



# Gesamtportfolio 2021

Österreich  
Gültig ab Jänner 2021



Unilever  
Food  
Solutions



**Suppen & Suppeneinlagen**

6-15

**Bouillons**

16-21

**Saucen & Bindemittel**

22-31

**Würzmittel**

32-37

**Beilagen**

38-43

**Dressings & Salatkomponenten**

44-49

**Burger - Topping & Dipping**

50-55

**Desserts**

56-63

**The Vegetarian Butcher**

64-67

**Collezione Italiana**

68-71

**KNORR Professional**

72-75

**Basisprodukte**

76-79

**Caterline Tiefkühlprodukte**

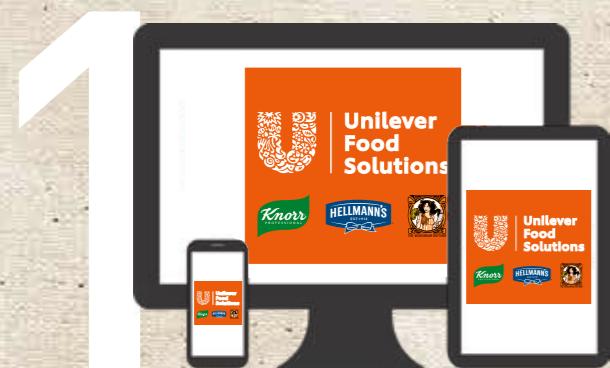
80-113

# Der Unilever Food Solutions Online-Shop: 24 h online bestellen, exklusive Angebote und Montatsaktionen nutzen.

Sammeln Sie mit dem Chef Rewards Club mit jedem Einkauf Treuepunkte und lösen Sie Ihre Punkte gegen tolle Prämien ein!



So einfach geht's



Website aufrufen:  
[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



Wählen Sie Ihren Großhändler aus und geben Sie Ihre Kundennummer an.



Produkte auswählen und Ihrem Warenkorb hinzufügen.



Warenkorb an Ihren Großhändler übergeben und für Ihren Einkauf UFS Treuepunkte erhalten.

Wenn Sie **Neukunde** sind, geben Sie bitte bei der Registrierung Ihre Großhandelskundennummer an.



## Sie haben Fragen?

Montag–Freitag 10–16 Uhr (ausgenommen sind gesetzliche Feiertage, verkürzte Service-Zeit am Karfreitag, 24./31. Dezember bis 14 Uhr). Oder Sie kontaktieren uns über den Live-Chat.

✉ ufsservice@unilever.com ☎ 08 00 / 220 096 (gebührenfrei)

## Top 10 Produkte





Die neue Lust  
am Löffeln.

## Suppen

KNORR 1-2-3	8
KNORR Cuisine	9
KNORR Gulaschsuppen	12

## Suppeneinlagen

KNORR Suppeneinlagen	13
----------------------	----



8 711200 410491

### KNORR Basis Cremesuppe / Potage à la carte

Art. Nr.: 84104, Bestelleinheit: 2 x 3,2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l



4 007801 103752



### KNORR Champignoncremesuppe

Art. Nr.: 00375, Bestelleinheit: 3 x 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l



4 007801 303763

### KNORR Blumenkohl/Feine Karfiol Cremesuppe

Art. Nr.: 00376, Bestelleinheit: 3 x 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l



8 712100 439346

### KNORR Spargel Cremesuppe

Art. Nr.: 43934, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l, Dosierung: 100 g/l



8 712100 426803

### KNORR Tomato „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce

Art. Nr.: 14268, Bestelleinheit: 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l



8 712100 462993

### KNORR Gulasch Suppenbasis

Art. Nr.: 14629, Bestelleinheit: 2,8 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 7,1 l, Dosierung: 140 g/l



8 711200 771042

### KNORR Kalbfleisch Cremesuppe

Art. Nr.: 77104, Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l



8 712100 418969

### KNORR Bärlauch Cremesuppe

Art. Nr.: 41896, Bestelleinheit: 2,4 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l



8 712100 411038

### KNORR Broccoli Cremesuppe

Art. Nr.: 14110, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l, Dosierung: 100 g/l



8 712100 440137

### KNORR Käse „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce

Art. Nr.: 14401, Bestelleinheit: 2,75 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l



8 712100 427336

### KNORR Knoblauch Cremesuppe

Art. Nr.: 14273, Bestelleinheit: 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l



8 712100 183263

### KNORR Bündner Gersten Suppe

Art. Nr.: 18326, Bestelleinheit: 6 x 1,15 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 8,7 l, Dosierung: 115 g/l



7 611100 340403

### KNORR Curry Cremesuppe

Art. Nr.: 34040, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l, Dosierung: 120 g/l





8 712100 411748

**KNORR  
Eierschwammerl/Pfifferlings Cremesuppe****Art. Nr.: 41174, Bestelleinheit: 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l**

4 007801 304289

**KNORR  
Fleischklösschen Suppe mit Eiermuscheln****Art. Nr.: 00428, Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l**

4 007801 304456

**KNORR  
Gemüse Cremesuppe****Art. Nr.: 00445, Bestelleinheit: 6 x 1,8 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l, Dosierung: 120 g/l**

8 712100 437168

**KNORR  
Kürbis Cremesuppe****Art. Nr.: 14371, Bestelleinheit: 2,75 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l**

8 712100 439308

**KNORR  
Feine Grünerbsen Suppe****Art. Nr.: 43930, Bestelleinheit: 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l**

4 007801 304180

**KNORR  
Frühlings Suppe****Art. Nr.: 00418, Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l**

4 007801 304302

**KNORR  
Hühner Suppe****Art. Nr.: 00430, Bestelleinheit: 3 x 2,4 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l**

8 712100 420832

**KNORR  
Lauch-Kartoffel Cremesuppe****Art. Nr.: 14208, Bestelleinheit: 2,25 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 13,3 l, Dosierung: 75 g/l**

8 711200 772230

**KNORR  
Minestrone****Art. Nr.: 77223, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l**

8 711200 767670

**KNORR  
Sellerie-Karotten Cremesuppe****Art. Nr.: 76767, Bestelleinheit: 6 x 1,65 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l**

8 712100 441059

**KNORR  
Tomaten Cremesuppe Toscana****Art. Nr.: 44105, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3 l, Dosierung: 120 g/l**

8 712100 432392

**KNORR  
Zucchini Cremesuppe****Art. Nr.: 24323, Bestelleinheit: 2,7 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1 l, Dosierung: 90 g/l**

8 712100 172649

**KNORR  
Rindfleisch Suppe****Art. Nr.: 17264, Bestelleinheit: 6 x 2,4 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l, Dosierung: 80 g/l**

8 712100 440090

**KNORR  
Steinpilz Cremesuppe****Art. Nr.: 14400, Bestelleinheit: 2,75 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l, Dosierung: 110 g/l**

8 712100 165221

**KNORR  
Waldpilz Cremesuppe****Art. Nr.: 16522, Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l, Dosierung: 100 g/l**



9 000275 735103

### KNORR Gulaschsuppe flüssig

Art. Nr.: 07351, Bestelleinheit: 2,9 kg  
Ergiebigkeit: 1 DOS = 2,8 l



9 000275 735202

### KNORR Gulaschsuppe konzentriert

Art. Nr.: 07352, Bestelleinheit: 2 x 1,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 2 l



9 000275 780004

### KNORR Backerbsen

Art. Nr.: 07800  
Bestelleinheit: 4 x 1 kg



9 000275 822803



9 000275 785900

### KNORR Bröselknöderl

Art. Nr.: 07859, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 500 Stk.



9 000275 822902

### KNORR Pure Line Dinkelnockerl

Art. Nr.: 08228, Bestelleinheit: 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.



9 000275 789403



9 000275 780806

### KNORR Gemüse-Grießnockerl

Art. Nr.: 07894, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 356 Stk.



9 000275 780400



9 000275 780608

### KNORR Grießdukaten

Art. Nr.: 07804, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.



### KNORR Grieß-Nockerl

Art. Nr.: 07806, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.





### KNORR Knoblauchnockerl

Art. Nr.: 07947, Bestelleinheit: 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 768 Stk.



### KNORR Kräuternockerl

Art. Nr.: 73550, Bestelleinheit: 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 832 Stk.



### KNORR Pistaziennockerl

Art. Nr.: 07867, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 400 Stk.



### KNORR Schnittlauch-Topfennockerl

Art. Nr.: 07861, Bestelleinheit: 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.



### KNORR Knusper-Croutons

Art. Nr.: 07896, Bestelleinheit: 4 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.



### KNORR Markknöderl

Art. Nr.: 07817, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 550 Stk.



### KNORR Specknockerl

Art. Nr.: 07841, Bestelleinheit: 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.





Vielseitung  
und individuell  
anwendbar.

## Bouillons

KNORR Essentials Clean Label Bouillons	18
KNORR Goldaugen Rindsuppe	18
KNORR Klare Suppe, Gemüsegold Bouillon	19
KNORR Rindessa, Klare Hühnersuppe, Bio Bouillon	20
BASIC LINE Bouillon	21



### KNORR Essentials Clean Label Beef Bouillon (Rind)

Art. Nr.: 81406, Bestelleinheit: 10 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 100 l



### KNORR Essentials Clean Label Chicken Bouillon (Huhn)

Art. Nr.: 81404, Bestelleinheit: 10 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 100 l



### KNORR Essentials Clean Label Vegetable Bouillon (Gemüse)

Art. Nr.: 81402, Bestelleinheit: 10 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 100 l



### KNORR Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 71200, Bestelleinheit: 12 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07107, Bestelleinheit: 5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07110, Bestelleinheit: 15 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07105, Bestelleinheit: 25 kg GN<sup>2</sup>  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 40940, Bestelleinheit: 30 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Klare Suppe

Art. Nr.: 71270, Bestelleinheit: 12 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Klare Suppe

Art. Nr.: 07106, Bestelleinheit: 60 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Klare Suppe

Art. Nr.: 42290, Bestelleinheit: 5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Klare Suppe

Art. Nr.: 07190, Bestelleinheit: 15 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Gemüsegold-Bouillon

Art. Nr.: 71460, Bestelleinheit: 12 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l



### KNORR Gemüsegold-Bouillon

Art. Nr.: 07181, Bestelleinheit: 15 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l



<sup>1</sup> Die Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Allergene, die auf der Speisekarte deklariert werden müssen.

<sup>2</sup> Gastronomiebehälter mit goldenem Deckel.



### KNORR Rindessa

Art. Nr.: 71350, Bestelleinheit: 12 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l



### KNORR Klare Hühnersuppe

Art. Nr.: 71430, Bestelleinheit: 12 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Bio Gemüsebouillon

Art. Nr.: 76520, Bestelleinheit: 6 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Bio Bouillon mit Rindfleisch

Art. Nr.: 76570, Bestelleinheit: 6 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l



### KNORR Rindessa

Art. Nr.: 07152, Bestelleinheit: 12 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 50 l, Dosierung: 20 g/l



### KNORR Klare Hühnersuppe

Art. Nr.: 48230, Bestelleinheit: 5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 42 l, Dosierung: 24 g/l



### KNORR Bio Gemüsebouillon

Art. Nr.: 07197, Bestelleinheit: 10 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l



### BASIC LINE Klare Suppe

Art. Nr.: 40400, Bestelleinheit: 12,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l



### BASIC LINE Rinder Brühe

Art. Nr.: 00694, Bestelleinheit: 12,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 56 l, Dosierung: 18 g/l



### BASIC LINE Hühner Brühe

Art. Nr.: 34897, Bestelleinheit: 12,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 67 l, Dosierung: 15 g/l



### BASIC LINE Rindsuppe Klassik

Art. Nr.: 75650, Bestelleinheit: 15 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5 l, Dosierung: 24 g/l





Individualität  
& Abwechslung  
durch Sorten-  
vielfalt.

