



Sonderausgabe 2012:
Pürierte Kost
So machen Sie Ihr
Angebot für konsis-
tenzangepasste Kost
fit für die Zukunft



Inspiration. Tag für Tag.

Eine schöne Form, mehr Lebensfreude zu schenken

Das Familienessen, die schönen Abende mit Freunden, die Lieblingsgerichte aus der Kindheit: Essen ist Erinnerung, Wohlfühlen und Genuss. Und wird gerade im Alter immer wichtiger.



„Ich habe früher alle bekocht – immer mit viel Liebe. Es ist schön, davon im Alter etwas zurückzubekommen.“

Ihre GÄSTE

Für viele Senioren gehört das Essen zu den Höhepunkten und den willkommenen **Abwechslungen** des Tages. Vorausgesetzt, die Speisen werden vielfältig, wohlschmeckend und ansprechend serviert. Das ist aber vor allem für die Verpflegung von Patienten mit Dysphagie und Kaubeschwerden in Spitälern, Kliniken und Heimen nicht leicht.

Denn Patienten und Bewohner, die alters- oder krankheitsbedingt an **Kau- und Schluckbeschwerden** leiden, können nur noch pürierte Kost in verschiedenen Konsistenzstufen zu sich nehmen. Doch diese Kostform so zuzubereiten, dass sie über einen längeren Zeitraum ausgewogen und vielfältig ist und dabei noch gut aussieht, ist für Verpflegungsverantwortliche eine große Herausforderung.

Wir von Unilever Food Solutions haben darum **neue Lösungen** für die Zubereitung von pürierter Kost entwickelt. Das Ergebnis zeigt: Mit dem nötigen Know-how lassen sich pürierte Gerichte zubereiten, die nicht nur mit **gutem Geschmack** überzeugen, sondern auch mit ansprechenden **Farben und Formen Genuss für alle Sinne bieten**.



Attraktiver denn je: Die neue Generation an pürierter Kost macht Genuss auch im Alter wieder möglich.

Die demographischen Entwicklungen schreiten voran und damit steigt die Anzahl der Menschen, die an Kau- und Schluckbeschwerden leiden kontinuierlich. Das fordert von der Seniorenverpflegung **neue zukunftsweisende Verpflegungskonzepte**. Wir haben für Frühstück, Zwischenmahlzeiten, Mittag- und Abendessen Rezepte entwickelt, die Ihnen exemplarisch zeigen, wie Sie **pürierter Kost eine ganz neue Form** geben. Schritt für Schritt erfahren Sie hier, wie Sie mit geeigneten professionellen Produkten, Rezepten und Zubereitungstechniken Ihr Angebot an konsistenzangepasster Kost verbessern können. Für alle Gerichte wurden die **Nährwertangaben** berechnet und sind angegeben. So können Sie mit den neuen Rezeptideen verloren geglaubte Geschmackswelten anbieten und sich mit Ihrem individuellen Verpflegungskonzept von Standard-Angeboten abheben.

Kulinarischer Pioniergeist: Ingo Taubert setzt als Chefkoch in den „Häusern zum Leben“ des „Kuratoriums Wiener Pensionisten-Wohnheime“ ein neues Konzept für pürierte Kost um – und das sehr erfolgreich: Für sein Speisen-Konzept erhielt Ingo Taubert im Dezember 2011 den Gesundheitspreis der Stadt Wien in der Kategorie „Gesundheitsförderung/Prävention“.

