



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.



HIGH
convenience

**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**

„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 Schnellebigkeit 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-
 SÜßKAR-
 TOFFEL-
 CHILI
 VEGAN**



**GRÜNES
 THAI
 CURRY
 VEGAN**



**GELBES
 INDISCHES
 CURRY
 VEGAN**



**ROTES
 THAI
 CURRY
 VEGAN**



**MEDITER-
 RANES
 TOMATEN-
 RAGOUT
 VEGAN**



**PAPRIKA-
 TOMATEN-
 SUGO MIT
 HACKBÄLL-
 CHEN VEGAN**

BEREIT,
WENN DU
ES BIST

INDI SCHES 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



* Serviervorschlag

Ready to heat **LIEBLING DER ORIENTALISCHEN KÜCHE**

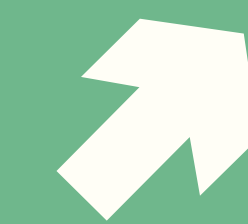
So facettenreich wie Indien selbst: Unser Linsen Dal bringt die Aromen des Landes direkt auf den Teller. Würzige Noten von Garam Masala und Hot Curry verschmelzen mit einer cremigen Kokos-Tomatensauce zum authentischen Geschmackserlebnis. Blumenkohl, Karotten und Linsen verleihen dem herzhaften, vollwertigen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

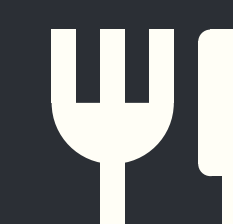
TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

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

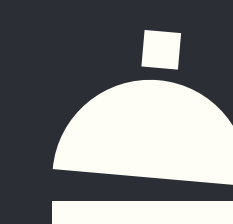
KULINARISCHES PROFIL:



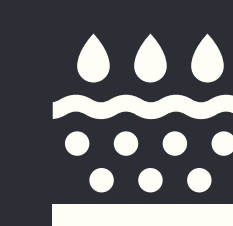
GESCHMACK
AUSGEWOGEN, AUTHENTISCH, KOMPLEX



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
BROTASSE**

*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.



BEREIT,
WENN DU
ES BIST

BOHNEN SÜSSKAR TOFFEL CHILI



Zutaten

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



* Serviervorschlag

Ready to heat **WANTED: CHILI KREATIV INTERPRETIERT**

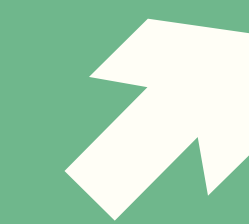
Tex-Mex neu variiert: Unser Bohnen-Süßkartoffel-Chili ist eine pflanzliche Cowboy-Pfanne, die jede Küche rockt! Fisolen und schwarze Bohnen in aromatischer Tomatensauce mit dem Kick von würzigem Chili und Kreuzkümmel. Schon der Duft allein versetzt dich in die prickelnde Hitze der südwestlichen Prärie.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

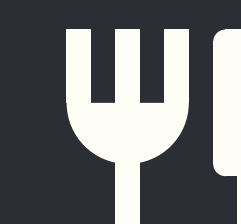
TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: MITTELAMERIKA

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

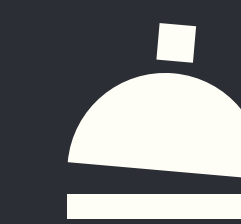
KULINARISCHES PROFIL:



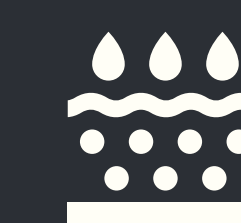
GESCHMACK
AUSGEWOGENE SCHÄRFE, TOMATIG,
LEICHTE KREUZKÜMMELNOTE



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.



