

# FOOD Sortiment 2026



Unilever  
Food  
Solutions

# EDITORIAL

## Herzlich willkommen!

Wir unterstützen dich mit professionellen Zutaten sowie einer umfassenden Palette an Lösungen für deine Küche, die deine Arbeitsprozesse vereinfachen und dir mehr Zeit schenken für deine individuellen Ideen und Kreationen.

Von exquisiten Bouillons und Saucen, über innovative Lösungen für pflanzenbasierte Gerichte, bis hin zu funktionalen Basisproduktten – jeder Artikel in diesem Katalog wurde entwickelt, damit du dich auf das Wesentliche konzentrieren kannst.  
**DIE KUNST DES KOCHENSI**

Bei unseren spezialisierten Gastronomieprodukten legen wir besonderen Wert auf konstant hohe Qualität und bewährte Rezepturen, die beim Verfeinern oder als Basis stets mit ausgezeichnetem Geschmack überzeugen – genau so, wie es den Wünschen deiner Gäste entspricht.

Falls du zu einem Produkt Fragen hast oder nach Alternativen suchst, wende dich gerne an unseren Außendienst. Bei ihm erfährst du alles über aktuelle Food Trends und wie du den täglichen Herausforderungen am besten begegnest.

Ein besonderes Anliegen, das uns schon lange beschäftigt, ist das Thema Nachhaltigkeit. Unilever hat es sich zum Ziel gesetzt, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. Denn wir wissen, welche globalen Herausforderungen auf uns zukommen. Um nur zwei Beispiele zu nennen: 79 % unserer wichtigsten landwirtschaftlichen Rohstoffe stammen aus nachhaltigem Anbau. Bis 2030 wollen wir mindestens 95 % zertifiziert nachhaltig beschaffen. Wir beziehen seit 2024 recyceltes Plastik für alle unsere Knorr Professional Eimer.

Dein Erfolg steht im Zentrum unseres Handelns. Deshalb bieten wir dir nicht nur echte Lösungen, sondern wollen dich inspirieren und unterstützen damit du deinen Beruf auch in herausfordernden Zeiten weiterhin genießen kannst.

Auf ein erfolgreiches Jahr!  
Dein Team von Unilever Food Solutions



## High Convenience

Seit Sommer 2025 hat Unilever Food Solutions High Convenience, die neue **ready to heat** Produkt-  
range, im Sortiment. Die 7 Gerichte sind von modernen Länderküchen inspiriert und nehmen Kosten- und Zeitdruck aus dem Küchenprozess.  
[ufs.com/high-convenience](https://ufs.com/high-convenience)

## Hellmann's

Im Laufe des Jahres 2026 erweitert Hellmann's sein Sortiment um 3 neue Saucen: Aioli, Cocktail und Tartar im 3 Liter Kübel. Entdecke die Marke Hellmann's auf [ufs.com/hellmanns](https://ufs.com/hellmanns)

## Chefman ship Content digital

Unsere Culinary Fachberatung entwickelt unter dem Titel „Chef-  
manship – Unter Köchinnen & Köchen“ saisonale Rezepte, Inspiration und Lösungen für die Gastro-  
nomie. Alle Inhalte finden sich unter  
[ufs.com/chefmanship-magazin](https://ufs.com/chefmanship-magazin)

## So erreichst du uns



Unilever Food Solutions  
Foodservice Bereich der  
Unilever Austria GmbH  
Jakov-Lind-Straße 5, 1020 Wien  
T. 01-6 05 35-0 [W.ufs.com](http://W.ufs.com)

# ÜBERSICHT

## Bouillons

08–13

## Suppen & Suppeneinlagen

14–19

## Saucen & Bindemittel

20–29

## Ready to heat

30–33

## Beilagen

34–41

## Würzmittel & Basisprodukte

42–47

## Burger – Topping & Dipping

48–53

## Dressing & Salatkomponenten

54–59

## Desserts

60–65

## Caterline Tiefkühlprodukte

66–99

Profiprodukte  
24/7 Online bestellen  
& profitieren

Hier kommst du direkt  
zur Registrierung



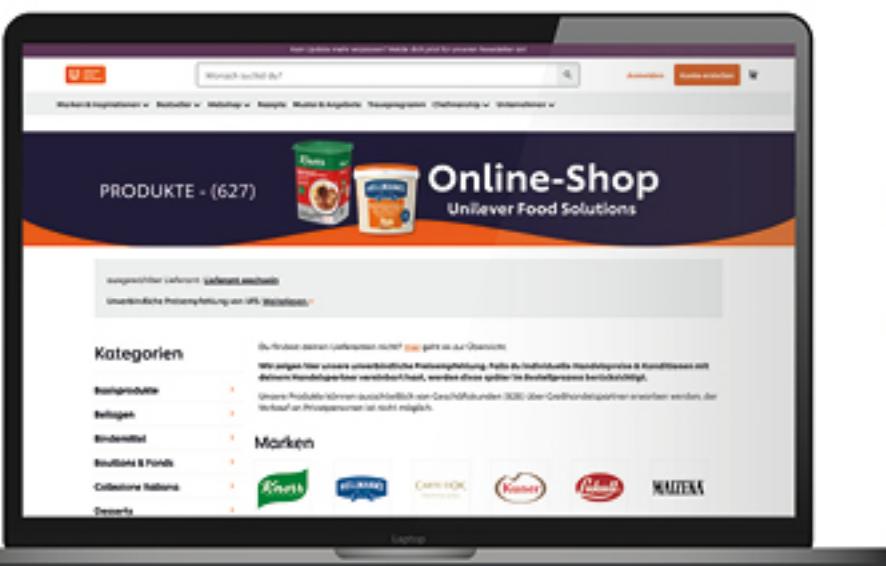
### Punkte sammeln und gegen attraktive Prämien eintauschen

- 1 Melde dich kostenlos an: [unileverfoodsolutions.at](http://unileverfoodsolutions.at)
- 2 Wähle deinen Grosshändler und gib deine Kundennummer ein.
- 3 Produkte auswählen und direkt in deinen Warenkorb legen.
- 4 Warenkorb für deinen Grosshändler freigeben und für deinen Einkauf Treuepunkte sichern.
- 5 Stöbere im Treueprogramm und such dir tolle Prämien aus!



### Unser Treueprogramm – dein Vorteil

Mit jedem Einkauf in  
unserem Webshop  
sammelst du automatisch  
Treuepunkte, die du dann  
einfach gegen hochwertige  
Prämien für deinen Betrieb  
eintauschen kannst.



Unilever  
Food  
Solutions

### Echte Lösungen

Qualität setzt sich einfach durch.  
Spare mit unseren Produkten  
Arbeitsschritte und erhöhe damit  
die Effizienz in deiner Küche.



Unsere Top  
Produkte

# Chefmanship Von Koch zu Koch



Lead Culinary Fachberatung: Daniel Prinz  
Culinary Fachberater: Antonio Paravic

Chefmanship bedeutet, Gastronomie in ihrer Gesamtheit zu verstehen und dieses Wissen auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden zu übertragen. Dazu nehmen wir die gesamte Wertschöpfungskette unter die Lupe und analysieren, welche Bereiche auf welche Weise optimiert werden können. Das klingt jetzt furchtbar trocken, bedeutet für uns aber Leidenschaft, Kreativität und die Hingabe zum Produkt.

Die Ergebnisse unserer Fachberatung sind messbar von Planung über Wareneinsatz, Zeit für Vorbereitung und Kochprozesse oder Zusammensetzung der Speisekarte bis zum besseren finanziellen Ergebnis und höherer Arbeitszufriedenheit.

Um optimal beraten zu können, stehen wir in regelmäßigen Austausch mit unseren Kunden. Nur wer die Bedürfnisse versteht, kann die passenden Lösungen entwickeln. Deshalb siehst du uns regelmäßig auf Messen, in Workshops und in Trainings, sowohl für unsere Kunden wie auch für unser Team. Weiters organisieren wir Verkostungen, Produktvergleiche, Experimente und Vieles mehr.

Zusätzlich zu unserem Dauereinsatz im Namen von Chefmanship bieten wir dir einen besonderen Ort, wo sich Köche richtig ausleben und Wissen in perfektem Rahmen erwerben können: unser Chefmanship Centre in Wien.



## Die Gesamt- lösung für dich und deinen Betrieb

Ob mit dem richtigen Produkt, einem optimierten Konzept oder der passenden Inspiration – unser Ziel ist es, dich mit unserer Expertise zu unterstützen.

**Degustation**  
Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte.

**Inspiration**  
Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung.

**Individuelle Schulung**  
Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an.

**Prozessoptimierung**  
Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept.

**Produktentwicklung**  
Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner.

**Workshop**  
Komm ins Centre und lass dich in unsere kulinarische Welt entführen.

**Eventlocation**  
Jetzt vermietet Unilever Food Solutions das Chefmanship Center für Workshops, Firmen-events oder auch Fotoshootings.

**Das Chefmanship Centre**   
Der Platz für Schulungen, Workshops uvm., mit High-End-Küche und Arbeitsplätze für bis zu 18 Köche.

