



# Gesamtsortiment 2021

Österreich  
Gültig ab Jänner 2021

Änderungen vorbehalten



**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

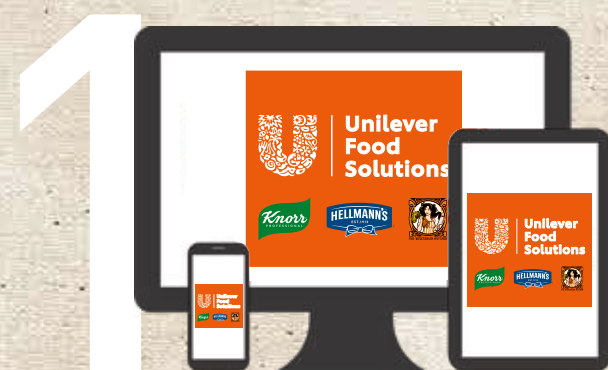


# Der Unilever Food Solutions Online-Shop: 24 h online bestellen, exklusive Angebote und Montats- aktionen nutzen.

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**



Wählen Sie Ihren Großhändler  
aus und geben Sie Ihre Kunden-  
nummer 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](mailto:ufsservice@unilever.com) ☎ 08 00 / 220 096 (gebührenfrei)



**ONLINE-SHOP**

## Top 10 Produkte







# Die neue Lust am Löffeln.

## Suppen

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

## Suppeneinlagen

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





### 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



### KNORR Champignoncremesuppe

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



### KNORR Gulasch Suppenbasis

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



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

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



### KNORR Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe

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



### KNORR Geflügel Cremesuppe

Art. Nr.: 27709, **Bestelleinheit:** 3 x 2,1 kg  
**Ergiebigkeit:** 1 kg = 14,3 l, **Dosierung:** 70 g/l



### KNORR Kalbfleisch Cremesuppe

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



### KNORR Knoblauch Cremesuppe

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



### KNORR Spargel Cremesuppe

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



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

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



### KNORR Bärlauch Cremesuppe

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



### KNORR Broccoli Cremesuppe

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



### KNORR Bündner Gersten Suppe

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



### KNORR Curry Cremesuppe

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







### KNORR Eierschwammerl / Pfifferlings Cremesuppe

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



### KNORR Fleischklösschen Suppe mit Eierschwammerl

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



### KNORR Gemüse Cremesuppe

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



### KNORR Kürbis Cremesuppe

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



### KNORR Feine Grünerbsen Suppe

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



### KNORR Frühlings Suppe

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



### KNORR Hühner Suppe

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



### KNORR Lauch-Kartoffel Cremesuppe

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



### KNORR Minestrone

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



### KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe

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



### KNORR Tomaten Cremesuppe Toscana

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



### KNORR Zucchini Cremesuppe

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



### KNORR Rindfleisch Suppe

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



### KNORR Steinpilz Cremesuppe

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



### KNORR Waldpilz Cremesuppe

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







**KNORR**  
**Gulaschsuppe flüssig**

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



**KNORR**  
**Gulaschsuppe konzentriert**

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



**KNORR**  
**Backerbsen**

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



**KNORR**  
**Bröselknöderl**

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



**KNORR**  
**Pure Linie Dinkelnockerl**

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



**KNORR**  
**Pure Linie Dreikornnockerl**

**Art. Nr.:** 08229, **Bestelleinheit:** 2,5 kg  
**Ergiebigkeit:** 1 kg = ca. 222 Stk.



**KNORR**  
**Gemüse-Grießnockerl**

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



**KNORR**  
**Goldtaler**

**Art. Nr.:** 07808, **Bestelleinheit:** 2,5 kg  
**Ergiebigkeit:** 1 kg = ca. 888 Stk.



**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 Knusper-Croutons

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



### KNORR Kräuternockerl

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



### KNORR Markknöderl

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



### KNORR Pistaziennockerl

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



### KNORR Profiteroles

**Art. Nr.:** 07813, **Bestelleinheit:** 4 x 500 g  
**Ergiebigkeit:** 1 kg = ca. 1600 Stk.



### KNORR Schnittlauch-Topfenockerl

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



### KNORR Specknockerl

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



### KNORR Spinatnockerl mit Mozzarella

**Art. Nr.:** 07843, **Bestelleinheit:** 2,5 kg  
**Ergiebigkeit:** 1 kg = ca. 200 Stk.







Vielseitig  
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.: 07110, Bestelleinheit: 15 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.: 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 Goldaugen Rindsuppe

Art. Nr.: 07106, Bestelleinheit: 60 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.: 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.





