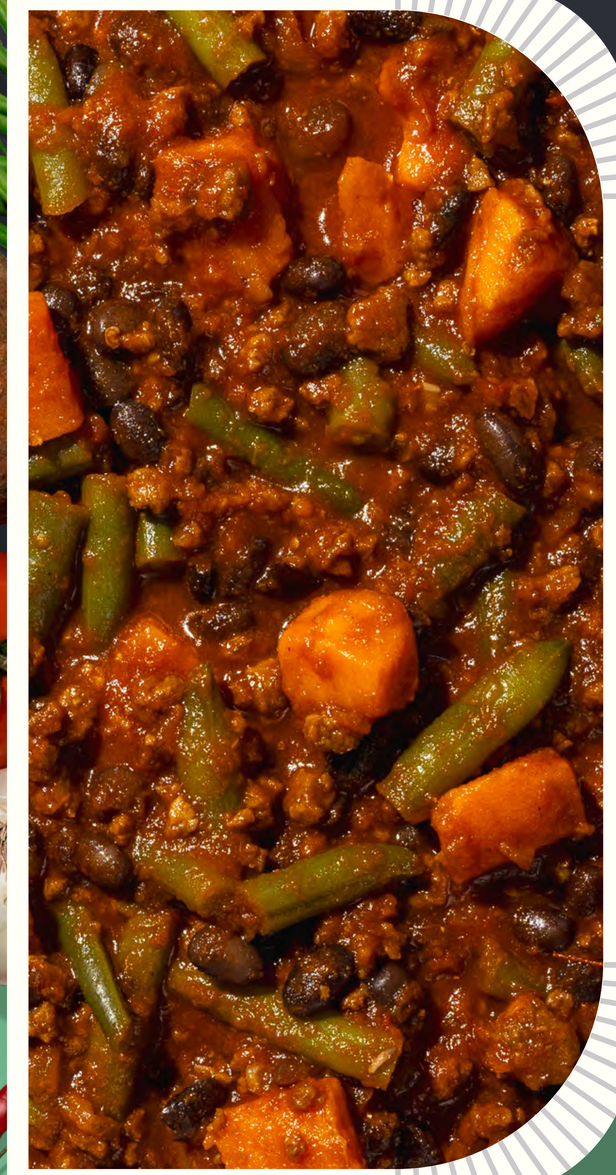
SCHEIBE VOM GEGRILLTEN BLUMENKOHL UND LINSEN DAL MIT MADRAS CURRY ABGESCHMECKT

TIPP

für Betriebs-restaurants

Linsen Dal ist ein Variations-Genie, das sich immer wieder neu kombinieren lässt. Biete die jeweiligen Beilagen und Add-ons separat zur Auswahl an. So schaffst du mehr Abwechslung bei gleichbleibendem Aufwand.

BOHNEN SÜSSKAR TOFFEL CHILI



Zutaten

TOMATENPULPE
PLANT BASED MINCE
SÜSSKARTOFFELWÜRFEL
SCHWARZE BOHNEN
FISOLEN
ZWIEBELN
SONNENBLUMENÖL
ZITRONENSAFT
ZUCKER
CHILI GEWÜRZ
KREUZKÜMMEL

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

WANTED: CHILI KREATIV INTERPRETIERT

Tex-Mex neu variiert: Unser Bohnen-Süßkartoffel-Chili ist eine pflanzliche Cowboy-Pfanne, die jede Küche rockt! Fisolen und schwarze Bohnen in aromatischer Tomatensauce mit dem Kick von würzigem Chili und Kreuzkümmel. Schon der Duft allein versetzt dich in die prickelnde Hitze der südwestlichen Prärie. Yee-haw!

Die Kombination aus bissfesten schwarzen Bohnen und saftigen Tomaten, perfekt abgerundet durch scharfe Noten, entfaltet einen unverwechselbaren Geschmack, der mit jeder Gabel Lust auf mehr macht. Dieses Gericht ist eine Fiesta für die Geschmacksknospen und ein echtes Statement auf deiner Wild-West-Karte: pflanzlich, aufregend, einfach unwiderstehlich!



BOHNEN-SÜSSKARTOFFEL-CHILI

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: MITTELAMERIKA

Die Kulinarik Mittelamerikas ist eine reichhaltige und spannende Mischung aus einheimischer, afrikanischer und spanischer Küche.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
AUSGEWOGENE SCHÄRFE, TOMATIG, LEICHTE KREUZKÜMMELNOTE

DUFT
FRISCH UND LEICHT RAUCHIG

BESONDERE ZUTAT
BUNTE BOHNEN-VIELFALT

TEXTUR
WEICH UND KÖRNIG

**BOHNEN-
SÜSSKARTOFFEL-
CHILI**

MEXICAN PINSA
MIT AVOCADO-
LIMETTEN-MAYO UND
SPICY CHEESE SAUCE

*Ausgabe &
Betriebsrestaurant*



CHILIZONE



SCHARFE TOMATEN-
BOHNENPFANNE MIT
GEBRATENEM
BABYMAISGEMÜSE

À la Carte



BOHNEN-SÜSSKARTOFFEL-CHILI

MEXIKANISCHER BOHNENTOPF MIT BBQ-MAISKOLBEN

Halbpension & Seminargeschäft

TEX-MEX LOADED SWEETPOTATO FRIES MIT AVOCADO-TOMATENSALAT

Hand & Trend Food



TIPP

FLEXIBLES ANGEBOT IM HANDUMDREHEN, GANZ NACH BEDARF DEINER GÄSTE.