**Die Culinary Fachberatung**   
Kontaktiere uns gerne mit deiner Frage, deinem Bedürfnis oder deinem Problem.  
T: 01-6 05 35-0



Entdecke die Zukunft  
des Essens

# FUTURE MENUS

## Lebensmittel, die uns bewegen: Die wichtigsten globalen Trends von heute

Traditionelle Vorstellungen von Lebensmitteln ändern sich. Während sich kulturelle, soziale und ökologische Kräfte weiterentwickeln, ändern sich auch unsere Essgewohnheiten und -vorlieben. Diese ständige Entwicklung hat uns dazu inspiriert, vier zentrale Trends zu identifizieren, die die kulinarische Landschaft prägen.



Street Food Couture	Borderless Cuisine
Feine Aromen, lässiger Charme	Eine Welt der Aromen
Culinary Roots	Diner Designed
Eine Hommage an unser Erbe	Personalisierte Gerichte



## Bouillon

Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe	10
Knorr Professional Bouillon rein pflanzlich	10
Knorr Professional Rindessa, Klare Hühnersuppe	11
Knorr Professional Bio Bouillon	11
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert, konzentrierte Bouillon & Fond	12
Basic Line Bouillon	13





## Goldaugen Rindsuppe

**U TOP PRODUKT**

Barcode: 8 720182 780096  
Goldaugen Rindsuppe

Art.Nr.: 78009 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=42l



9 000275 710704

### Das österreichische Original.

- ✓ Perfekter Suppenspiegel mit den typischen Goldaugen
- ✓ Ideal als Basis, zum Würzen und Verfeinern
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche\*



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 07107 | Bestelleinheit: 5kg | Ergiebigkeit: 1kg=42l



## Bouillon rein pflanzlich

**U TOP PRODUKT**

Barcode: 9 000275 711008  
Goldaugen Rindsuppe

Art.Nr.: 07110 | Bestelleinheit: 15kg | Ergiebigkeit: 1kg=42l

Barcode: 9 000275 409400  
Goldaugen Rindsuppe

Art.Nr.: 40940 | Bestelleinheit: 30kg | Ergiebigkeit: 1kg=42l



9 000275 719004

### Klare Suppe rein pflanzlich



Art.Nr.: 07190 | Bestelleinheit: 15kg | Ergiebigkeit: 1kg=42l

**U TOP PRODUKT**

Barcode: 8 720182 780348  
Gemüsegold Bouillon

Art.Nr.: 78034 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l

Barcode: 8 720182 780348  
Gemüsegold Bouillon

Art.Nr.: 78034 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l



Barcode: 9 000275 718106  
Gemüsegold Bouillon

Art.Nr.: 07181 | Bestelleinheit: 15kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l



## Rindessa, Klare Hühnersuppe

Barcode: 8 720182 780416  
Rindessa

Art.Nr.: 78041 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l



Barcode: 9 000275 715204  
Rindessa

Art.Nr.: 07152 | Bestelleinheit: 12kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l

Barcode: 8 720182 780119  
Klare Hühnersuppe

Art.Nr.: 78011 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=42l



## Bio Bouillon

Barcode: 8 717163 873861  
Bio Gemüsebouillon

Art.Nr.: 38738 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l



Barcode: 8 717163 873915  
Bio Bouillon mit Rindfleisch

Art.Nr.: 87391 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=50l

\* Die Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Allergene, die auf der Speisekarte deklariert werden müssen.

\* Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Rinder Bouillon trocken. Quelle: GASTRO-DATA GmbH, GastroPanel, Marktanteil, 2025.



**Rinder Bouillon geliert,  
Konzentrierte Bouillon  
& Fond flüssig**



8 712100 952104

Rinder Bouillon  
geliert



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



8 712100 116971

Konzentrierte  
Bouillon Rind  
flüssig



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



8 712100 117695

Konzentrierte  
Bouillon Huhn  
flüssig



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



8 712100 118784

Konzentrierte  
Bouillon Gemüse  
flüssig



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



8 710447 793466

Konzentrierter  
Fond Fisch  
flüssig



Art.Nr.: 17934 | Bestelleinheit: 6 x 1 l

**Basic Line**



9 000275 756405

Klare Suppe Klassik



Art.Nr.: 75640 | Bestelleinheit: 15 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 41,6 l



4 000400 348975

Hühner Brühe



Art.Nr.: 34897 | Bestelleinheit: 12,5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 67 l



4 000400 306944

Rinder Brühe



Art.Nr.: 00694 | Bestelleinheit: 12,5 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 56 l



9 000275 756504

Rindsuppe Klassik



# DIE IDEALE WÜRZE FÜR VOLLMUNDIGE GERICHTE.

Suppeneinlage gefällig? Mehr ab Seite 18.





## Suppen & Suppeneinlagen

- |                      |    |
|----------------------|----|
| Knorr Trockensuppen  | 16 |
| Knorr Gulaschsuppen  | 18 |
| Knorr Suppeneinlagen | 18 |



## Trockensuppen

Suppen &amp; Suppenbasi



Art.Nr.: 00376 | Bestelleinheit: 3x2,7kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11



Art.Nr.: 14273 | Bestelleinheit: 2,7kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11



Art.Nr.: 14371 | Bestelleinheit: 2,75kg | Ergiebigkeit: 1kg=9,11



Art.Nr.: 14110 | Bestelleinheit: 3kg | Ergiebigkeit: 1kg=10,1



Art.Nr.: 00375 | Bestelleinheit: 3x2,7kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11



Art.Nr.: 84293 | Bestelleinheit: 2,4kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11



Art.Nr.: 77223 | Bestelleinheit: 6x1,2kg | Ergiebigkeit: 1kg=12,51



Art.Nr.: 12938 | Bestelleinheit: 0,9kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,1



Art.Nr.: 43930 | Bestelleinheit: 2,7kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11



Art.Nr.: 76767 | Bestelleinheit: 6x1,65kg | Ergiebigkeit: 1kg=9,11



Art.Nr.: 43934 | Bestelleinheit: 3kg | Ergiebigkeit: 1kg=10,1



Art.Nr.: 00418 | Bestelleinheit: 3x2,4kg | Ergiebigkeit: 1kg=12,51



Art.Nr.: 18712 | Bestelleinheit: 3x2,8kg | Ergiebigkeit: 1kg=7,11



Art.Nr.: 14400 | Bestelleinheit: 2,75kg | Ergiebigkeit: 1kg=9,11



Art.Nr.: 44105 | Bestelleinheit: 3kg | Ergiebigkeit: 1kg=8,31



Art.Nr.: 77104 | Bestelleinheit: 3x2,4kg | Ergiebigkeit: 1kg=12,51



Art.Nr.: 12048 | Bestelleinheit: 1,65kg | Ergiebigkeit: 1kg=9,11



Art.Nr.: 14268 | Bestelleinheit: 2,7kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11



Art.Nr.: 24323 | Bestelleinheit: 2,7kg | Ergiebigkeit: 1kg=11,11

Suppen &amp; Suppenbas

**Suppen & Suppeneinlagen**

**Zwiebelsuppe**

4 007801-104377

Art.Nr.: 10437 | Bestelleinheit: 2,4kg | Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5l

**Gulaschsuppe**

**Gulaschsuppe**

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

**U TOP PRODUKT**

**Gulaschsuppe flüssig**

9 000275 735103

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

**Suppeneinlagen**

**Backerbsen**

9 000275 780004

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

**Bröselknödel**

9 000275 785900

Art.Nr.: 07859 | Bestelleinheit: 3kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 550 Stk.

**Chef-Tipp:**

[Alle Details zu Knorr Professional Gulaschsuppe](#)

**Gemüse-Grießnockerl**

9 000275 789403

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

**Grießdukaten**

8 720182 975225

Art.Nr.: 29752 | Bestelleinheit: 2x 1,5kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1100 Stk.

**Knusper-CROUTONS**

9 000275 789601

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

**Markknödel**

9 000275 781704

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

**Schnittlauch-Topfennockerl**

9 000275 786105

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

**Goldtaler**

9 000275 780806

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

**Grieß-Nockerl**

9 000275 780608

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

**Kräuternockerl**

8 720182 975171

Art.Nr.: 97517 | Bestelleinheit: 2x 1,25kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 400 Stk.