#### Saucen

LUKULL Beste Basis Saucen	24
KNORR Grundsaucen	24
KNORR Fonds	24
KNÖRR/LÜKULL Sauce Hollandaise	25
KNORR Demi Glace	25
KNORR Saucen Ableitungen	26
KNORR/LUKULL Flüssigsaucen	27
KNORR/LUKULL/BASIC LINE Säfte/Jus	28

#### Bindemittel

MAIZENA/KNORR Bindemittel	30
---------------------------	----



**LUKULL**  
**Beste Basis Braune Sauce**

Art. Nr.: 51319  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



**KNORR**  
**Braune Grundsauce**

Art. Nr.: 07447, Bestelleinheit: 2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



**KNORR**  
**Fischfond**

Art. Nr.: 07582, Bestelleinheit: 3 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l



**KNORR**  
**Kalbsfond hell**

Art. Nr.: 07583, Bestelleinheit: 3 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 20 l



**LUKULL**  
**Beste Basis Weiße Sauce**

Art. Nr.: 51318  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



**KNORR**  
**Velouté O.D.A. Weiße Grundsauce**

Art. Nr.: 07456, Bestelleinheit: 2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 11 l



**KNORR**  
**Basis für Sauce Hollandaise**

Art. Nr.: 07499, Bestelleinheit: 6 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12 l



**LUKULL**  
**Sauce Hollandaise (flüssig)**

Art. Nr.: 50373  
Bestelleinheit: 10 x 1 l



**KNORR**  
**Sauce Hollandaise (flüssig)**

Art. Nr.: 04598  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



**LUKULL**  
**Sauce Hollandaise (flüssig)**

Art. Nr.: 00385  
Bestelleinheit: 12 x 250 ml



**LUKULL**  
**Sauce Hollandaise balance, 15 % Fett (flüssig)**

Art. Nr.: 55197  
Bestelleinheit: 12 x 250 ml



**KNORR**  
**Demi Glace granuliert**

Art. Nr.: 07473, Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg  
Ergiebigkeit: 1,05 kg = 7 l



**KNORR**  
**Sauce Demi Glace (flüssig)**

Art. Nr.: 04534  
Bestelleinheit: 6 x 1 l





9 000275 485107

**KNORR  
Pfeffer-Sauce**

Art. Nr.: 48510, Bestelleinheit: 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 6,7 l



4 007801 30578

**KNORR  
Sauce Carbonara**

Art. Nr.: 90578, Bestelleinheit: 2 x 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 6 l



4 007801 305798

**KNORR  
Wild Sauce**

Art. Nr.: 10579, Bestelleinheit: 6 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 7,5 l



8 714100 851319

**KNORR 1-2-3 Kaltquellende Grundsauce  
Tomaten Sauce+Suppe**

Art. Nr.: 98513, Bestelleinheit: 2 x 3 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 5 l



9 000275 626500

**KNORR  
Pfeffercreme Sauce**

Art. Nr.: 62650, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 6,25 l



5 996358 042258

**KNORR  
Burgunder Sauce (granulated)**

Art. Nr.: 07453, Bestelleinheit: 6 x 1,26 kg  
Ergiebigkeit: 1,26 kg = 6,5 l



8 714100 851715

**KNORR 1-2-3 Kaltquellende Grundsauce  
Weisse Basis Sauce+Suppe KQ**

Art. Nr.: 85171, Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 12,4 l



4 000492 503740

**LUKULL  
Sauce Béarnaise**

Art. Nr.: 50374  
Bestelleinheit: 10 x 1 l



4 000492 513411

**LUKULL  
Käse-Gratin Sauce**

Art. Nr.: 51341  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



4 007801 312949

**KNORR  
Chinesische Sauce Süß-Sauer**

Art. Nr.: 01294  
Bestelleinheit: 2 x 2,25 l



4 007801 306283

**KNORR  
Tomato al Gusto mit Kräutern**

Art. Nr.: 04532  
Bestelleinheit: 8 x 1 l



8 712100 902185

**LUKULL  
Sauce Béchamel**

Art. Nr.: 90218  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



5 601169 800668

**KNORR  
Curry Sauce**

Art. Nr.: 78006  
Bestelleinheit: 2 x 2,25 l



8 722700 669678

**KNORR  
Arrabbiata Sauce**

Art. Nr.: 66967  
Bestelleinheit: 2 x 2,25 l





### KNORR Ketjap Manis Soja Sauce

Art. Nr.: 97948  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



### KNORR Sunshine Chili-Knoblauch Sauce

Art. Nr.: 29725  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



### KNORR Gulaschsaft

Art. Nr.: 42280, Bestelleinheit: 2,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 9 l



### KNORR Bratensaft

Art. Nr.: 07404, Bestelleinheit: 2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



### KNORR Sambal Manis Chili-Soja Sauce

Art. Nr.: 97935  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



### KNORR Bratensaft

Art. Nr.: 07416, Bestelleinheit: 6 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



### KNORR Bratensaft

Art. Nr.: 07408, Bestelleinheit: 6 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



### KNORR Saft zum Schweinsbraten

Art. Nr.: 74258, Bestelleinheit: 4,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



### BASIC LINE Bratensaft

Art. Nr.: 07407, Bestelleinheit: 6 kg  
Ergiebigkeit: 1,1 kg = 10 l



### KNORR Bratenjus (pastös)

Art. Nr.: 49850, Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



### LUKULL Beste Basis Bratenjus

Art. Nr.: 52322  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



### KNORR Bratenjus (pastös)

Art. Nr.: 49190, Bestelleinheit: 3,5 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l





### MAIZENA Reine Maisstärke

Art. Nr.: 08014  
Bestelleinheit: 4 x 2,5 kg



9 000275 801402



### MAIZENA Fix hell

Art. Nr.: 08017  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



9 000275 801709



### MAIZENA Fix dunkel

Art. Nr.: 08018  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



9 000275 801808



### KNORR Bindemittel kaltquellend

Art. Nr.: 86728  
Bestelleinheit: 2 x 2 kg



8 711200 867288



### KNORR Roux Fix Einbrenn

Art. Nr.: 07432  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



9 000275 743207



### KNORR Roux Fix Einbrenn

Art. Nr.: 07433  
Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 743306



### KNORR Braune Roux

Art. Nr.: 07426  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



9 000275 742606



### KNORR Braune Roux

Art. Nr.: 07427  
Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 742705



### KNORR Braune Roux

Art. Nr.: 18172  
Bestelleinheit: 10 kg



8 712100 181726



### KNORR Weiße Roux

Art. Nr.: 07429  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



9 000275 742903



### KNORR Weiße Roux

Art. Nr.: 07430  
Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 743009



### KNORR Weiße Roux

Art. Nr.: 92314  
Bestelleinheit: 10 kg



8 712100 923142



### KNORR Weiße Roux mit Reismehl GLUTENFREI

Art. Nr.: 97952  
Bestelleinheit: 5 kg



8 714100 795200



Würzen.  
Schmecken.  
Genießen.

## Würzmittel

KNORR Mise en place/Primerba	34
KNORR Gewürze	35
KNORR Gemüsekronung	35
KNORR Würzmittel	36
KNORR Thai Range	36



### KNORR Mise en place/Primerba All'Italiana

Art. Nr.: 36148  
Bestelleinheit: 2 x 340 g



### KNORR Mise en place/Primerba Küchenkräuter

Art. Nr.: 34983  
Bestelleinheit: 2 x 340 g



### KNORR Mise en place/Primerba Pesto Rosso

Art. Nr.: 45226  
Bestelleinheit: 2 x 340 g



### KNORR Mise en place/Primerba Basilikum

Art. Nr.: 36468  
Bestelleinheit: 2 x 340 g



### KNORR Mise en place/Primerba Knoblauch

Art. Nr.: 36470  
Bestelleinheit: 2 x 340 g



### KNORR Röstzwiebel

Art. Nr.: 07711  
Bestelleinheit: 5 kg



### KNORR Gemüsekronung Butternote & Kräuter

Art. Nr.: 30907, Bestelleinheit: 6 x 1 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = für 20 kg Gemüse



### KNORR Paprika edelsüß Delikatess

Art. Nr.: 04211  
Bestelleinheit: 4 kg



### KNORR Aromare

Art. Nr.: 07520  
Bestelleinheit: 5 kg



### KNORR Flüssige Basis zum Würzen

Art. Nr.: 00737  
Bestelleinheit: 5 l



### KNORR Würzmix für Fleisch

Art. Nr.: 33143  
Bestelleinheit: 6 x 1,6 kg





Einfache und  
schnelle  
Zubereitung.



#### Beilagen

KNORR Spätzle	40
KNORR Semmel-/ Serviettenknödel	40
KNORR Kartoffelprodukte	41
KNORR Reis	42
Zubereitungen für Getreidegerichte	43



## KNORR Kaiser Spätzle

Art. Nr.: 05287  
Bestelleinheit: 10 kg



## KNORR Spätzle

Art. Nr.: 05290/05291  
Bestelleinheit: 2 kg/10 kg



## KNORR Pure Line Spätzle mit Dinkel

Art. Nr.: 08261  
Bestelleinheit: 5 kg



## KNORR Serviettenknödel

Art. Nr.: 05276/05275, Bestelleinheit: 5 kg/10 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 29 Portionen à 80 g



## KNORR Nockerl, Knöpfli

Art. Nr.: 07538  
Bestelleinheit: 10 kg



## KNORR Spätzle Wanne

Art. Nr.: 07536  
Bestelleinheit: 15 kg



## KNORR Semmelknödel

Art. Nr.: 05270, Bestelleinheit: 10 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 25 Knödel à 80 g



## KNORR Serviettenknödel Wanne

Art. Nr.: 07533, Bestelleinheit: 15 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 29 Portionen à 80 g



## KNORR Kartoffel Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch

Art. Nr.: 05259  
Bestelleinheit: 5 kg



## KNORR Gnocchi

Art. Nr.: 05252  
Bestelleinheit: 4 x 1 kg



## KNORR Kartoffel-Püree Flocken

Art. Nr.: 04430  
Bestelleinheit: 4 kg



## KNORR Kartoffel Knödel halb+halb

Art. Nr.: 05253  
Bestelleinheit: 5 kg



## KNORR Kartoffel-Flocken Fix-Fertig mit entrahmter Milch

Art. Nr.: 04432  
Bestelleinheit: 4 kg



## PFANNI Kartoffel-Flocken Kaltquellpüree mit Vollmilch

Art. Nr.: 04444  
Bestelleinheit: 4 x 3 kg



## KNORR Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree und -teig

Art. Nr.: 05258/05260  
Bestelleinheit: 2 x 2 kg/20 kg



## KNORR Kartoffel Knödel halb+halb

Art. Nr.: 04439  
Bestelleinheit: 3 kg





9 000275 443602



9 000275 526701



9 000275 443800

## KNORR Kartoffelteig fix&fertig

Art. Nr.: 04436/05267/04438, Bestelleinheit: 2 kg / 4 kg / 40 kg  
Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g



9 000275 527708

## KNORR Kroketten classic

Art. Nr.: 05277  
Bestelleinheit: 3 kg



7 611100 460705

## KNORR Risottoreis Loto

Art. Nr.: 46070  
Bestelleinheit: 5 kg



7 611100 460729

## KNORR Wildreis

Art. Nr.: 46072  
Bestelleinheit: 5 kg



8 712100 997358

## KNORR Basmati Reis

Art. Nr.: 99735  
Bestelleinheit: 5 kg



8 712100 997365

## KNORR Parboiled Reis

Art. Nr.: 99736  
Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 525902

## KNORR Taboulé Salatspezialität

Art. Nr.: 00919  
Bestelleinheit: 6 x 625 g



8 710604 776639

## KNORR Bulgur mit Hanfsamen und Apfel

Art. Nr.: 77663, Bestelleinheit: 4 x 650 g  
Ergiebigkeit: 650 g + 1 L Wasser = 30 Portionen à 88 g



## KNORR Quinoa mit Tomaten, Karotten, Oliven & Kapern

Art. Nr.: 17766, Bestelleinheit: 4 x 548 g  
Ergiebigkeit: 548 g + 1 L Wasser = 20 Portionen à 80 g



8 710604 776653



## KNORR Couscous mit Zucchini und Karotten

Art. Nr.: 37766, Bestelleinheit: 4 x 610 g  
Ergiebigkeit: 610 g + 1 L Wasser = 20 Portionen à 80 g





Einfach.  
Außer-  
gewöhnlich.  
Effizient.