„Als Küchenchef in einem Pensionistenwohnhaus will ich mit meinen Speisen auch Menschen glücklich machen, die beim Essen durch Kau- und Schluckbeschwerden eingeschränkt sind. Darum war es mein Ziel, auch breiige Kost abwechslungsreich und optisch genussvoll zu servieren. Dazu werden die Speisen nach dem Pürieren wieder in ihre ursprüngliche optische Form gebracht und so zubereitet, dass die Farben ansprechend sind und der Geschmack erhalten bleibt – ganz so wie es auch im UniKit™ gezeigt wird. Unsere Speisen sehen jetzt wieder so aus, als wären sie gar nicht püriert worden und werden täglich in Farbe, Form und Geschmack variiert. Unseren Patienten können wir heute also wieder die gesamte Auswahl der Menüs anbieten. Die neuen Rezepte in appetitlicher Optik kommen bei unseren Heimbewohnern bestens an: Die Esslust und die Zufriedenheit ist in den einzelnen Häusern enorm gestiegen.“



So bringen Sie Püriertes in Bestform

Bratwurst, Fischfilet oder Hühnerkeule sehen mit ein paar Tricks jetzt endlich auch püriert attraktiv aus.



Zubereitung

Das Basisrezept kann schnell, einfach und kostengünstig zubereitet werden und ist flexibel im Küchenalltag einsetzbar:

- **cook & serve / cook & hold:** Die Speisen können direkt nach der Zubereitung ausgegeben oder dank hervorragender Standzeitqualitäten auch problemlos warmgehalten werden.
- **cook & chill:** Die Speisen können bis zu 72 Stunden gekühlt und dann regeneriert werden.
- **cook & freeze:** Die Speisen sind ca. 4 Wochen im Tiefkühler haltbar.

Ihre KÜCHE

Gerade die Hauptkomponenten einer Mahlzeit wie Fisch und Fleisch sehen in pürierter Form oft unappetitlich aus. Wir haben für Sie ein Basisrezept entwickelt, mit dem Sie abwechslungsreiche pürierte Gerichte mit Ihrer individuellen Note zubereiten, die geschmacklich überzeugen und optisch ansprechend sind. Dafür stellen Sie einfach mit Fisch, Fleisch oder Gemüse und den Basiszutaten eine Masse her.

Je nachdem, welches geschmackliche Resultat Sie erzielen wollen, können die Zutaten roh, gegart oder gebraten verwendet werden. Zuerst werden Fleisch oder Fisch gekuttert, danach Ei, Schlagobers, Topfen und zum Schluss KNORR Kartoffelpüree-Flocken in den Kutter dazugegeben. So erhält die Masse die beste Konsistenz und kann anschließend in Formen gefüllt werden – entweder in spezielle Formen für pürierte Kost oder in Terrinenformen, Darioleformen etc. Wichtig ist hier: Die Formen müssen eingefettet oder am besten vor dem Befüllen mit kochstabiler Klarsichtfolie ausgelegt werden, damit sich die Speisen auch wieder gut herauslösen lassen. Während des Garens werden die Formen dicht verschlossen – entweder mit einem passenden Deckel oder mit fest gewickelter Klarsichtfolie. Die fertigen pürierten Komponenten können Sie sofort oder an einem anderen Tag servieren und vielfältig abändern. Lassen Sie sich inspirieren...

Dieses Basisrezept verwenden Sie für alle Hauptgerichte

Das Basisrezept

Zutaten für 30 Portionen à 90 g

- 1 kg Fisch, Fleisch oder Gemüse
- 780 ml Vollei aus dem Tetra Pak oder 12 Stück Vollei
- 500 ml Schlagobers
- 500 g Magertopfen, 1,5% Fett
- 150 g KNORR Kartoffelpüree-Flocken

Nährwerte pro Portion ohne die variablen Zutaten (Fisch, Fleisch, Gemüse):

477 kJ / 113 kcal
6 g Eiweiß
5 g Kohlenhydrate
8 g Fett



Von der Bratwurst bis zu jungen Karotten: Pürform bietet spezielle Formen, die Zutaten nach dem Pürieren wieder in die bekannte Form zurückbringen. Neben der optischen Vielfalt haben die Silikonformen einen weiteren Vorteil: Sie müssen nicht eingefettet werden und die Speisen lassen sich dank des flexiblen Materials nach dem Garprozess gut aus den Formen lösen.