Ob für die Halbpension, für's Bankett, die Seminar-Verpflegung oder das Catering – unsere Tex-Mex-Ideen setzt du ruck-zuck um. Mit wenig Vorbereitungszeit und Personal kannst du auf Abruf reagieren und bietest einen schnellen Service – inklusive hohem Genussfaktor.

GRÜNES THAI CURRY



Zutaten

KOKOSMILCH
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS
BROKKOLI
EDAMAME
WILDREIS
GRÜNE CURRYPASTE
STÄRKE
KNOBLAUCH PÜREE
ZITRONENSAFT
GEMÜSEBOUILLON
ZUCKER
SPEISESALZ
INGWER PÜREE

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

SO SCHARF KANN KÖSTLICH SEIN!

Soo hooot! Unser grünes Thai Curry ist die schärfste Spezialität auf der Karte – mit einer Currypaste aus grünen Chilis, Koriandersamen, Zitronengras und Knoblauch in cremiger Kokosmilch. Für Farbe und Biss sorgen Brokkoli, Edamame und Wildreis in dem thai-ländischen Traditionsgericht.

Dieses Curry hebt sich durch die Vielfalt reichhaltiger Einlagen hervor und bietet eine spannende, pflanzliche Option für jede moderne Speisekarte. Ein Highlight, das die anspruchsvollsten Gaumen begeistert – vom Veganer bis zum Flexitarier. Deine Gäste werden die Frische und Schärfe lieben!



GRÜNES THAI CURRY

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: THAILAND

Kulinarik hat in Thailand traditionell einen hohen Stellenwert und passt perfekt zur Gastronomie. Thailändische Gerichte ziehen Feinschmecker in ihren Bann und bringen stets die passende Würze in den Gaumen.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
FRISCH, SCHARF & LEICHTE RUNDE SÄURESPITZE

DUFT
EXOTISCHES KOKOS & ÄTHERISCHE ÖLE

BESONDERE ZUTAT
WILDREIS, ZITRONENGRAS, EDAMAME

TEXTUR
CREMIG UND LEICHT, MIT KNACKIGEM GEMÜSE

GRÜNES THAI CURRY

GRÜNE CURRY-BOWL MIT WILDEM LILA BROKKOLI UND GLAS-BANDNUDELN

À la Carte

THAI SCHARF



GRÜNES THAI GEMÜSECURRY MIT SOBA NUDEL-NEST

Halbpension & Seminargeschäft

GRÜNES THAI CURRY

GREEN CURRY HOT POT MIT DUFTREIS UND LOTUSWURZEL-CHIPS

Hand & Trend Food





SPICY GREEN CURRY MIT GESCHMORTEM PAK CHOI, SPARGEL-GEMÜSE & WILDREIS-MISCHUNG

TIPP

für Betriebs-restaurants

Das Thema Curry lässt sich unendlich kulinarisch erweitern – je nach finanziellem Spielraum und individuellen Gästewünschen. Entsprechend flexibel kannst du mit Sättigungs-Beilagen und frischem Gemüse kombinieren.

GELBES INDISCHES CURRY



Zutaten

KOKOSMILCH
SÜSSKARTOFFELWÜRFEL
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS
BLUMENKOHL
KICHERERBSEN
GELBE CURRYPASTE
STÄRKE
GEMÜSEBOUILLON
ZITRONENSAFT
SPEISESALZ
INGWER PÜREE
ZUCKER

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

AROMEN DER WELT, VEREINIGT EUCH!

Der sanfte Star unter den Currys: Unser gelbes indisches Curry ist mild, aber voller exotischer Aromen. Cremige Kokosmilch, zarte Süßkartoffeln und knackiger Blumenkohl schaffen ein geschmackliches Gleichgewicht, das deine Gäste sofort in die lebendigen Basare und duftenden Gewürzgärten Indiens entführt.

Mit proteinreichen Kichererbsen, die dem Curry nicht nur Biss, sondern auch Substanz verleihen, wird es zu einem echten Sattmacher. Dieses Gericht bringt mit seinen vielseitigen Texturen Abwechslung auf den Teller. Ein Must-Have für alle, die eine spannende, aber milde Interpretation der indischen Küche suchen!



GELBES INDISCHES THAI CURRY

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

Die indische Küche besticht durch ihre intensive Würze und Vielfalt, die Einflüsse verschiedenster Kulturen und Regionen vereint. Komplexe Geschmackskombinationen spiegeln die kulturelle Tiefe des Landes wider und machen jedes Gericht zu einem aromatischen Erlebnis.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
LEICHT SCHARF, FRISCHE DER KOKOSNUSS

DUFT
WARM, SANFT, WÜRZIG

BESONDERE ZUTAT
BISSFESTE KICHERERBSEN, SÜSSKARTOFFEL & INGWER

TEXTUR
CREMIG MIT BISSFESTEM GEMÜSE

GELBES INDISCHES THAI CURRY





FRUCHTIGES CURRY MIT GEBACKENEN WÜRZKARTOFFELN UND RÖSTZWIEBELN

Ausgabe & Betriebsrestaurant

INDIA MILD

GELBES GEMÜSECURRY MIT OFENGEMÜSE UND KORIANDERPESTO

Halbpension & Seminargeschäft



GELBES INDISCHES THAI CURRY

GELBES PFLANZEN-CURRY MIT PINKEM BLÜTENKOHL UND WÜRZIGEM JEERAREIS

À la Carte



GELBES CURRY MIT ROSINEN-COUSCOUS UND SESAM-SPINAT

Hand & Trend Food

TIPP

für À-la-Carte-Restaurants

AUSDRÜCKLICH ERWÜNSCHT: SPIELE MIT DEM ESSEN!