**Profiteroles**

9 000275 781308

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

**Spinatnockerl mit Mozzarella**

9 000275 784309

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



## Saucen & Bindemittel

Knorr Professional Saucenbasis pastös	22
Knorr Professional Grundsaucen trocken, granuliert, pastös	22
Knorr Professional Saucenableitungen trocken, granuliert, flüssig	23
Knorr Professional Grundsauce flüssig	24
Knorr Professional Tomatensauce/Gemüse flüssig	24
Lukull Saucen	26
Knorr Professional Kochcreme	26
Maizena, Knorr Bindemittel	28





## Saucenbasis pastös



8 711100 458845

Fischfond  
pastös

Art.Nr.: 94588 | Bestelleinheit: 6x 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 25l



8 711100 458814

Geflügelfond  
pastös

Art.Nr.: 45881 | Bestelleinheit: 6x 1kg | Ergiebigkeit: 25l



## Grundsaucen trocken, granuliert, pastös



8 720182 977526

Demi Glace/  
braune Grundsause

Art.Nr.: 29775 | Bestelleinheit: 3kg | Ergiebigkeit: 1kg = 10,5l



4 007801 306702

Velouté



Art.Nr.: 00670 | Bestelleinheit: 6x 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 11l



8 712566 670833

Sauce Hollandaise



Art.Nr.: 67083 | Bestelleinheit: 6x 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 12l



5 996358 042234

Demi Glace  
granuliert

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



9 000275 498503

Bratenjus  
pastös

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

U TOP PRODUKT



9 000275 491900

Bratenjus  
pastös

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



8 712566 698301

Basic Line  
Sauce zu Braten

Art.Nr.: 98300 | Bestelleinheit: 10kg



## Saucenableitungen trocken, granuliert, flüssig



9 000275 744402

Rinds- und  
Sauerbraten Basis

4 007801 310334

Käse Sauce



8 720182 797506

Bratensaft



4 007801 105794

Wild Sauce



9 000275 740800

Mehr Saft  
mit vollem  
Geschmack.

- ✓ Schnell und gelungssicher
- ✓ Leichte, transparente Bindung
- ✓ Pur oder als Ableitung

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



9 000275 485107

Pfeffer Sauce



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



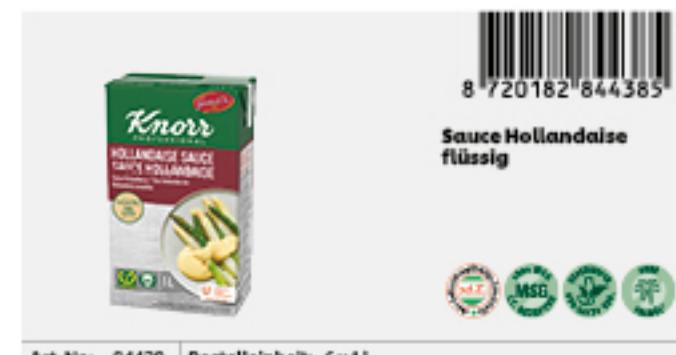
Art.Nr.: 94795 | Bestelleinheit: 6x660g | Ergiebigkeit: 660g = 5,5l



Art.Nr.: 07453 | Bestelleinheit: 6x1,26kg | Ergiebigkeit: 1,26kg = 6,5l



Art.Nr.: 90578 | Bestelleinheit: 2x3kg | Ergiebigkeit: 1kg = 6l



Art.Nr.: 84438 | Bestelleinheit: 6x1l



Art.Nr.: 13722 | Bestelleinheit: 6x1l



Art.Nr.: 41821 | Bestelleinheit: 4x3kg



Art.Nr.: 04532 | Bestelleinheit: 8x1l



Art.Nr.: 33215 | Bestelleinheit: 6x2kg



Art.Nr.: 80175 | Bestelleinheit: 4x3kg



Art.Nr.: 51686 | Bestelleinheit: 12x800g



Art.Nr.: 44833 | Bestelleinheit: 6x2,6kg



Art.Nr.: 50636 | Bestelleinheit: 6x2,5kg



Art.Nr.: 87920 | Bestelleinheit: 3x4,15kg



Art.Nr.: 96868 | Bestelleinheit: 6x2,55kg



Art.Nr.: 44834 | Bestelleinheit: 6x2,5kg

**Wir packen die Sonne ein.  
Direkt in Italien.**

- ✓ Stückig und fein gewürzt
- ✓ Intensiver Geschmack dank sonnengereiften italienischen Tomaten
- ✓ In 3 Größen erhältlich



## Saucen



8 712100 902185

Sauce Béchamel



Art.Nr.: 90218 | Bestelleinheit: 6x1l



4 000492 503856

Sauce Hollandaise  
flüssig



Art.Nr.: 00385 | Bestelleinheit: 12x250 ml



## Kochcreme



4 000492 503740

Sauce Béarnaise



Art.Nr.: 50374 | Bestelleinheit: 10x1l



4 000492 513411

Käse-Gratin Sauce



Art.Nr.: 51341 | Bestelleinheit: 6x1l



4 000492 503733

Sauce Hollandaise  
flüssig



Art.Nr.: 50373 | Bestelleinheit: 10x1l



8 720182 629227

Kochcreme  
pflanzenbasiert



Art.Nr.: 62922 | Bestelleinheit: 12x1l | Ergiebigkeit: 12l

**Knorr**  
PROFESSIONAL

FÜR ALLE  
DEINE GÄSTE

JETZT  
NEU!



PFLANZLICH –  
OHNE KOMPROMISSE  
BEIM GESCHMACK





## Bindemittel

**U NEU!**



Art.Nr. 97950 | Bestelleinheit: 4x2kg



Tapioka Stärke



**U TOP PRODUKT**

9 000275 801402

Reine Maisstärke

Art.Nr. 08014 | Bestelleinheit: 4x2,5kg

**U TOP PRODUKT**



Fix hell



Art.Nr. 35636 | Bestelleinheit: 6x1kg



Fix dunkel



Art.Nr. 35637 | Bestelleinheit: 6x1kg



Braune Roux



Art.Nr. 05182 | Bestelleinheit: 6x1kg



Braune Roux



Art.Nr. 05184 | Bestelleinheit: 10kg

**U TOP PRODUKT**

9 000275 801402

Reine Maisstärke

Art.Nr. 08014 | Bestelleinheit: 4x2,5kg

**U TOP PRODUKT**



Fix hell



Art.Nr. 35636 | Bestelleinheit: 6x1kg

**U TOP PRODUKT**

8 711200 867288

Bindemittel kaltquellend

Art.Nr. 86728 | Bestelleinheit: 2x2kg

**U TOP PRODUKT**

9 000275 742705

Braune Roux

Art.Nr. 07427 | Bestelleinheit: 5kg

**U TOP PRODUKT**

9 000275 743207

Roux Fix Einbrenn

Art.Nr. 07432 | Bestelleinheit: 6x1kg

**Knorr Professional**

**Maizena Reine Maisstärke:**  
Für helle und dunkle Saucen,  
Suppen und alles, was ein  
wenig Körper braucht.

**100% Glutenfrei**  
**100% Vegan**

**U TOP PRODUKT**
9 000275 743306

Roux Fix Einbrenn

Art.Nr. 07433 | Bestelleinheit: 5kg

**U TOP PRODUKT**
9 000275 743009

Weißer Roux

Art.Nr. 07430 | Bestelleinheit: 5kg

**U TOP PRODUKT**
9 000275 743141

Weißer Roux

Art.Nr. 05181 | Bestelleinheit: 6x1kg

**U TOP PRODUKT**
8 711100 637141

Weißer Roux

Art.Nr. 05183 | Bestelleinheit: 10kg

**U TOP PRODUKT**
8 714100 795200

Weißer Roux mit Reismehl

Art.Nr. 97952 | Bestelleinheit: 5kg

**Spar**  
dir einen  
Arbeitsschritt.

- Einfach zu dosieren
- Sofort löslich und gelingsicher
- Helle und dunkle Saucen stabil abbinden



## Ready to heat



Knorr Professional High Convenience  
Grünes Thai Curry

Knorr Professional High Convenience  
Gelbes Indisches Curry

Knorr Professional High Convenience  
Rotes Thai Curry

Knorr Professional High Convenience  
Indisches Linsen Dal

Knorr Professional High Convenience  
Mediterranes Tomaten-Ragout

Knorr Professional High Convenience  
Paprika-Tomaten-Sugo mit  
faschierten Bällchen

Knorr Professional High Convenience 32  
Bohnen-Süßkartoffel-Chili



HOL DIR MODERNE  
LÄNDERINSPIRIERTE  
GERICHTE!