pürform
Formen für pürierte Kost GmbH

Mehr Infos unter www.puerform.de



Grundsätzlich müssen alle Zutaten für die pürierten Kostformen zerkleinert werden. Dafür ist der Kutter besser geeignet, da er Bratwurst, Fisch & Co. feiner zerkleinern kann als ein Pürierstab (Rezepte S. 8 - 11). Der Einsatz eines Pürierstabs ist ideal bei flüssigen oder sehr weichen Konsistenzen, wie z.B. beim Tassen-Frühstück (S. 6).

www.hutterer.cc



Mit dem iSi Gourmet Whip PLUS (1 Liter) lassen sich hervorragend luftige und schaumige Konsistenzen erzielen, die dem Gaumen schmeicheln und mit vollen Aromen überraschen, wie z.B. beim Tomatensalat-Schaum mit Mozzarella-Espuma (S. 12).

www.isi.at

iSi

Luftiges Espuma, appetitliches Fischfilet, pikante Mousses oder frische Tomaten? Pürierte Kost wird abwechslungsreich.



Die besten Aromen des Morgens vereint: Das Tassen-Frühstück

Ein Toastbrot mit Margarine und Marmelade, dazu ein frischer Kaffee: Mit diesen Frühstücksklassikern fängt der Tag genussvoll an – gerade für Senioren. Doch oft bekommen sie aufgrund der Kau- und Schluckbeschwerden jeden Morgen den gleichen langweiligen Brei vorgesetzt. Dabei ist es mit den richtigen Rezeptideen und kreativer Zubereitung möglich, ihnen das Frühstück mit dem Geschmack zu servieren, wie sie ihn kennen und lieben – auch in pürierter Konsistenz. Das pürierte Frühstück entfaltet naheinander die typischen Frühstücksaromen im Mund und schmeichelt dem Gaumen mit einer luftig-cremigen Konsistenz. Ihre Patienten und Bewohner werden überrascht sein.



Püriertes wieder in Form gebracht

Für eine herzgesunde Ernährung und einen vitalen Start in den Tag: BECEL

Alle BECEL Margarine-Sorten enthalten viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Sie sind fettreduziert bzw. fettarm, frei von Konservierungsstoffen und gehärteten Fetten. So wirkt BECEL positiv auf die Gesundheit, hat einen positiven Einfluss auf den Cholesterinspiegel und hilft, das Herz-Kreislaufsystem gesund zu erhalten. Eine wertvolle Zutat für ein ausgewogenes und nährstoffoptimiertes Verpflegungsangebot!

REZEPT Für 30 Portionen:

- | | |
|---|---|
| 200 ml Kaffee | 200 g Weiß- / Toastbrot (entrindet) oder Striezel |
| 400 ml Milch, 1,5% Fett | 40 g Zucker |
| 40 g BECEL Original Diätmargarine, 60% Fett | 400 ml Schlagobers |
| 120 g Marmelade (passiert ohne Kerne) | 20 g Vanille-Puddingpulver |
| | 40 ml Milch, 1,5% Fett |

Nährwerte pro Portion

Brennwert kJ / kcal	371 / 88
Eiweiß in g	1
Kohlenhydrate in g	9
Fett in g	5



Kaffee, Milch, Zucker, Schlagobers, BECEL und Marmelade in den Topf geben.



Weiß- / Toastbrot entrinden (oder Stiezel) schneiden und hinzufügen.



Das Vanille-Puddingpulver mit der Milch anrühren.



Alle Zutaten aufkochen, dann den Vanillepudding einrühren.



Die Masse mit dem Pürierstab fein mixen.



Danach passieren und in die iSi-Flasche geben, Patrone anbringen, kräftig schütteln und in Tassen portionieren. Die Masse kann auch bei ca. 45 °C warmgehalten werden. Vor dem Portionieren nochmals kräftig schütteln.