Als sonniger Eyecatcher ist Gelbes Curry die perfekte Basis für eine beeindruckende Show auf dem Teller. Kombiniere es im À-la-Carte-Bereich mit besonderen Zutaten, kontrastreichen Farben, spannenden Texturen und Geschmacksnuancen. Mehr Inspirationen ab Seite 34!

ROTES THAI CURRY



Zutaten

KOKOSMILCH
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS
PAPRIKA
ROTE ZWIEBELN
ORANGE KAROTTEN
GELBE KAROTTEN
ROTE CURRYPASTE
GEMÜSEBOUILLON
STÄRKE
SONNENBLUMENÖL
ZITRONENSAFT
KNOBLAUCH PÜREE
ZUCKER
SPEISESALZ
INGWER PÜREE

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

EXOTISCHE AROMEN SÜDOSTASIENS

It’s spicy! Unser rotes Thai Curry bringt die würzige Vielfalt Südostasiens auf den Teller. Eine cremige Kokosbasis trifft auf die feurige Schärfe von Chilis und Paprika. Authentisch thailändisch, modern interpretiert und vollgepackt mit Geschmack!

Zitronengras und Ingwer verleihen dem roten Thai Curry eine Frische, die deine Gäste begeistern wird. Mit knackiger Paprika und zweierlei Karotten bietet das Gericht Geschmack, Farbe und eine abwechslungsreiche Textur. Als authentisches, pflanzenbasiertes Highlight pimpt dieses Curry deine Speisekarte exotisch auf – und sorgt mit Sicherheit für Wiederholungsesser!



ROTES THAI CURRY

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: THAILAND

Thailand spricht alle Sinne an: mit verführerischen, intensiven Düften und überraschend kräftigen Farben. Das gilt auch für seine Küche.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
AUSGEWOGENE SCHÄRFE, FRUCHTIG GEMÜSIG & LEICHTE ZITRUSNOTE

DUFT
WÜRZIG MIT KOKOS & ZITRUSNOTEN

BESONDERE ZUTAT
BICOLOR KAROTTEN, PAPRIKA MIX & ZITRONENGRAS

TEXTUR
CREMIG MIT ZARTEN ZUTATEN



ROTES THAI CURRY



CROSSOVER CURRY-ASIA-GEMÜSEPFANNE MIT GRÜNEN BANDNUDELN

Ausgabe & Betriebsrestaurant

THAI FEURIG



ROTES CURRY MIT VEGANEN DUMPLINGS, PAPAYA-MANGOSALAT UND CASHEW-KERNEN

À la Carte



ROTES THAI CURRY



ROTES THAI CURRY UND BURRITO VOM ASIATISCHEN GURKENSALAT UND SESAM-BASMATI

Hand & Trend Food



KLASSISCHES ROTES THAI CURRY MIT KOKOS-KAFFIR-LIMETTEN-REIS

Halbpension & Seminargeschäft

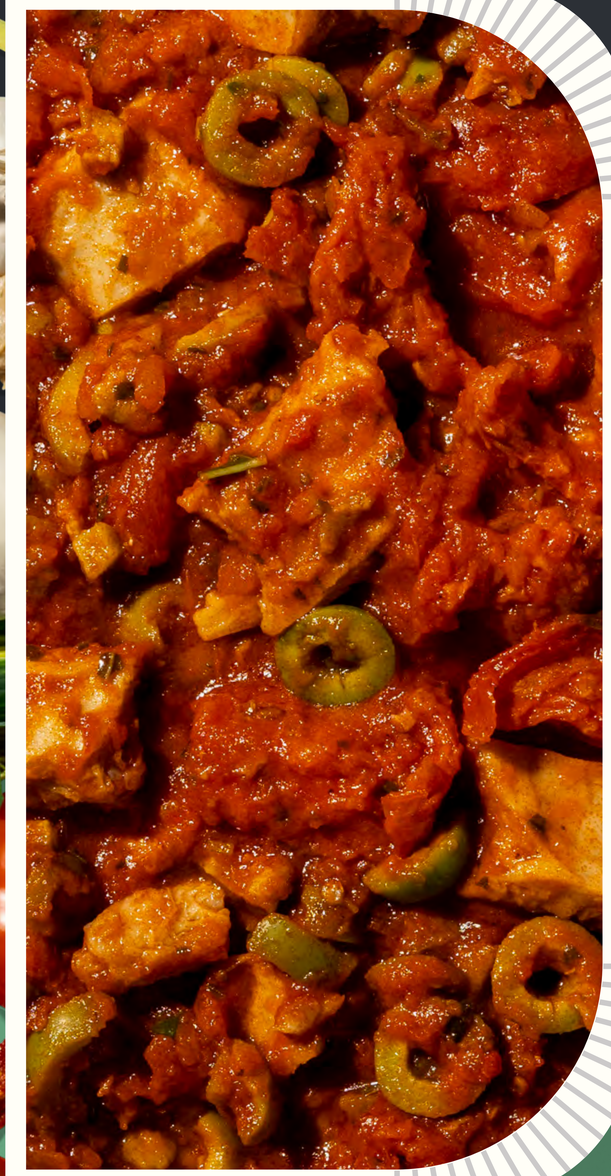
TIPP

für Trend-Gastro

MAXIMIERT DEINEN ERTRAG, TRIFFT DEN NERV DER ZEIT UND BRINGT NEUE GÄSTE!