**HIGH**  
convenience

**U NEU:**

8 721201 919596

Grünes Thai Curry

Art.Nr.: 91959 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

**U NEU:**

8 721201 919619

Gelbes Indisches Curry

Art.Nr.: 91961 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

**U NEU:**

8 721201 919572

Rotes Thai Curry

Art.Nr.: 91957 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

**U NEU:**

8 721201 919633

Indisches Linsen Dal

Art.Nr.: 91963 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

**U NEU:**

8 721201 919695

Mediterranes Tomaten-Ragout

Art.Nr.: 91969 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

**U NEU:**

8 721201 919664

Paprika-Tomaten-Sugo mit fassierten Bällchen

Art.Nr.: 91966 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

**U NEU:**

8 721201 935374

Bohnen-Süßkartoffel-Chili

Art.Nr.: 93537 | Bestelleinheit: 2x 1,8kg

MSD VEGAN

# Ready to heat **BEREIT** WENN DU ES BIST



# Beilagen



Knorr Kartoffelprodukte	36
Knorr Spätzle, Knorr Semmel-/Serviettenknödel	38
Knorr Professional Teigwaren, Knorr Gnocchi	39
Knorr Reis	41





## Kartoffelprodukte

**U TOP PRODUKT**

9 000275 525803

Kartoffel-Flocken  
für Kartoffelpüree  
und -teig

Art.Nr.: 05258 | Bestelleinheit: 2x2kg

1 kg Produkt + 4,5l Wasser + 2l Milch

MSD

**U TOP PRODUKT**

9 000275 443008

Kartoffel-Püree  
Flocken

Art.Nr.: 04430 | Bestelleinheit: 4 kg

1 kg Produkt + 4,5l Wasser + 2l Milch

MSD

**U TOP PRODUKT**

9 000275 525902

Kartoffel-Granulat  
Blitz-Püree mit  
Vollmilch

Art.Nr.: 05259 | Bestelleinheit: 5kg

1 kg Produkt + 5l Wasser

MSD

**U TOP PRODUKT**

9 000275 443206

Kartoffelflocken  
Fix-Fertig mit  
entrahmter Milch

Art.Nr.: 04432 | Bestelleinheit: 4 kg

1 kg Produkt + 5,5l Wasser

MSD

9 000275 443602

Kartoffelteig  
fix&fertig

Art.Nr.: 04436 | Bestelleinheit: 2kg

1 kg = ca. 40 Fleischknödel  
à 80 g

MSD

9 000275 526701

Kartoffelteig  
fix&fertig

Art.Nr.: 05267 | Bestelleinheit: 4kg

1 kg = ca. 40 Fleischknödel  
à 80 g

MSD

9 000275 525308

Kartoffel-Knödel  
halb+halb

Art.Nr.: 05253 | Bestelleinheit: 5kg

1 kg = ca. 37 Reisknödel  
à 80 g

MSD

9 000275 443909

Kartoffel-Knödel  
halb+halb

Art.Nr.: 04439 | Bestelleinheit: 3kg

1 kg = ca. 37 Fleischknödel  
à 80 g

MSD

**U TOP PRODUKT**

9 000275 527708

Kroketten classic

Art.Nr.: 05277 | Bestelleinheit: 3kg

1 kg = ca. 146 Kroketten  
à 25g

MSD





## Spätzle, Semmel-/ Serviettenknödel



Art.Nr.: 05291 | Bestelleinheit: 10kg



Spätzle



Spätzle mit Dinkel



Art.Nr.: 08261 | Bestelleinheit: 5kg



Serviettenknödel



Art.Nr.: 05276 | Bestelleinheit: 5kg



Serviettenknödel  
Wanne



Art.Nr.: 07533 | Bestelleinheit: 15kg



Nockerl „Knöpfli“

Art.Nr.: 07538 | Bestelleinheit: 10kg



Spätzle Wanne



Art.Nr.: 07536 | Bestelleinheit: 15kg



Semmelknödel

Art.Nr.: 05270 | Bestelleinheit: 10kg



Serviettenknödel



Art.Nr.: 05275 | Bestelleinheit: 10kg



Serviettenknödel  
Wanne



Art.Nr.: 07533 | Bestelleinheit: 15kg



# Immer in Form. Original italienische Pasta- Variationen.

Die Sauce zu  
den Nudeln



Neu im Sortiment

Unsere Tomatenprodukte findest du auf Seite 25.



## Teigwaren, Gnocchi

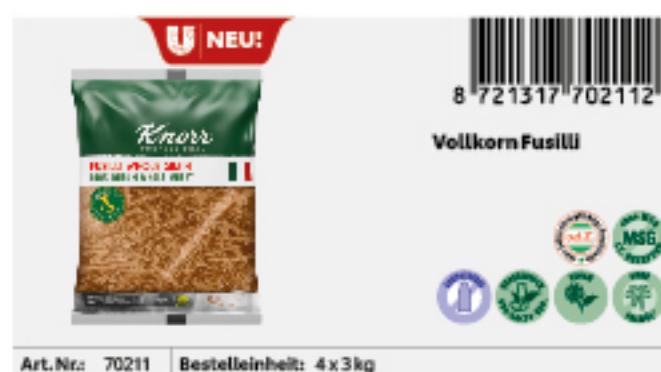
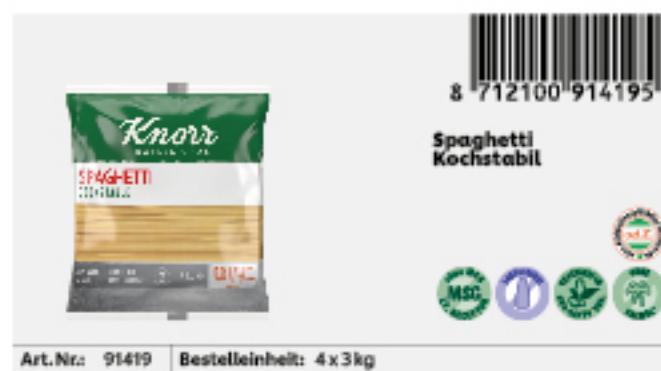
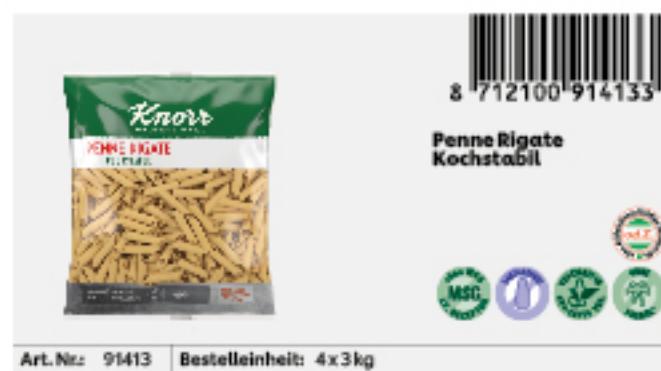


8 712100 914164

Fusilli  
Kochstabil



Art.Nr.: 91416 | Bestelleinheit: 4x3kg



# **Würzmittel & Basisprodukte**

Knorr Mise en place/Primerba, Knorr Professional Gewürzpasten	44
Knorr Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder	45
Knorr Asian Selection	46
Basisprodukte	46
Praktisches für die Küche	47





## Mise en place/Primerba, Gewürzpасты

TOP  
PRODUKT

Art.Nr.: 36468 | Bestelleinheit: 2x340g

7 611100 274326

Primerba Basilikum



Art.Nr.: 36468 | Bestelleinheit: 2x340g

7 611100 452267

Primerba Pesto Rosso



Art.Nr.: 45226 | Bestelleinheit: 2x340g

8 722700 667650

Ingwer Paste



Art.Nr.: 66765 | Bestelleinheit: 2x750g

8 722700 667575

Curry Paste (mild)



Art.Nr.: 66757 | Bestelleinheit: 2x750g

**Primerba All'Italiana**

7 611100 274470

Art.Nr.: 36148 | Bestelleinheit: 2x340g

**Primerba Küchen-kräuter**

7 611100 249836

Art.Nr.: 34983 | Bestelleinheit: 2x340g

**Primerba Pesto**

7 611100 274401

Art.Nr.: 36146 | Bestelleinheit: 2x340g

**Paprika Paste**

8 722700 667698

Art.Nr.: 66769 | Bestelleinheit: 2x750g

**Knoblauch Paste**

8 722700 667612

Art.Nr.: 66761 | Bestelleinheit: 2x750g



## Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder

4 007801 309079

Butternote &amp; Kräuter



Art.Nr.: 30907 | Bestelleinheit: 6x1kg

8 722700 724292

Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07551 | Bestelleinheit: 6x1,5kg

9 000275 750601

Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07506 | Bestelleinheit: 6kg

8 720182 900852

Umami



Art.Nr.: 90085 | Bestelleinheit: 6x1kg

**Profi-Mix für  
Chili con Carne**

4 007801 307648

1 kg Produkt  
+ 3 kg Fleisch  
+ 4 kg rote Bohnen  
+ 6,5l Wasser

Art.Nr.: 00764 | Bestelleinheit: 6x1kg | Ergiebigkeit: 1kg=ca.54 Port.

9 000275 752100

Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07521 | Bestelleinheit: 6x500g

9 000275 750304

Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07503 | Bestelleinheit: 3kg

9 000275 751905

Aromat Streuwürze



Art.Nr.: 07519 | Bestelleinheit: 10kg

8 714100 333747

Coconut Milk Powder



Art.Nr.: 33374 | Bestelleinheit: 6x1kg





## Asian Selection



8 712100 979484  
Ketjap Manis  
Soja Sauce  
flüssig

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



8 712100 979354  
Sambal Manis  
Chili-Soja Sauce  
flüssig



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



8 712100 972546  
Sunshine Chilli-  
Knoblauch Sauce  
flüssig

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



## Basisprodukte



8 714100 813881  
Basis für pürierte  
Kost und Auflauf

Art.Nr.: 81388 | Bestelleinheit: 6 x 720 g



9 000275 491818  
Faschierbasis

Art.Nr.: 49181 | Bestelleinheit: 6 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 115 Port.