Pürierte Bratwurst? Sieht jetzt ziemlich knackig aus!

Bratwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut ist bei vielen Patienten und Heimbewohnern ein beliebter kulinarischer Klassiker. Bei der typischen österreichischen Hausmannskost werden schöne Erinnerungen wach und der Appetit geweckt. Natürlich nur, solange die Bratwurst auch nach Bratwurst schmeckt und vor allem: auch so aussieht. Denn ein brauner Brei auf dem Teller macht selbst bei gutem Geschmack die Lust auf das Gericht und den sinnlichen Genuss zunichte. Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Bratwurst wieder in Form bringen, den authentischen Geschmack erhalten und die Illusion, sie käme direkt aus der Pfanne perfekt machen.



Original

Die klassische Zubereitung
So kennt man sie: Bratwurst mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Bratensaft.



Pürierte Kost – konventionell

Nach dem Pürieren
Als pürierte Kost konnte das Gericht bisher nur schwer die Freude aufs Essen wecken.



Püriertes wieder in Form gebracht

Mit der richtigen Technik servieren Sie die pürierte Bratwurst äußerst appetitlich – sogar mit Bratenglanz. So sind die einzelnen Komponenten gut erkennbar und können auf klassische Art angerichtet werden.

REZEPT Für 30 Portionen:

Das Basisrezept:

- 1 kg Bratwurst
- 780 ml Vollei aus dem Tetra Pak oder 12 Stück Vollei
- 500 ml Schlagobers
- 500 g Magertopfen, 1,5% Fett
- 150 g KNORR Kartoffelpüree-Flocken

Sauerkraut:

- 3 kg Sauerkraut (Dose)
- 300 g Karotten
- 50 g KNORR Aromat
- 60 g Zucker
- n.G. weißer Pfeffer
- 600 ml Wasser

Püree:

- 310 g KNORR Fertig-Püree mit Milch
 - 1,7 l Wasser
- Sauce:**
- 100 g KNORR Saft zum Schweinsbraten
 - 1 l Wasser
 - 25 g MAIZENA Fix dunkel

Zubereitung: Sauerkraut mit KNORR Aromat und Wasser ansetzen, mit Zucker und Pfeffer n.G. würzen und kochen lassen. Kurz vor Ende die Karotten dazugeben und kurz kochen lassen. Alles in den Kutter geben und so lange kuttern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach nochmals kurz erhitzen und servieren.

KNORR Saft zum Schweinsbraten nach Anleitung zubereiten und nach Wunsch mit MAIZENA Fix nachbinden.

KNORR Fertig-Püree mit Milch kurz vor dem Servieren nach Anleitung zubereiten.

Nährwerte pro Portion

Brennwert kJ / kcal	1363 / 325
Eiweiß in g	14
Kohlenhydrate in g	21
Fett in g	20



Gebratene Bratwürste kuttern.



Danach Zutaten aus Basisrezept in den Kutter geben und kuttern. Zum Schluss die KNORR Kartoffelpüree-Flocken dazugeben und nochmals kurz kuttern.



Formen mit KNORR Rinderfond ausstreichen: So bekommen die pürierten Bratwürste die typische Bratoptik und einen herzhaft-würzigen Geschmack.



Masse mit einem Dressiersack in die Formen füllen und mit einer Palette glatt streichen. Danach fest in kochstabile Klarsichtfolie einwickeln.



Bei 100 °C und bei 100% Dampf im Konvektomat 20 Min. dämpfen, Tür öffnen, Dampf entweichen lassen und bei gleicher Einstellung nochmals 20 Min. dämpfen.



Die Folie entfernen und die fertig gegarten Würste stürzen. Sie können sofort serviert oder zu einem späteren Zeitpunkt regeneriert werden (siehe „Zubereitung“ S. 4).