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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**Art. Nr.: 75640, Bestelleinheit: 15 kg**  
**Ergiebigkeit: 1 kg = 41,6 l, Dosierung: 24 g/l**







# Individualität & Abwechslung durch Sorten- vielfalt.

## Saucen

LUKULL Beste Basis Saucen	24
KNORR Grundsaucen	24
KNORR Fonds	24
KNORR/LUKULL 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



### LUKULL Beste Basis Weiße Sauce

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



### KNORR Braune Grundsauce

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



### KNORR Velouté Weiße Grundsauce

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



### KNORR Fischfond

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



### KNORR Geflügelfond

Art. Nr.: 07581, 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



### KNORR Basis für Sauce Hollandaise

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



### KNORR Sauce Hollandaise (flüssig)

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



### LUKULL Sauce Hollandaise (flüssig)

Art. Nr.: 50373  
Bestelleinheit: 10 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







### KNORR Pfeffer-Sauce

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



### KNORR Pfeffercreme Sauce

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



### KNORR Sauce Carbonara

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



### KNORR Burgunder Sauce (granuliert)

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



### KNORR Wild Sauce

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



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

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



### 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



### LUKULL Sauce Béarnaise

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



### LUKULL Sauce Béchamel

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



### LUKULL Käse-Gratin Sauce

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



### KNORR Curry Sauce

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



### KNORR Chinesische Sauce Süß-Sauer

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



### KNORR Arrabbiata Sauce

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



### KNORR Tomato al Gusto mit Kräutern

Art. Nr.: 04532  
**Bestelleinheit:** 8 x 1 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 Sambal Manis Chili-Soja Sauce

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



### KNORR Saft zum Schweinsbraten

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



### LUKULL Beste Basis Bratenjus

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



### BASIC LINE Bratensaft

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



### KNORR Gulaschsaft

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



### KNORR Bratensaft

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



### KNORR Bratenjus (pastös)

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



### KNORR Bratenjus (pastös)

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



### KNORR Bratensaft

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



### KNORR Bratensaft

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







**MAIZENA  
Reine Maisstärke**

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



**MAIZENA  
Fix dunkel**

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



**KNORR  
Roux Fix Einbrenn**

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



**MAIZENA  
Fix hell**

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



**KNORR  
Bindemittel kaltquellend**

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



**KNORR  
Roux Fix Einbrenn**

Art. Nr.: 07433  
Bestelleinheit: 5 kg



**KNORR  
Braune Roux**

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



**KNORR  
Braune Roux**

Art. Nr.: 18172  
Bestelleinheit: 10 kg



**KNORR  
Weiße Roux**

Art. Nr.: 07430  
Bestelleinheit: 5 kg



**KNORR  
Braune Roux**

Art. Nr.: 07427  
Bestelleinheit: 5 kg



**KNORR  
Weiße Roux**

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



**KNORR  
Weiße Roux**

Art. Nr.: 92314  
Bestelleinheit: 10 kg



**KNORR  
Weiße Roux mit Reismehl GLUTENFREI**

Art. Nr.: 97952  
Bestelleinheit: 5 kg







Würzen.  
Schmecken.  
Genießen.

## Würzmittel

KNORR Mise en place/Primerba	34
KNORR Gewürze	35
KNORR Gemüsekrönung	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**  
**Mise en place/Primerba Pesto**

**Art. Nr.:** 36146  
**Bestelleinheit:** 2 x 340 g



**KNORR**  
**Röstzwiebel**

**Art. Nr.:** 07711  
**Bestelleinheit:** 5 kg



**KNORR**  
**Gemüsekrönung Butternote & Kräuter**

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



**KNORR**  
**Flüssige Basis zum Würzen**

**Art. Nr.:** 00737  
**Bestelleinheit:** 5 l



**KNORR**  
**Paprika edelsüß Delikatess**

**Art. Nr.:** 04211  
**Bestelleinheit:** 4 kg



**KNORR**  
**Aromare**

**Art. Nr.:** 07520  
**Bestelleinheit:** 5 kg



**KNORR**  
**Würzmix für Fleisch**

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







### KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07521  
Bestelleinheit: 6 x 500 g



### KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07551  
Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg



### KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07503  
Bestelleinheit: 3 kg



### KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07506  
Bestelleinheit: 6 kg



### KNORR Aromat Streuwürze

Art. Nr.: 07519  
Bestelleinheit: 10 kg



### KNORR Umami

Art. Nr.: 89807  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



### KNORR Coconut Milk Powder

Art. Nr.: 33374  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg



### KNORR Lime Powder

Art. Nr.: 33491  
Bestelleinheit: 10 x 500 g







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 Linie 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