BEREIT,
WENN DU
ES BIST

GRÜNES THAI CURRY



Zutaten

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



* Serviervorschlag

Ready to heat **SO SCHARF KANN KÖSTLICH SEIN!**

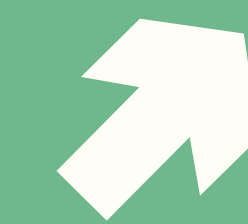
Soo hoooot! Unser grünes Thai Curry ist die schärfste Spezialität auf der Karte – mit einer Currypaste aus grünen Chilis, Koriandersamen, Zitronengras und Knoblauch in cremiger Kokosmilch. Für Farbe und Biss sorgen Brokkoli, Edamame und Wildreis in dem thailändischen Traditionsgericht.

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

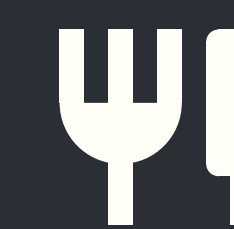
**TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON**



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.

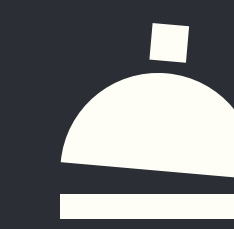
KULINARISCHES PROFIL:



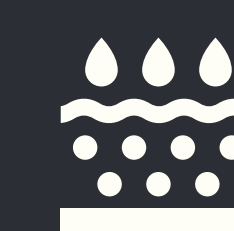
GESCHMACK
**FRISCH, SCHARF & LEICHTE
RUNDE SÄURESPITZE**



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



THAISCHARF



**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.



BEREIT,
WENN DU
ES BIST

GELBES INDI SCHES CURRY



Zutaten

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



* 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

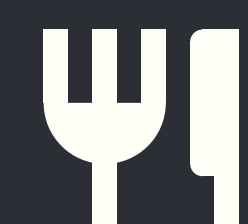
**TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON**



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.

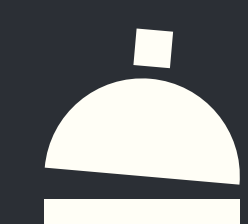
KULINARISCHES PROFIL:



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
BLÜTENKOHLE 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!



**BEREIT,
WENN DU
ES BIST**

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



* 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 Wiederholungssesser!



ROTES THAI CURRY

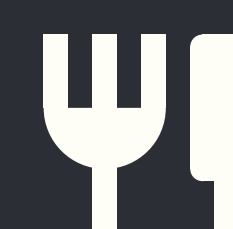
**TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON**



LÄNDERINSPIRATION: THAILAND

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

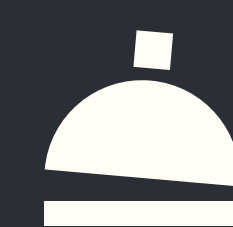
KULINARISCHES PROFIL:



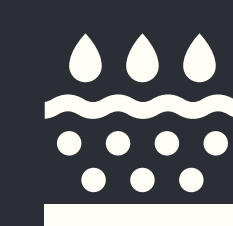
GESCHMACK
**AUSGEWOGENE SCHÄRFE, FRUCHTIG
GEMÜSIG & LEICHTE ZITRUSNOTE**



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!



BEREIT,
WENN DU
ES BIST

MEDITER- RANES TOMATEN RAGOUT



Zutaten

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



* Serviervorschlag

Ready to heat

EINE PRISE MITTELMEER FÜR DEINE KARTE

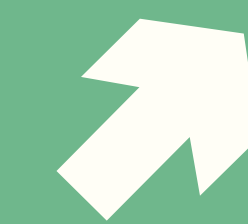
Sonne auf dem Teller! Unser mediterranes Tomaten-Ragout bringt den Geschmack von Sommer zu deinen Gästen. Halbgetrocknete Tomaten, würzige Oliven und Kräuter wie Basilikum, Oregano und Thymian vereinen sich mit Knoblauch und Zwiebeln zur herzhaften Küche à la Sardegna – nur eben ohne Fleisch. Dafür rein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

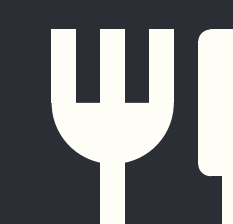
TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
½ GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 × 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: ITALIEN

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

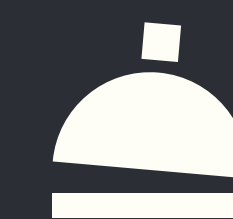
KULINARISCHES PROFIL:



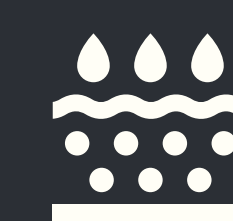
GESCHMACK
FRUCHTIG SÜSS BIS HERB



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.



