

**Zeit sparen,
Qualität
bewahren!**



**Die smarte Lösung für
kreative Saucenvielfalt!**



Unilever
Food
Solutions



Gastronomie und Hotellerie weiter unter Druck!

doch gute Ideen entlasten!

Der Personalmangel ist täglich zu spüren. Inflation und Krisen treiben die Preise nach oben. Lieferprobleme und explodierende Rechnungen erschweren die Planung. Es sind unsichere und sich ständig wandelnde Zeiten – auf die es nur eine Antwort gibt: Flexibilität! Wer Zeitpläne, Qualitätsansprüche und Vielfalt einhalten möchte, muss Arbeitsprozesse und -aufwand hinterfragen und optimieren.

Eine Branche denkt um ...



**15%
GESTIEGENE LEBENS-
MITTELKOSTEN¹**

Bedeutet für dich:

Um deinen Gästen weiterhin gleichbleibende Qualität zu akzeptablen Preisen anbieten zu können, brauchst du hochwertige und kostensichere Zutaten, die sich einfach verarbeiten lassen.



**1/5
WENIGER
LEHRLINGE!²**

Bedeutet für dich:

Weniger Nachwuchs heißt auch weniger Planbarkeit für die Zukunft. Du brauchst einfachere Lösungen, um auch mit weniger oder ungelerntem Personal dein Angebot zu stemmen.



**50%
GEHEN SELTENER
AUSSER HAUS ESSEN!³**

Bedeutet für dich:

Weniger Gastronomiebesuche heißt: Kundenbindung wird immer wichtiger. Überzeuge mit guter Qualität und reagiere mit flexiblen Optionen auf die unterschiedliche Nachfrage.

**MANGELNDE PLANUNGSSICHERHEIT
ERSCHWERT EINE ERFOLGREICHE ZUKUNFT,
MEINT DIE MEHRHEIT DER GASTRONOMEN!**

*Investiere in
Effizienz –
Hochwertige
Convenience
Basisprodukte
zahlen sich aus*



Viva la Saucelution! Effizienz für deine Top-Gerichte!

Bei Personallücken und Zeitdruck machen sich aufwändige Tätigkeiten wie die des Sauciers besonders bemerkbar. Mit hochwertigen Basisprodukten sparst du spürbar an Zeit – aber nicht an Geschmack und Qualität. Überzeuge dich selbst:



Knorr Bratenjus pastös
in heißes Wasser



Knorr Kartoffel-Püree
Flocken zubereiten



Gebratenen Wirsing
mit Knorr Professional
Klare Suppe würzen



Fleisch von allen
Seiten scharf anbraten

Zeitersparnis mit Knorr Bratenjus pastös: 105 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für Grundbasis
braune Selfmade-Sauce = 120 Min.



Arbeitsaufwand mit
Knorr Bratenjus pastös = 15 Min.



Jetzt komplettes
Rezept entdecken
und Zeit sparen!



Roastbeef mit
Kartoffelpüree
und Wirsing
in Rotweinjus



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Roastbeef: 3 kg Roastbeef | 2 mittelgroße Wirsingköpfe | Knorr Kartoffel-Püree Flocken | Knorr Professional Klare Suppe | Olivenöl ||

Roastbeef großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten. Im Kombidämpfer bei 180°C garziehen. Zwischenzeitlich die Knorr Kartoffel-Püree Flocken zubereiten. Wirsing putzen, in feine Streifen schneiden und mit etwas Olivenöl in großer Pfanne für 5 Minuten braten. Mit Knorr Professional Klare Suppe würzen, abschmecken und warmhalten.

Rotweinjus: 500 ml Trinkwasser | 400 ml Rotwein | 500 g Knorr Bratenjus pastös ||
Den Bratensaft mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser und Knorr Bratenjus pastös aufkochen, abschmecken.

Naturschnitzel
mit Brat-
kartoffeln und
Rahmsauce



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Naturschnitzel: 10 Natur Schnitzel | 2 kg Kartoffeln | Knorr Professional Klare Suppe | Sonnenblumenöl || Naturschnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In großer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und anschließend im Backofen bei 80°C warmhalten. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.
Rahmsauce: 500 g Champignons | 2 Zwiebeln | 1 L küchenfertige Knorr Bratensaft | Schlagobers || Zwiebeln in Butter glasig braten. Champignons hinzufügen und für weitere 5 Minuten braten. Bratensaft und Schlagobers hinzufügen und gut umrühren. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gute Saucen, fast wie von selbst!

Arbeite effizient und planungssicher ohne Qualitätsverlust:
Unsere Basisprodukte lassen sich einfach anwenden,
fügen sich nahtlos in deine Arbeitsprozesse ein und sparen Zeit.
So bist du auch in schwierigen Zeiten auf der sicheren Seite!

Tipp vom Chef:
Schneide das Fleisch
portionsweise vor und
vakuumiere es!



Fleisch portionieren
und flachklopfen



Vorgeschnittene Kartoffeln
anbraten



Bratensaft zur Champignon-
pfanne hinzufügen

Deine

Zeitersparnis pro heller Grundsauce: 60 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für
Selfmade-Rahmsauce = 70 Min.



Arbeitsaufwand mit
Knorr Bratensaft = 10 Min.



Jetzt
ausprobieren
und Zeit
minimieren!



Ich schätze die **Effizienz von Convenience**, möchte aber auch meine eigene Note in die Sauce bringen.

So einfach geht Saucenvielfalt!

Kreiere und variiere Top-Saucen für Top-Gerichte – auch mit wenig Personal: Mit unseren vier Basisprodukten sind Spitzen-geschmack und Vielfalt easy machbar. Und du bist immer bestens aufgestellt – für vegetarische, vegane oder Fleisch-Spezialitäten!