## 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



## KNORR Krokette classic

Art. Nr.: 05277  
**Bestelleinheit:** 3 kg



## KNORR Risottoreis Loto

Art. Nr.: 46070  
**Bestelleinheit:** 5 kg



## KNORR Basmati Reis

Art. Nr.: 99735  
**Bestelleinheit:** 5 kg



## KNORR Wildreis

Art. Nr.: 46072  
**Bestelleinheit:** 5 kg



## KNORR Parboiled Reis

Art. Nr.: 99736  
**Bestelleinheit:** 5 kg



## KNORR Taboulé Salatspezialität

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



NEU

## 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



NEU

## 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
KRESSI Essig	46
KNORR Salatkrönung	47
KNORR Flüssige Salatdressings	48
KNORR Salat-Hit	48
KNORR Professional Dressing and more	48

## Salatkomponenten

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





## KUNER Balsamico Dressing

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



## KUNER Joghurt Dressing

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



## KUNER Kräuter Provençale Dressing

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



## KRESSI Essig

Art. Nr.: 06099  
Bestelleinheit: 15 l



## KUNER French Dressing

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



## KUNER Knoblauch Joghurt Dressing

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



## KUNER 1000 Islands Dressing

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



## KRESSI Essig

Art. Nr.: 06100  
Bestelleinheit: 5 l



## KNORR Salatkrönung Klare Dressing

Art. Nr.: 43500  
Bestelleinheit: 1 kg



## KNORR Salatkrönung Italienische Art

Art. Nr.: 43040  
Bestelleinheit: 1 kg



## KNORR Salatkrönung Gartenkräuter

Art. Nr.: 43030  
Bestelleinheit: 1 kg



## KNORR Salatkrönung Speck-Kräuter

Art. Nr.: 43010  
Bestelleinheit: 1 kg



## KNORR Salatkrönung Balsamico-Kräuter

Art. Nr.: 43000  
Bestelleinheit: 1 kg



## KNORR Salatkrönung Knoblauch-Kräuter

Art. Nr.: 43160  
Bestelleinheit: 1 kg



## KNORR Salatkrönung Gartenkräuter

Art. Nr.: 00751  
Bestelleinheit: 5 kg



## KNORR Salatkrönung Zwiebel-Kräuter

Art. Nr.: 43020  
Bestelleinheit: 1 kg







## KNORR Salatkrönung flüssig Joghurt-Dressing

Art. Nr.: 04422  
Bestelleinheit: 5 l



## KNORR Salatkrönung Salat-Hit

Art. Nr.: 00802  
Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg



## KNORR Professional Dressing and more Apple & Avocado

Art. Nr.: 64761  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



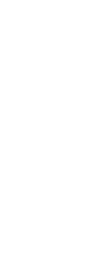
## KNORR Professional Dressing and more Citrus & Ginger

