



Sortiment vegan/vegetarisch 2021

Österreich
gültig ab Januar 2021



Unilever
Food
Solutions



ESKIMO®

Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

Inhaltsverzeichnis

Vegan und vegetarisch kochen	03
PLANTMADE	04
Wie flexibel ist Österreich beim Fleischkonsum?	06
The Vegetarian Butcher	08
Knorr Professional Dressing and More und Knorr Zubereitung für Getreidegerichte aus 100 % natürlichen Zutaten	10
Carte D'Or vegane Eissorten	12
Caterline	14
Produkttabellen	16
Tiefkühlprodukte / Fleischersatzprodukte, Beilagen	18
Basisprodukte	21
Caterline	22
Collezione Italiana	27
Dressing & Salatkomponenten	29
Saucen	33
Suppenbasis	35
Bouillons	38
Würzmittel	40
Knorr Professional	42
Desserts	42
50 spannende Zutaten für eine nachhaltigere Küche	48
Pflanzliche Proteinquellen	50

Vegan und vegetarisch kochen

Ob Suppen, Saucen oder Würzmittel – Unilever Food Solutions bietet dir eine Vielzahl an Produkten für eine abwechslungsreiche pflanzenbasierte Küche. Während alle in der Sortimentsübersicht bzw. auf den Packungen mit dem Vegetarisch-

Zeichen gekennzeichneten Produkte für die vegetarische Ernährung verwendet werden können, lassen sich die Produkte mit dem Vegan-Zeichen sowohl für die vegetarische als auch für die vegane Ernährung verwenden.



Produkte für vegane Kostform – vegan



Die Produkte sind geeignet für die 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) 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.

Produkte für vegetarische Kostform – vegetarisch (ovo-lacto vegetarisch)



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

Das Qualitätssiegel für vegane und vegetarische Produkte



Das V-Label ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Für Verbraucher stellt es eine einfache und sichere Orientierungshilfe dar. Unternehmen schaffen mit dem V-Label Transparenz und Klarheit. Einheitliche Kriterien und regelmäßige Kontrollen machen das V-Label europaweit zu einem einzigartigen Qualitätssiegel in den Kategorien "vegan" und "vegetarisch".



o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Senf können nicht ausgeschlossen werden. o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.



Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

PLANTMADE



4,6 Mio.

Flexitarier leben in Österreich*

*Quelle: Statista, 2017 <https://de.statista.com/themen/3804/vegetarismus-und-veganismus-in-oesterreich/> & <https://www.leadersnet.at/news/44629,konsumenten-wuenschen-sich-besseren-veganen-kaese.html>

Setze auf Pflanzen und gewinne neue Kunden

Ein Großteil deiner Gäste ist dazu bereit, vegetarische und vegane Alternativen zu probieren. Denn immer mehr Menschen verzichten regelmäßig oder sogar gänzlich auf tierische Produkte. Wenn du Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte nicht nur als Beilage, sondern als Highlight auf deinem Teller servierst, machst du deine Küche für Flexitarier attraktiver.

Gut für die Gesundheit

Pflanzliche Kost und kulinarische Abwechslung sind gut für eine ausgewogene Ernährung. Da deine Gäste vermehrt auf ihre Gesundheit achten, kannst du bei ihnen mit pflanzlichen Gerichten punkten: Sie sind reich an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Achte bei pflanzlichen Gerichten auf den Proteinanteil – der ist bei einer pflanzenbasierten Ernährung besonders wichtig.

Pflanzenbasierte Produkte für deine Küche

Unilever Food Solutions bietet dir eine Vielzahl an vegetarischen und veganen Produkten, die dir in deinem Küchen-Alltag Aufwand und Zeit sparen. Sie helfen dir, deine Karte an die neuen Gäste-Bedürfnisse auszurichten und mehr Vielfalt auf die Teller zu bringen. Bei The Vegetarian Butcher findest du z. B. eine große Auswahl an pflanzenbasierten Produkten, die du als Fleisch-Alternative einsetzen kannst, ohne dass deine Gäste auf den geliebten Fleischgeschmack verzichten müssen. Bei Knorr Professional findest du braune Grundsaucen, Zubereitungen für Getreidegerichte, Vinaigrettes und vieles mehr.