Currys sind angesagte Lieblinge! Vegan und exotisch passen sie in das Food-Schema der Generationen Y und Z. Sie wollen sich gesund, nachhaltig und hochwertig ernähren. Stille ihr Bedürfnis: Biete Currys als To-Go-Variante und optionale Toppings oder Proteine dazu an. Ohne großen Aufwand, aber mit großer Marge!

MEDITERRANES TOMATEN RAGOUT



Zutaten

TOMATENPULPE
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS
TOMATEN HALBGETROCKNET
GRÜNE OLIVEN
GEMÜSEBOUILLON
ZWIEBELN
SONNENBLUMENÖL
KNOBLAUCH PÜREE
BASILIKUM, OREGANO, THYMIAN
BRANNTWEINESSIG
ZUCKER
PFEFFER

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

EINE PRISE MITTELMEER FÜR DEINE KARTE

Sonne auf dem Teller! Unser mediterranes Tomaten-Ragout bringt den Geschmack von Sommer zu deinen Gästen. Halbgetrocknete Tomaten, würzige Oliven und Kräuter wie Basilikum, Oregano und Thymian vereinen sich mit Knoblauch und Zwiebeln zur herzhaften Küche à la Sardegna – nur eben ohne Fleisch. Dafür rein pflanzlich und vollgepackt mit Geschmack. Buonissimo!

Die perfekte Wahl für alle, die Sehnsucht nach dem Mittelmeer haben und den leichten, frischen Genuss der sardischen Küche auf ihren Tellern erleben wollen. Ein Gericht, das nach Urlaub schmeckt – fruchtig, würzig, und einfach unwiderstehlich!



MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT

TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: ITALIEN

Die italienische Küche lebt zugleich von ihrer Schlichtheit und Raffinesse, die die herausragende Qualität und Frische der heimischen Zutaten veredelt.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
FRUCHTIG SÜSS BIS HERB

DUFT
VOLLREIFE TOMATEN, OLIVEN & KRÄUTER DER MITTELMEERKÜSTE

BESONDERE ZUTAT
OLIVEN & HALBGETROCKNETE TOMATEN

TEXTUR
PULPIGE, UNGEBUNDENE TOMATEN-KONSISTENZ

MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT



AUBERGINEN MILLE FEUILLE MIT SARDISCHEM PFLANZEN-RAGOUT UND KARAMELLISIER-TEN KAPERN-KARTOFFELN

À la Carte

SARDISCH



MEDITERRANE ZITRUS-SPAGHETTI MIT FRUCHTIGEM TOMATEN-OLIVEN-RAGOUT

Ausgabe & Betriebsrestaurant

MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT

TOMATEN-OLIVEN-RAGOUT AUF CRISPY KARTOFFEL-SCHEIBEN UND CHIPOTLE-LIME-MAYO

Hand & Trend Food





DEKONSTRUIERTES RATATOUILLE MIT PULPIGEM TOMATEN-OLIVEN-RAGOUT UND GEHOBELTEN ROS-MARIN-KARTOFFELN

TIPP

für Betriebs-restaurants

Ob temporär oder dauerhaft, mediterrane Köstlichkeiten wie dieses Ragout sind immer ein Highlight. So flexibel zu variieren, so schnell zu servieren, garantiert es eine verlässliche Menügestaltung – auch bei hoher Gästezahl.

PAPRIKA TOMATEN SUGO





Zutaten

TOMATENPULPE
PLANT BASED MEATBALLS
PAPRIKAWÜRFEL
GEMÜSEBOUILLON
AYVAR
ZWIEBELN
OLIVENÖL
KNOBLAUCH PÜREE
ZUCKER
BRANNTWEINESSIG
PFEFFER

VEGAN

* Serviervorschlag

Ready to heat

WENN SPANIEN AUF DER ZUNGE TANZT

Inspiriert von traditionellen spanischen Albondigas: Unser Paprika-Tomaten-Sugo fängt den unverwechselbaren Geschmack Spaniens ein! Perfekt gewürzte, pflanzliche Meatballs vereinen sich mit einer vollmundigen, saftigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten und süßen Paprikaschoten. ¡Muy bien!

Diese aromatische Tomaten-Paprika-Coulis bietet ein herzhaftes, fleischloses Geschmackserlebnis, das die mediterrane Lebensfreude auf den Punkt bringt. Eine moderne, pflanzliche Hommage an einen echten spanischen Klassiker, der deine Gäste überraschen wird!



PAPRIKA-TOMATEN-SUGO

TK-MENÜKOMPONENTE IN RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6–8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON

LÄNDERINSPIRATION: SPANIEN

Die kulinarischen Künste Spaniens profitieren von der Vielfalt ihrer regionalen Spezialitäten. Auch der kreative Einsatz von Gewürzen spielt eine zentrale Rolle.