## Dressing

KUNER Flüssige Salatdressings	46
KRÉSSI Essig	46
KNORR Salatkönung	47
KNORR Flüssige Salatdressings	48
KNORR Salat-Hit	48
KNORR Professional Dressing and more	48

## Salatkomponenten

KUNER Mayonnaise, Jogonaise, Sauce Tartare	49
-----------------------------------------------	----



9 000144 448004

### KUNER Balsamico Dressing

Art. Nr.: 04480  
Bestelleinheit: 4 x 3 l



9 000144 068271

### KUNER Joghurt Dressing

Art. Nr.: 04470  
Bestelleinheit: 4 x 3 l



9 000144 068318

### KUNER Kräuter Provençale Dressing

Art. Nr.: 04472  
Bestelleinheit: 4 x 3 l



9 000275 609909

### KRESSI Essig

Art. Nr.: 06099  
Bestelleinheit: 15 l



9 000144 068295

### KUNER French Dressing

Art. Nr.: 04471  
Bestelleinheit: 4 x 3 l



9 000144 447700

### KUNER Knoblauch Joghurt Dressing

Art. Nr.: 04477  
Bestelleinheit: 4 x 3 l



9 000144 068332

### KUNER 1000 Islands Dressing

Art. Nr.: 04475  
Bestelleinheit: 4 x 3 l



9 000275 610011

### KRESSI Essig

Art. Nr.: 06100  
Bestelleinheit: 5 l



9 000275 435003

### KNORR Salatkönung Klare Dressing

Art. Nr.: 43500  
Bestelleinheit: 1 kg



9 000275 430404

### KNORR Salatkönung Italienische Art

Art. Nr.: 43040  
Bestelleinheit: 1 kg



9 000275 430305

### KNORR Salatkönung Gartenkräuter

Art. Nr.: 43030  
Bestelleinheit: 1 kg



9 000275 430107

### KNORR Salatkönung Speck-Kräuter

Art. Nr.: 43010  
Bestelleinheit: 1 kg



9 000275 430008

### KNORR Salatkönung Balsamico-Kräuter

Art. Nr.: 43000  
Bestelleinheit: 1 kg



9 000275 431609

### KNORR Salatkönung Knoblauch-Kräuter

Art. Nr.: 43160  
Bestelleinheit: 1 kg



4 000400 307514

### KNORR Salatkönung Gartenkräuter

Art. Nr.: 00751  
Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 430206

### KNORR Salatkönung Zwiebel-Kräuter

Art. Nr.: 43020  
Bestelleinheit: 1 kg





4 007801 109204

**KNORR  
Salatkrönung flüssig Joghurt-Dressing**Art. Nr.: 04422  
Bestelleinheit: 5 l

4 007801 308027



4 007801 109228

**KNORR  
Salatkrönung flüssig Thousand Islands-Dressing**Art. Nr.: 04431  
Bestelleinheit: 5 l**KNORR  
Salatkrönung Salat-Hit**Art. Nr.: 00802  
Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg

8 710522 647615

**KNORR Professional  
Dressing and more Apple & Avocado**Art. Nr.: 64761  
Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 710522 647431

**KNORR Professional  
Dressing and more Citrus & Ginger**Art. Nr.: 64743  
Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 710522 647516

**KNORR Professional  
Dressing and more Pineapple & Coconut**Art. Nr.: 64751  
Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 710522 647417

**KNORR Professional  
Dressing and more Tomato & Strawberry**Art. Nr.: 64741  
Bestelleinheit: 6 x 1 l

8 710604 732390

**KUNER  
Mayonnaise 80%**Art. Nr.: 73239  
Bestelleinheit: 9 x 1,2 l

9 004204 445002

**KUNER  
Mayonnaise 80%**Art. Nr.: 04450  
Bestelleinheit: 15 kg

9 004204 444906

**KUNER  
Mayonnaise 50%**Art. Nr.: 04449  
Bestelleinheit: 5 kg

9 000144 052256

**KUNER  
Jogonaise 30%**Art. Nr.: 04435  
Bestelleinheit: 5 kg

9 004204 444807

**KUNER  
Mayonnaise 80%**Art. Nr.: 04448  
Bestelleinheit: 5 kg

8 710604 732413

**KUNER  
Mayonnaise 50%**Art. Nr.: 73241  
Bestelleinheit: 9 x 1,2 l

9 004204 445101

**KUNER  
Mayonnaise 50%**Art. Nr.: 04451  
Bestelleinheit: 15 kg

8 710604 732376

**KUNER  
Sauce Tartare**Art. Nr.: 73237  
Bestelleinheit: 9 x 1,2 l



Hellmann's –  
die weltweite  
Nr. 1 für die  
besten Burger.

### Burger – Topping & Dipping

HELLMANN'S REAL Mayonnaise	52
HELLMANN'S Tomato Ketchup	52
HELLMANN'S Senfsauce	52
HELLMANN'S BBQ Sauce	52
HELLMANN'S Yellow Mustard	52
HELLMANN'S VEGAN Mayo	52
HELLMANN'S BBQ Marinade	54
HELLMANN'S Mini Gläser	54
HELLMANN'S Portionspackungen	54
HELLMANN'S Dispenser	55



### HELLMANN'S REAL Mayonnaise (80 % Fettgehalt)

Art. Nr.: 76483  
Bestelleinheit: 8 x 430 ml



### HELLMANN'S Senfsauce

Art. Nr.: 84661  
Bestelleinheit: 8 x 250 ml



### HELLMANN'S Yellow Mustard

Art. Nr.: 94183  
Bestelleinheit: 8 x 260 g



### HELLMANN'S Tomato Ketchup

Art. Nr.: 68550  
Bestelleinheit: 5 kg



### HELLMANN'S Tomato Ketchup

Art. Nr.: 84488  
Bestelleinheit: 12 x 430 ml



### HELLMANN'S BBQ Sauce

Art. Nr.: 40558  
Bestelleinheit: 8 x 250 ml



### HELLMANN'S REAL Mayonnaise (79 % Fettgehalt)

Art. Nr.: 84511  
Bestelleinheit: 5 l



### HELLMANN'S VEGAN Mayo

Art. Nr.: 76022  
Bestelleinheit: 2,5 kg





8 711200 470495

### HELLMANN'S BBQ Marinade

Art. Nr.: 49191  
Bestelleinheit: 4,8 kg



8 710447 949542



### HELLMANN'S REAL Mayonnaise Mini Gläser

Art. Nr.: 94954  
Bestelleinheit: 80 x 33 ml



### HELLMANN'S Tomato Ketchup Mini Gläser

Art. Nr.: 94860  
Bestelleinheit: 80 x 33 ml



### HELLMANN'S Original Mustard Mini Gläser

Art. Nr.: 94859  
Bestelleinheit: 80 x 33 ml



8 710447 948590



### HELLMANN'S REAL Mayonnaise Portionspackungen

Art. Nr.: 94497  
Bestelleinheit: 198 x 10 ml



### HELLMANN'S Tomato Ketchup Portionspackungen

Art. Nr.: 84497  
Bestelleinheit: 198 x 10 ml



8 717163 821183

### HELLMANN'S REAL Mayonnaise Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82118  
Bestelleinheit: 3 x 2,25 kg



8 717163 821206

### HELLMANN'S Yellow Mustard Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82120  
Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg



8 717163 821190



### HELLMANN'S Tomato Ketchup Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82119  
Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg



Süße Köstlichkeiten für klein und groß.



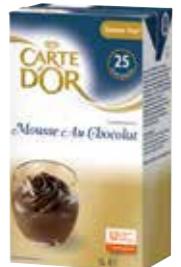
## Desserts

CARTE D'OR Mousse	58
CARTE D'OR Crème Desserts	58
CARTE D'OR Dessert Spezialitäten	59
LUKULL Milchreis, Dessert Kirschen	60
CARTE D'OR Früchte	60
CARTE D'OR Dessert Toppings	60
CARTE D'OR Glasuren & Couverture	62



### CARTE D'OR Mousse au Chocolat

Art. Nr.: 87178  
Bestelleinheit: 1,44 kg



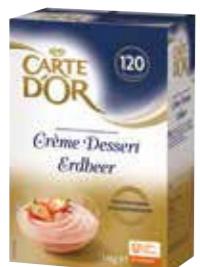
### CARTE D'OR Mousse au Chocolat (flüssig)

Art. Nr.: 04291  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



### CARTE D'OR Crème Dessert Schokolade

Art. Nr.: 50621  
Bestelleinheit: 6 x 1,6 kg



### CARTE D'OR Crème Dessert Erdbeer

Art. Nr.: 58178  
Bestelleinheit: 6 x 1,6 kg



### CARTE D'OR Mousse Stracciatella

Art. Nr.: 00854  
Bestelleinheit: 1,6 kg



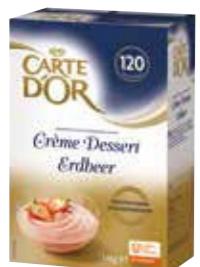
### CARTE D'OR Mousse Vanille-Geschmack (flüssig)

Art. Nr.: 04292  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



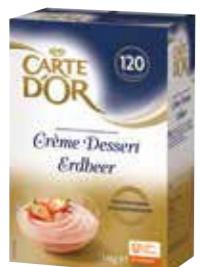
### CARTE D'OR Crème Dessert Vanille

Art. Nr.: 31337  
Bestelleinheit: 1,6 kg



### CARTE D'OR Crème Brûlée / Flan Caramel

Art. Nr.: 84040  
Bestelleinheit: 1,25 kg



### CARTE D'OR Basis für süßen Auflauf

Art. Nr.: 07828  
Bestelleinheit: 3 kg



### CARTE D'OR Basis für Topfenknödel und -teig

Art. Nr.: 07827  
Bestelleinheit: 10 kg



### CARTE D'OR Panna Cotta

Art. Nr.: 72131  
Bestelleinheit: 3 x 260 g



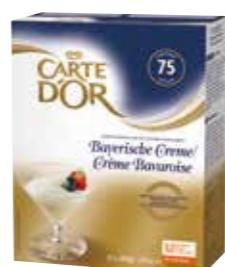
### CARTE D'OR Reisauflauf süß

Art. Nr.: 07780  
Bestelleinheit: 3 x 1,25 kg



### CARTE D'OR Basis für Tiramisu-Füllcreme

Art. Nr.: 08040  
Bestelleinheit: 1,8 kg



### CARTE D'OR Bayerische Creme

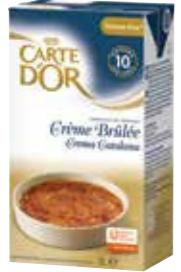
Art. Nr.: 90848  
Bestelleinheit: 6 x (3 x 280 g)



### CARTE D'OR Wein- und Fruchtschaumcreme

Art. Nr.: 43134  
Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg





### CARTE D'OR Crème Brûlée

Art. Nr.: 04556  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



### LUKULL Dessert Kirschen

Art. Nr.: 02562  
Bestelleinheit: 6 x 2 kg



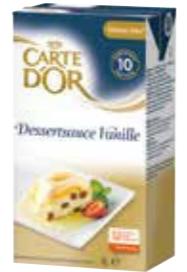
### CARTE D'OR Gelbe Grütze, leicht

Art. Nr.: 99413  
Bestelleinheit: 6 x 1,85 kg



### CARTE D'OR Schoko Dessert Topping

Art. Nr.: 18509  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



### CARTE D'OR Vanille Dessertsauce

Art. Nr.: 04237  
Bestelleinheit: 12 x 1 l



### LUKULL Milchreis

Art. Nr.: 02564  
Bestelleinheit: 6 x 1,95 kg



### CARTE D'OR Rote Gartenfrüchte

Art. Nr.: 08142  
Bestelleinheit: 3 x 1,7 kg



### CARTE D'OR Erdbeer Dessert Topping

Art. Nr.: 18424  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



### CARTE D'OR Mango-Aprikose/Marille Dessert Topping

Art. Nr.: 18141  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



### CARTE D'OR Toffee Dessert Topping

Art. Nr.: 18606  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg





### CARTE D'OR Dunkle Glasur

Art. Nr.: 73875  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



### CARTE D'OR Couverture dunkel

Art. Nr.: 24940  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



### CARTE D'OR Couverture Drops dunkel

Art. Nr.: 24978  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



### CARTE D'OR Helle Glasur

Art. Nr.: 73874  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



### CARTE D'OR Couverture Drops weiß

Art. Nr.: 24942  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg



### CARTE D'OR Couverture Drops hell

Art. Nr.: 73303  
Bestelleinheit: 2 x 2,5 kg





# The Vegetarian Butcher: die fleischlose Sensation für alle Lieblings- gerichte.

## The Vegetarian Butcher

- No Beef Burger
- No Chicken Chunks
- No Chicken Nuggets
- No Meatballs
- No Mince
- Little Willies
- Raw No Beef Burger

66



**NEU****NoBeef Burger**  
Vegetarischer Burger auf Soja-BasisArt. Nr.: 78655  
Bestelleinheit: 1 x 2,4 kg**NEU****NoChicken Chunks**  
Veganes Geschnetzeltes auf Soja-BasisArt. Nr.: 78656  
Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg**NEU****NoChicken Nuggets**  
Vegane Nuggets auf Soja-BasisArt. Nr.: 78471, Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg  
Ergiebigkeit: 1 Pkg = 97 Stück**NEU****NoMeatballs**  
Vegetarische Hackbällchen auf Pflanzenprotein-BasisArt. Nr.: 78657, Bestelleinheit: 1 x 2 kg  
Ergiebigkeit: 1 Pkg = 118 Stück**NEU****NoMince**  
Veganes Faschiertes auf Soja-BasisArt. Nr.: 78663  
Bestelleinheit: 1 x 2 kg**NEU****Little Willies**  
Vegetarische Mini-Bratwürstchen auf Pflanzenprotein-BasisArt. Nr.: 78465  
Bestelleinheit: 1 x 1,9 kg**NEU****Raw NoBeef Burger**  
Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-BasisArt. Nr.: 76705  
Bestelleinheit: 1 x 2,26 kg

THE VEGETARIAN BUTCHER™

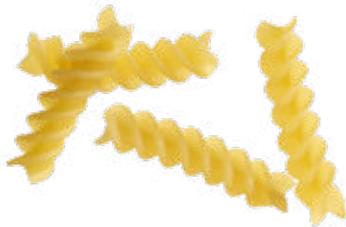




## Cucina italiana.

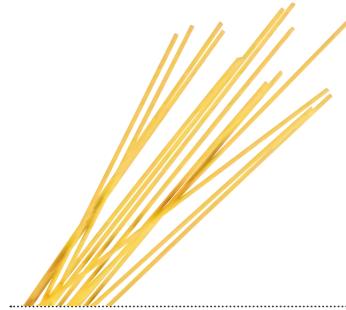
### Collezione Italiana

KNORR Pasta Kochstabil & All'uovo Pasta	70
KNORR Pizzaboden vorgebacken	70
KNORR Tomatenprodukte	71
KNORR Gemüse Spezialitäten	71