Art. Nr.: 64743  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



## KNORR Salatkrönung flüssig Thousand Islands-Dressing

Art. Nr.: 04431  
Bestelleinheit: 5 l



## KNORR Professional Dressing and more Pineapple & Coconut

Art. Nr.: 64751  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



## KNORR Professional Dressing and more Tomato & Strawberry

Art. Nr.: 64741  
Bestelleinheit: 6 x 1 l



## KUNER Mayonnaise 80 %

Art. Nr.: 73239  
Bestelleinheit: 9 x 1,2 l



## KUNER Mayonnaise 80 %

Art. Nr.: 04450  
Bestelleinheit: 15 kg



## KUNER Mayonnaise 50 %

Art. Nr.: 04449  
Bestelleinheit: 5 kg



## KUNER Jogonaise 30 %

Art. Nr.: 04435  
Bestelleinheit: 5 kg



## KUNER Mayonnaise 80 %

Art. Nr.: 04448  
Bestelleinheit: 5 kg



## KUNER Mayonnaise 50 %

Art. Nr.: 73241  
Bestelleinheit: 9 x 1,2 l



## KUNER Mayonnaise 50 %

Art. Nr.: 04451  
Bestelleinheit: 15 kg



## 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 Tomato Ketchup

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



### HELLMANN'S Senfsauce

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



### HELLMANN'S BBQ Sauce

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



### HELLMANN'S Yellow Mustard

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



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

Art. Nr.: 84511  
Bestelleinheit: 5 l



### HELLMANN'S Tomato Ketchup

Art. Nr.: 68550  
Bestelleinheit: 5 kg



### HELLMANN'S VEGAN Mayo

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







## HELLMANN'S BBQ Marinade

Art. Nr.: 49191

Bestelleinheit: 4,8 kg



## HELLMANN'S REAL Mayonnaise Mini Gläser

Art. Nr.: 94954

Bestelleinheit: 80 x 33 ml



## HELLMANN'S Original Mustard Mini Gläser

Art. Nr.: 94859

Bestelleinheit: 80 x 33 ml



## HELLMANN'S Tomato Ketchup Portionspackungen

Art. Nr.: 84497

Bestelleinheit: 198 x 10 ml



## HELLMANN'S Tomato Ketchup Mini Gläser

Art. Nr.: 94860

Bestelleinheit: 80 x 33 ml



## HELLMANN'S REAL Mayonnaise Portionspackungen

Art. Nr.: 94497

Bestelleinheit: 198 x 10 ml



## HELLMANN'S Yellow Mustard Portionspackungen

Art. Nr.: 44973

Bestelleinheit: 198 x 10 ml



## HELLMANN'S REAL Mayonnaise Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82118

Bestelleinheit: 3 x 2,25 kg



## HELLMANN'S Yellow Mustard Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82120

Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg



## HELLMANN'S Tomato Ketchup Beutel für Dispenser

Art. Nr.: 82119

Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg







Süße Köstlichkeiten für klein und groß.

## Desserts

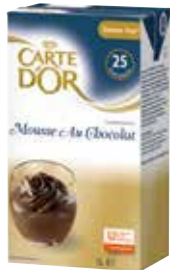
CARTE D'OR Mousse	58
CARTE D'OR Crème Desserts	58
CARTE D'OR Dessert Spezialitäten	59
LUKULL Milchreis, Dessert Kirschen	60
CARTE D'OR Früchte	60
CARTE D'OR Dessert Toppings	60
CARTE D'OR Glasuren & Couverture	62





### CARTE D'OR Mousse au Chocolat

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



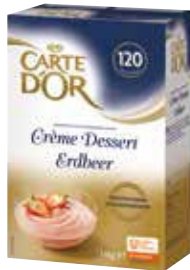
### CARTE D'OR Mousse au Chocolat (flüssig)

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 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 Crème Brûlée / Flan Caramel

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



### CARTE D'OR Reisaufguss 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 Panna Cotta

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

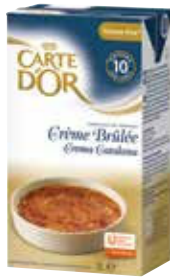


### CARTE D'OR Wein- und Fruchtschaumcreme

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







### CARTE D'OR Crème Brûlée

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



### CARTE D'OR Vanille Dessertsauce

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



### LUKULL Dessert Kirschen

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



### LUKULL Milchreis

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



### CARTE D'OR Gelbe Grütze, leicht

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



### CARTE D'OR Rote Grütze Gartenfrüchte

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



### CARTE D'OR Schoko Dessert Topping

Art. Nr.: 18509  
Bestelleinheit: 6 x 1 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 Waldfrucht Dessert Topping

Art. Nr.: 18421  
Bestelleinheit: 6 x 1 kg







## CARTE D'OR Dunkle Glasur

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



## CARTE D'OR Helle Glasur

Art. Nr.: 73874  
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 weiß

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



## CARTE D'OR Couverture Drops dunkel

Art. Nr.: 24978  
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-Basis

Art. Nr.: 78655  
Bestelleinheit: 1 x 2,4 kg



NEU



**NoChicken Chunks**  
Veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 78656  
Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg



NEU



**NoChicken Nuggets**  
Vegane Nuggets auf Soja-Basis

Art. Nr.: 78471, Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg  
Ergiebigkeit: 1 Pkg = 97 Stück



NEU



**NoMeatballs**  
Vegetarische Hackbällchen auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 78657, Bestelleinheit: 1 x 2 kg  
Ergiebigkeit: 1 Pkg = 118 Stück



