



Saucen Guide

1 Basis – 5 Ableitungen: Dieser Saucen Guide bringt Vielfalt auf deine Karte – und mehr Effizienz in deine Küche.

Erfahre, wie du mit unseren Basisprodukten Top-Gerichte und Klassiker einfach und schnell umsetzen kannst – gelingsicher, kostengünstig und in zuverlässiger Geschmacksqualität.

Perfekt
für Fleisch-
gerichte

Vegetarisch
& vegan



Begleiter
für das
ganze Jahr



Unilever
Food
Solutions



ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Saucenkraft, die mitschafft

Ob Rotwein, Pfeffer oder Schalotten –
verleihe deiner Sauce das gewisse Etwas!

*im
Handumdrehen*

Kräftige
Unterstützung
für deine
Fleischgerichte



Das macht **Knorr Bratenjus pastös**
zu deinem perfekten Helfer:

- + Pastös
- + Kräftiger Röstgeschmack und intensives Geschmackserlebnis
- + Leichte, transparente Bindung
- + 5,7% Rinderfond
- + Unterstützt Bratenansatz



*Alle Abwandlungen
nach Belieben
mit Salz & Pfeffer
abschmecken*

*Einfache
Abwandlungen –
hier Rezepte
entdecken!*

Veggie-Power, so flexibel

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

Finde deine
Favoriten!

Universaltalent
für alle Gäste
und Gerichte



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

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

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

PAPRIKASAUCE

VEGANE RAHMSAUCE

PREISELBEERSAUCE

VEGANE CURRYSAUCE

Alle Abwandlungen
nach Belieben
mit Salz & Pfeffer
abschmecken

Butter, Zwiebeln,
Champignons,
Weißwein, vegane
Kochcreme

Paprika,
Zwiebeln

Vegane Kochcreme,
Schnittlauch

Preiselbeeren,
roter Saft

Apfel,
Knorr Professional
Gewürzpaste
Curry Mild

Schnelle
Variationen
testen – mit
einem Scan!

Allzeit bereit

Konstante Konsistenz: Ob fruchtig, cremig oder würzig – so gelingen deine neuen Saucenreationen sofort!

für jeden Anlass

Der helle Wahnsinn – für ganzjährigen Genuss



Lukull Sauce Hollandaise: schnelle Hilfe – einfache Saucenvielfalt

- + Sofort einsatzbereit
- + Vielfältige Anwendung übers ganze Jahr
- + Perfekte Konsistenz und Stabilität
- + Kein Gerinnen oder Verklumpen
- + Bestes, intensives Geschmackserlebnis



Alle Abwandlungen nach Belieben mit Salz & Pfeffer abschmecken

So ver-wandlungsfähig – entdecke mehr Rezepte!














Prozessoptimierung dank Saucenkraft

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

Hier mehr Tipps gegen Personal-mangel:
ufs.com/personalmangel



Deine Saucen-talente:

ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT										
Knorr Bratenjus pastös 	49850	9000275 4 9850 3	6 × 1,2 kg-EC	6 × 12 l	•		•	•	•				•	•
	49190	9000275 4 9190 0	3,5 kg-EIM	35 l	•		•	•	•				•	•
Knorr Braune Grundsauce 	07447	9000275 7 4470 9	2 kg-EIM	20 l	•	•		•			•	•		•
Lukull Sauce Hollandaise 	50373	4000492 5 0373 3	10 × 1 l-TE		•	•			•	•	•			
	00385	4000492 5 0385 6	12 × 250 ml-TE		•	•			•	•	•			

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