KULINARISCHES PROFIL:

GESCHMACK
TOMATEN-FRISCH, PAPRIKA-SÜSS, MIT AUSGEWOGENEN GEWÜRZEN

DUFT
FRUCHTIG & WÜRZIG

BESONDERE ZUTAT
TOMATEN PULPE & ROTE PAPRIKA

TEXTUR
PULPIG STÜCKIG & UNGEBUNDEN



PAPRIKA-TOMATEN-SUGO



PFLANZLICHE PAPRIKA-BALLS, GRILLGEMÜSE & KARTOFFEL TORTILLA

Betriebs-restaurant

ANDALUSIEN



LOW CARB LUNCH – GEGRILLTE AVOCADO MIT FRUCHTIGEN, PFLANZLICHEN BÄLLCHEN GEFÜLLT

Halbpension & Seminargeschäft

PAPRIKA-TOMATEN-SUGO

ANDALUSISCHE PFLANZENBÄLLCHEN, GEGRILLTE PIMENTO MIT CREMIGER POLENTA

À la Carte





PLANT BASED MEATBALL SANDWICH MIT BASILIKUM MAYO

Hand & Trend Food

TIPP

für À-la-Carte-Restaurants

TEIL DES MISE-EN-PLACE. BASIS DEINER KREATIONEN!

Verlässlich, konstant und geschmackssicher – wenn so ein Sugo im Handumdrehen bereitsteht, kann sich das Team auf die Zubereitung der hochwertigen Beilagen konzentrieren. Eine für alle – so geht Menüvielfalt!

VON PUR
BIS MACH WAS DU WILLST.

EINFACH FERTIG – VIELSEITIG FLEXIBEL: ZUM PUR SERVIEREN, INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN ODER KREATIV VERFEINERN

High Convenience Produkte sind saisonunabhängig und geben dir höchste Flexibilität in der Speiseplanung. Gleichzeitig kannst du sie aber auch saisonal abwandeln und easy an die Bedürfnisse deiner Gäste anpassen.

Variiere die Basisgerichte mit Sattmacher-Beilagen und saisonalen Gemüse- und Eiweiß-Toppings als Highlight. Fertig ist dein Ruckzuck-Gericht!



Lass dich von den Empfehlungen unserer Culinary Fachberater inspirieren: Sie haben ihre Lieblingszutaten für dich grün hervorgehoben. Mit diesen Erweiterungen servierst du ohne großen Aufwand etwas Besonderes – bei gleichzeitig hoher Marge.

SÄTTIGUNGS-BEILAGEN

Natürlich willst du deine Gäste glücklich und satt machen.
Dabei kannst du kreativ sein und dich vom „Einheitsbrei“ abheben.
Verstärke den Charakter deines Gerichts mit internationalen
oder exotischen Spezialitäten, passe es jahreszeitlich an oder
gib klassischen Sattmachern einen neuen Drive.



	FRÜHLING		SOMMER		HERBST		WINTER	
INDISCHES LINSEN DAL	**Naanbrot**	Orangen Reis	**Basmati Reis**	Chapati	**Masala Kartoffeln**	Cashew-Rosinen-Reis	Bombay Kartoffeln	Fladen-brot
BOHNEN-SÜSSKARTOFFEL-CHILI	**Polenta**	Süß-kartoffel-püree	**Tortilla**	Pommes Frites	Nachos	Quinoa	**Papadam**	Arepas
GRÜNES THAI CURRY	**Reisband-nudeln**	Jasmin Reis	Soba Nudeln	**Gebrate-ner Reis**	Maniok Pommes	**Wasser-kastanie**	Back-kartoffel	Pad Thai Nudeln
ROTES THAI CURRY	**Naturreis**	Brat-nudeln	**Kröpek**	Thai Omelette (Khai Jiao)	Nudeln Thai Art	Duftreis	Gebra-tene Reis-nudeln	**Gekochte Kartoffeln**
GELBES INDISCHES CURRY	**Linsen Laibchen**	Süß-kartoffel-scheiben	**Glas-nudeln**	Biryani-Reis	Pilau Reis	Papadam	**Frittierte Kartoffel-würfel**	Kicher-erbsen-bällchen
PAPRIKA-TOMATEN-SUGO	**Risotto**	Ebli	Langkorn-reis	**Patatas Bravas**	Piadina Brot	**Band-nudeln**	Polenta gegrillt	Brotsalat
MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT	**Kräuter Reis**	Gnocchi	Waffle Fries	**Parmesan Kartoffel-pürree**	Rosmarin-kartoffeln	Orec-chiette	Fregola	**Medi-terrane Wedges**



GEMÜSE ADD-ONS

Punkte bei deinen Gästen, indem du deinen Gerichten regionales Gemüse der Saison als Frischekick hinzufügst. Variiere dabei verschiedene Zubereitungsformen – von roh und knackig über gegrillt bis blanchiert. Unser mediterranes Tomaten-Ragout pimpst du z. B. perfekt mit gerösteten Zutaten auf.

	FRÜHLING		SOMMER		HERBST		WINTER	
INDISCHES LINSEN DAL	**Okra-schote**	Spinat	**Butter-nuss Kürbis**	Gelbe Pa-prika	Brokkoli	Karotte	**Blumen-kohl**	Aubergine
BOHNEN-SÜSSKARTOFFEL-CHILI	**Mais-kolben**	Avocado	Tomate	Chili	**Hokkaido Kürbis**	Karotten	**Chicoree**	Weiße Bohnen
GRÜNES THAI CURRY	**Thai Aubergi-ne**	Thai Spargel	**Shiitake Pilze**	Enoki Pilze	Mango	Paprika	**Soja-sprossen**	Lotus-wurzel
ROTES THAI CURRY	**Grüner Spargel**	Spitzkohl	Schlan-genbohne	**Gurke**	Soja-bohnen	**Papaya**	Austern-pilze	Bambus
GELBES INDISCHES CURRY	**Wilder Brokkoli**	**Frühlings-lauch**	Zucker-schoten	Chinakohl	Grüne Bohnen	**Pak Choi**	Roma-nesco	Mangold
PAPRIKA-TOMATEN-SUGO	Paprika	Peperoni	**Pimento**	Auber-ginen	**Fisolen**	Stangen-sellerie	Schalot-ten	**Zucchini**
MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT	**Fenchel**	Zucchini	**Paprika**	Perl-zwiebel	**Pastinake**	Eier-schwam-merl	Stängel-kohl	Artischo-cken-böden