9 000275 481604  
Gulaschbasis

Art.Nr.: 48160 | Bestelleinheit: 3 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 50 Port.



9 000275 422607  
Pasta Asciutta Basis

Art.Nr.: 22600 | Bestelleinheit: 6 kg | Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 67 Port.

## Praktisches für die Küche



9 000275 796302  
Gutes für die Küche  
Riesenschrubber  
10 Stück

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





## Burger- Topping & Dipping

Hellmann's Squeezeflaschen	50
Hellmann's Eimer/Kanister	50
Hellmann's Mini-Gläser	51
Hellmann's Portionspackungen	52
Hellmann's Dispenser	52



## Squeezeflaschen

**U TOP PRODUKT**

REAL  
(80 % Fettgehalt)

Barcode: 8 710447 764831

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

MSD icons: ✓ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan), ✓ (Ketogen)

**U TOP PRODUKT**

Tomato Ketchup

Barcode: 8 710447 844885

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

MSD icons: ✓ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan), ✓ (Ketogen)

VEGAN  
(52 % Fettgehalt)

Barcode: 8 720182 902092

Art.Nr.: 29020 | Bestelleinheit: 8 x 430 ml

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan), ✗ (Ketogen)

BBQ Sauce

Barcode: 8 711200 405589

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

MSD icons: ✓ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**U TOP PRODUKT**

Yellow Mustard

Barcode: 8 720182 446176

Art.Nr.: 24461 | Bestelleinheit: 8 x 250 ml

MSD icons: ✓ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)



## Eimer/Kanister

**U TOP PRODUKT**

REAL  
(70 % Fettgehalt)

Barcode: 8 720182 759054

Art.Nr.: 75905 | Bestelleinheit: 5 l

MSD icons: ✓ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**U TOP PRODUKT**

Tomato Ketchup

Barcode: 8 714100 685501

Art.Nr.: 68550 | Bestelleinheit: 5 kg

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**U TOP PRODUKT**

VEGAN  
(52 % Fettgehalt)

Barcode: 8 720182 790637

Art.Nr.: 79063 | Bestelleinheit: 3 l

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**U TOP PRODUKT**

Professional

Barcode: 8 720182 780812

Art.Nr.: 78081 | Bestelleinheit: 10 l

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**U TOP PRODUKT**

BBQ Marinade

Barcode: 8 711200 470495

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

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

# MAXIMALE STABILITÄT

Die weltweite  
**NR 1**  
Marke\*



\* Quelle: Euromonitor,  
Cooking Ingredients & Meals,  
Einzelhandelsumsätze (RSP)  
im Jahr 2024



## Mini-Gläser

**REAL Mayonnaise Mini Gläser**

Barcode: 8 710447 949542

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

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**Tomato Ketchup Mini Gläser**

Barcode: 8 710447 948606

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

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)

**Original Mustard Mini Gläser**

Barcode: 8 710447 948590

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

MSD icons: ✗ (Lactose), ✓ (MSG), ✓ (Vegan)



## Portionspackungen



Tomato Ketchup  
Portionspackungen



Art.Nr.: 99639 | Bestelleinheit: 120 x 20 ml



Yellow Mustard  
Portionspackungen



Art.Nr.: 44973 | Bestelleinheit: 198 x 10 ml



## Dispenser



Tomato Ketchup  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser



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



REAL Mayonnaise  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser



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



Yellow Mustard  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser



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



# Dispenser\* im PREMIUM DESIGN



**Praktischer  
Vakuum-Dispenser**

**Einfache, saubere &  
hygienische Portionierung**

**Weniger  
Verpackungsabfall**

\* Hellmann's Premium Dispenser gratis  
über den Unilever Außendienst anfordern.  
Mehr Infos unter [ufs.com](http://ufs.com) oder unter  
0800 000 3103 (gebührenfrei)



# Dressing & Salat-komponenten

Knorr Salat-Dressings flüssig, Kuner Salat-Dressings flüssig, Hellmann's Salat-Dressings flüssig	56
Knorr Salatkronung trocken	57
Kressi Essig	58
Kuner Kaltsaucen	59





## Salat-Dressings flüssig



Art.Nr.: 26157 Bestelleinheit: 5l

8 720182 261571

Salatkrönung flüssig  
1000 Islands Dressing

Art.Nr.: 04422 Bestelleinheit: 5l



4 007801 308027

Salatkrönung  
Salat-Hit

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



9 000144 448004

Balsamico  
Dressing

Art.Nr.: 04480 Bestelleinheit: 4x3l



9 000144 068295

French  
Dressing

Art.Nr.: 04471 Bestelleinheit: 4x3l



9 000144 068271

Joghurt  
Dressing

Art.Nr.: 04470 Bestelleinheit: 4x3l



9 000144 447700

Knoeblauch Joghurt  
Dressing

Art.Nr.: 04477 Bestelleinheit: 4x3l



9 000144 068318

Kräuter Provençale  
Dressing

Art.Nr.: 04472 Bestelleinheit: 4x3l



9 000144 068332

1000 Islands  
Dressing

Art.Nr.: 04475 Bestelleinheit: 4x3l



8 722700 230892

Vinaigrette  
Balsamico

Art.Nr.: 55728 Bestelleinheit: 1x1l



8 722700 232193

Vinaigrette  
Zitrus

Art.Nr.: 55730 Bestelleinheit: 1x1l



8 722700 232339

Vinaigrette  
Sesam Soja

Art.Nr.: 55732 Bestelleinheit: 1x1l



## Salatkrönung trocken



Art.Nr.: 43500 Bestelleinheit: 1kg Ergiebigkeit: 1kg = 8,4l

9 000275 435003

Salatkrönung  
Klares Dressing

Art.Nr.: 43000 Bestelleinheit: 1kg Ergiebigkeit: 1kg = 8,4l

9 000275 430404

Salatkrönung  
Italienische Art

Art.Nr.: 43040 Bestelleinheit: 1kg Ergiebigkeit: 1kg = 8,4l

9 000275 430008

Salatkrönung  
Balsamico-Kräuter

**U TOP PRODUKT**

9 000275 430305

**Ideal für Blatt-salate.**

- Mit italienischen Kräutern
- Natürlicher Geschmack ohne Hilfsstoffe
- Keine Phasentrennung bei langer Stehzeit

**Salatkönig Gartenkräuter**

Art.Nr.: 43030 | Bestelleinheit: 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 8,41

**U TOP PRODUKT**

9 000275 431609

**Ideal für mediterrane Salate.**

- Für würzige Dressings
- Ganz natürlich ohne Zusätze
- Perfekt fürs Buffet und lange Stehzeit

**Salatkönig Knoblauch-Kräuter**

Art.Nr.: 43160 | Bestelleinheit: 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 8,41

**Kuner**

## Kaltsaucen

9 004204 444807

**Mayonnaise 80%**

Art.Nr.: 4448 | Bestelleinheit: 5kg

9 004204 444502

**Mayonnaise 80%**

Art.Nr.: 4450 | Bestelleinheit: 15kg

9 000275 430107

**Salatkönig Speck-Kräuter**

Art.Nr.: 43010 | Bestelleinheit: 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 8,41

9 000275 430206

**Salatkönig Zwiebel-Kräuter**

Art.Nr.: 43020 | Bestelleinheit: 1kg | Ergiebigkeit: 1kg = 8,41

8 710604 732413

**Mayonnaise 50%**

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

9 004204 444906

**Mayonnaise 50%**

Art.Nr.: 4449 | Bestelleinheit: 5kg

**KRESSI Essig**

9 000275 609909

**Essig**

Art.Nr.: 6099 | Bestelleinheit: 15l

9 004204 445101

**Mayonnaise 50%**

Art.Nr.: 4451 | Bestelleinheit: 15kg

9 000144 052256

**Jogonaise 30%**

Art.Nr.: 4435 | Bestelleinheit: 5kg

9 000275 610011

**Essig**

Art.Nr.: 6100 | Bestelleinheit: 5l

**Hergestellt in österreichischen Produktionsstätten\***

\*mit Zutaten aus EU und Nicht-EU

# Desserts



Carte D'Or Mousse Desserts	62
Carte D'Or Dessert Spezialitäten	62
Carte D'Or Früchte	63
Carte D'Or Dessert Toppings	64
Carte D'Or Couverturen	65

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



## Mousse Desserts



8 720182 816870

Mousse Stracciatella

1 Pkg. =  
90 Port. à 52 g.



Art.Nr.: 81687 | Bestelleinheit: 1,6 kg

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



8 722700 787495

**Topqualität**  
für alle  
Schokofans.

- ✓ Voller und runder Geschmack
- ✓ Einfach mit Milch aufschlagen
- ✓ Perfekt für deine Dessert-Kreationen