PLANTMADE

Basket

Innovationen



The Vegetarian Butcher



Knorr Zubereitung für Getreidegerichte aus 100% natürlichen Zutaten



Hellmann's Vegan Mayo



Caterline Wok-Gemüse



Knorr Professional Dressing and More

Standardportfolio



Knorr Klare Suppe, Knorr Bio Gemüse Bouillon*



Knorr Professional Gemüse Bouillon geliert und Konzentrierte Bouillon Gemüse



Knorr Tomato Pronto, Knorr Tomatino Tomatensauce passiert



Knorr Taboulé



Knorr Professional Gewürzpasten



Carte D'Or NEU Schoko Waldfrucht 2,4 l



Carte D'Or Kokos-Heidelbeer 2,4 l



Carte D'Or Zitronen Sorbet 2,4 l



* Abweichendes Design.

Wie flexibel ist Österreich beim Fleischkonsum?

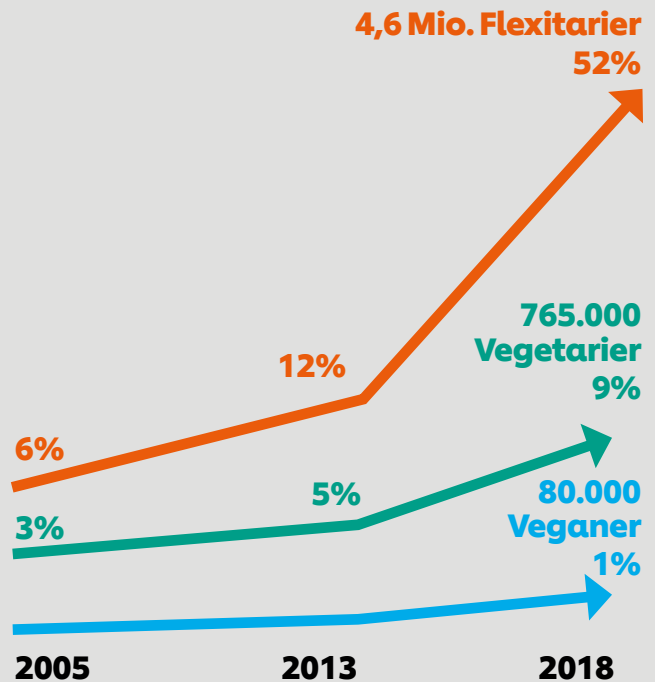
Pflanzliche Ernährung voll im Trend

Pflanzliche Alternativen zu Fleischgerichten

Für Gerichte, deren Rezeptur die Verwendung tierischer Zutaten vorsieht, werden nach veganen Grundsätzen eine Reihe von Alternativen genutzt. So lässt sich fast jedes Fleisch- oder Fischgericht in ein tolles veganes Gericht verwandeln.

Tierisches Produkt	Pflanzliche Alternative
 Butter	rein pflanzliche Margarine, pflanzliches Öl
 Milch	Sojadrink, Haferdrink, Reisdink, Mandeldrink
 Sahne	Soja„sahne“, Hafer„sahne“, Kokos„sahne“, Reis„sahne“
 Schlagsahne	Soja„schlagsahne“, Reis„schlagsahne“
 Joghurt	Soja„joghurt“, Lupinen„joghurt“, Cashew„joghurt“, Kokosmilch„joghurt“
 Käse	Soja„käse“, Sojastreich„käse“, Käsealternative auf Cashewbasis, Hefeflocken
 Eier	Leinsamen, Ei-Ersatzpulver, Sojamehl, Banane, Apfelmus, Stärkemehl, Aquafaba (Kichererbsenwasser), Chiasamen
 Fisch	Veggie-Fischstäbchen-Alternativen, Veggie-Tuna-Alternativen, Veggie-Fischfilet-Alternativen
 Wurst	Wurstalternativen aus Soja oder aus Erbsen- oder Weizenbasis
 Fleisch	Tofustreifen, texturiertes Soja, Seitan, Gemüseschnitzel, pflanzliche Fleischalternativen auf Soja-, Erbsen-, Pilz- und Gemüsebasis
 Hackfleisch	Tofu, Seitan, texturiertes Soja, Falafel, frittierte Tofu- und Sojabällchen, pflanzliche Hackfleischalternativen auf Soja-, Erbsen-, Pilz- und Gemüsebasis
 Gelatine	Agar-Agar und andere Verdickungsmittel wie Xanthan, Guar, Johannisbrotkernmehl
 Honig	Ahornsirup, Karamellsirup, Maissirup, Agavendicksaft, Reissirup, Weizensirup