### KNORR Fusilli Kochstabil

Art. Nr.: 91416  
Bestelleinheit: 4 x 3 kg



### KNORR Spaghetti Kochstabil

Art. Nr.: 91419  
Bestelleinheit: 4 x 3 kg



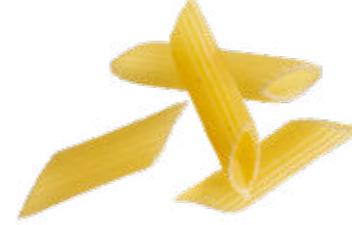
### KNORR Tortellini Tricolore mit Käsefüllung

Art. Nr.: 55550  
Bestelleinheit: 5 kg



### KNORR Lasagne Platten

Art. Nr.: 47470, Bestelleinheit: 10 kg  
Ergiebigkeit: 10 kg = 10 Folien zu je 5 Platten



### KNORR Penne Rigate Kochstabil

Art. Nr.: 91413  
Bestelleinheit: 4 x 3 kg



### KNORR Fettuccine All'uovo

Art. Nr.: 10073  
Bestelleinheit: 2 kg



### KNORR Lasagne Grandi

Art. Nr.: 43786  
Bestelleinheit: 5 kg



### KNORR Pizza Platten

Art. Nr.: 07471, Bestelleinheit: 8 kg  
Ergiebigkeit: 8 kg = 10 x 2 Stück



### KNORR Concentrato di pomodoro

Art. Nr.: 51686  
Bestelleinheit: 12 x 800 g



### KNORR Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.: 33215, 87920  
Bestelleinheit: 6 x 2 kg, 3 x 4,15 kg



### KNORR Pomodori Pelati

Art. Nr.: 50636  
Bestelleinheit: 6 x 2,5 kg



### KNORR Ratatouille

Art. Nr.: 44834  
Bestelleinheit: 6 x 2,5 kg



### KNORR Tomato Pronto Napoletana

Art. Nr.: 80175  
Bestelleinheit: 4 x 3 kg



### KNORR Polparicca di pomodoro

Art. Nr.: 96868  
Bestelleinheit: 6 x 2,55 kg



### KNORR Peperonata

Art. Nr.: 44833  
Bestelleinheit: 6 x 2,6 kg





Unsere beste  
Alternative zu  
selbst gemacht.

#### KNORR Professional

KNORR Professional Bouillons geliert	74
KNORR Professional Konzentrierte Bouillons und Fonds	74
KNORR Professional Fonds	75
KNORR Professional Gewürz- und Kräuterpasten	75



## KNORR Professional Rinder Bouillon geliert

Art. Nr.: 95210, Bestelleinheit: 2 x 800 g  
Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75 l



## KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Rind, flüssig

Art. Nr.: 11697  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



## KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse, flüssig

Art. Nr.: 11878  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



## KNORR Professional Gemüse Bouillon geliert

Art. Nr.: 95211, Bestelleinheit: 2 x 800 g  
Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75 l



## KNORR Professional Konzentrierte Bouillon Huhn, flüssig

Art. Nr.: 11769  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



## KNORR Professional Fond Kalb

Art. Nr.: 77944  
Bestelleinheit: 8 x 1 l



## KNORR Professional Demi Glace

Art. Nr.: 77942  
Bestelleinheit: 8 x 1 l



## KNORR Professional Fond Geflügel

Art. Nr.: 79484  
Bestelleinheit: 8 x 1 l



## KNORR Professional Ingwer Paste

Art. Nr.: 66765  
Bestelleinheit: 2 x 750 g



## KNORR Professional Paprika Paste

Art. Nr.: 66769  
Bestelleinheit: 2 x 750 g



## KNORR Professional Curry Paste (mild)

Art. Nr.: 66757  
Bestelleinheit: 2 x 750 g



## KNORR Professional Knoblauch Paste

Art. Nr.: 66761  
Bestelleinheit: 2 x 750 g





## Gerichte aus aller Welt.

### Basisprodukte

KNORR traditionelle Küche	78
KNORR Küche von Welt	79
Praktisches für die Küche	79



## KNORR Basis für Aufläufe

Art. Nr.: 08248  
Bestelleinheit: 3 kg



## KNORR Basis für Wild- und Rindsbraten

Art. Nr.: 07444  
Bestelleinheit: 2,5 kg



## KNORR Faschierbasis

Art. Nr.: 48430  
Bestelleinheit: 3 kg



## KNORR Gulaschbasis

Art. Nr.: 48160  
Bestelleinheit: 3 kg



## KNORR Basis für Gemüseläibchen

Art. Nr.: 08262  
Bestelleinheit: 3 kg



## KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf

Art. Nr.: 80905  
Bestelleinheit: 3,2 kg



## KNORR Faschierbasis

Art. Nr.: 49181  
Bestelleinheit: 6 kg



## KNORR Gulaschbasis

Art. Nr.: 07449  
Bestelleinheit: 10 kg



## KNORR Pasta asciutta Basis

Art. Nr.: 48440  
Bestelleinheit: 3 kg



## KNORR Basis für Chili con Carne

Art. Nr.: 07497  
Bestelleinheit: 3 kg



## Gutes für die Küche Frischhaltefolie 300 m x 44 cm

Art. Nr.: 07964  
Bestelleinheit: 1 Rolle



## Gutes für die Küche Riesenschrubber 10 Stück

Art. Nr.: 07963  
Bestelleinheit: 10 x 1 Stück



## KNORR Pasta asciutta Basis

Art. Nr.: 22600  
Bestelleinheit: 6 kg



[www.caterline.at](http://www.caterline.at)



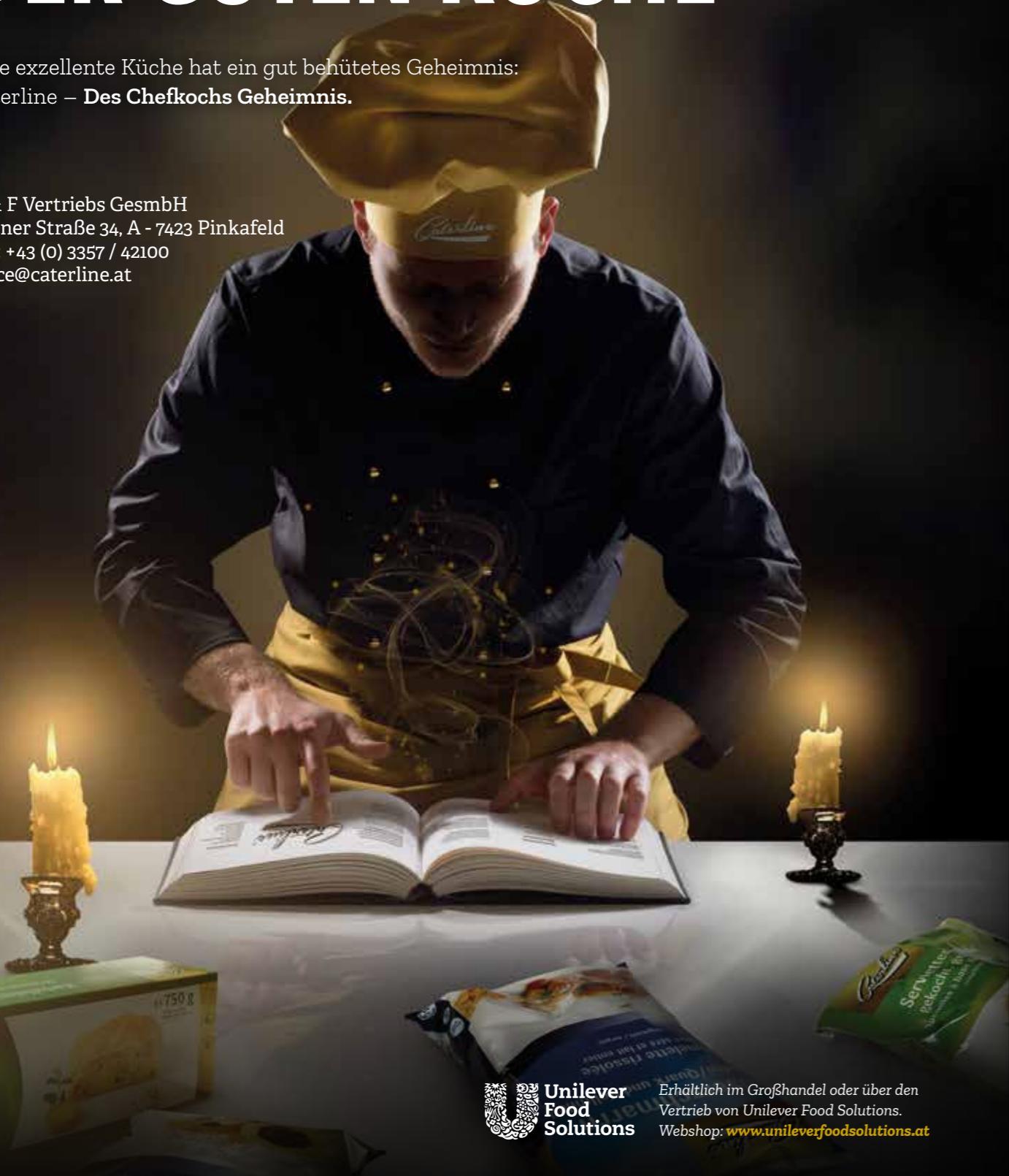
Des Chefkochs Geheimnis.

# DAS GEHEIMNIS DER GUTEN KÜCHE

Jede exzellente Küche hat ein gut behütetes Geheimnis:

Caterline – Des Chefkochs Geheimnis.

M & F Vertriebs GesmbH  
Wiener Straße 34, A - 7423 Pinkafeld  
Tel.: +43 (0) 3357 / 42100  
office@caterline.at



Erhältlich im Großhandel oder über den  
Vertrieb von Unilever Food Solutions.  
Webshop: [www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)

Tiefkühlprodukte  
2021



Des Chefkochs Geheimnis.



HÖCHSTER ANSPRUCH.  
FEINSTER GESCHMACK.



# UNTER DIE HAUBE GEBRACHT

**Die Marke CATERLINE  
und ihr Versprechen**

Vor einigen Jahren wurden die Tiefkühlprodukte\* der Marken Knorr und Carte D'Or unter der Marke CATERLINE zusammengeführt. Die hohen Werte von Knorr und Carte D'Or sind den meisten bekannt, doch welche Werte stehen hinter der Marke CATERLINE?

Hinter einer Marke steht immer ein Versprechen. Was dürfen Sie sich von CATERLINE erwarten und warum sollten Sie gerade dieser Marke vertrauen?

Das Markenversprechen von CATERLINE ist

*des Chefkochs  
Geheimnis.*

\*ausgenommen Speiseeis



Frittaten, Kräuterfrittaten, Fleischpalatschinken, Fleischstrudel, Polentastrudel, Käsetaler-Kaspresknödel, Schöberl, Linsen-Laibchen, Leberknödel, Tiroler Knödel, Grießknödel, Gemüse-Grießnockerl



Tortelloni Provencal, Tortelloni Ricotta Spinaci, Ravioli Carne, Ravioli con Funghi, Tortelloni Tricolore Käse



Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Kroketten, Mini-Pommes Williams, Polentastrudel, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spätzle, WOK-Gemüse, Karotten-Hirse-Medaillons



Fleischpalatschinken, Schupfnudeln, Potato Dog, Gemüse-Laibchen, Gemüse-Schnitzel, Karotten-Hirse-Medaillons, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Linsen-Laibchen, Rote-Rüben-Laibchen, Grammelknödel, Selchfleischknödel, Rauchwurstknödel, Zucchini-Kräuter Palatschini, Käse-Lauch-Speck Palatschini, Spinat-Mozzarella-Knödel, Tomaten-Mozzarella-Knödel, Spinat-Käse-Knödel, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Polentastrudel, Röstischmankerl Champignon-Frischkäse, Röstischmankerl Frischkäse-Kräuter, Röstischmankerl Spinat-Feta, Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch



Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Kaiserschmarrn, Apfestrudel, Topfenstrudel, Gebröselte Marillenknoedel, Erdbeer-Topfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marillen-Topfenknödel, Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Weichsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Topfennockel, Grießknödel, Kapuziner, Mohr im Hemd, Schupfnudeln, Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschini, Waldbeeren-Palatschini, Topfenzpalatschinken



Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Fleischpalatschinken, Potato Dog, Schinkenkipferl



WOK-Gemüse, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Linsen-Laibchen, Rote-Rüben-Laibchen, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Rösti-Taler

## SUPPE Seite 84-87

## PASTA Seite 88-89

## BEILAGE Seite 90-93

## HAUPTSPEISE Seite 94-101

## DESSERT Seite 102-109

## FINGERFOOD Seite 110-111

## VEGAN Seite 112-113

### Impressum:

Herausgeber: M&F Vertriebs GesmbH, A-7423 Pinkafeld  
Fotos: Archiv Caterline (Jennifer Vass, Caterline), iStockphotos, Eveline Wild (Stefan Eder), infect werbeagentur GmbH  
Druck- und Satzfehler vorbehalten.