KNORR Rinderfond Art.-Nr. 7556 1 l FL

KNORR Fischfond Art.-Nr. 7554 1 l FL

Geben eine tolle Bratoptik und vielen Gerichten ein volles und authentisches Aroma: Die KNORR Rinder- und Fischfonds.

Die feine Küche trifft fein Püriertes: Fischfilet

Fischfilet mit einer cremigen Sauce, Kartoffelpüree und junge Karotten: das ist für viele Senioren nicht nur freitags eines ihrer Lieblingsgerichte. Doch für die pürierte Kost sind Fischgerichte eine besondere Herausforderung, denn nach dem Pürieren wirkt die farblose Hauptkomponente langweilig und alles andere als frisch. Mit dem praktischen Basisrezept und einer speziellen Filet-Form können Sie jetzt Ihren Dysphagie-Patienten Fisch wieder so servieren, wie sie ihn lieben: fein, köstlich und mit separater Sauce.



Die klassische Zubereitung

Fischfilet mit Kartoffelpüree und Karottengemüse an Fischsauce, wie man es kennt und mag.



Nach dem Pürieren

Die einzelnen Komponenten sind kaum zu unterscheiden und wirken fade.



Püriertes wieder in Form gebracht

Der Fisch erscheint beinahe in seiner ursprünglichen Filet-Form und die separat nappierte Fischsauce ist klar zu erkennen. Zusammen mit den arrangierten Gemüse-Beilagen entsteht ein ansprechendes Gesamtbild.

REZEPT Für 30 Portionen:

Basisrezept Fisch:

- 1 kg Seehechtfilet
- n.G. KNORR Fischfond flüssig
- 780 ml Vollei aus dem Tetra Pak oder 12 Stück Vollei
- 500 ml Schlagobers
- 500 g Magertopfen, 1,5% Fett
- 150 g KNORR Kartoffelpüree-Flocken

Basisrezept Karotten:

- 1 kg Karotten, gekocht
- n.G. KNORR Gemüsekrönung
- Butternote & Kräuter
- 780 ml Vollei aus dem Tetra Pak oder 12 Stück Vollei
- 500 ml Schlagobers
- 500 g Magertopfen, 1,5% Fett
- 150 g KNORR Kartoffelpüree-Flocken

Fischsauce:

- 240 g KNORR Velouté
- Weißer Grundsauce
- 2 l Wasser
- n.G. KNORR Fischfond, flüssig

Kartoffelpüree:

- 310 g KNORR Fertig-Püree mit Milch
- 1,7 l Wasser

Zubereitung: Karottengemüse mit den Basiszutaten genauso wie den Fisch zubereiten. KNORR Velouté Weiße Grundsauce nach Anleitung zubereiten und mit KNORR Fischfond nach Geschmack verfeinern.

KNORR Fertig-Püree mit Milch kurz vor dem Servieren nach Anleitung zubereiten.

Tipp: Das Rezept funktioniert mit jedem Fischfilet – roh, gekocht oder gebraten. Sorgfältig auf Grätenfreiheit achten!

Nährwerte pro Portion

Brennwert kJ / kcal	1474 / 349
Eiweiß in g	20
Kohlenhydrate in g	26
Fett in g	19



Den Fisch kuttern bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Mit KNORR Fischfond nach Geschmack würzen. Eier, Schlagobers, Magertopfen dazugeben und nochmals kuttern.



Zum Schluss KNORR Kartoffelpüree-Flocken dazugeben und erneut kurz durchkuttern.



Die Masse mit einem Dressiersack in die Formen füllen.



Mit einer Palette glatt streichen und fest mit kochstabiler Klarsichtfolie umwickeln.



Bei 100 °C und bei 100% Dampf im Konvektomat 20 Min. dämpfen, Tür öffnen, Dampf entweichen lassen und bei gleicher Einstellung nochmals 20 Min. dämpfen.

