



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.



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 Gundsausage**
ein echtes Multitalent:

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



Allzeit bereit

Konstante Konsistenz: Ob fruchtig, cremig oder würzig – so gelingen deine neuen Saucenkreationen 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
Personalmangel:
ufs.com/personalmangel

Deine
Saucentaleute:



ARTIKELBEZEICHNUNG	ART.-NR.	EAN CODE	BESTELLEINHEIT	ERGIEBIGKEIT	cook + chill	1 Deklarationspflichtige Zutaten	2 Deklarationspflichtige Allergene	3 Keine Allergen-Zutaten	3 Keine glutenhaltigen Zutaten	3 Alkoholfrei	Vegetarisch	Vegan	Mit Jodsalz	Leichte Vollkost
Knorr Bratenjas pastös	49850	9000275 4 9850 3	6 x 1,2 kg-EC	6 x 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 x 1 l-TE	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
	00385	4000492 5 0385 6	12 x 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



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.