EIWEISS ADD-ONS

Unsere pflanzenbasierten Gerichte schmecken allen Gästen – dennoch kannst du sie jederzeit für Fisch- und Fleischliebhaber erweitern. Biete deine tierischen Protein-Zutaten als Extra zur Auswahl an, so können Flexitarier selbst entscheiden. Plane deine Eiweiß Add-ons zusammen mit anderen Fisch- und Fleischgerichten deiner Karte, um Aufwand und Warenbestand gering zu halten.



	FRÜHLING		SOMMER		HERBST		WINTER	
INDISCHES LINSEN DAL	**Joghurt**	Lamm-kotelett	**Garnelen**	Fleisch-bällchen	Gezupfte Lamm-keule	**Gebratene Hähnchen-streifen**	Chicken Sticks	Lachs
BOHNEN-SÜSSKARTOFFEL-CHILI	**Chicken Drums**	Pollo Fino (Hähn-chenober-keule)	**Entrecôte-Streifen**	Rippchen	Truthahn-brust	Flusskrebs	**BBQ Haxe**	Bison Steak
GRÜNES THAI CURRY	**Rote Meerbarbe**	Hähnchen Medail-lons	**Thun-fisch-steak**	**Pulpo**	Makrele	**Rind-fleisch Sashimi**	Schwein gebacken	Ente kross
ROTES THAI CURRY	Lamm-hüfte	**Gebacke-nes Huhn**	Schweine-filet Spieße	**Lachs pochiert**	Gebratener Tintenfisch	Garnelen-bällchen	**Gebrate-ne Ente**	Gebratene Rinder-streifen
GELBES INDISCHES CURRY	**Lamm-bällchen**	**Gebratene Hähnchen-würfel**	Schweine-filet	**Lamm-rücken**	Lachs-streifen	Gebacke-nes Hähn-chen	**Panko Garnele**	Chicken Drum-sticks
PAPRIKA-TOMATEN-SUGO	Chorizo	**Kaninchen-keule**	Hähn-chen-filets	**Gegrillte Dorade**	**Pata Negra**	Iberico Secreto	Herz-muscheln	Fenchel Salsiccia
MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT	**Lammfilet**	Zitrus-Hähnchen-brust	Dorade	**Gegrilltes Milchfer-kel**	Garnelen	Loup de Mer	Wild-schwein Medaillons	**Muscheln**

NUR REGENERIEREN
UND DIREKT VERWENDEN!



READY TO HEAT



ENTSPANNUNG IN DER KÜCHE – QUALITÄT AUF DEM TISCH!

SO UNGLAUBLICH EINFACH GEHT'S: NIMM ES, ERWÄRME ES, SERVIERE ES!

TIPP

Du kannst das Menü sogar direkt in der gelieferten GN-Schale regenerieren!





1

Vorteil Lagerung: Per Stapelhilfe im Kühllager ist alles übersichtlich und schnell zur Hand – ohne Beutel-Wirrwarr!

Gefrorenes Produkt aus dem Kühlregal holen, aus der Packung nehmen und in GN oder Lock&Lock-Box umfüllen. Für portionsweise Entnahme das Produkt vorher für 24 h bei 3° C auftauen (z. B. für Untertischkühlschrank). Im aufgetauten Zustand muss das Produkt innerhalb von 72 h aufgebraucht sein.



EINFACH
ERHITZEN UND SERVIEREN.









2

Vorteil Regeneration: Zum Erhitzen gibt's viele Möglichkeiten passend zu deiner Küchenausstattung, immer easy & schnell!

Zubereitung GN im Kombidämpfer:
Gefrorenes Produkt aus der Packung nehmen und im ½ GN mit Deckel bei 120° C und 90 % Dampf für 50 Min. / aufgetautes Produkt für 35 Min. auf 80° C Kerntemperatur erwärmen, für 2 Min. halten.
Tellerregeneration im Kombidämpfer:
Aufgetautes Produkt portionsweise in Teller umfüllen, bei 100° C und 60 % Dampf für 8 Min. auf 80° C Kerntemperatur erwärmen.
Regeneration im Topf:
Aufgetautes Produkt aus der Packung nehmen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und köcheln bis alle Komponenten durcherhitzt sind.
Regeneration per Mikrowelle / High Speed:
Aufgetaute Portion in der Mikrowelle bei 800 W für 4 – 5 Min. oder im High Speed Ofen bei 250° C, 100 % Mikrowelle und 10 % Umluft für 1:30 Min. erhitzen.



3

Vorteil Servierfertig: Das Gericht ist im Handumdrehen auf dem Teller und bereit zum Servieren. Beim Anrichten und Garnieren bist du flexibel!

Clever portioniert & kalkuliert: Mithilfe unseres Kellen-Plans auf der nächsten Seite!

hier dann "Schöpfer-Plan" oder "Schöpfplan"? Dann auch Navi-Leiste unten?

Zeitersparnis und Entlastung

AUCH WENN'S UM KOSTEN GEHT!