KNORR Kartoffelpüree-Flocken
Art.-Nr. 5258
4 kg KTN

KNORR Fertig-Püree mit Milch
Art.-Nr. 4432
4 kg KTN



Die perfekte Basiszutat, um Püriertes wieder in Topforn zu bringen: Die Kartoffelpürees von KNORR.

Die neue Genuss-Generation: Pürierter Tomatensalat-Schaum mit Basilikumsauce und hellem Espuma mit Mozzarellageschmack

Der Geschmack vollfruchtiger Tomaten mit Mozzarella und erfrischendem Balsamico: Dieser mediterrane Genuss ist normalerweise nicht für Patienten mit Dysphagie und Kaubeschwerden geeignet und bleibt ihnen oft verwehrt. Dabei kann Tomate-Mozzarella statt als Caprese auch mal ganz anders serviert werden – ohne etwas an Geschmack oder Optik einzubüßen. Im Gegenteil: Auf einem fruchtig-luftigen Tomatensalat-Schaum übertrifft das Mozzarella-Espuma alle Erwartungen. Ein frisches Salat-Highlight für zwischendurch oder zum Abendessen, das verloren geglaubte Genusswelten in ganz neuer Form wieder eröffnet.

Original



Die klassische Zubereitung

Tomaten-Mozzarella-Salat mit nativem Olivenöl, Balsamico-Essig und frischem Basilikum.

Pürierte Kost – konventionell



Nach dem Pürieren

Zerkleinert und püriert verlieren die einzelnen Komponenten ihre Anmutung und wirken schnell lieblos arrangiert.

Püriertes wieder
in Form gebracht



In neuer Form beweist der bekannte italienische Salat sein Allround-Talent: Die locker-luftigen Konsistenzen bringen die frischen, milden und würzigen Aromen am Gaumen nacheinander zur vollen Geltung.

REZEPT Für 30 Portionen à ca. 70 g

Tomatensalat-Schaum:

- 450 ml Tomatensaft
- 300 g KNORR Tomatenmark
- 90 g Zucker
- 15 g Salz
- 2 EL KNORR Professional Vinaigrette Balsamico
- 5 EL MAZOLA Olivenöl extra virgen
- ½ TL KNORR Primerba Knoblauch

Helles Espuma mit Mozzarella-Tomatengeschmack:

- 300 g Magertopfen, 1,5% Fett
- 300 g RAMA Cremefine Schlagcreme
- 150 g Mozzarella-Molke
- 15 g Zucker
- 6 g Salz

Basilikumsauce:

- 60 g KNORR Primerba Basilikum
- 300 ml MAZOLA Olivenöl extra virgen oder MAZOLA Maiskeimöl
- 100 ml KNORR Professional Vinaigrette Balsamico

Zubereitung Basilikumsauce:

Primerba Basilikum in Öl verrühren und danach durch ein feines Haarsieb passieren. So werden die Kräuter entfernt, aber das volle Basilikum-Aroma bleibt in der Sauce. Auf Suppenteller erst den pürierten Tomatensalat-Schaum geben und darauf das Mozzarella-Espuma anrichten. Mit der Vinaigrette Balsamico und der passierten Basilikumsauce dekorieren.
Tipp: Der Tomatensalat-Schaum und das Mozzarella-Espuma können auch gekühlt werden. Kurz vor dem Portionieren dann nochmals kräftig schütteln.

Nährwerte pro Portion

Brennwert kJ / kcal	776 / 185
Eiweiß in g	2
Kohlenhydrate in g	6
Fett in g	17



Für das Mozzarella-Espuma alle Zutaten in einen Behälter geben.



Mit dem Pürierstab mixen.



Für den Tomatensalat-Schaum alle Zutaten in einen Behälter geben und mit dem Pürierstab mixen.



Tomaten- und Mozzarella-masse jeweils in die iSi-Flasche füllen, eine Patrone anbringen und portionieren.