*des Chefkochs  
Rezepte*

# KNUSPRIGES LINSEN-LAIBCHEN

**IN SELLERIE-KAROTTEN CREMESUPPE**



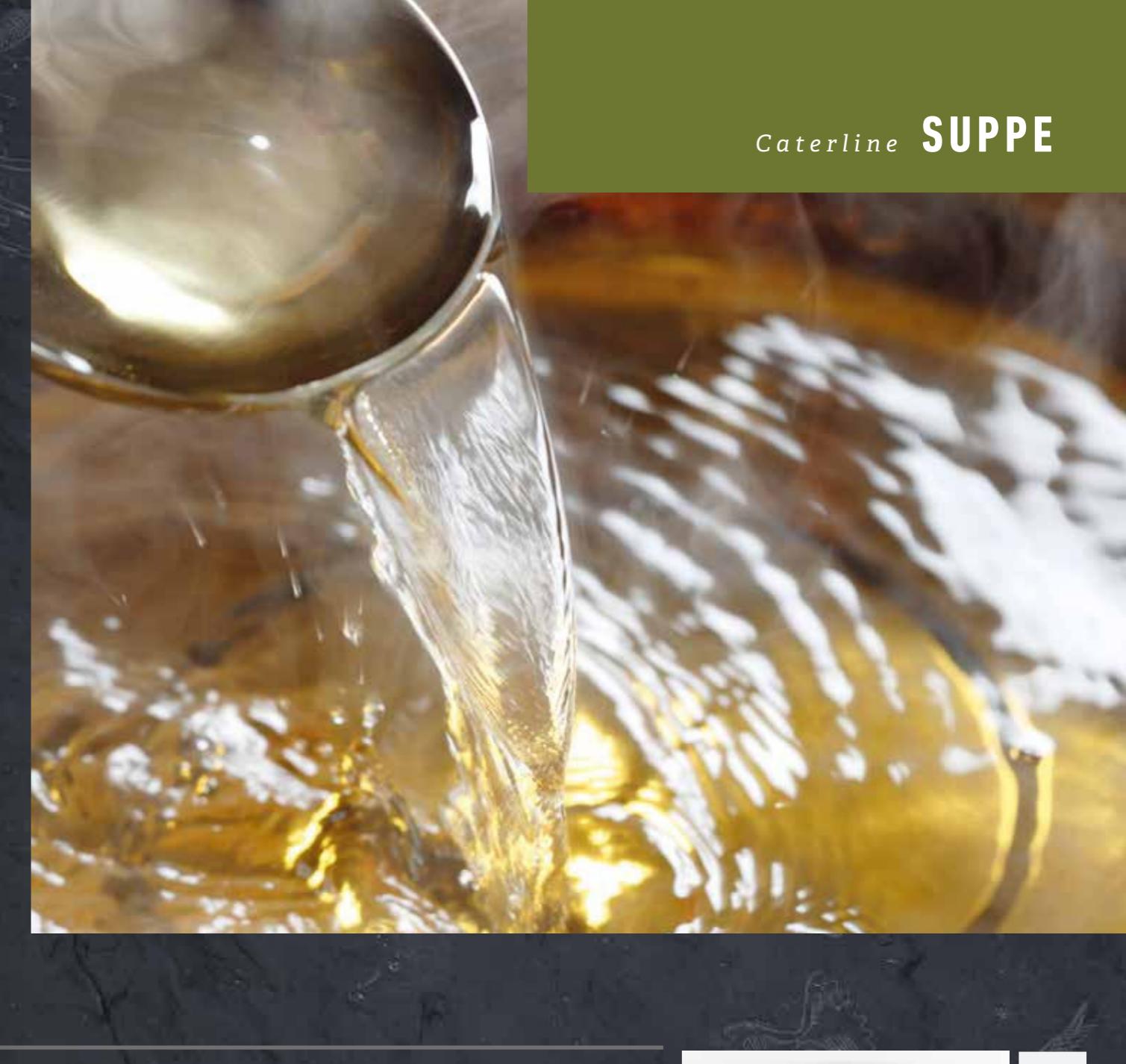
## Zubereitung:

KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe laut Empfehlung zubereiten.

Die Suppe mit etwas Crème-Fraîche, frisch gehackter Petersilie und etwas Koriander abschmecken. Karotten, gelbe Rüben und etwas Sellerie in feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die **CATERLINE Linsen-Laibchen** laut Angabe zubereiten. Beim Anrichten der Suppe zuerst die Gemüsestreifen in den Teller geben, mit der Suppe aufgießen und das knusprig gebratene **Linsen-Laibchen** auf das Gemüse setzen.

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.



## FRITTATEN 5 x 1 kg

Frittaten- Eierflädle - Pfannkuchenstreifen, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - hoher Ei-Anteil - wie selbst gebacken - noch feinerer Schnitt - mit echter österreichischer Butter - bleiben in der heißen Suppe länger bissfest

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4080



9 010007 940804

## KRÄUTERFRITTATEN 6 kg (12 x 500 g)

Kräuterfrittaten mit Schnittlauch und Petersilie, tiefgekühlt  
Palatschinken mit pasteurisiertem Vollei und feinen Gartenkräutern wie Petersilie und Schnittlauch - fein-nudelig geschnitten - typisch österreichische Suppeneinlage - ideal für Groß und Klein - einfach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4028



9 010007 940286

**FLEISCHPALATSCHINKEN** 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgeföhlt  
Gut gewürzte Suppeneinlage - herhaft verfeinert mit Röstiwerben, Knoblauch,  
Majoran und Petersilie - Fleischpalatschinken erwärmen und mit heißer Bouillon  
aufgießen - auch als Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als  
Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007

**FLEISCHSTRUDEL** 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Fleischstrudel, gebacken, geschnitten, tiefgeföhlt  
Typisch österreichische Suppeneinlage - nach österreichischem Originalrezept - ein-  
fach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal  
als Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)4008

**POLENTASTRUDEL** 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgeföhlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Suppeneinlage und Beilage - portionsweise  
Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte-Gericht - vollkommener  
Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)4041

**KÄSETALER - KÄPRESSKNÖDEL** 2 x 2 kg (ca. 45 x ca. 45 g)

Original Käpressknödel, gebraten, tiefgeföhlt  
G'schmackiger, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene  
Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - scho-  
nende Zubereitung - appetitlich goldbraunes Aussehen und ideale Konsistenz - beliebt  
als Suppeneinlage und Hauptspeise - warmhaltefähig und regenerierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Fritteuse,  
Kombidämpfer, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4020

**SCHÖBERL** 2 x 1,5 kg (ca. 140 Portionen à 3 Stück)

Suppeneinlage, tiefgeföhlt  
Locke, flaumige Suppeneinlage in Original-Rautenform - erstmals als Tiefkühl-Einlage -  
Geschmack wie hausgemacht - einfache und schnelle Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4055

**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)

Linsen-Laibchen als Suppeneinlage, gebraten, tiefgeföhlt  
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - aus-  
gezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt -  
vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrosten und somit exakt  
kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4090



9 010007 940903

**LEBERKNÖDEL** 3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, roh, tiefgeföhlt  
G'schmackige Suppeneinlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere  
Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenerspar-  
nis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4031



9 010007 940316

**TIROLER KNÖDEL** 3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, tiefgeföhlt  
Mit würzigem Speck versetzter Semmelknödel - aromatisch gewürzt - mit echter Butter  
versehen - ideal als Suppeneinlage - schmeckt wie hausgemacht - einzeln entnehmbar -  
genaue Kostenkontrolle - kein Waren- oder Zutatenverlust

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Kessel  
Artikelnr.: (99)4063



9 010007 940337

**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage, tiefgeföhlt  
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE  
und BEILAGE - fein butteriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Frucht-  
spiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



9 010007 940811

**GEMÜSE-GRIESSNOCKERL** 4 x 1,65 kg (ca. 50 x ca. 33 g)

Locke, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgeföhlt  
ideal als schmackhafte Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen -  
feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Broccoli-  
stückchen - locker flaumige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen

Zubereitung: Kochtopf,  
Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4010



9 010007 940101

9 010007 940552

# RAFFINIERTE KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität -  
beste Zutaten



Caterline PASTA

## TORTELLONI PROVENCALÉ 3 x 2 kg

Teigwarenspezialität mit Käse-Kräuter-Füllung, vorgekocht, tiefgekühlt  
Italienische Teigwarenspezialität mit feiner Käse-Kräuter-Füllung - ideal für das À-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4070



9 010007 940705

## TORTELLONI RICOTTA SPINACI 3 x 2 kg

Eierteigwaren mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt  
Ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante - italienische Teigschleifen mit delikater Ricotta-Spinat-Füllung - ideal für das À-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4072



9 010007 940729

## RAVIOLI CARNE 3 x 2 kg

Teigwarenspezialität mit Rindfleisch-Füllung, vorgekocht, tiefgekühlt  
Italienische Spitzen-Eierteigware - Zubereitung im Konvektomat möglich - portionsweise Zubereitung in nur 3 Minuten - ideal für das À-la-carte-Geschäft - appetitlich schöne gelbe Farbe - feiner Teig und hoher Füllanteil

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Kessel  
Artikelnr.: (99)4046



9 010007 940460

## RAVIOLI CON FUNGHI 4 x 1 kg

Eierteigwaren mit Pilz-Füllung, tiefgekühlt  
Mit Pilzen gefüllte Teigtaschen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Pilzgeschmack bewahren - echt italienische Eierteigware - ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4047



9 010007 940477

## TORTELLONI TRICOLORE KÄSE 3 x 2 kg

Teigwarenspezialität mit Käse-Füllung, vorgekocht, tiefgekühlt  
Mit Käse gefüllte, bunte Teigschleifen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Käsegeschmack bewahren - gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Käse - ideal für die Verwendung in der Großküche - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4067



9 010007 940675



*des Chefkochs  
Rezepte*

# GRIESSKNÖDEL

## MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSKARTOFFELCREME



### Zubereitung:

Angetaute CATERLINE-Grießknödel flach drücken und in Öl beidseitig anbraten.

Die sous-vide gegarte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen.

Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren.

Die gebratenen CATERLINE-Grießknödel dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.

### KAI塞RLICHER SEMMELKNÖDEL 1 x 8 kg (100 x ca. 80 g)

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt  
Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrosten - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4058



9 010007 940583

### KAI塞RLICHER SEMMELKNÖDEL 2 x 3,6 kg (30 x ca. 120 g)

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt  
Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrosten - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4059



9 010007 940590

### SERVIETTENKNÖDEL GESCHNITTEN 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

Serviettenknödel mit Brotwürfeln, gekocht, geschnitten, tiefgekühlt.  
Perfekt als Beilage - 50 g Knödel in Scheibenform Ø 50 mm - ohne E-Nummern - ohne Zusatzstoffe - mit Petersilie und echter Butter verfeinert - einfache Portionierung - exakte Kostenkalkulation - einzeln gefrosten - einfache Zubereitung - Premiumqualität

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4076



9 010007 940767

### KNUSPER-KROKETTEN 4 x 2 kg (ca. 111 x ca. 18 g)

Kartoffelkroketten, vorgebacken, tiefgekühlt  
Knusprige Kartoffelkroketten in Zapfen-Form - ideal zu Gebratenem, Wildgerichten und Ragouts - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer,  
Backofen  
Artikelnr.: (99)4027



9 010007 940279

### MINI POMMES WILLIAMS 4 x 1,5 kg (ca. 68 x ca. 22 g)

Mini-Kroketten in Birnenform, tiefgekühlt  
Panierte knusprige Kartoffelkrokettenmasse in Birnenform - ideal als Beilage zu kurz Gebratenem, zu Wildgerichten und Ragouts - feiner Kartoffelgeschmack - herrlich knusprig - Aufwertung für jedes Gericht - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4082



9 010007 940828

9 010007 940415



### POLENTASTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgeföhlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Beilage und Suppeneinlage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)4041



9 010007 940811



### GRIESSKNÖDEL 5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgeföhlt  
Extra flauzig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein butteriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



9 010007 940538



### RÖSTI-TALER 2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgeföhlt  
Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung - bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Schnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer, Backofen.  
Artikelnr.: (99)4053



9 010007 940057



### CHEF-SPÄTZLE blanchiert 5 x 1 kg

Eierteigware, blanchiert, tiefgeföhlt  
Schöne, appetitliche, gelbe Farbe und ausgezeichneter Geschmack - original Spätzle-Form (wie handgeschabt) - innerhalb von Minuten servierfertig - ideal als Beilage zu Gulasch (oder als Hauptspeise für Kässpätzle)

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf,  
Pfanne  
Artikelnr.: (99)4005



9 010007 940743



### WOK-GERÜST 4 x 2,5 kg

WOK-Gemüse, tiefgeföhlt  
Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4074



# VON PROFIS - FÜR PROFIS

Gemacht für die Anforderungen  
der Top-Gastronomie



### KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgeföhlt  
Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer,  
Pfanne  
Artikelnr.: (99)4023



9 010007 940231

# HAUPTSPEISE



des Chefkochs  
Rezepte

## ROTE-RÜBEN BURGER



### Zubereitung:

RAMA Cremefine mit Salz und Pfeffer abschmecken und geröstete, gehackte Nüsse untermischen. Shiitake-Pilze in Streifen schneiden und kurz anbraten. Gekochte rote Rüben in dünne Scheiben hobeln und frittieren. Grünen Salat in grobe Streifen schneiden.