NEU



**NoMince**  
Veganes Faschiertes auf Soja-Basis

Art. Nr.: 78663  
Bestelleinheit: 1 x 2 kg



NEU

**Little Willies**  
Vegetarische Mini-Bratwürstchen auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 78465  
Bestelleinheit: 1 x 1,9 kg



NEU

**Raw NoBeef Burger**  
Veganer Burgerpatty auf Pflanzenprotein-Basis

Art. Nr.: 76705  
Bestelleinheit: 1 x 2,26 kg





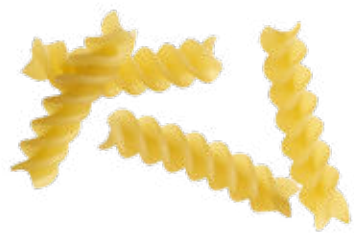


# Cucina italiana.

## 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



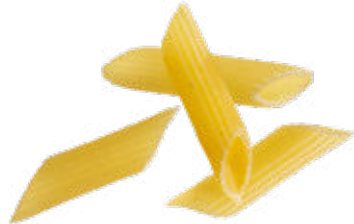
### KNORR Tortellini Tricolore mit Käsefüllung

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 Konzentrierter Fond Fisch, flüssig

Art. Nr.: 17934  
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 Ingwer Paste

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



### KNORR Professional Curry Paste (mild)

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



### KNORR Professional Fond Geflügel

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



### KNORR Professional Paprika Paste

Art. Nr.: 66769  
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 Gemüselaiabchen

Art. Nr.: 08262  
Bestelleinheit: 3 kg



### KNORR Pasta asciutta Basis

Art. Nr.: 48440  
Bestelleinheit: 3 kg



### KNORR Pasta asciutta Basis

Art. Nr.: 22600  
Bestelleinheit: 6 kg



### KNORR Basis für Wild- und Rindsbraten

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



### KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf

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



### KNORR Basis für Chili con Carne

Art. Nr.: 07497  
Bestelleinheit: 3 kg



### KNORR Faschierbasis

Art. Nr.: 48430  
Bestelleinheit: 3 kg



### KNORR Faschierbasis

Art. Nr.: 49181  
Bestelleinheit: 6 kg



### KNORR Gulaschbasis

Art. Nr.: 48160  
Bestelleinheit: 3 kg



### KNORR Gulaschbasis

Art. Nr.: 07449  
Bestelleinheit: 10 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





[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](mailto:office@caterline.at)



Unilever  
Food  
Solutions

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



Des Chefkochs Geheimnis.

## Tiefkühlprodukte 2021



## 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-Kaspressknödel, Schöberl, Linsen-Laibchen, Leberknödel, Tiroler Knödel, Grießknödel, Gemüse-Grießnockerl

**SUPPE**  
Seite 84-87



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

**PASTA**  
Seite 88-89



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

**BEILAGE**  
Seite 90-93



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

**HAUPTSPEISE**  
Seite 94-101



Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Kaiserschmarrn, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Gebröselte Marillknödel, Erdbeer-Topfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marillen-Topfenknödel, Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Weichsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Topfennockerl, Grießknödel, Kapuziner, Mohr im Hernd, Schupfnudeln, Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschini, Waldbeeren-Palatschini, Topfenpalatschinken

**DESSERT**  
Seite 102-109



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

**FINGERFOOD**  
Seite 110-111



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

**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.



SUPPE



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 setzten.

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.

Caterline SUPPE



## 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



## 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





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

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgeköhlt  
Gut gewürzte Suppeneinlage - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, 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, tiefgeköhlt  
Typisch österreichische Suppeneinlage - nach österreichischem Originalrezept - einfach 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, tiefgeköhlt  
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 - KASPRESSKNÖDEL** 2 x 2 kg (ca. 45 x ca. 45 g)

Original Kaspressknödel, gebraten, tiefgeköhlt  
G'schmackiger, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - schonende 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, tiefgeköhlt  
Locker, flaumige Suppeneinlage in Original-Rautenform - erstmals als Tiefköhl-Einlage - Geschmack wie hausgemacht - einfache und schnelle Zubereitung

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

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

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

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

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

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

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

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

Suppeneinlage, tiefgeköhlt  
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

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

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgeköhlt  
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

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

Locker, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgeköhlt  
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





# RAFFINIERT KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität -  
beste Zutaten

Caterline PASTA

## TORTELLONI PROVENCALE 3 x 2 kg

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

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



## 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-Fülle - ideal für das À-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

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



## RAVIOLI CARNE 3 x 2 kg

Teigwarenspezialität mit Rindfleisch-Fülle, 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



## 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



## TORTELLONI TRICOLORE KÄSE 3 x 2 kg

Teigwarenspezialität mit Käse-Fülle, 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







# GRIESSKNÖDEL

## MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSSKARTOFFELCREME



### 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.

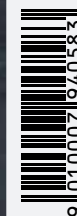
Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren.

