

**Zeit sparen,
Qualität
bewahren!**



**Die smarte Lösung für
kreative Saucenvielfalt!**



Unilever
Food
Solutions



Betriebsrestaurants 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. Zusätzlich arbeiten immer mehr Menschen immer häufiger im Homeoffice und essen höchstens noch dreimal wöchentlich im Betriebsrestaurant. Kurz, 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
AUSZUBILDENDE!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.



**48%
DER UNTERNEHMEN
NUTZEN HOME OFFICE
ALS STANDARD!³**

Bedeutet für dich:

Mehr Homeoffice heißt: weniger und stark schwankende Gästezahlen im Betriebsrestaurant. Du brauchst flexible Optionen, um auf die unterschiedliche Nachfrage reagieren zu können.

Investiere in Effizienz – Hochwertige Convenience Basisprodukte zahlen sich aus!



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



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:



Rindsbraten mit Bratenjus angießen



Im Kombidämpfer 3–4 Stunden schmoren



Knorr Semmelknödel im Wasser quellen lassen



TK-Fisolen mit Knorr Professional Klare Suppe würzen

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!



Rindsbraten mit Fisolen und Semmelknödeln an Rotweinjus



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Rindsbraten & Rotweinjus: 4–5 kg Rindsbraten | 8 Karotten | 8 Stangensellerie | 4 Zwiebeln | 8 Knoblauchzehen | 2 L Knorr Bratenjus pastös | Olivenöl | 1 L Rotwein | 4 Lorbeerblätter | 4 Zweige Rosmarin | 4 Zweige Thymian || Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit Olivenöl in großem Bräter bis leicht gebräunt anbraten. Rindsbraten auf Gemüse legen und von allen Seiten braun anbraten. Bratenjus, Rotwein, Lorbeerblätter, Rosmarin und Thymian hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rindsbraten zugedeckt für 3–4 Stunden schmoren, bis er zart und durchgegart ist. Den entstandenen Bratensaft durchsieben und gewonnene Flüssigkeit mit Trinkwasser auffüllen. Knorr Bratenjus pastös hinzugeben und zum Kochen bringen. Sauce anschließend abschmecken.

**Rindsroulade
mit Kartoffelpüree
und Rotkraut**

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!



Fertige Roulade
kalt ansetzen –
ohne Bratenansatz



Zubereiteten Knorr
Bratensaft zu Roulade
geben



Roulade im
Kombidämpfer
schmoren



Kartoffelpüree nach
Packungsanleitung
zubereiten



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Roulade: 10 Rindsrouladen, vorgefertigt | 200 ml Traubensaft, rot | 1,5 l Trinkwasser | 100 g Knorr Bratensaft || Knorr Bratensaft mit warmem Wasser und Traubensaft anrühren und zu Rindsrouladen geben. In den Kombidämpfer geben und mit Kerntemperaturfühler auf gewünschte Kerntemperatur schmoren lassen (Empfehlung: Schmorprogramm). Rouladen ausstechen und Sauce abbinden.

Püree und Rotkraut: 250 g Knorr Kartoffel-Püree Flocken | 1,13 l Trinkwasser | 500 ml Milch | 8 g Salz | 1,5 kg Rotkraut, verzehrfertig gewürzt (Konserve) | 200 g Ribiselmarmelade || Warmes Wasser mit Milch verrühren, Salz zufügen, die Flocken einrühren und im Kombidämpfer bei 85°C abgedeckt erhitzen. Den Rotkraut im Kombidämpfer warm machen. Ein Glas Marmelade vor dem Service untermischen.

Zeitersparnis pro Bratensaft: 85 Minuten!

Arbeitsaufwand Küche für Grundbasis
braune Selfmade-Sauce = 90 Min.



Arbeitsaufwand mit
Knorr Bratensaft = 5 Min.



Jetzt Rezept
entdecken und
Zeit sparen!



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!

Die perfekte Basis



Perfekt für Fleischgerichte

Knorr Demiglace

DIE BRAUNE GRUNDSAUCE FÜR ALLES. SOFORT UND VIELFÄLTIG EINSETZBAR – DEIN SICHERER PARTNER FÜR DIE SCHNELLE ZUBEREITUNG.



Sorgt für kräftigen Geschmack

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

PILZRAHM SAUCE

Champignons, Schlagobers, Zwiebeln Brunoise, Pfeffer



THYMIAN-SAUCE

frischer Thymian, Rotwein, Salz & Pfeffer



PREISELBEEREN SAUCE

Rotwein, Preiselbeer-Marmelade, Salz & Pfeffer



ROTWEIN SAUCE

Rotwein,
Salz & Pfeffer

PFEFFER SAUCE

Schalotten Brunoise,
Knorr Pfeffersauce,
Salz & Pfeffer

RAHMSAUCE

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



Das macht aus **Knorr Braune Grundsauce**
ein echtes Multitalent:

- + Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- + Kalt und warm anwendbar
- + Für vegane, vegetarische und Fleischgerichte – vielfältige Nutzung
- + Einfache, gelingsichere Anwendung
- + Perfekte Basis dank abgerundetem Geschmack

Superkraft, die's immer schafft

Eine auf die Schnelle: Sorgt 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



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



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](https://ufs.com/effizienter-kochen)



Deine ✓
Saucenvielfalt:



ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook chill	1	2	3	3	100%	VEGETARIAN	VEGAN	MIT JOHNNISBROT	LEICHT COLLEKT	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