Ernährungsformen in Österreich



Angabe in Prozent der Bevölkerung ab 16 Jahren

Quelle: <https://de.statista.com/themen/3804/vegetarismus-und-veganismus-in-oesterreich/> & <https://www.leadersnet.at/news/44629,konsumenten-wuenschen-sich-besseren-veganen-kaese.html>

Weltweit wird die Anzahl der vegan-vegetarisch lebenden Menschen auf

1 MILLIARDE
geschätzt.



Entdecke jetzt die neuen pflanzlichen Alternativen von The Vegetarian Butcher auf Seite 8.

Quelle: www.proveg.com/de/pflanzlicher-lebensstil/vegan-trend-zahlen-und-fakten-zum-veggie-markt/

Zahlen in Österreich






- **15 %** leiden an Laktoseintoleranz
- **95 %** der veganen Produkte werden von Nicht-Veganer*innen gekauft
- **80 %** der vegetarischen Produkte werden von Fleischesser*innen gekauft

- **30 %** der Haushalte haben 2018 pflanzliche Milch alternativen gekauft
- **1,4 kg** weniger Fleisch pro Kopf verzehrten die Österreicher*innen 2017 als im Vorjahr

Quelle: Gallup (2018), ÖGE (2019), Statistik Austria (2018)

Wer isst was?

Etwa 800.000 Menschen in Österreich verzichten auf Fleisch, Fisch und/oder andere tierische Produkte. Die wichtigsten Ernährungsformen sind:

	 Fleisch	 Fisch	 Eier	 Milch / Milchprodukte	 Honig
Flexitarier	○	○	✓	✓	✓
Pescetarier	✗	✓	✓	✓	✓
Ovo-Lakto-Vegetarier	✗	✗	✓	✓	✓
Ovo-Vegetarier	✗	✗	✓	✗	✓
LAKTO-Vegetarier	✗	✗	✗	✓	✓
Veganer*	✗	✗	✗	✗	✗

* ausschließlich pflanzliche Ernährung; viele verzichten auch auf Bekleidung aus Leder und Tierwolle

In Österreich wohnen weltweit am 5. meisten Vegetarier auf die Anzahl Einwohner.

Quelle: Statista (Hinweis: Vegetarismus und Veganismus 2017)



The Vegetarian Butcher

Alle Lieblingsgerichte in vegetarisch und vegan

Vegetarische und vegane Gerichte anzubieten, bedeutet nicht, dass du direkt deine Karte umstellen musst, oder dass deine Gäste auf Fleischgenuss verzichten müssen. The Vegetarian Butcher bietet dir fleischlose Alternativen für alle Lieblingsgerichte, wie z.B. Geschnetzeltes, faschierte Bällchen und Burger. Sie sind authentisch in Geschmack und Konsistenz und zudem einfach in der Zubereitung.

Deine Vorteile im Überblick

- Für die beliebtesten Gerichte auf deiner Speisekarte
- Für alle Küchentypen
- Catering und Take Away geeignet
- Schnell und einfach zubereitet
- Vielseitig einsetzbar

Unsere Produkt-Übersicht:



Unsere Neuheiten 2021:



THE VEGETARIAN BUTCHER  DE VEGETARISCHE SLAGER™

Vegan

**RAW
NOBEEF BURGER**



**20
Stück**

THE VEGETARIAN BUTCHER  DE VEGETARISCHE SLAGER™

Vegetarian

**LITTLE
WILLIES**



**68
Stück**



Knorr Professional Dressing and More

Einzigartige Zutatenkombinationen für aufregenden Geschmack

Die Knorr Professional Dressings and More sind ideal für eine schnelle und unkomplizierte Zubereitung von tollen Salatkreationen. Die ausgefallenen Zutatenkombinationen garantieren deinen Gästen besondere Geschmackserlebnisse bei gleichbleibender Qualität.