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

### KAISERLICHER 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 gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

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



### KAISERLICHER 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 gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

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



### 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 gefrostet - einfache Zubereitung - Premiumqualität

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



### 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



### 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 Karoffelgeschmack - herrlich knusprig - Aufwertung für jedes Gericht - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

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







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

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt  
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



## 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



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

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hochwertige, geraffelte 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 portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

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



## CHEF-SPÄTZLE blanchiert 5 x 1 kg

Eierteigware, blanchiert, tiefgekühlt  
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 Käsespätzle)

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



## 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



# 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, tiefgekühlt  
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





## HAUPTSPEISE



des Chefs  
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 - herzhaft 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



### SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servier-  
fertig - 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



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

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken,  
tiefgekühlt  
Bestens geeignet als herzhafter 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





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

Panierte Gemüse-Laibchen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Herzhafte Gemüsemischung mit etwas Käse in knusprig panierter Laibchenform -  
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 Gemüsemischung, die mit Reis, Kartoffeln und pikantem Käse  
harmonisch abgerundet wird - besonders knusprig - in 3 Minuten  
servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombi-  
dämpfer, 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 gefrostet - 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 gefrostet, 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 servier-  
fertig - einzeln gefrostet - 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 - aus-  
gezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt -  
vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt  
kalkulierbar

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

**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 gefrostet und somit exakt kalkulierbar

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

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

Kartoffelknödel mit Füllung aus knusprigen Gammeln, tiefgekühlt  
Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Gammelfülle - als pikante Haupt-  
speise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig -  
einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar

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

**SELCHFLEISCHKNÖDEL** 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  
gefrostet, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

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

**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 gefrostet - exakt kalkulierbar

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





# SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant  
hohem Qualitätsniveau

HAUPTSPEISE



9 010007 1940385



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

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

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



## 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 - warm-haltefähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

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



9 010007 1940361

## 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 gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

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



9 010007 1940613

## 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 gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

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



9 010007 1940644

## 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 1940606

## 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 1940774



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

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfel 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

**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

**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

**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

**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 flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den 'kaiserlichen' Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

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





# 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 flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den ‚kaiserlichen‘ Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

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



## 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



## 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



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

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

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1002



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

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

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1031



## 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



Caterline **DESSERT**









# PRODUKTINNOVATIONEN MIT GROSSER VIELFALT

Die ideale Voraussetzung  
für zufriedene Gäste

Caterline **DESSERT**

## 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



## 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



## 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



## 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 - Servier-vorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

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



## 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







## 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 -  
einzeln entnehmbar - schmeckt wie selbst gemacht - süß oder pikant belegbar - tolle  
Basis für Eigenkreationen aller Art

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



## 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 Palatschinke / 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



## 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



## 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 Rosi-  
nen 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 qualitati-  
ven 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

FINGERFOOD

Caterline **FINGERFOOD**

## 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 -  
Servivorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

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



## 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



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

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

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



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

Knusprige Rösti-Hülle mit feinem, hautlosem Frankfurter-Würstchen, vorgebacken,  
tiefgekühlt  
Bestens geeignet als herzhafter 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



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

Blätterteigteiglinge 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





**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

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

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Herzhaft 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 abgestimmten 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

**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 - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

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

**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 gefrostet und somit exakt kalkulierbar

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

**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, gelingsichere Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne - einzeln gefrostet, 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 gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

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

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

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hochwertige, geraffelte 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 portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

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





# Abfälle sind versteckte Kosten: Gemeinsam gegen Verschwendung

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 Verschwendung verstehen, können nachhaltige und spürbare Erfolge erzielt werden.