Die **CATERLINE Rote-Rüben-Laibchen** nach Anleitung zubereiten. Burger-Brötchen in der Mitte durchschneiden und in PHASE Professional auf den Schnittseiten hellbraun toasten. Das Burger-Brötchen mit Nuss-Creme bestreichen, den Salat darauflegen, danach das **Rote-Rüben-Laibchen** und die gebratenen Shiitake-Pilze. Abschließend mit etwas frischem Kren bestreuen - fertig ist der genussvolle, vegetarische Burger.

Geheimtipp: Mit Kartoffel- und Rote-Beete-Chips servieren.

Caterline HAUPTSPEISE



### FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt  
Gut gewürzt - herhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie -  
auch als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als  
Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007



9010007 940071

### SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig -  
schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für  
traditionelle Mohn-/Nussnudeln oder als Beilage zu gedünsteten und kurzgebratenen  
Fleischgerichten mit Sauce

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4056



9010007 940569

### POTATO DOG 4,2 kg (30 x ca. 140 g)

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken,  
tiefgekühlt  
Bestens geeignet als herhafter Snack mit pikanten Dips - punktet auch als "Take-away"  
Snack - knusprig-goldgelbe Rösti Hülle - als Hauptspeise mit verschiedenen  
Blattsalaten und Gartengemüse - mit Schmelzkäse gratiniert und mit Ratatouille  
serviert - in 2-3 Minuten servierfertig

Zubereitung: Fritteuse, Grillplatte, Pfanne,  
Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4043



9010007 940439

**GEMÜSE-LAIBCHEN** 2 x 2,5 kg (ca. 53 x ca. 47 g)

Panierte Gemüse-Laibchen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Herzhafte Gemüsемischung mit etwas Käse in knusprig panierter Laibchenform - aus vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche - rasche Zubereitung auch von großen Mengen - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4011

**GEMÜSE-SCHNITZEL** 2 x 2,5 kg (ca. 33 x ca. 75 g)

Panierte Gemüse-Schnitzel, vorgebacken, tiefgekühlt  
Ideale Alternative zu Fleischgerichten - sieht aus wie hausgemacht - ausgezeichneter Geschmack durch feine Gemüsемischung, die mit Reis, Kartoffeln und pikantem Käse harmonisch abgerundet wird - besonders knusprig - in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4013

**KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS** 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt  
Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4023

**KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und Bräunung - einfache Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne - einzeln gefrosten, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4025

**KRÄUTER-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt  
Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4029

**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)

Linsen-Laibchen als Hauptspeise, gebraten, tiefgekühlt  
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrosten und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4090



9 010007 940903

**ROTE-RÜBEN-LAIBCHEN** 2 x 2,5 kg (ca. 25 x ca. 100 g)

Gemüse-Laibchen mit Roten-Rüben-Panade, vorfrittiert, tiefgekühlt  
Mit Roten-Rüben, Kidney Bohnen, Soja-Bohnen und Karotten - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - in kürzester Zeit servierfertig - palmölfrei - ohne künstliche Farb- und Aromastoffe - Ballaststoffquelle - einzeln gefrosten und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Backofen, Fritteuse  
Artikelnr.: (99)4091



9 010007 940910

**GRAMMELKNÖDEL** 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus knusprigen Grammeln, tiefgekühlt  
Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Grammelfülle - als pikante Hauptspeise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten, exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4018



9 010007 940917

**SELCHFLEISCHKÖDEL** 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus geselchtem Schweinefleisch, tiefgekühlt  
Feines geselchtes Schweinefleisch umhüllt von feinem Kartoffelteig - mit Zwiebel und Petersilie verfeinert - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4022



9 010007 940922

**RAUCHWURSTKNÖDEL** 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Rauchwurstfülle, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelteig in Geschmack und Konsistenz - würzig pikante Rauchwurstfülle - wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrosten - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4045



9 010007 940953

9 010007 940118

9 010007 940152

9 010007 940251

9 010007 940255

9 010007 940293

# SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant hohem Qualitätsniveau

## HAUPTSPEISE



### ZUCCHINI-KRÄUTER PALATSCHINI 2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit Zucchini-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt  
Zarte Zucchinistückchen - mit mediterranen Kräutern wie Thymian, Basilikum, Petersilie exquisit verfeinert - würziger Geschmack mit Schlagobers / Sahne vollendet - in geklappter flaumiger Palatschinken / Pfannkuchen - einzeln gefrosten und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Backofen, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4038



9 010007 940385

### KÄSE-LAUCH-SPECK PALATSCHINI 2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit Käse-Lauch-Speck-Füllung, tiefgekühlt  
Kräftiger Speck trifft auf zartes Lauchgemüse - mit aromatischem Käse verfeinert - Optik wie hausgemacht - schnelle Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig - warmhaltefähig - einzeln gefrosten, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle  
Artikelnr. (99)4036



9 010007 940361

### SPINAT-MOZZARELLA-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt  
Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrosten - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4061



9 010007 940613

### TOMATEN-MOZZARELLA-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt  
Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrosten - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4064



9 010007 940644

### SPINAT-KÄSE-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 86 x ca. 35 g)

G'schmackige Knödelvariation aus saftigem Blattspinat und Cottage Cheese, tiefgekühlt  
Sieht aus wie hausgemacht - besonders saftig durch Kombination von Spinat und Käse - Semmelwürfel und Käse gut sichtbar - vielseitig einsetzbar als Hauptspeise, Beilage, Suppeneinlage, einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4060



9 010007 940606

### GEMÜSESTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudleteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4077



9 010007 94074

**SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Herhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4079

**SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4088

**KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgeschmeckten Gewürzen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4089

**POLENTASTRUDEL** 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbar - als Hauptspeise mit Salat - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das à-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4041

**RÖSTISCHMANKERL CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE** 3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Champignon-Frischkäse-Füllung, tiefgekühlt  
Ideal als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - einzeln entnehmbar - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse,  
Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4049

**RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER**

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt  
Feinster Frischkäse umhüllt von knusprigem Röstimantel - hervorragend als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse,  
Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4050



9 010007 940507

**RÖSTISCHMANKERL SPINAT-FETA**

3 x 3 kg (50 x ca. 60 g)

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Spinat-Feta-Füllung, tiefgekühlt  
Bestens geeignet für die vegetarische Küche - einzeln entnehmbar - mit original griechischem Feta-Käse - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4052



9 010007 940521

**KAIERSCHMARRN** 6,6 kg (20 x 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Lockr-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1005



9 010007 910050

**KAIERSCHMARRN** 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Lockr-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1006



9 010007 910067

**KAIERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH** 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt

Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den „kaiserlichen“ Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1030



9 010007 910302

# WENN DAS KEIN SCHMARRN IST

DESSERT



## KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flauemiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den ‚kaiserlichen‘ Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1030



Caterline DESSERT

## KAISERSCHMARRN 6,6 kg (20 x 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1005



9010007910050

## KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1006



9010007910067

## APFELSTRUDEL 5 kg (36 Stk. x ca. 140 g)

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt  
Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Füllung - unvergleichbare Qualität - Äpfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt - einzigartige Rezepturen - geschnitten mit Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1002



9010007910029

## APFELSTRUDEL 4,5 kg (ca. 6 x 750 g)

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt  
Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Füllung - unvergleichbare Qualität - Äpfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt - einzigartige Rezepturen - ungeschnitten ohne Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1031



9010007910319

## TOPFENSTRUDEL 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Topfen-/Quarkstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Einzigartige Rezeptur - geschmacklich unvergleichbar - ohne Rosinen - von Hand gemacht - einzeln entnehmbar - schnell und einfach

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1032



9010007910326

9 010007 910043

**GEBRÖSELTE MARILLENKÖDEL** 4 x 1,8 kg (30 x ca. 60 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Marillenfrucht-Füllung, vorgebröselt, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Marillen-Fülle - vorgekocht - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1004



9 010007 910159

**ERDBEER-TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Erdbeerfrucht-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Erdbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1015



9 010007 910166

**HEIDELBEER-TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Heidelbeer-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Heidelbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1016



9 010007 910173

**MARILLEN-TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - ausgereifte, süße Aprikosen bilden den Kern des Knödels - warmhaltefähig - einzeln gefrosted und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1017



9 010007 910180

**NOUGAT-TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Nougatcreme-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - zartschmelzende Nougatcreme mit geriebenen Haselnüssen verfeinert - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrosted, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1018

**TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel ungefüllt, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - hausgemachte Qualität - warmhaltefähig - einzeln gefrosted, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - beliebt als süße Hauptspeise und Dessert

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1019



9 010007 910197

**WEICHSEL-TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - exquisite Kirschen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrosted, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - leicht säuerlich im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1020



9 010007 910203

**ZWETSCHGEN-TOPFENKÖDEL** 4 x 1,5 kg (30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung, tiefgekühlt  
Lockrer, flaumiger Topfenteig - fruchtige Zwetschgen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - einfache Zubereitung - regenerierbar - warmhaltefähig - einzeln gefrosted, somit exakt portionierbar und kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1021



9 010007 910210

**TOPFENNOCKERL** 4 x 1,25 kg (ca. 50 x ca. 25 g)

Topfennockerl/Quarkknödel, tiefgekühlt  
Lockere, flaumige Topfennockerl - sieht aus wie hausgemacht - gut warmhaltefähig - einzeln gefrosted, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel,  
Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1022



9 010007 910227

**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt  
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



9 010007 940811

# PRODUKTINNOVATIONEN MIT GROSSER VIELFALT

Die ideale Voraussetzung  
für zufriedene Gäste



## KAPUZINER 2,5 kg (25 x ca. 100 g)

Flaumig-saftiger Mini-Nusskuchen in Dariol-Form, tiefgekühlt  
Ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1008



9010007910081

## MOHR IM HEMD 2,5 kg (25 x ca. 100 g)

Saftiger Schokoladen-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt  
Warmes Dessert - mit geriebenen, feinen Nüssen und zerlassener Schokolade zubereitet - ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation - mit etwas Schokosauce und Schlagobers/Sahne servieren

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1009



9010007910098

## SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig - schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4056



9010007940569

## KNUSPER-APFELRADLN 6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt  
Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Bierteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung - Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1001



9010007910012

## PROFITEROLES 3 kg (6 x 500 g)

Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt  
Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach auftauen

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



9010007910142

9 0100007910036



### CRÊPES / PALATSCHINKEN 2,8 kg (40 x ca. 70 g)

Ungefüllte Palatschinken / Crêpes, einzeln gefaltet, tiefgekühlt  
Hauchdünne ungesüßte Palatschinken - Ø ca. 25 cm - einzeln gefalten und tiefgefroren -  
einzel entnehmbar - schmeckt wie selbst gemacht - süß oder pikant belegbar - tolle  
Basis für Eigenkreationen aller Art

Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle,  
Kombidämpfer, Pfanne  
Artikelnr.: (99)1003



9 0100007910041



### NOUGAT-NUSS-PALATSCHINI 2 x 1,95 kg (30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Nougatcreme-Nuss-Füllung, tiefgekühlt  
Feine Nougatcreme, abgeschmeckt mit geriebenen und gerösteten Walnüssen umhüllt  
von geklappter, goldgelb gebratener Palatschinken / Crêpes - einfache Zubereitung, in  
nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im  
Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1011



9 0100007910035



### WALDBEEREN-PALATSCHINI 2 x 1,95 kg (30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Waldbeeren-Füllung, tiefgekühlt  
Goldgelb, gebratene, geklappte Palatschinken / Crêpes gefüllt mit einer saftigen  
Mischung aus Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren - einfache  
Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von  
großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1013



9 0100007910241



### TOPFENPALATSCHINKEN 2 x 2,7 kg (ca. 30 x ca. 90 g)

Palatschinken mit Topfen-/Quarkfüllung, tiefgekühlt  
Klassisch gerollte Topfenpalatschinken mit besonders cremiger Topfenfülle - mit Rosinen verfeinert - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)1024



# Eveline Wild

Pâtissière und Konditorweltmeisterin

**„Exzellente Zutaten sind die Grundlage für perfekte Ergebnisse“**

Wenn es um Qualität von Zutaten und sorgfältige, händische Zubereitung geht, kennt sie keine Kompromisse. Eveline Wild hat ihre Prinzipien und kennt die Herausforderungen in der Gastronomie – diese beginnen mit der Auswahl von qualitativen Produkten und professionellen Lieferanten – hochwertige Zutaten sind die Grundlage und unumgänglich für perfekte Ergebnisse.