Deine Vorteile im Überblick:

-  Sofort einsetzbar
-  Glutenfrei
-  Vegan
-  Natürliche Aromen
-  Laktosefrei
-  Vielfältig

Knorr Zubereitung für Getreidegerichte

aus 100 % natürlichen Zutaten

Die Knorr Zubereitungen für Getreidegerichte bieten dir abwechslungsreiche Beilagen, mit denen du bei deinen Gerichten besondere Akzente setzen kannst. Couscous, Bulgur und Quinoa sind voll im Trend und eignen sich perfekt für angesagte Gerichte wie bunte Bowls. Zudem sind die Getreidemischungen nährstoffreich und besonders einfach in der Zubereitung, da sie nur mit Wasser aufquellen müssen.



Deine Vorteile im Überblick:

-  Instant-Zubereitung: einfach mit Wasser übergießen
-  Mit Protein, vielen Ballaststoffen und zudem fettarm
-  Ausgewogene Mischungen aus Getreide, Obst und Gemüse
-  100 % natürliche Zutaten
-  Vegan



The Good Life

Bulgur Frühlingsalat mit Ananas Cocos Gemüse und Little Willies

Salat

325 g Knorr Bulgur mit Hanfsamen und Apfel
100% natürliche Zutaten
500 g Bouillon Klare Suppe Rein Pflanzlich
(zubereitet)
100 g Babypinats
100 g Frühlingskräuter-Mix
n.g. Salz und Pfeffer
n.g. Öl und Essig

- Knorr Bulgur Mix mit zubereiteter Knorr Gemüse Kraftbouillon übergießen und 15min ziehen lassen
- Baby Spinat und Frühlingskräuter unterheben
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit Öl und Essig abrunden

Ananas-Cocos Gemüse:

250 g Schwarzwurzel
250 g Rotkohlstreifen
300 g Rosenkohl
50 g Rote Zwiebel
80 ml Knorr Professional Dressing and More
Pineapple & Coconut
n.g. Salz und Pfeffer

- Schwarzwurzel schälen und fein schneiden
- Flower Sprouts und Schwarzwurzel in einer Pfanne anrösten
- Rotkohl zugeben und mit Knorr Dressing and More Pineapple & Coconut abrunden
- Rote Zwiebel unterheben
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Little Willies:

30 St. The Vegetarian Butcher –
Little Willies
80 ml Pflanzenöl

- Würstchen in einer Pfanne anbraten (optional auf dem Grill)

CARTE D'OR

Vegane Eissorten

Unsere ausgewählten Eissorten für den PLANTMADE Warenkorb

Ob als süße Nachspeise oder kühle Erfrischung an heißen Sommertagen – mit tollen Eiskreationen bringst du deine Gäste zum Strahlen. Und damit wirklich alle zum Eis-Genuss kommen, gibt es von Carte D'Or viele vegane Sorten. Von klassisch schokoladig bis zu herrlich fruchtig ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Schoko-Waldfrucht

Eis mit Schokoladengeschmack, durchzogen von einer fruchtigen Waldfruchtsauce.



Kokos-Heidelbeer

Eis mit exotisch fruchtigem Geschmack von Kokosnuss und Heidelbeere, perfekt für heiße Sommertage.



Sorbet Zitrone

Eis mit erfrischendem Zitronen Geschmack und luftig leichter Konsistenz.


CARTE D'OR®

Schoko-Beerli

Vegane Eiskomposition aus cremigem Eis mit Schokoladengeschmack, durchzogen von einer fruchtigen Waldfruchtsauce, kombiniert mit Sorbet Himbeere, mit Waldbeeren, Erdbeersauce und gehackten Pistazien garniert.



