

Saucen Guide

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



*Vegetarisch
& vegan*

*Perfekt
für Fleisch-
gerichte*

*Extra vielseitig
einsetzbar*



Unilever
Food
Solutions



Liebserklärung 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



ROTWEIN SAUCE

Rotwein, Salz & Pfeffer

Einfache Abwandlungen – hier Rezepte entdecken!

PFEFFER SAUCE

Schalotten Brunoise, Salz & Pfeffer

RAHMSAUCE

Schalotten, Schlagobers, Petersilie



THYMIAN - SAUCE

frischer Thymian, Rotwein, Salz & Pfeffer

PILZRAHM SAUCE

Champignons, Schlagobers, Zwiebeln Brunoise, Pfeffer

PREISELBEEREN SAUCE

Rotwein, Preiselbeer-Marmelade, Salz & Pfeffer

Schnelle Variationen testen – mit einem Klick!

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, Weißwein, Schlagobers, Estragon-Senf

MADEIRA SAUCE

Schalotten, Rotwein, Madeira, Butter

KNORR DEMI-GLACE BRAUNE GRUNDSAUCHE

Hol dir hier die Rezepte!

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)

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!

↓ Deine Saucentalente:

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

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook chill	1 od.Z. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe	2 od.A. Ohne deklarationspflichtige Allergene	3 KEINE KÜNSTLICHEN ZUTATEN KEINE KÜNSTLICHEN AROMEN	3 KEINE KÜNSTLICHEN ZUTATEN KEINE KÜNSTLICHEN AROMEN	ALKOHOLFREI	VEGETARISCH 0% LACTO VEG.	VEGAN	MIT JODSALZ	LEICHTE VOLLKOST	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 laktohaltigen 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