Mousse au Chocolat



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

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## Dessert Spezialitäten



9 000275 782800

Basis für süßen Auflauf

1 Pkg. =  
158 Port. à 100 g.



Art.Nr.: 07828 | Bestelleinheit: 3 kg

U TOP PRODUKT



8 720182 776433

Creme für Tiramisu



Art.Nr.: 77643 | Bestelleinheit: 1,7 kg

U TOP PRODUKT



8 722700 177418

Crème Brûlée -  
Crème Caramel



Art.Nr.: 90848 | Bestelleinheit: 6x(3x280 g)



8 720182 780478

Panna Cotta

1 Pkg. =  
48 Port. à 96 g.



Art.Nr.: 78047 | Bestelleinheit: 2x260 g



9 000144 083618

Vanille Dessertsauce

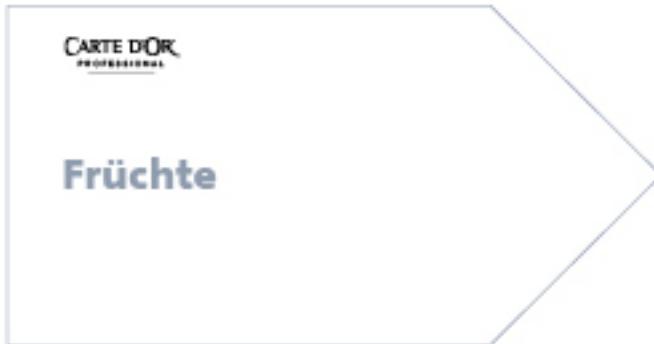


4 000492 505645

Milchreis



Art.Nr.: 02564 | Bestelleinheit: 6x1,95 kg



## Früchte



8 712566 894130

Gelbe Grütze  
leicht

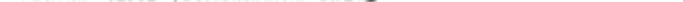


9 000275 814204

Rote Gartenfrüchte



Art.Nr.: 08142 | Bestelleinheit: 3x1,7 kg



4 000492 505621

Dessert Kirschen



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## Dessert Toppings

U TOP PRODUKT



8 712100 184246

Erdbeer  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18424 | Bestelleinheit: 6x1kg



8 712100 186066

Toffee  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18606 | Bestelleinheit: 6x1kg



8 720182 798930

Salted Caramel  
Dessert Topping



Art.Nr.: 60953 | Bestelleinheit: 6x900g



**DARK & WHITE  
MIT BISS**

Erst flüssiges Topping,  
dann knackige Glasur.



U TOP PRODUKT



8 712100 185090

Schoko  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18509 | Bestelleinheit: 6x1kg

8 712100 184215

Waldfrucht  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18421 | Bestelleinheit: 6x1kg

8 712100 186066

Crunchy Topping  
Dark Chocolate



Art.Nr.: 60953 | Bestelleinheit: 6x900g

8 720182 609533

Crunchy Topping  
White Chocolate  
Flavour



Art.Nr.: 46509 | Bestelleinheit: 6x900g

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

Feinste Couverture  
für deine Ideen.

Mach etwas Neues: [ufs.com](http://ufs.com)

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## Couverturen



8 712100 249785

Couverture Drops  
dunkel



Art.Nr.: 24978 | Bestelleinheit: 2x2,5kg

8 712100 249426

Couverture Drops  
weiß

Art.Nr.: 24942 | Bestelleinheit: 2x2,5kg



Des Chefkochs Geheimnis.

Tiefkühlprodukte



**HÖCHSTER ANSPRUCH.  
FEINSTER GESCHMACK.**

## CATERLINE VERSTEHT DIE HOHEN ANSPRÜCHE DER FEINEN KÜCHE

Mit Leidenschaft und Herzlichkeit haben wir es uns als Familienbetrieb zur Aufgabe gemacht, Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen, dabei die Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft nicht außer Acht zu lassen und nachhaltiges Handeln als wesentlichen Baustein für die Zukunft zu sehen.

Denn unsere Kunden sind unsere Partner - die Marke Caterline steht nicht nur für beste Qualität, sondern bietet den Gastronomen auch alternative Lösungen.

Die moderne Gastronomie greift oft und gerne auf Convenience-Produkte aus dem Tiefkühlsegment zurück – und das aus gutem Grund! Denn das Einfrieren von Lebensmittel ist eine der wenigen Konservierungsarten, die ohne jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen die Qualität und den Geschmack der Produkte erhält. Die Verarbeitung von frischen und hochwertigen Lebensmitteln gilt als Grundvoraussetzung, um den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

Dafür steht Caterline

*des Chefkochs  
Geheimnis.*

Weitere Produktneuheiten  
finden Sie auf:

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



# 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?

Caterline wird höchsten Ansprüchen gerecht und liefert stets den feinsten Geschmack.

**HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.** [www.caterline.at](http://www.caterline.at)

\*ausgenommen Speisenkarte



Fritten, Fleischpalatschinken, Fleischstrudel, Polentastrudel, Käsetaler-Kässpressknödel, Schöberl, Linsen-Latbchen, Leberknödel, Tiroler Knödel, Grießknödel, Gemüse-Grießnockerl



Ravioli Funghi, Tortelloni Tricolore Käse, Tortelloni Ricotta Spinaci



Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Kroketten, Polentastrudel, Karotten-Hirse-Medallions, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spatzle, WOK-Gemüse



Edamame-Latbchen, Rote Rüben-Sticks, Schupfnudeln, Gemüse-Latbchen, Gemüse-Schnitzel, Karotten-Hirse-Medallions, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Linsen-Latbchen, Fleischpalatschinken, Grammeknödel, Seehfleischknödel, 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, Rötschmannerl Champignon-Frischkäse, Rötschmannerl Frischkäse-Kräuter, Rötschmannerl Spinat-Hirtenkäse, Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch



Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Kaiserschmarrn, Schupfnudeln, Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Gebäckte Marillenknödel, Erdbeer-Topfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marillen-Topfenknödel, Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Wechsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Grießknödel, Germeknödel, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Kapuziner, Schokolade-Nuss-Kuchen, Topfennocken, Lütlicher Waffel, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschini, Waldbeeren-Palatschini, Topfenpalatschiken, Pancakes



Knusper-Apfelradln, Profiteroles, Fleischpalatschinken, Schinkenklopferl



Edamame-Latbchen, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Linsen-Latbchen, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Rösti-Taler, WOK-Gemüse

## SUPPE Seite 70-73

## PASTA Seite 74-75

## BEILAGE Seite 76-79

## HAUPTSPEISE Seite 80-87

## DESSERT Seite 88-95

## FINGERFOOD Seite 96-97

## VEGAN Seite 98-99

### Impressum:

Herausgeber: M&F Vertriebs GesmbH, A-7223 Pönkendorf  
Foto: Archiv Caterline (Jennifer Vass, Caterline), Stockphotos, Infect werbeagentur GmbH  
Druck- und Satzfehler vorbehalten.



*des Chefkochs  
Rezepte*

# KNUSPRIGES LINSEN-LAIBCHEN IN SELLERIE-KAROTTEN CREMESUPPE



## Zubereitung:

KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe laut Empfehlung zubereiten.

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

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

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.

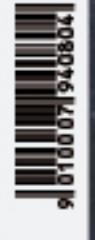


Caterline SUPPE

## FRITTATEN 5 x 1 kg

Frittaten - Eierflädle - Pfannkuchenstreifen, tiefgefroren  
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



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

Palatschinken / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt  
Gut gewürzte Suppenlage - herhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch,  
Majoran und Petersilie - Fleischpalatschinken erwärmen und mit heißer Bouillon  
aufgelenken - 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, tiefgekühlt  
Typisch österreichische Suppenlage - nach österreichischem Originalrezept - ein-  
fach mit heißer Bouillon aufgelenken und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal  
als Suppenlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

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

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

Suppenlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Suppenlage und Beilage - portionsweise  
Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das A-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 Kaspresknödel, gebraten, tiefgekühlt  
Geschmacklicher, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene  
Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - scho-  
nende Zubereitung - appetitlich goldbraunes Aussehen und ideale Konsistenz - beliebt  
als Suppenlage und Hauptspeise - warmhaltefähig und regenerierbar

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

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

Suppenlage, tiefgekühlt  
Lockere, flauschige Suppenlage in Original-Rautenform - erstmal als Tiefkühl-Einlage -  
Geschmack wie hausgemacht - einfache und schnelle Zubereitung

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

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

Linsen-Laibchen als Suppenlage, 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 gefroren und somit exakt  
kalkulierbar

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



9 010007 940003

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

Suppenlage, roh, tiefgekühlt  
Geschmackige Suppenlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere  
Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenerspar-  
nis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

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



9 010007 940316

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

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

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



9 010007 940337

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

Grießknödel als Suppenlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt  
Extra flausig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE  
und BEILAGE - fein butteriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspeigel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



9 010007 940811

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

Lockere, flauschige Suppenlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt  
Ideal als schmackhafte Suppenlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen -  
feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Brokkoli-  
stückchen - locker flauschige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen

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



9 010007 940101

# RAFFINIERTE KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität -  
beste Zutaten



Caterline PASTA

## RAVIOLI FUNGHI 4 x 1 kg

Eiertalgwaren mit Pilz-Füllung, tiefgefroren

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

Zubereitung: Kochtopf

Artikelnr.: (99)4047



9 0 0 0 0 7 9 4 0 4 7

## TORTELLONI TRICOLORE KÄSE 3 x 2 kg

Teigtwarenspezialität mit Käse-Füllung, vorgekocht, tiefgefroren

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

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel

Artikelnr.: (99)4067



9 0 0 0 0 7 9 4 0 6 7 5

## TORTELLONI RICOTTA SPINACI 3 x 2 kg

Eiertalgwaren mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgefroren

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

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel

Artikelnr.: (99)4072



9 0 0 0 0 7 9 4 0 7 2 9



des Chefkochs  
Geheimnis.