WER SMART KALKULIERT IST IM VORTEIL!
HIGH CONVENIENCE BRINGT DIR VORTEILE AUF VIELEN EBENEN.

Wir kennen die Seite der Gastro, die deine Gäste nicht sehen: Kulinarik und Kosten sind mindestens gleich stark im Fokus. Eine realistische Kalkulation ist deshalb das A und O der Wirtschaftlichkeit. Durch High Convenience reduzieren sich andere Ausgabeposten: **Die Ware ist einfacher und länger lagerbar, du kannst die Gerichte flexibel mit gerade günstigen Zutaten erweitern und brauchst kein Fachpersonal für's Regenerieren.**

Fazit: Du sparst beim Einkauf, bei Personal- und Energiekosten, reduzierst deine Abfälle und kannst in kürzerer Zeit mehr verkaufen.



KONSTANTE PORTIONEN, ENTSPANNTE KOSTEN.

Damit kannst du rechnen!

Serviert wie kalkuliert: Mit einfachen Kellen-Portionen gemäß unserer Tabelle bist du auf der sicheren Seite. Dein Personal benötigt keine Fachkenntnis und kein besonderes Equipment. Es gilt lediglich, den Schöpfer normal zu befüllen – nicht nur gestrichen, aber auch nicht groß aufgehäuft. Einfacher Trick, und die Kosten im Blick!



hier auch "Schöpfer"?	KALT						WARM					
	Kelle 7 90 ml	Kelle 8 125 ml	Kelle 9 200 ml	Kelle 10 250 ml	Kelle 11 300 ml	Kelle 6 50 ml	Kelle 7 90 ml	Kelle 8 125 ml	Kelle 9 200 ml	Kelle 10 250 ml	Kelle 11 300 ml
INDISCHES LINSEN DAL	100 g	150 g	220 g	300 g	400 g	500 g	100 g	140 g	200 g	270 g	350 g	430 g
BOHNEN-SÜSS-KARTOFFEL-CHILI	90 g	140 g	180 g	280 g	380 g	480 g	100 g	170 g	200 g	270 g	360 g	440 g
GRÜNES THAI CURRY	100 g	140 g	200 g	280 g	370 g	470 g	90 g	130 g	190 g	230 g	320 g	400 g
GELBES INDISCHES CURRY	90 g	140 g	200 g	290 g	390 g	490 g	90 g	130 g	190 g	230 g	340 g	420 g
ROTES THAI CURRY	100 g	150 g	200 g	290 g	390 g	490 g	90 g	130 g	190 g	230 g	320 g	400 g
MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT	90 g	140 g	180 g	270 g	340 g	440 g	100 g	140 g	190 g	250 g	320 g	390 g
PAPRIKA-TOMATEN-SUGO	90 g	140 g	170 g	270 g	340 g	440 g	80 g	130 g	180 g	250 g	310 g	370 g

Hire & Fire!

WAS KOMMT DIR IN DEN OFEN?

INDISCHES LINSEN DAL VEGAN



VERKAUFSEINHEIT			ALLER-GENE	CLAIMS[1]						NÄHRWERTE							
										100 g enthalten durchschnittlich							
Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur	o.d.Z.*						Energie (kJ / kcal)	Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Ballast-stoffe	Eiweiß	Salz
91963	2 × 1,8 KG-KTN	8721201919633	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+		470 kJ 112 kcal	7,0 g	4,1 g	6,6 g	3,0 g	2,4 g	4,7 g	1,3 g

ZUTATEN

Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), 13 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS**), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), Trinkwasser, 9 % grüne Linsen vorgegart (Trinkwasser, grüne Linsen), Blumenkohl, Karotten, Zwiebelpüree, 1,3 % rote Linsen vorgegart (Trinkwasser, rote Linsen), Sonnenblumenöl, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit **SELLERIESAMEN**), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, **KNOLLENSELLERIE**), Knoblauchpüree, Currypulver (Koriander, Kreuzkümmel, Curcuma, Pfeffer, Anis, Zimt, Fenchelsamen, Ingwer, Liebstöckelwurzel, Cayennepfeffer, Piment), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Garam Masala (Koriandersamen, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Pfeffer, Kardamom, Zimt, Cayennepfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Lorbeerblätter), Speisesalz, Ingwerpüree, Pfeffer. Kann Spuren von **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER,**

BOHNEN-SÜSS-KARTOFFEL-CHILI VEGAN



Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur	o.d.Z.*						Energie (kJ / kcal)	Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Ballast-stoffe	Eiweiß	Salz
93537	2 × 1,8 KG-KTN	8721201935374	Soja, Gluten	+	+		+	+	+	362 kJ 87 kcal	3,4 g	0,4 g	8,3 g	3,2 g	3,0 g	4,1 g	0,95 g

ZUTATEN

Trinkwasser, Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), 13 % veganes Gehacktes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS**), Sonnenblumenöl, Branntweinessig, Hefeextrakt, Stärke, Speisesalz, natürliche Aromen, Zwiebelpulver, **GERSTENMALZEXTRAKT**, Pfeffer, Zucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Knoblauchpulver, Verdickungsmittel (Konjakgummi)), 11 % schwarze Bohnen vorgegart (Trinkwasser, schwarze Bohnen), 11 % grüne Bohnen, 10 % Süßkartoffeln, Zwiebelpüree, Saucenpulver (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Gewürze, Zwiebelpulver), Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Zucker, Speisesalz, Peperoni, Kreuzkümmel. Kann Spuren von **WEIZEN, ROGGEN, HAFER, EI, FISCH, MILCH, SELLERIE** und **SENF** enthalten.