BEREIT,
WENN DU
ES BIST

PAPRIKA TOMATEN SUGO



Zutaten

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



* Serviervorschlag

Ready to heat

WENN SPANIEN AUF DER ZUNGE TANZT

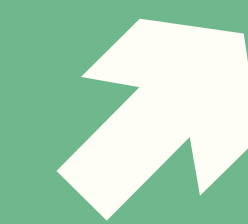
Inspiriert von traditionellen spanischen Albondigas: Unser Paprika-Tomaten-Sugo fängt den unverwechselbaren Geschmack Spaniens ein! Perfekt gewürzte, pflanzliche Meatballs vereinen sich mit einer vollmundigen, saftigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten und süßen Paprikaschoten. ¡Muy bien!

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

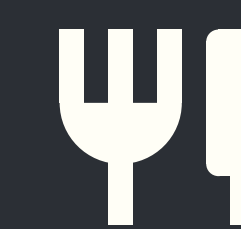
TK-MENÜKOMPONENTE IN
RECYCLINGFÄHIGER
1/2 GN-FORM
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN
2 x 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: SPANIEN

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

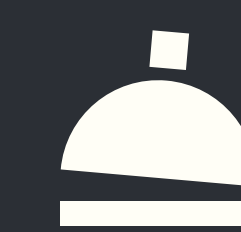
KULINARISCHES PROFIL:



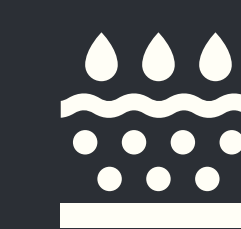
GESCHMACK
TOMATEN-FRISCH, PAPRIKA-SÜSS,
MIT AUSGEWOGENEN GEWÜRZEN



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 ZUSAMMEN- STELLEN 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 (Khaj 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	Piagina 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	Weißer 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 Stapel-
hilfe im Kühlager 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 $\frac{1}{2}$ 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 Kellenplans auf der nächsten Seite!



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!



KALT

WARM

	Schöpfer 6 50 ml	Schöpfer 7 90 ml	Schöpfer 8 125 ml	Schöpfer 9 200 ml	Schöpfer 10 250 ml	Schöpfer 11 300 ml	Schöpfer 6 50 ml	Schöpfer 7 90 ml	Schöpfer 8 125 ml	Schöpfer 9 200 ml	Schöpfer 10 250 ml	Schöpfer 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?

VERKAUFSEINHEIT					ALLER- GENE	CLAIMS ¹						NÄHRWERTE						
											100 g enthalten durchschnittlich							

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.

GELBES
INDISCHE CURRY
VEGAN

ROTES
THAI CURRY
VEGAN

MEDITERRANES
TOMATEN-
RAGOUT VEGAN

PAPRIKA-
TOMATEN-SUGO
MIT HACKBÄLL-
CHEN VEGAN

VERKAUFSEINHEIT				ALLER- GENE	CLAIMS ¹						NÄHRWERTE							
	Art.-Nr.	Einheit	EAN-Code	lt. Rezeptur							Energie (kJ / kcal)	100 g enthalten durchschnittlich						
												Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Ballast- stoffe	Eiweiß	Salz
	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, KNOLLESELLERIE), Speisesalz, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																		
	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, KNOLLESELLERIE), modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker, Speisesalz, Knoblauchpüree. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																		
	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 % halbtrocknete 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, KNOLLESELLERIE), Brantweinessig, Zucker, Pfeffer. Kann Spuren von WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH und SENF enthalten.																		
	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, Brantweinessig, 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, Brantweinessig), 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, KNOLLESELLERIE), Zucker, Brantweinessig, 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.



HIGH
convenience



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



**Unilever
Food
Solutions**