*des Chefkochs  
Rezepte*

# GRIESSKNÖDEL

MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSKARTOFFELCREME



## Zubereitung:

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

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

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

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

## KAI塞RLICHER SEMMELKNÖDEL 1x 8 kg (ca. 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 gefroren - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

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



9 610 007 940583

## KAI塞RLICHER SEMMELKNÖDEL 2x 3,6 kg (ca. 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 gefroren - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

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



9 610 007 940590

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

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

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



9 610 007 940767

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

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

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



9 610 007 940279

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

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

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



9 610 007 940415



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

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

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



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

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgeföhlt  
Extra flau und - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE  
und BEILAGE - fein butteriger 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, tiefgeföhlt  
Hochwertige, geraffte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung -  
bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Schnetzeltem und Braten aller Art - leichtes  
Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die  
vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune  
Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

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



### CHEF-SPÄTZLE blanchiert 5 x 1 kg

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

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



### WOK-GEMÜSE 4 x 2,5 kg

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

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



# HÖCHSTER ANSPRUCH FEINSTER GESCHMACK

Gemacht für die Anforderungen  
der Top-Gastronomie



# VON PROFIS – FÜR PROFIS

Caterline bringt Innovation  
und Flexibilität in Ihre Küche

## HAUPTSPEISE



**NEU!**

**EDAMAME-LÄIBCHEN** 4 kg (2 x ca. 2 kg)

Läibchen / Tätschli aus Edamame-Bohnen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Aromatisches Patty, welches den aktuellen Trends entspricht - vereint grüne Sojabohnen mit fein gerösteten Zwiebeln, bunten Paprika und einem Hauch Jalapeño - verfeinert mit Knoblauch, edlem Meersalz und ausgewählten Gewürzen - reich an pflanzlicher Proteinpflanze - ideal für Burger, Bowls oder als kreativer Fleischersatz

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer, Pfanne, Fritteuse  
Artikelnr.: (99)4104



## ROTE RÜBEN-STICKS

4 kg (2 x ca. 2 kg)  
Gemüse-Stäbchen mit Roten Rüben / Randen und Kürbiskern-Panade, vorgebacken, tiefgekühlt  
Knackig, bunt und voller Geschmack - 52% Rote Rüben in knuspriger Kürbiskern-Panade - unverwechselbares Geschmackserlebnis - verfeinert mit Zwiebeln, Hartkäse und ausgewählten Gewürzen - außen goldbraun, innen saftig - im Handumdrehen zubereitet - perfekt als Snack, Beilage oder kreative Hauptspeise - herhaft

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer, Pfanne, Fritteuse  
Artikelnr.: (99)4100



9010007941009

## SCHUPFNUDELN

2 x 2,5 kg  
Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfähig - schmale Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als stützende Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln oder als Beilage zu gedünsteten und kurzgebratenen Fleischgerichten mit Sauce

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



901000794056

**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 gefrosted 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 gefrosted - 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 Karottenstücken, vorfrittiert, tiefgekühlt  
Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und  
Bräunung - einfache Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne -  
einzel gefrosted, 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 gefrosted - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

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

**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2 kg (ca. 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 - palmtöpfert - beliebtes Trendprodukt -  
vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrosted und somit exakt  
kalkulierbar

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



9 010007 940903

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

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

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



9 010007 940711

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

Kartoffelknödel mit Füllung aus knusprigen Grammeln, tiefgekühlt  
Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Grammelfüllung - als pikante Haupt-  
speise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig -  
einzel gefrosted, exakt kalkulierbar

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



9 010007 940587

**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  
gefrosted, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

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



9 010007 940224

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

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

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



9 010007 940453

# SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant hohem Qualitätsniveau

## HAUPTSPEISE

9010007940385



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

Palatschinken / Pfannkuchen mit Zucchini-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt  
Zarte Zucchinistückchen - mit mediterranen Kräutern wie Thymian, Basilikum, Petersilie exquisit verfeinert - würziger Geschmack mit Schlagsahne / Sahne vollendet - in geklappter flauschiger Palatschinken / Pfannkuchen - einzeln gefrosten 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 - warmhaltefähig - einzeln gefrosten, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

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



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

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

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



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

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

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



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

Geschmackvolle 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



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

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenem 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 010007940361



9 010007940613



9 010007940644



9 010007940606



9 01000794074

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

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Herhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - Ideal für die vegane Speisekarte - arten 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 ca. 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - Ideal für die vegane Speisekarte - arten 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 ca. 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 - arten 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 A-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

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

**RÖSTISCHMANKERL CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE** 3 x 3 kg (ca. 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  
Artikelnr.: (99)4049

**RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER**

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

Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt  
Feinster Frischkäse umhüllt von knusprigem Röstmantel - 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  
Artikelnr.: (99)4050

**RÖSTISCHMANKERL SPINAT-HIRTENKÄSE**

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

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

Zubereitung: Fritteuse,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4087

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

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locke-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

**KAIERSCHMARRN** 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locke-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

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

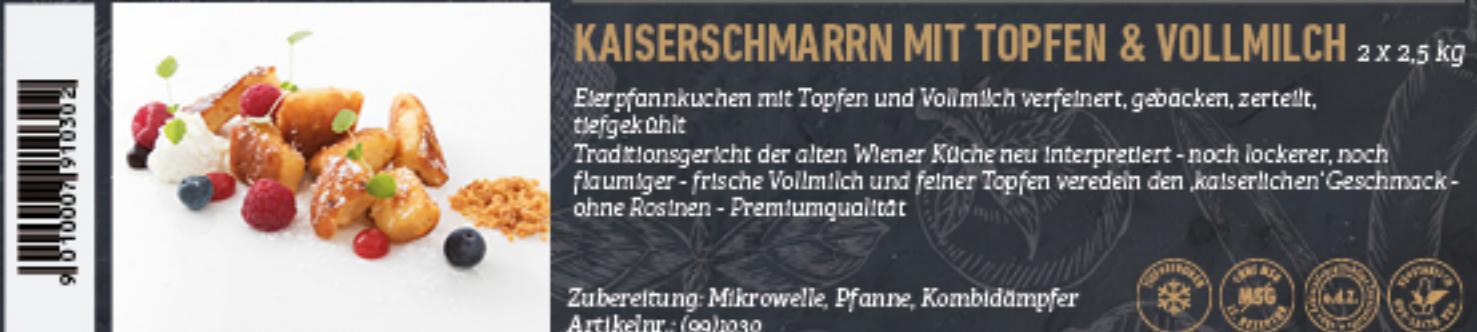
Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den, kaisertlichen' Geschmack - ohne Rostnen - Premiumqualität

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



# WENN DAS KEIN SCHMARRN IST

DESSERT



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

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu Interpretiert - noch lockerer, noch flauschiger - frische Vollmilch und fetter Topfen veredeln den 'kaiserlichen' Geschmack - ohne Rostinen - Premiumqualität

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



## KAIERSCHMARRN 6,6 kg (ca. 20 x ca. 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rostinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Lockere, flauschige 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



## KAIERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rostinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Lockere, flauschige 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



## 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 stützende 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 Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung - Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

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



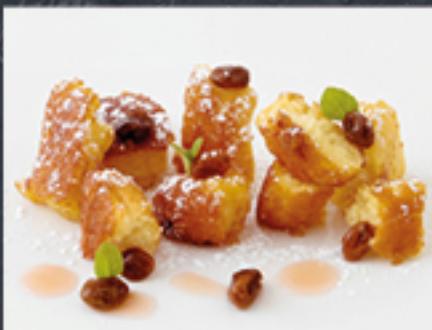
## PROFITEROLES 3 kg (ca. 6 x ca. 500 g)

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

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



9 010007 910050



9 010007 910067



9 010007 9100569



9 010007 910012



9 010007 910142



### GEBRÖSELTE MARILLENKNÖDEL 4 x 1,8 kg (ca. 30 x ca. 60 g)

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

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



### ERDBEER-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



### HEIDELBEER-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



### MARILLEN-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



### NOUGAT-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



### TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



### WEICHSEL-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



### ZWETSCHGEN-TOPFENKNÖDEL 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

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

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



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

Grießknödel als Suppenlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt  
Extra flausig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPEN EINLAGE und BEILAGE - fein butteriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)1081