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

## Verschwendung vermeiden heißt:

- Ihr Betrieb läuft effizienter und gewinnbringender.
- Die Gefahr, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu verletzen, sinkt.
- Ihre Mitarbeiter entwickeln ein Bewusstsein für Verschwendung 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, Triticale)



Aus den o.g. Getreiden hergestellte Nahrungsmittel 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, Backerbsen, Schokoladenriegel, Müsliriegel.

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



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

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobs-muscheln, Austern), Schnecken, Abalone, Kopf-füßer: Calamares, Tintenfisch, Sepia, schwarze Nudeln, Surimi, Bouillabaisse, Paella.

Eier und Eierzeugnisse



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

Fische und Fischerzeugnisse



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

Erdnuss und Erdnusserzeugnisse



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

Soja und Sojaerzeugnisse



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

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, Amarettini, Schokolade, Knabber-artikel, Müsli, Salattoppings, Pesto und andere Saucen, Salatdressings, vegetarische Gerichte.

Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Sellerieknolle, Selleriesaat, Stangen- oder Bleichsellerie, Gemüsesäfte mit Sellerie, Sellerie-salz, Gewürzmischungen, Curry, Bouillons, Suppen, Eintöpfe, Saucen, Wurst- und Fleisch-waren, Feinkostsalate (Walddorfsalat), Gemüse-salate, Kartoffelsalat (mit Bouillon), pikante Snacks.

Senf und Senferzeugnisse



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

Sesamsamen und Sesamerzeugnisse



Sesamsaat, Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl, Sesamsalz (Gomasio), Brot, Gebäck, Cracker, Frühstückscerealien.

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



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

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 Milchezuckerunverträglichkeit 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 Triticale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetreffene 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