**CATERLINE Crêpes-Torte**  
mit Heidelbeer-Joghurtcreme - Eine Kreation von Eveline Wild

Hier geht's direkt zum Rezept:



# STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS

Zugreifen und  
genießen



## KNUSPER-APFELRADLN 6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt  
Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Bierteig und Rice-Chips umhüllt - fertig  
gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung -  
Servievorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1001



9 010007 910012

## PROFITEROLES 3 kg (6 x 500 g)

Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt  
Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach  
auftauen

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



9 010007 910142

## FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt  
Gut gewürzt - herhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als  
Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007



9 010007 910143

## POTATO DOG 4,2 kg (30 x ca. 140 g)

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken,  
tiefgekühlt  
Bestens geeignet als herhafter Snack mit pikanten Dips - punktet auch als "Take-away"  
Snack - knusprig-goldgelbe Rösti Hülle - als Hauptspeise mit verschiedenen  
Blattsalaten und Gartengemüse - mit Schmelzkäse gratiniert und mit Ratatouille  
serviert - in 2-3 Minuten servierfertig

Zubereitung: Fritteuse, Grillplatte, Pfanne,  
Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4043



9 010007 940545

## SCHINKENKIPFERL 4 x 1,51 kg (36 x ca. 42 g)

Blätterteiglinge mit Schinken-Füllung, tiefgekühlt  
Überzeugende Optik - sehr guter Geschmack - ideal für Seminarpausen oder für  
Vorspeisen - beliebt als Fingerfood auf jedem Buffet - einzeln entnehmbar - genaue  
Portions- und Kostenkontrolle - einfache Zubereitung

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4054



9 010007 910012

**WOK-GEMÜSE** 4 x 2,5 kg

WOK-Gemüse, tiefgekühlt

Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4074**GEMÜSESTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4077

9 010007 940774

**SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Herhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4079

9 010007 940778

**SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4088

9 010007 940880

**KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt

Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgestimmten Gewürzen umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmöfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4089

9 010007 940887

**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2 kg (20 x ca. 60 g)

Linsen-Laibchen, gebraten, tiefgekühlt

Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmöfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrosted und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4090

9 010007 940903

**ROTE-RÜBEN-LAIBCHEN** 2 x 2,5 kg (ca. 25 x ca. 100 g)

Gemüse-Laibchen mit Roten-Rüben-Panade, vorfrittiert, tiefgekühlt

Mit Roten-Rüben, Kidney Bohnen, Soja-Bohnen und Karotten - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichneter Geschmack - in kürzester Zeit servierfertig - palmöfrei - ohne künstliche Farb- und Aromastoffe - Ballaststoffquelle - einzeln gefrosted und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Backofen, Fritteuse  
Artikelnr.: (99)4091

9 010007 940910

**KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartofflerösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt

Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und Bräunung - einfache, gelingsichere Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne - einzeln gefrosted, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4025

9 010007 940255

**KRÄUTER-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt  
Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrosted - leicht portionierbar - exakt kalkulierbarZubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4029

9 010007 940253

**RÖSTI-TALER** 2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt

Hochwertige, gerollte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung - bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbar Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer, Backofen.  
Artikelnr.: (99)4053

9 010007 940287



# Abfälle sind versteckte Kosten: Gemeinsam gegen Verschwendungen

Weltweit wachsen die Müllberge – es besteht dringender Handlungsbedarf. Allein im Bereich der Großverbraucher wandern jährlich 204.000 Tonnen Lebensmittel in den Müll.\*

Lebensmittel sind in vielen Teilen der Welt ein knappes Gut, deshalb sollte der Umgang mit Nahrung immer respektvoll sein.

Auch wirtschaftlich wird Abfall und seine Entsorgung immer bedeutender. Die Kosten steigen kontinuierlich an und spielen heute eine wesentliche Rolle beim Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens.

Wenn alle Beteiligten Verschwendungen verstehen, können nachhaltige und spürbare Erfolge erzielt werden.

Helfen Sie mit im Kampf Verschwendungen zu verstehen und zu vermeiden:  
**[www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at)** oder  
**[www.ufs.com](http://www.ufs.com)**

## Verschwendungen vermeiden heißt:

- Ihr Betrieb läuft effizienter und gewinnbringender.
- Die Gefahr, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu verletzen, sinkt.
- Ihre Mitarbeiter entwickeln ein Bewusstsein für Verschwendungen und leisten in Ihrem Betrieb einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.
- Binden Sie auch Ihre Gäste mit ein. Es ist wichtig, dass sie eventuelle Veränderungen im Ablauf verstehen.
- Machen Sie auf Ihr Engagement aufmerksam und profitieren Sie vom Imagegewinn.

\* Quelle: In Anlehnung an die Studie „Zu gut für die Tonne“ initiiert durch den BMELV, durchgeführt 2011 von der Universität Stuttgart, angenommene Prozent-Werte für Österreich.

# EINFACH OHNE

EU-Verordnung zur Allergenkennzeichnung



## Glutenhaltige Getreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Tritikale)



Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nährmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge, Teigwaren, Paniermehl, Müsli, Backmischungen, Brot, Gebäcke, Torten, Kuchen, Kekse, Malz, Malzbier, Bier, Getreide- (Malz-) kaffee, Kakaogetränke, Würzmischungen, Sojasauce, Roux, Bäckerseien, Schokoladenriegel, Müsliriegel.

## Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)



Milcheiweiß, Casein, Molkenproteine, Laktalbumin, Laktoglobulin, Milchzucker (Laktose), Milch, Milchpulver, Sahne/Rahm, Schmand, Crème fraîche, Buttermilch, Joghurt, Kefir, Käse, Topfen, Butter, Butterschmalz, milchhaltige Margarine, Schokolade, Backwaren, Lab, Nougat. Achtung: Ziegen-, Schaf-, Büffel- und Pferdemilch werden meist ebenfalls nicht vertragen.

## Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)



Walnussöl, Haselnussöl, Marzipan, Nougat, Nussmus, Nusspaste, Nussbutter, Gebäck, Desserts, Amaretini, Schokolade, Knabberartikel, Müsli, Salatoppings, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte.

## Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Crevetten, Fluss- und Taschenkrebs, Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Shrimps, Scampi, Seespinne, Krebsbutter, Shrimpspaste, Sashimi, Surimi, Kroepok, Bouillabaisse, Paella.

## Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopffüßer: Calamares, Tintenfisch, Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Bouillabaisse, Paella.

## Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Sellerieknothe, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz, Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleischwaren, Feinkostsalate (Waldorfsalat), Gemüsesalate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks.

## Eier und Eiererzeugnisse



Auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube, Strauß; Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefriererei, Substanzen und Lebensmittel mit der Vor-silbe ovo- (= Ei): Ovomucoid, Lysozym aus Ei (z.B. in Käse), Hühnereilecithin, „Härtmittel“ für Körner und Dekorationen auf Brot und Backwaren, Zuckerglasur, Torten, Gebäck, Löffelbiskuit, Baiser, Mayonnaise, Saucen (z.B. Sauce Hollandaise), Bindung in Faschiertem, Panaden oder Teigmäntel, Surimi, Eierlikör.

## Senf und Senferzeugnisse



Senfsaat, Mostrich, Senföl, Senfsprossen, Wurst, Fleischwaren: Rouladen.

## Fische und Fischerzeugnisse



Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserven, Kaviar, Rogen, Gelatine, Surimi, Kamboboko, Anchovis (-paste), Worcester(shire)-sauce, (asiatische) Würzsaucen, Ethnic Foods (z.B. Sushi, gebratener Reis, Paella, Frühlingsrollen, Vitello tonnato, Bouillabaisse, Labskaus).

## Sesamsamen und Sesamerzeugnisse



Sesamsaat, Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz (Gomasio), Brot, Gebäck, Cracker, Frühstücks-cerealien.

## Erdnuss und Erdnusserzeugnisse



Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter, vegetarischer Fleischersatz, Saucen, Dressings, Pesto, Ethnic Foods (z.B. afrikanisch, asiatisch, mexikanisch).

## Schwefeldioxid und Sulphite (in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder mg/l)



E220-228: Schwefeldioxid und Salze der schwefeligen Säure. Wein (geschwefelt), andere alkoholische Getränke, Trockenfrüchte (vor allem solche, die hell bleiben sollen); kleinere Mengen z.B. in Kartoffelpüreeflocken liegen unterhalb der Deklarationsgrenzen.

## Soja und Sojaerzeugnisse



Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaweiß, Tofu, Würzsaucen (Soja, Shoyu, Tamari, Teriyaki, Worcester), Miso, Tempeh, Sojasprossen, vegetarische Aufstriche und Gerichte, Surimi, Brot- und Backwaren, Burger, Wurstwaren.

## Lupine und Lupinenerzeugnisse



Lupinenmehl, pflanzliches Eiweiß (Lupine) in Brot- und Backwaren sowie vegetarischem Fleischersatz.

# Hinweise und Erklärungen



## **o. d. A.: ohne deklarationspflichtige Allergene**

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) hergestellt sind.

Diese beinhaltet folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse mit allergenem Potential: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch einschließlich Laktose, Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. „o. d. A.“-Produkte und damit zubereitete Menüs können daher nicht als „allergenfrei“ bezeichnet werden. Produkte mit dem „o. d. A.“-Symbol geben dem Koch jedoch die Sicherheit, dass sich aus der Rezeptur des Produkts keine Deklarationsnotwendigkeit auf der Speisekarte/dem Speiseplan ergibt.

Diese Information trifft nur für das unzubereitete Produkt selbst zu. Werden bei der Zubereitung allergene Zutaten nach der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) verwendet, muss dies entsprechend berücksichtigt werden.



## **o. d. Z.: ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln mit technologischer Wirkung im (zubereiteten) Endprodukt hergestellt wurden und außerdem keine Schwefelung mit technologischer Wirkung im Endprodukt erfolgte.  
Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutschland keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.



## **ohne MSG**

Diese Produkte enthalten laut Rezeptur kein Mononatrium Glutamat (engl. Mono Sodium Glutamate = MSG).



## **Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur**

Bei Milchzuckerunverträglichkeit werden Milchprodukte gar nicht oder nur eingeschränkt vertragen. Auf eine ausreichende Versorgung mit Calcium aus alternativen Quellen sollte besonders geachtet werden.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II Nr. 7). Da in unserem Unternehmen jedoch auch laktosehaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.



## **Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur**

Bei Zöliakie (= Glutenunverträglichkeit) liegt eine Überempfindlichkeit gegen das Klebereiweiß Gluten vor, das in Gerste, Hafer, Roggen und Weizen sowie deren Urformen und Kreuzungen (Kamut, Dinkel, Grünkern und Tritikale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetroffene alternative Zutaten wie Kartoffeln, Reis oder Mais gewählt.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II Nr. 1). Da in unserem Unternehmen jedoch auch glutenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf glutenhaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.



## **Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)**

Die Produkte sind geeignet für die heute gebräuchlichste Form der vegetarischen Ernährung. Neben pflanzlichen Lebensmitteln werden auch Ei, Milch und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) sowie Honig verwendet.



## **Vegan (vegetabil)**

Die Produkte sind geeignet für vegane Ernährung. Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Laktose), Honig, Fleisch, Fisch, Gelatine und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) verwendet. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf Zutaten tierischer Herkunft verzichtet wird, kann das fertige Gericht als vegan gekennzeichnet werden.



## **Laktosefrei**

Bei Produkten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, liegt der Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.



## **Glutenfrei**

Produkte, die das Symbol „glutenfrei“ tragen, haben einen Gluten-Gehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher. Der Begriff „glutenfrei“ ist gesetzlich festgelegt (Verordnung EU Nr. 828/2014).



## **Ohne Palmöl**

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.

## **Ein wichtiger Hinweis zur Kennzeichnungen der Produkte:**

Produkte, die gekennzeichnet sind, erfüllen das ausgewiesene Kriterium. Z.B. „Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur“ bedeutet, dass das Produkt laut Rezeptur frei von Getreide, wie z.B. Weizen oder Dinkel, ist und somit dieses Kriterium erfüllt.