KNORR Professional Vinaigrette Balsamico gibt mit der feinen Erdbeernote Salaten, Dressings und Speisen das besondere Extra.



Hochkonzentrierte, natürliche Aromen: KNORR Primerba Fein-Würzmittel. So bringen Sie mit nur einem Löffel die ganze Kräuter- und Gewürzwelt in Ihre Speisen.



RAMA Cremefine Schlagcreme, Kochcreme und Verfeinerungscreme. Das perfekte Trio für besonders cremige und luftige Ergebnisse.

Weitere ideale Zutaten für pürierte Kost

Damit Sie Ihren Einkauf ganz bequem planen können, haben wir Ihnen die wichtigsten Produkte aus den Rezepten und viele weitere Produkte, die sich gut für pürierte Kost eignen, in einer übersichtlichen „Einkaufsliste“ zusammengestellt. Schnell, gelingsicher und hervorragend in der Qualität. Die besonderen Kennzeichen und Kostformen beziehen sich auf das zubereitete Produkt bzw. auf das zur Verwendung fertige Produkt.



Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Bestelleinheit	MSG	VEGETARISCH	VEGETARIAN	VEGETARIAN	VEGETARIAN	VEGETARIAN
KNORR Bouillons & Suppen								
71350	KNORR Rindessa	12 x 1 kg EC						
62910	KNORR Rindessa	5 kg EIM						
00416	KNORR Steinpilz-Bouillon	6 x 1 kg EC						
7309	KNORR Knoblauchcreme-Suppe	3 kg KTN						
7248	KNORR Spargelcreme-Suppe (Klassik)	3 kg KTN						
7266	KNORR Tomato „Ideal“	3 kg KTN						
KNORR Professional Bouillons geliert								
4562	KNORR Professional Bouillon Rind	2 x 800 g DOS						
4564	KNORR Professional Bouillon Gemüse	2 x 800 g DOS						
KNORR / LUKULL Saucen								
7499	KNORR Basis für Sauce Hollandaise	6 x 1 kg EC						
50373	LUKULL Sauce Hollandaise (flüssig)	10 x 1 lt. TE						
7456	KNORR Velouté Weiße Grundsauce	2 kg EIM						
7473	KNORR Demi Glace (granuliert)	6 x 1,05 kg EC						
49160	KNORR Saft zum Schweinsbraten	6 kg EIM						
7447	KNORR Braune Grundsauce	2 kg EIM						
KNORR Fonds								
7582	KNORR Fischfond, pastös	3 x 1 kg DOS						
7583	KNORR Kalbsfond hell, pastös	3 x 1 kg DOS						
7581	KNORR Geflügelfond, pastös	3 x 1 kg DOS						
7554	KNORR Fischfond Konzentrat	4 x 1 lt. FL						
7555	KNORR Hühnerfond Konzentrat	4 x 1 lt. FL						
7557	KNORR Kalbsfond Konzentrat	4 x 1 lt. FL						
7556	KNORR Rinderfond Konzentrat	4 x 1 lt. FL						
MAIZENA / KNORR Bindemittel								
8014	MAIZENA Reine Maisstärke	4 x 2,5 kg KTN						
8018	MAIZENA Fix dunkel	6 x 1 kg DOS						
8017	MAIZENA Fix hell	6 x 1 kg DOS						
7496	KNORR Bindemittel kaltquellend	4 kg KTN						
7426	KNORR Braune Roux	6 x 1 kg DOS						
7432	KNORR Fix Einbrenn Roux	6 x 1 kg DOS						
7429	KNORR Fix Weiße Roux	6 x 1 kg DOS						
KNORR Primerba Kräuter-Feinwürzmittel								
4103	KNORR Primerba Basilikum	2 x 340 g GL	Bitte passieren!					
4107	KNORR Primerba Knoblauch	2 x 340 g GL	Bitte passieren!					
KNORR Gemüsekrönung								
30907	KNORR Gemüsekrönung Butternote & Kräuter	6 x 1 kg DOS						
30357	KNORR Gemüsekrönung Rahm & Kräuter	6 x 1 kg DOS						