<b>A</b>		<b>D</b>		<b>K</b>	
Arrabbiata Sauce.....	27	Demi Glace .....	75	Kaiser Spätzle.....	40
Aromat.....	36	Demi Glace granuliert.....	25	Kalbfleisch Cremesuppe .....	8
Aromare .....	35	Dessert Kirschen .....	60	Kalbsfond hell.....	24
<b>B</b>		Dinkelnockerl.....	13	Kartoffel-Flocken Fix-Fertig.....	41
Backerbsen.....	13	Dreikornnockerl.....	13	Kartoffel-Flocken Kaltquellpüree.....	41
Balsamico Dressing .....	46	Dressings and more Apple&Avocado .....	48	Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree .....	41
Bärlauch Cremesuppe.....	9	Dressings and more Citrus&Ginger .....	48	Kartoffel Granulat Blitz-Püree.....	41
Basis Cremesuppe / Potage à la carte.....	8	Dressings and more Pineapple&Coconut.....	48	Kartoffelteig fix & fertig.....	42
Basis für Aufläufe .....	78	Dressings and more Tomato&Strawberry .....	48	Kartoffel Knödel halb+halb.....	41
Basis für Chili con carne.....	79	Dunkle Glasur.....	62	Käse-Gratin Sauce.....	27
Basis für Gemüselaibchen .....	78	<b>E</b>		Käse „Ideal“ Cremesuppe	
Basis für pürierte Kost u. Auflauf.....	78	Eierschwammerl / Pfifferlings Cremesuppe.....	10	für Suppe & Sauce .....	8
Basis für Sauce Hollandaise .....	25	Erdbeer Dessert Topping.....	60	Ketchup.....	52/54/55
Basis für Süßen Auflauf .....	59	<b>F</b>		Ketjap Manis Soja Sauce.....	28
Basis für Tiramisu-Füllcrème .....	59	Faschierbasis.....	78	Klare Hühnersuppe .....	20
Basis für Topfenknödel und -teig.....	59	Feine Grünerbsen Suppe .....	10	Klare Suppe.....	19
Basis für Wild- und Rindsbraten.....	78	Fettuccine All' uovo.....	70	Klare Suppe Klassik.....	21
Basmati Reis .....	42	Fischfond .....	24	Klare Suppe ohne Einlage.....	21
BBQ Marinade.....	54	Fleischklösschen Suppe mit Eiermuscheln .....	10	Knoblauch Cremesuppe .....	8
BBQ Sauce.....	52	Fond Geflügel.....	75	Knoblauch-Joghurt Dressing.....	46
Beef Bouillon (Rind) .....	18	Fond Kalb .....	75	Knoblauchnockerl .....	14
Bayerische Creme .....	59	Frischhaltefolie .....	79	Knoblauch Paste.....	75
Bindemittel kaltquellend.....	30	French Dressing.....	46	Knusper-Croutons .....	14
Bio Bouillon mit Rindfleisch.....	20	Frühlings Suppe .....	10	Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig.....	74
Bio Gemüsebouillon.....	20	Fusili Kochstabil .....	70	Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig.....	74
Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe.....	8	<b>G</b>		Konzentrierte Bouillon Rind flüssig.....	74
Bratenjus .....	29	Geflügel Cremesuppe.....	8	Konzentrierter Fond Fisch flüssig.....	74
Bratensaft .....	28/29	Geflügel Fond.....	24	Kräuter Dressing .....	46
Braune Grundsauce .....	24	Gelbe Grütze, leicht .....	60	Kräuternockerl .....	14
Braune Roux .....	31	Gemüse Cremesuppe .....	10	Kressi Essig .....	46
Braune Sauce.....	24	Gemüsegold-Bouillon.....	19	Kroketten classic.....	42
Broccoli Cremesuppe .....	9	Gemüse Bouillon geliert.....	74	Kürbis Cremesuppe.....	10
Bröselknöderl .....	13	Gemüse-Grießnockerl.....	13	<b>L</b>	
Bulgur mit Hanfsamen und Apfel .....	43	Gnocchi.....	41	Lasagne Grandi.....	70
Bündner Gersten Suppe .....	9	Goldaugen Rindsuppe.....	18/19	Lasagne Platten.....	70
Burgunder Sauce .....	26	Goldtaler.....	13	Lauch-Kartoffel Cremesuppe .....	10
<b>C</b>		Grießdukaten.....	13	Lime Powder .....	36
Champignon Cremesuppe .....	8	Grieß-Nockerl.....	13	Little Willies .....	66
Chicken Bouillon (Huhn).....	18	Gulaschbasis.....	78	<b>M</b>	
Chinesische Sauce Süß-Sauer .....	27	Gulaschsaft.....	28	Maizena.....	30
Coconut Milk Powder.....	36	Gulasch Suppenbasis .....	8	Maizena Fix hell .....	30
Concentrato di pomodoro.....	71	Gulaschsuppe flüssig.....	12	Maizena Fix dunkel.....	30
Couscous mit Zucchini u.Karotten .....	43	Gulaschsuppe konzentriert.....	12	Mango-Aprikose / Marille Dessert Topping.....	61
Couverture dunkel.....	62	<b>H/I/J</b>		Mayonnaise 80 %.....	49
Couverture Drops dunkel.....	62	Helle Glasur .....	62	Mayonnaise 50 %.....	49
Couverture Drops hell.....	62	Hühner Brühe.....	21	Markknöderl.....	14
Couverture Drops weiß.....	62	Hühner Suppe .....	10	MEP/Primerba All' Italiana .....	34
Crème Brûlée / Flan Caramel.....	59	Ingwer Paste .....	75	MEP/Primerba Basilikum.....	34
Crème Brûlée flüssig.....	60			MEP/Primerba Küchenkräuter .....	34
Crème Dessert Erdbeer.....	58			MEP/Primerba Knoblauch.....	34
Crème Dessert Schokolade.....	58				
Crème Dessert Vanille.....	58				
Curry Cremesuppe .....	9				

MEP/Primerba Pesto.....	34	S	
MEP/Primerba Pesto Rosso.....	34	Saft zum Schweinsbraten.....	29
Milchreis.....	60	Salat-Hit.....	48
Minestrone.....	11	Salatkrönung flüssig Joghurt.....	48
Mousse au Chocolat.....	58	Salatkrönung flüssig Thousand Islands.....	48
Mousse au Chocolat flüssig.....	58	Salatkrönung Balsamico-Kräuter.....	47
Mousse Stracciatella.....	58	Salatkrönung Gartenkräuter.....	47
Mousse Vanille (flüssig).....	58	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-Topfenockerl.....	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

R	
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

S	
Saft zum Schweinsbraten.....	29
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-Topfenockerl.....	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

T	
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
U/V	
Umami.....	36
Vanille Dessertsauce.....	60
Vegan Mayo.....	52
Vegetable Bouillon (Gemüse).....	18
Velouté Weiße Grundsauce.....	24
W	
Waldfrucht Dessert Topping.....	61
Waldpilz 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
Y/Z	
Yellow Mustard.....	52
Zucchini Cremesuppe.....	11





## 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](https://www.ufs.com)

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



Unilever  
Food  
Solutions



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.