### GERMKNÖDEL 2 x 3,8 kg (2 x 20 x ca. 170 g + 400 g Mohn-Zucker-Gemisch)

Germknödel mit Powidlfülle und Mohn-Zucker-Gemisch, vorgekocht, tiefgekühlt  
Mehlspisenspezialität aus flauschigem Germteig - gefüllt mit feinstem Powidl aus dem Hause Darbo - einfache Zubereitung und warmhaltefähig - ein unverkennbarer österreichischer Klassiker der Wiener Küche

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1055



# MISE EN PLACE FÜR PROFIS

Die ideale Voraussetzung  
für zufriedene Gäste

DESSERT



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

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

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: 991002



Caterline DESSERT

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

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

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1031



9010007 9-0319

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

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

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



9010007 9-10326

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

Flaumig-saftiger Mini-Nusskuchen in Darton-Form, tiefgeföhlt  
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



9010007 9-0081

## SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN 2,5 kg (ca. 25 x ca. 100 g)

Saftiger Schokolade-Nuss-Kuchen, tiefgeföhlt  
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



9010007 9-10098

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

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

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



9010007 9-10227

9 010007 910388



### LÜTTICHER WAFFEL 1,98 kg (ca. 36 x ca. 55 g)

Waffel aus Hefeteig, gebacken, tiefgeföhlt

Diese Spezialität aus Hefeteig, in traditionellen Formen gebacken, hat eine besonders feine Karamellnote und ist auch optisch ein wahrer Leckerbissen - ob zum Frühstück, als Dessert oder schneller Snack für zwischendurch - die Waffel ist in 2 min. servierfertig und liefert stets ein perfektes und authentisches Ergebnis

Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)1038



9 010007 910036



### CRÊPES / PALATSCHINKEN 2,8 kg (10 x ca. 40 x ca. 70 g)

Ungefüllte Palatschinken / Crêpes, gestapelt, tiefgeföhlt

Hauchdünne ungestüfte Palatschinken - Ø ca. 24 cm - schmeckt wie selbst gemacht - süß oder pikant belegbar - tolle Basis für Eigenkreationen aller Art

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



9 010007 910111



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

Palatschinken / Crêpes mit Nougatcreme-Nuss-Füllung, tiefgeföhlt

Fette Nougatcreme, abgeschmeckt mit gerösteten Walnüssen umhüllt von geklappten, goldgelb gebratenen Palatschinken / Crêpes - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

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



9 010007 910135



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

Palatschinken / Crêpes mit Waldbeeren-Füllung, tiefgeföhlt

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

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



9 010007 910241



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

Palatschinken mit Topfen-/Quarkfüllung, tiefgeföhlt

Klassisch gerollte Topfenpalatschinken mit besonders cremiger Topfenfülle - mit Rosinen verfeinert - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

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



# PANCAKES

## GEBACKEN UND TIEFGEFÜHLT

DER AMERIKANISCHE FRÜHSTÜCKSKLASSIKER  
MADE IN AUSTRIA!



Caterline Produkte sind im Großhandel und über den Vertrieb von Unilever Food Solutions erhältlich.  
Webshop: [www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)

### PANCAKES 1,4 kg (ca. 40 x ca. 35 g)

Pancakes, Pfannkuchen, gebacken, tiefgeföhlt

Amerikanischer Klassiker - „Made in Austria“ - verzehrfertige Pancakes - einfache und perfekte Kalkulation - ideale Ergänzung für das Frühstücksbuffet oder die Eis- bzw. Dessertkarte - Optik und Geschmack wie selbst gemacht

Zubereitung: Auftauen, Backrohr,  
Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1050



9 010007 910060

# STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS

Zugreifen und  
genießen



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

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

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



## PROFITEROLES 3 kg (ca. 6 x ca. 500 g)

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

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



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

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

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



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

Talgling mit Schinken-Füllung, tiefgeföhlt  
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



9010007910012



9010007910142



9010007940071



9010007940545

**EDAMAME-LÄIBCHEN** 4 kg (2 x ca. 2 kg)

Läibchen / Tätschli aus Edamame-Bohnen, vorgebacken, tiefgeföhlt  
Aromatisches Patty, welches den aktuellen Trends entspricht - vereint grüne Sojabohnen mit fein gerösteten Zwiebeln, bunten Paprika und einem Hauch Jalapeño - verfeinert mit Knoblauch, edlem Meersalz und ausgewählten Gewürzen - reich an pflanzlicher Proteinpumpe - ideal für Burger, Bowls oder als kreativer Fleischersatz

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer, Pfanne  
Fritteuse  
Artikelnr.: (99)4104

**GEMÜSESTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgeföhlt  
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudeteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Gefügelgerichten - 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 ca. 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgeföhlt  
Herhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudeteig - mit Ölivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - artig 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 ca. 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgeföhlt  
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudeteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - artig 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 ca. 150 g)

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

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

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

Linsen-Läibchen, gebraten, tiefgeföhlt  
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - Ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgeweiteter 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



9 010007 940903

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

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

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



9 010007 940253

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

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

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



9 010007 940293

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

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

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



9 010007 940533

**WOK-GEMÜSE** 4 x 2,5 kg

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

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



9 010007 940743

# Die wichtigsten Piktogramme auf einen Blick

Alle Details zu den Allergen-Kennzeichnungen findest du hier:



## **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, Kaschnüsse, 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).



## **Ohne rezeptorischen Zusatz von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen**

Lebensmittel (wie zum Beispiel: Hartkäse, Hefeextrakt, Pilze, Tomaten, etc.) mit natürlicherweise geschmacksverstärkenden Eigenschaften können enthalten sein.



## **Ohne Palmöl**

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.



## **Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur**

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

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



## **Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur**

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

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



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

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



## **Vegan (vegetabil)**

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



## **Laktosefrei**

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



## **Glutenfrei**

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



## **V-Label der Europäischen Vegetarier-Union**

Das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur freiwilligen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, die das V-Label tragen, werden zusätzlich zu unserer eigenen Prüfung durch ein externes Unternehmen auf die Eignung für vegetarische und vegane Kostform geprüft. Mehr Informationen zum V-Label finden Sie unter <https://www.v-label.eu/de>

## **Das solltest du auch wissen**

1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepturen. Änderungen nach Redaktionsschluss sind nicht berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.
2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.
3. Stand: November 2025

**Abfälle sind verdeckte Kosten. Gemeinsam gegen Verschwendungen.**

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

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

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

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

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

### **Verschwendungen vermelden heißt:**

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



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

\*Ohne Kappe und Etiketten.  
Material enthält 1% Zusätze als UV-Schutz  
\*Unsere Eimer und Deckel (ohne Etiketten) bestehen zu 95 % aus zertifiziertem, recyceltem Kunststoff über Massenbilanz. Das recycelte Material für unsere Eimer wird über den ISCC PLUS-Massenbilanzansatz bezogen, der von ISCC zertifiziert und auditiert wird.



Erfahre mehr zum Thema Nachhaltigkeit



## Nachhaltige Verpackungen

Über **90%** unserer Verpackungen sind recycelbar. Wir gehen einen Schritt weiter auf unserem Weg zur Kreislaufwirtschaft. Seit 2022 sind wir die **erste globale Food-Service Marke weltweit**, die recyceltes Polypropylen für unsere Eimer und Deckel verwendet – basierend auf dem Massenbilanzansatz. Bis Ende 2024 könnten wir dadurch **150 Tonnen Neuplastik einsparen**.

Globale Kooperationen für nachhaltiges Handeln.



## Zutaten und Zertifizierungen

**79%** unserer wichtigsten landwirtschaftlichen Rohstoffe wie z. B. pflanzliche Öle, Getreide, Milchprodukte, Gemüse und Kräuter stammen aus nachhaltigem Anbau. Bis 2030 wollen wir mind. **95%** zertifiziert nachhaltig beschaffen.

Hellmann's setzt voll auf nachhaltige Tomaten. Das sind nur einige Beispiele, wie wichtig uns Handeln mit Verantwortung ist.



## Nachhaltige Produktion

Unser Ziel: Im gesamten Unternehmen wollen wir bis 2030 klimaneutral sein.

In unserem größten Werk in Heilbronn produzieren wir mit **100% Ökostrom** bis 800.000 Kilowatt Strom/Jahr.

# Verantwortung für die Zukunft!

Jeden Tag arbeiten wir daran, unser Wirken und das unserer Kunden und unserer KundenInnen nachhaltiger zu machen.



## Nachhaltige und gesunde Ernährung

Wir fördern pflanzenbasierte Ernährung, setzen vermehrt auf vegane Produkte und suchen nach Möglichkeiten, um Rohstoffe mit hohem Treibhauspotenzial zu reduzieren und/oder zu ersetzen, ohne die Qualität unserer Produkte zu beeinträchtigen.

Zudem geben wir Inspiration und Anleitung für den Einsatz gesunder und pflanzlicher Menüs.



## Nachhaltigkeit lässt sich planen

Wir sind Gründungsmitglied von United Against Waste und unterstützen mit dem Food Waste Rechner unsere Kunden bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen.





Unilever  
Food  
Solutions



Für Inspirationen  
hier scannen  
[ufs.com](http://ufs.com)