GRÜNES THAI CURRY VEGAN



Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur	o.d.Z.*						Energie (kJ / kcal)	Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Ballast-stoffe	Eiweiß	Salz
91959	2 × 1,8 KG-KTN	8721201919596	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+		420 kJ 100 kcal	6,7 g	5,0 g	4,7 g	1,6 g	1,7 g	4,7 g	1,4 g

ZUTATEN

28 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 12 % Brokkoli, 12 % Edamame **SOJABOHNEN**, 12 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS**), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 4 % Wildreis vorgegart (Trinkwasser, Wildreis), 1,3 % Curry Paste (grüne Peperoni, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Kreuzkümmel, Koriandersamen), modifizierte Stärke, Knoblauchpüree, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit **SELLERIESAMEN**), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, **KNOLLENSELLERIE**), Zucker, Speisesalz, Ingwerpüree.
Kann Spuren von **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH** und **SENF** enthalten.

[1] **Weitere Informationen unter:** https://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html
[2] **o.d.Z.:** Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.
[3] **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.

		VERKAUFSEINHEIT			ALLER-GENE	CLAIMS[1]						NÄHRWERTE							
												100 g enthalten durchschnittlich							
		Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur	o.d.Z.[2]					MIT JODSALZ +J	Energie (kJ / kcal)	Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlen-hydrate	davon Zucker	Ballast-stoffe	Eiweiß	Salz
GELBES INDISCHE CURRY VEGAN		**91961**	2 × 1,8 KG-KTN	8721201919619	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+		392 kJ 94 kcal	5,8 g	4,5 g	5,8 g	1,8 g	2,0 g	3,8 g	1,4 g
	ZUTATEN 25 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 17 % Süßkartoffeln, 13 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS**), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 10 % Blumenkohl, Kichererbsen, 2 % Curry Paste (Chili, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Curcuma, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Zimt, Macis), modifizierte Stärke, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit **SELLERIESAMEN**), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, **KNOLLENSELLERIE**), Speisesalz, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker. Kann Spuren von **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH** und **SENF** enthalten.																		
ROTES THAI CURRY VEGAN		**91957**	2 × 1,8 KG-KTN	8721201919572	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+		372 kJ 89 kcal	6,0 g	4,1 g	5,0 g	3,3 g	1,6 g	3,6 g	1,3 g
	ZUTATEN 23 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 15 % Karotten, 14 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS**), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 11 % roter Gemüsepaprika, 8 % Zwiebeln, 1,6 % Curry Paste (rote Peperoni, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Kafir-Limettenschale, Kreuzkümmel, Koriandersamen), Zwiebelpüree, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit **SELLERIESAMEN**), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, **KNOLLENSELLERIE**), modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker, Speisesalz, Knoblauchpüree. Kann Spuren von **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH** und **SENF** enthalten.																		
MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT VEGAN		**91969**	2 × 1,8 KG-KTN	8721201919695	Soja, Sellerie	+	+	+	+	+		418 kJ 100 kcal	4,9 g	0,7 g	7,1 g	5,1 g	3,8 g	5,0 g	0,97 g
	ZUTATEN 39 % Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), 19 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS**), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 15 % halbgetrocknete Tomaten, 12 % grüne Oliven (grüne Oliven, Speisesalz), Trinkwasser, Zwiebelpüree, Sonnenblumenöl, Knoblauchpüree, Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian), Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit **SELLERIESAMEN**), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, **KNOLLENSELLERIE**), Branntweinessig, Zucker, Pfeffer. Kann Spuren von **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH** und **SENF** enthalten.																		
PAPRIKA-TOMATEN-SUGO MIT HACKBÄLL-CHEN VEGAN		**91966**	2 × 1,8 KG-KTN	8721201919664	Soja, Gluten, Sellerie	+	+		+	+	+	360 kJ 86 kcal	3,8 g	0,4 g	6,9 g	4,1 g	2,8 g	4,4 g	1,1 g
	ZUTATEN 33 % Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), 28 % vegane Hackbällchen auf Pflanzenprotein-Basis (Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, **SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT**, Stärke (mit **WEIZEN**)), Trinkwasser, Rapsöl, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete Eucheuma-Algen), **WEIZENGLUTEN, SOJAEIWEISS, HAFERFASER**, Hefeextrakt, natürliche Aromen, Gewürze, Speisesalz, Branntweinessig, Zwiebeln, Flohsamenschalen, Säuerungsmittel (Citronensäure, Apfelsäure, Milchsäure), **GERSTENMALZEXTRAKT**, Säureregulator (Kaliumacetat), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12), 14 % roter Gemüsepaprika, Trinkwasser, Ajvar (roter Gemüsepaprika, Aubergine, Sonnenblumenöl, Peperoni, Knoblauch, Zucker, Speisesalz, Branntweinessig), Zwiebelpüree, Saucenpulver (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Gewürze, Zwiebelpulver), Olivenöl, Knoblauchpüree, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit **SELLERIESAMEN**), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, **KNOLLENSELLERIE**), Zucker, Branntweinessig, Pfeffer.																		

[1] **Weitere Informationen unter:** https://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html
[2] **o.d.Z.:** Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.
[3] **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.

Knorr PROFESSIONAL

HIGH convenience



ENTDECKE UNSER SORTIMENT
UND HOL DIR UNTERSTÜTZUNG FÜR
DEINEN ALLTAG IN DER PROFIKÜCHE!

Unilever Food Solutions