37%
DER BETRIEBE
BESTÄTIGEN,
DASS CONVENI-
ENCE NACH
DER PANDEMIE
AN BEDEUTUNG
GEWONNEN HAT*

53,1%
SCHÄTZEN
INSBE-
SONDERE
DIE GLEICH-
BLEIBENDE
PRODUKT-
QUALITÄT*

*Quelle: Chefs! Umfrage, 2022.

Liebeserklärung für jedes Fleisch

Eine mit Power: Starke Basis für deine Signature Sauce – verfeinere sie mit Thymian, Pilzen oder Preiselbeeren.

Im Handumdrehen

Kräftige Unterstützung für deine Fleischgerichte

Knorr Bratenjus pastös – dein perfekter Helfer:

- + Kräftiger Röst- und voller Fleischgeschmack
- + Leichte, transparente Bindung
- + 4,2% Rinderfond
- + Einfache, gelingsichere Anwendung



THYMIAN - SAUCE

frischer Thymian, Rotwein, Salz & Pfeffer

PILZRAHM SAUCE

Champignons, Schlagobers, Zwiebeln Brunoise, Pfeffer

PREISELBEEREN SAUCE

Rotwein, Preiselbeer-Marmelade, Salz & Pfeffer



ROTWEIN SAUCE

Rotwein, Salz & Pfeffer

PFEFFER SAUCE

Schalotten Brunoise, Salz & Pfeffer

RAHM SAUCE

Schalotten, Schlagobers, Petersilie

Von Ahhh bis Veggies

Eine für alle: Saucen- und Geschmacksvielfalt für fleischhaltige und pflanzenbasierte Top-Gerichte!

→ Finde deine Favoriten!

Universaltalent für alle Gäste und Gerichte

Knorr Braune Grundsauce – das Multitalent:

- + Vegan
- + Gelingsicherer Prozess
- + Für vegane, vegetarische und Fleischgerichte – vielfältige Anwendung
- + Bester Geschmack



Superkraft, die's immer schafft

Zwei auf die Schnelle: Sorgen auch in stürmischen Zeiten für beste Saucen bei konstant hoher Qualität!

Her mit den Gästen!

Knorr Demiglace Braune Grundsauce – die schnelle Hilfe:

- + Reine, kräftige Basis für alle braunen Saucen
- + Mittlere bis starke Bindung
- + Unterstützt den typischen Fleischgeschmack
- + Sofort einsetzbar

Effizienzmeister
in Stoßzeiten und
bei Engpässen



SAUCE FOYOT

Hollandaise,
Estragon-Essig,
Weißwein,
frischer Estragon,
frischer Kerbel,
Salz & weißer Pfeffer,
Cayennepfeffer

ESTRAGON- SENF-SAUCE

getrocknete Tomaten,
Schalotten, Weiß-
wein, Schlagobers,
Estragon-Senf

MADEIRA SAUCE

Schalotten,
Rotwein,
Madeira,
Butter

KNORR DEMIGLACE BRAUNE GRUNDSAUCHE

Beef Filet
Wellington mit
Kartoffel Krapfen,
Erbsenschoten und
Portwein Sauce



Das komplette
Rezept findest
du hier!



Noch mehr Rezeptinspiration mit den Saucen von Knorr Professional findest du unter [ufs.com/saucen](https://www.ufs.com/saucen)

Noch mehr Flexibilität – noch mehr Raffinesse

**Perfekte Ergänzung: die kleine Schwester der schnellen Sauce!
Verfeinere deine Top-Gerichte mit natürlich kraftvollem
Gemüsegeschmack und profitiere von noch mehr Effizienz
und Vielseitigkeit im Küchenalltag!**

Geschmacks-
verfeinerer
auf höchstem
Niveau

**Knorr Professional Klare Suppe –
dein raffinierter Partner:**

- + Nr. 1 in der Profiküche*
- + Vegan und vegetarisch
- + Runder, würziger Geschmack
- + Mit nachhaltig angebautem Gemüse
- + Ohne deklarationspflichtige Allergene



Auf die Qualität
meiner Zutaten
muss ich mich absolut
verlassen können.
**Genauso wie auf
guten Geschmack!**



**GUTER GESCHMACK
BRAUCHT EINE GUTE BASIS**



Unterstützen



Entdecke unsere ganze Bouillous-Vielfalt –
der Guide erklärt's dir!

Effiziente Saucen im Handumdrehen!

Vielfältige Saucen und mehr: Wir unterstützen dich mit Produkten zur einfachen und schnellen Anwendung für Top-Gerichte und Klassiker. Erlebe authentische Geschmacksqualität mit mehr Effizienz!

Hier mehr Tipps zum Zeit Einsparen: ufs.com/effizienter-kochen



Deine Saucevielfalt:

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook chill	1	2	3	3	100%	VEGETARIAN	VEGAN	MIT JOHNNISBROT	LEBENS MITTEL	OHNE PALMÖL
Knorr Bratenjus pastös	49850	9000275 4 9850 3	6 × 1,2 kg-EC	6 × 12 l											
	49190	9000275 4 9190 0	3,5 kg-EIM	35 l											
Knorr Braune Grundsauce	07447	9000275 7 4470 9	2 kg-EIM	20 l											
Knorr Demiglace flüssig	04534	9000275 4 5340 3	6 × 1 l-TE												
Knorr Bratensaft	79750	8720182 7 9749 0	6 × 1 kg-EC	10 l											
	07408	9000275 7 4080 0	6 kg	60 l											

¹o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte. / ²o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. / ³Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Weitere Informationen unter: www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/taeglich-in-der-kueche/lebensmittelkennzeichnung.html



Unilever Food Solutions