Art.-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Bestelleinheit	MSG	VEGETARISCH	VEGETARIAN	VEGETARIAN	VEGETARIAN	VEGETARIAN
KNORR Püree								
4432	KNORR Fertig-Püree mit Milch	4 kg KTN						
4430	KNORR Kartoffelpüree extra cremig	4 kg KTN						
5258	KNORR Kartoffelpüree-Flocken	4 kg KTN						
KNORR Professional Vinaigrettes								
75450	KNORR Professional Vinaigrette Balsamico	6 x 1 lt. FL						
75480	KNORR Professional Vinaigrette Himbeer	6 x 1 lt. FL						
CARTE D'OR Dessert Spezialitäten								
31394	CARTE D'OR Crème Dessert Schokolade	1,6 kg KTN						
31337	CARTE D'OR Crème Dessert Vanille	1,6 kg KTN						
848	CARTE D'OR Bayerische Creme	3 x 280 g KTN						
4559	CARTE D'OR Crème Brûlée - Crème Caramel	1,35 kg KTN						
8045	CARTE D'OR Panna Cotta	800 g KTN						
8041	CARTE D'OR Basis für Weinschaumcrème	1,5 kg KTN						
31454	CARTE D'OR Crème Fruit Erdbeer	1,6 kg KTN	Bitte passieren!					
31403	CARTE D'OR Crème Fruit Mango-Aprikose	1,6 kg KTN	Bitte passieren!					
RAMA Cremefine								
4217	RAMA Cremefine Kochcreme	12 x 1 lt. TE						
4214	RAMA Cremefine Schlagcreme	12 x 1 lt. TE						
4218	RAMA Cremefine Verfeinerungscreme	12 x 1 lt. TE						
BECEL Portionspackungen								
4172	BECEL Original Diätmargarine, 60% Fett	120 x 20 g						
4179	BECEL Original Diätmargarine, 60% Fett	200 x 10 g						
229	BECEL pro-activ Diätmargarine, 40% Fett	200 x 10 g						
MAZOLA Öle								
8407	MAZOLA Maiskeimöl	6 x 2 lt. DOS						
77163	MAZOLA Olivenöl extra virgen	6 x 1 lt. Fl						
76894	MAZOLA Olivenöl extra virgen	2 x 5 lt. KAN						



Knorr gibt Ihnen 4 Versprechen:
Weitere Informationen finden Sie unter
www.die-neue-welt-von-knorr.de





UniKit™ Care: Das Konzept für Spitäler, Kliniken und Heime

Gemeinschaftsverpflegung in Spitälern und Heimen ist ein echter 360°-Job, der Küchenverantwortlichen und Köchen alles abverlangt: Ihre Gäste sind Heimbewohner und Patienten mit den unterschiedlichsten Bedürfnissen an die Ernährung. Von der leichten Vollkost bis hin zu konsistenzangepassten Menüs müssen die vielfältigsten Gästewünsche und gesundheitlichen Anforderungen bei der Speiseplanung berücksichtigt werden. Darüber hinaus machen weitere Faktoren wie gesetzliche Bestimmungen oder Budgetvorgaben Ihre Arbeit zu einer komplexen Herausforderung. Damit die Küchenprozesse einfacher und effizienter gelingen, vermittelt dieser Workshop praxiserprobte Lösungen für die zentralen Themen Kostformen, Menüerstellung und Speiseplanung. Mehr Infos und Anmeldung unter:

www.unileverfoodsolutions.at/seminare

1-Tages- Workshop

Melden Sie sich an!
Kurs-Nr.: 203030



Inspiration. Tag für Tag.

Unilever Food Solutions

Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH
Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien

Info Tel.: 01/6 05 35-230

contact.foodsolutions@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.at