**Stand: Dezember 2020**



# Index A-Z

## A

Curry Paste (mild).....	75	Joghurt Dressing.....	46
Arrabbiata Sauce.....	27	Curry Sauce.....	27
Aromat.....	36	Jogonaise 30 %.....	49
Aromare .....	35		
<b>D</b>		<b>K</b>	
Demi Glace .....	75	Kaiser Spätzle .....	40
Demi Glace granuliert.....	25	Kalbfleisch Cremesuppe .....	8
Dessert Kirschen.....	60	Kalbsfond hell .....	24
Dinkelknöckerl.....	13	Kartoffel-Flocken Fix-Fertig .....	41
Dreikornknöckerl.....	13	Kartoffel-Flocken Kaltquellpüree .....	41
Dressings and more Apple&Avocado .....	48	Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree .....	41
Basis für Aufläufe.....	78	Kartoffel Granulat Blitz-Püree .....	41
Dressings and more Citrus&Ginger .....	48	Kartoffelteig fix & fertig .....	42
Basis für Chili con carne.....	79	Kartoffel Knödel halb+halb .....	41
Basis für Gemüseläibchen .....	78	Käse-Gratin Sauce .....	27
Basis für pürierte Kost u. Auflauf.....	78	Käse „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce .....	8
Basis für Sauce Hollandaise .....	25	Ketchup .....	52/54/55
Basis für Süßen Auflauf .....	59	Ketjap Manis Soja Sauce .....	28
Basis für Tiramisu-Füllcrème .....	59	Klare Hühnersuppe .....	20
Basis für Topfenknödel und -teig.....	59	Klare Suppe .....	19
Basis für Wild- und Rindsbraten.....	78	Klare Suppe Klassik .....	21
Basmati Reis .....	42	Klare Suppe ohne Einlage .....	21
BBQ Marinade .....	54	Knoblauch Cremesuppe .....	8
BBQ Sauce.....	52	Knoblauch-Joghurt Dressing .....	46
Beef Bouillon (Rind) .....	18	Knoblauchknöckerl .....	14
Bayerische Creme .....	59	Knoblauch Paste .....	75
Bindemittel kaltquellend .....	30	Knusper-CROUTONS .....	14
Fleischklösschen Suppe mit Eiermuscheln .....	10	Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig .....	74
Bio Bouillon mit Rindfleisch .....	20	Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig .....	74
Bio Gemüsebouillon .....	20	Konzentrierte Bouillon Rind flüssig .....	74
Blumenkohl/Feine Karfiol Cremesuppe .....	8	Konzentrierter Fond Fisch flüssig .....	74
Bratenjus .....	29	Kräuter Dressing .....	46
Bratensaft .....	28/29	Kräuternockerl .....	14
Braune Grundsauce .....	24	Kressi Essig .....	46
Braune Roux .....	31	Kroketten classic .....	42
Braune Sauce .....	24	Kürbis Cremesuppe .....	10
Broccoli Cremesuppe .....	9	<b>G</b>	
Geflügel Cremesuppe .....	8	Geflügel Cremesuppe .....	10
Bröselknöderl .....	13	Gemüsegold-Bouillon .....	19
Bulgur mit Hanfsamen und Apfel .....	43	Gemüse Bouillon geliert .....	74
Bündner Gersten Suppe .....	9	Gnocchi .....	13
Burgunder Sauce .....	26	Goldaugen Rindsuppe .....	18/19
<b>C</b>		Goldtaler .....	13
Champignon Cremesuppe .....	8	Grießdukaten .....	13
Chicken Bouillon (Huhn) .....	18	Grieß-Nockerl .....	13
Chinesische Sauce Süß-Sauer .....	27	Gulaschbasis .....	78
Coconut Milk Powder .....	36	Gulaschsaft .....	28
Concentrato di pomodoro .....	71	Gulasch Suppenbasis .....	8
Couscous mit Zucchini u.Karotten .....	43	Gulaschsuppe flüssig .....	12
Couverture dunkel .....	62	Gulaschsuppe konzentriert .....	12
Couverture Drops dunkel .....	62	<b>H/I/J</b>	
Couverture Drops hell .....	62	Helle Glasur .....	62
Couverture Drops weiß .....	62	Hühner Brühe .....	21
Crème Brûlée/Flan Caramel .....	59	Hühner Suppe .....	10
Crème Brûlée flüssig .....	60	Ingwer Paste .....	75

## K

Joghurt Dressing.....	46
Jogonaise 30 %.....	49
<b>N</b>	
MEP/Primerba Pesto .....	34
MEP/Primerba Pesto Rosso .....	34
Milchreis .....	60
Mинестроне .....	11
Mousse au Chocolat .....	58
Mousse au Chocolat flüssig .....	58
Mousse Stracciatella .....	58
Mousse Vanille (flüssig) .....	58
<b>P/Q</b>	
Nockerl „Knöpfli“ .....	40
NoBeef Burger .....	66
NoChicken Chunks .....	66
NoChicken Nuggets .....	66
NoMeatballs .....	66
NoMince .....	66
<b>R</b>	
Panna Cotta .....	59
Paprika edelsüß .....	35
Paprika Paste .....	75
Parboiled Reis .....	42
Pasta asciutta Basis .....	79
Penne Rigate Kochstabil .....	70
Peperonata .....	71
Pfeffer-Sauce .....	26
Pfeffercreme Sauce .....	26
Pistaziennockerl .....	14
Pizza Platten .....	70
Polparicca di pomodoro .....	71
Pomodori Pelati .....	71
Profiteroles .....	14
Quinoa mit Tomaten, Karotten,Oliven und Kapern .....	43
<b>S</b>	
MEP/Primerba All’Italiana .....	34
MEP/Primerba Basilikum .....	34
MEP/Primerba Küchenkräuter .....	34
MEP/Primerba Knoblauch .....	34
MEP/Primerba Pesto .....	34
MEP/Primerba Pesto Rosso .....	34
Salat-Hit .....	48
Salatkrönung flüssig Joghurt .....	48
Salatkrönung flüssig Thousand Islands .....	48
Salatkrönung Balsamico-Kräuter .....	47
Salatkrönung Gartenkräuter .....	47
Salatkrönung Italienische Art .....	47
Salatkrönung Klare Dressing .....	47
Salatkrönung Knoblauch-Kräuter .....	47
Salatkrönung Speck-Kräuter .....	47
Salatkrönung Zwiebel Kräuter .....	47
Sambal Manis Chili-Soja Sauce .....	28
Sauce Béarnaise .....	27
Sauce Béchamel .....	27
Sauce Carbonara .....	26
Sauce Demi Glace flüssig .....	25
Sauce Hollandaise flüssig .....	25
Sauce Hollandaise Balance 15 % flüssig .....	25
Sauce Tartare .....	49
Schnittlauch-Topfennockerl .....	14
Schoko Dessert Topping .....	60
Sellerie-Karotten Cremesuppe .....	11
Semmelknödel .....	40
Senf .....	54/55
Senfsauce .....	52
Serviettenknödel .....	40
Spaghetti Kochstabil .....	70
Spargel Cremesuppe .....	9
Spätzle .....	40
Spätzle mit Dinkel .....	40
Specknockerl .....	15
Spinatnockerl mit Mozzarella .....	15
Steinpilz Cremesuppe .....	11
Sunshine Chili-Knoblauch Sauce .....	28
<b>T</b>	
Taboulé Salatspezialität .....	43
Thousand Island Dressing .....	46
Toffee Dessert Topping .....	61
Tomaten Cremesuppe Toscana .....	11
Tomato al Gusto mit Kräutern .....	27
Tomato „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce .....	9
Tomato Pronto Napoletana .....	71
Tomaten Sauce+Suppe KQ .....	26
Tortellini tricolori al Formaggio .....	70
<b>U/V</b>	
Umami .....	36
Vanille Dessertsauce .....	60
Vegan Mayo .....	52
Vegetable Bouillon (Gemüse) .....	18
Velouté Weiße Grundsauce .....	24
<b>W</b>	
Waldfrucht Dessert Topping .....	61
Waldfilz Cremesuppe .....	11
Wein- und Fruchtschaumcreme .....	59
Weiße Basis Sauce+Suppe KQ .....	26
Weiße Roux .....	31
Weiße Roux mit Reismehl .....	31
Weiße Sauce .....	24
Wildreis .....	42
Wild Sauce .....	26
<b>Y/Z</b>	
Yellow Mustard .....	52
Zucchini Cremesuppe .....	11

## M

Maizena .....	30
Maizena Fix hell .....	30
Maizena Fix dunkel .....	30
Mayonnaise 80 % .....	49
Mayonnaise 50 % .....	49
Markknöderl .....	14
MEP/Primerba All’Italiana .....	34
MEP/Primerba Basilikum .....	34
MEP/Primerba Küchenkräuter .....	34
MEP/Primerba Knoblauch .....	34
Minestrone .....	11
Mousse au Chocolat .....	58
Mousse au Chocolat flüssig .....	58
Mousse Stracciatella .....	58
Mousse Vanille (flüssig) .....	58
Parboiled Reis .....	42
Pasta asciutta Basis .....	79
Penne Rigate Kochstabil .....	70
Peperonata .....	71
Pfeffer-Sauce .....	26
Pfeffercreme Sauce .....	26
Pistaziennockerl .....	14
Pizza Platten .....	70
Polparicca di pomodoro .....	71
Pomodori Pelati .....	71
Profiteroles .....	14
Quinoa mit Tomaten, Karotten,Oliven und Kapern .....	43
Ratatouille .....	71
Raw NoBeef Burger .....	66
REAL Mayonnaise .....	52/54/55
Reisauflauf süß .....	59
Riesenschrubber .....	79
Rinder Bouillon geliert .....	74
Rinder Brühe .....	21
Rindessa .....	20
Rindsuppe Klassik .....	21
Rindfleisch Suppe .....	11
Risottoreis Loto .....	42
Röstzwiebel .....	35
Roux Fix Einbrenn .....	30
Rote Gartenfrüchte .....	60

## C

Champignon Cremesuppe .....	8
Chicken Bouillon (Huhn) .....	18
Chinesische Sauce Süß-Sauer .....	27
Coconut Milk Powder .....	36
Concentrato di pomodoro .....	71
Couscous mit Zucchini u.Karotten .....	43
Couverture dunkel .....	62
Couverture Drops dunkel .....	62
Couverture Drops hell .....	62
Couverture Drops weiß .....	62
Crème Brûlée/Flan Caramel .....	59
Crème Brûlée flüssig .....	60
Crème Dessert Erdbeer .....	58
Crème Dessert Schokolade .....	58
Crème Dessert Vanille .....	58
Curry Cremesuppe .....	9
<b>D</b>	
Demi Glace .....	75
Demi Glace granuliert .....	25
Dessert Kirschen .....	60
Dinkelknöckerl .....	13
Dreikornknöckerl .....	13
Dressings and more Apple&Avocado .....	48
Dressings and more Citrus&Ginger .....	48
Dressings and more Pineapple&Coconut .....	48
Dressings and more Tomato&Strawberry .....	48
Dunkle Glasur .....	62
<b>E</b>	
Eierschwammerl/Pfifferlings Cremesuppe .....	10
Erdbeer Dessert Topping .....	60
F	
Faschierbasis .....	78
Feine Grünerbsen Suppe .....	10
Fettuccine All’uovo .....	70
Fischfond .....	24
Fischklösschen Suppe mit Eiermuscheln .....	10
Fond Geflügel .....	75
Fond Kalb .....	75
Frischhaltefolie .....	79
Gelbe Grütze, leicht .....	60
<b>G</b>	
Geflügel Cremesuppe .....	8
Geflügel Fond .....	24
Gelbe Grütze, leicht .....	60
<b>H/I/J</b>	
Helle Glasur .....	62
Hühner Brühe .....	21
Hühner Suppe .....	10
Ingwer Paste .....	75
<b>K</b>	
Kaiser Spätzle .....	40
Kalbfleisch Cremesuppe .....	8
Kalbsfond hell .....	24
Kartoffel-Flocken Fix-Fertig .....	41
Kartoffel-Flocken Kaltquellpüree .....	41
Kartoffel Granulat Blitz-Püree .....	41
Kartoffelteig fix & fertig .....	42
Kartoffel Knödel halb+halb .....	41
Käse-Gratin Sauce .....	27
Käse „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce .....	8
Ketchup .....	52/54/55
Ketjap Manis Soja Sauce .....	28
Klare Hühnersuppe .....	20
Klare Suppe .....	19
Klare Suppe Klassik .....	21
Klare Suppe ohne Einlage .....	21
Klare Suppe ohne Einlage .....	21
Knoblauch Cremesuppe .....	8
Knoblauch-Joghurt Dressing .....	46
Knoblauchknöckerl .....	14
Knoblauch Paste .....	75
Knusper-CROUTONS .....	14
Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig .....	74
Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig .....	74
Konzentrierte Bouillon Rind flüssig .....	74
Konzentrierter Fond Fisch flüssig .....	74
Kräuter Dressing .....	



## Unilever Food Solutions

Foodservice Bereich der Unilever Austria GmbH | Stella-Klein-Löw-Weg 13 | 1023 Wien

T 01-6 05 35-230 | E [ufsservice@unilever.com](mailto:ufsservice@unilever.com) | [ufs.com](http://ufs.com)

Folge uns auf: [f www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsDACH) | [i www.instagram.com/UnileverFoodSolutions\\_DACH](https://www.instagram.com/UnileverFoodSolutions_DACH)



Unilever  
Food  
Solutions

ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.