



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, geliert 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, November 2025

DIE IDEALE WÜRZE FÜR VOLLMUNDIGE GERICHTE.



SALATE MARINIEREN

**REZEPT
RINDFLEISCHSALAT**

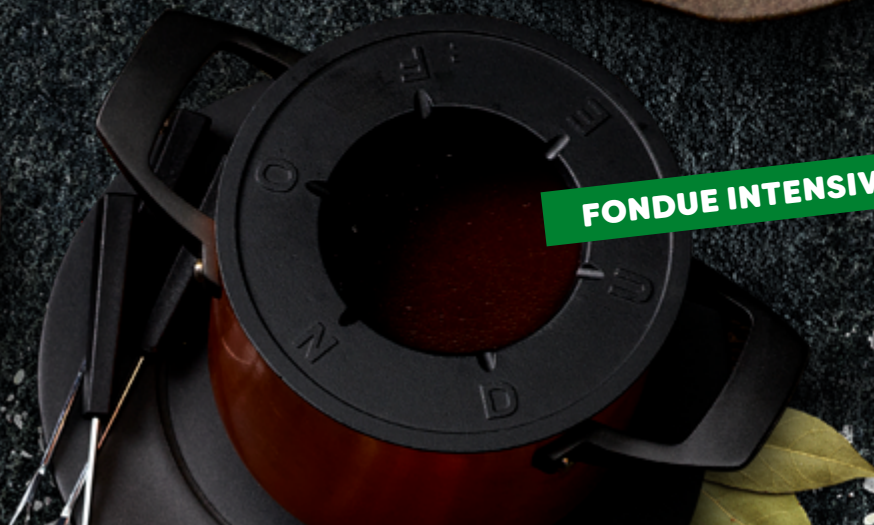


**REZEPT
FLEISCHFONDUE**

**REZEPT
BLUTWURST**



EINTÖPFE SPANNEND MACHEN



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 NAGE

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 Aufkochen und Abkühlen nötig ist**.

Weniger Handgriffe, mehr Geschmack.

Perfekt für jede Küchengröße 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



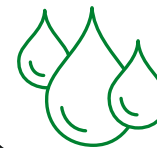
WÜRZUNG (GESTREUT)



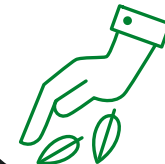
RUB



NAGE (NASS)



VERFEINERUNG



KNORR PROFESSIONAL RIND & HUHN BOUILLONS

Produkt		Art.-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit
Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe		78009	9000275712012	6 x 1 kg	6 x 42 l
		07107	9000275710704	5 kg	208 l
		07110	9000275711008	15 kg	625 l
		40940	9000275409400	30 kg	1.250 l
Knorr Professional Bio Bouillon mit Rindfleisch		87391	8717163873830	6 x 1 kg	6 x 50 l
Knorr Professional Rindessa		78041	9000275713514	6 x 1 kg	6 x 50 l
		07152	9000275715204	12 kg	600 l
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert		95210	8712100596421	2 x 0,8 kg	2 x 27 l
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig		11697	8712100378249	6 x 1 l	6 x 40,6 l
Knorr Professional Klare Hühnersuppe		78011	8720182093110	6 x 1 kg	6 x 42 l
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig		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
Knorr Professional Gemüsegold Bouillon		78034	9000275714610	6 x 1 kg	6 x 50 l
		07181	9000275718106	15 kg	750 l
Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich		77903	9000275712715	6 x 1 kg	6 x 42 l
		07190	9000275719004	15 kg	625 l
Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon		38738	8717163873847	6 x 1 kg	6 x 50 l
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig		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