Eis mag's kalt

Auf die richtige Temperatur kommt's an

Man kann es gar nicht oft genug betonen: Die optimale Temperatur, bei der Eis ausportioniert werden sollte, liegt zwischen -12°C und -16°C !

So gelingt das Portionieren am besten und die Qualität leidet nicht.

Alle unsere veganen Eissorten:

Schoko-Waldfrucht

Art.Nr.: 40539

Neu



Kokos-Heidelbeer Mit feinen Kokosnussstückchen

Art.Nr.: 40537*



Sorbet Zitrone mit Zitronenstückchen

Art.Nr.: 39801*



Sorbet Mango mit Mangostückchen

Art.Nr.: 39802*



Sorbet Cassis mit Cassisstückchen

Art.Nr.: 39248¹



Sorbet Himbeer mit Himbeerstückchen

Art.Nr.: 39944*



Sorbet Passionsfrucht mit Mangostückchen

Art.Nr.: 39804*



Toffee mit karamellig schmeckender Sauce

Art.Nr.: 9148**



Über unseren [ufs.com](https://www.ufs.com) Webshop oder bei einem Vertriebspartner in Ihrer Nähe erhältlich.

*2,4l-Wanne. **5l-Wanne.

¹ ab Q1/2021 verfügbar

Caterline vegan

Linsen-Laibchen



NEU!



Rote-Rüben-Laibchen



NEU!



Wok-Gemüse



Kartoffel-Kürbiskern-Rösti



Kräuter-Rösti



Rösti-Taler



Gemüsestrudel



Spinatstrudel mit Tofu



Süßkartoffelstrudel



NEU!



Kichererbsenstrudel



NEU!



Rote Rüben Laibchen im Gemüse- nest mit Kren – Kartoffelpüree, Rote Rüben Himbeerragout und Rote Rübenschaum

Hier geht es zum Rezept:
www.unileverfoodsolutions.at/rezepte



Produkt- tabelle










Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	----------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



Tiefkühlprodukte / Fleischersatzprodukte

The Vegetarian Butcher

		NoMeatballs		78657	8718692786578	1 x 2 kg			•	•	•
		NoBeef Burger		78655	8718692786554	1 x 2,4 kg			•	•	•
•	•	NoChicken Nuggets		78471	8718692787827	1 x 1,75 kg			•	•	•
•	•	NoChicken Chunks		78656	8718692786561	1 x 1,75 kg			•	•	•
•	•	No Mince		78663	8718692786639	1 x 2 kg			•	•	•
		Little Willies		78465	8718 692 7846 59	1 x 1,9 kg			•	•	•
				NEU							
•	•	NoRaw Beef Burger		76705	8710 522 7670 54	1 x 2,6 kg			•	•	•
				NEU							

1 = Cook & chill geeignet / 2 = o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe* / 3 = o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene* / 4 = Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur* / 5 = Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur* / 6 = ohne Alkohol / 7 = mit Jodsatz / 8 = Produkte für leichte Vollkost. *Nähere Informationen finden Sie auf S. 04. Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung.

Beilagen

Knorr/Pfanni Kartoffelprodukte

•	•	Knorr Gnocchi		5252	9000275525209	4 x 1 kg KTN			•	•	
•	•	Knorr Kartoffelknödel halb + halb		4439	9000275443909	3 kg KTN	1 kg = 37 Knödel à 80 g		•	•	•
•	•	Knorr Kartoffelknödel halb + halb		5253	9000275525308	5 kg KTN	1 kg = 37 Knödel à 80 g		•	•	•
•	•	Knorr Kartoffelpüree-Flocken für Kartoffelpüree und -teig		5258	9000275525803	2 x 2 kg KTN			•	•	•




Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---







Knorr/Pfanni Kartoffelprodukte

			5260	9000275526008	20 kg SA						
		Knorr Kartoffel-Granulat Blitz-Püree mit Vollmilch		5259	9000275525902	5 kg KTN	1 kg Produkt + 5 l Wasser				
		Knorr Kartoffel-Flocken Fix-Fertig mit entrahmter Milch		4432	9000275443206	4 kg KTN	1 kg Produkt + 5,5 l Wasser				
		Knorr Kartoffel-Flocken-Püree		4430	9000275443008	4 kg KTN	1 kg Produkt + 4,5 l Wasser + 2 l Milch				
		Pfanni Kaltquell-Püree, Flockenpüree mit Milch		4444	4007801305668	4 x 3 kg KTN	1 kg = ca. 38 Fleischknödel à 80 g				
		Knorr Kartoffelteig fix & fertig		4436	9000275443602	2 kg KTN					
			5267	9000275526701	4 kg KTN						
			4438	9000275443800	40 kg KTN						
		Knorr Krokette classic		5277	9000275527708	3 kg KTN	1 kg = ca. 146 Kroketten à 25 g				
		Knorr Krokette		4445	9000275444500	2 kg KTN	1 kg = ca. 140 Kroketten à 25 g				

Knorr Taboulé Salatspezialität

		Taboulé Salatspezialität		919	4007801309192	6 x 625 g	6 x 1,7 kg				
--	--	---------------------------------	---	-----	---------------	-----------	------------	--	--	--	--

Knorr Reis | trocken

•	•	Basmatireis		99735	8712100997358	1 x 5 kg BTL		•	•	•	•	•	•
•	•	Parboiled Reis		99736	8712100997365	2 x 5 kg BTL		•	•	•	•	•	•
•	•	Risottoreis Loto		46070	7611100460705	5 kg BTL			•	•	•	•	•
•	•	Wildreismix		46072	7611100460729	5 kg BTL			•	•	•	•	•




Knorr Spätzle

•	•	Kaiserspätzle		5287	9000275528705	10 kg KTN		•	•		•		•
•	•			5285	9000275528507	15 kg KTN		•	•		•		•
•	•	Nockerl Knöpfli		7538	9000275538800	10 kg KTN		•	•		•		•
•	•	Spätzle		5290	9000275529009	2 kg KTN		•	•		•		•
•	•			5291	9000275529108	10 kg KTN		•	•		•		•
•	•	Spätzle Wanne		7536	9000275536602	15 kg WAN		•	•		•		•
•	•	Spätzle mit Dinkel		8261	9000275826108	5 kg KTN					•		•
•	•	Spinat-Spätzle		5297	9000275529702	10 kg KTN		•			•		•

Knorr Semmel-/Serviettenknödel

		Semmelknödel		5270	9000275527005	10 kg KTN		•	•		•	•
		Serviettenknödel im Kochbeutel		5276	9000275527609	5 kg KTN		•			•	•
				5275	9000275527500	10 kg KTN		•			•	•
		Serviettenknödel Wanne		7533	9000275753305	15 kg WAN		•			•	•

Knorr Zubereitung für Getreidegerichte aus 100% natürlichen Zutaten

		Bulgur mit Hanfsamen und Apfel		77663 NEU	8710604776622	4 x 650 g-BTL	30 Port. à 88 g		•		•	
		Quinoa mit Tomate und Karotten		17766 NEU	8710604776684	4 x 548 g-BTL	20 Port. à 80 g		•	•	•	•
		Couscous mit Zucchini und Karotten		37766 NEU	8710604776646	4 x 610 g-BTL	20 Port. à 80 g		•		•	


Basisprodukte Knorr Basis für traditionelle Küche

		Basis Mix für Aufläufe		8248	9000275824807	3 kg BIB	460 g Produkt + 2 l Milch + 2,5 kg Gemüse (1/1 Gastro-norm)		•			•	•
		Basis für Gemüselaibchen		8262	9000275826207	3 kg BIB	1 kg Produkt + 2,5 kg Gemüse		•		•		•
		Basis für Wild- und Rindsbraten		7444	9000275744402	2,5 kg EIM	1 kg Produkt + 10 kg Fleisch		•		•		•
		Basis für pürierte Kost und Auflauf		80905	8714100809051	3,2 kg EIM			•		•	•	•






Knorr Basis für traditionelle Küche

•	•	Faschierbasis		48430	9000275484308	3 kg BIB	1 kg Produkt + 6 kg Faschiertes	•		•		•
	•	Faschierbasis		49181	9000275491818	6 kg EIM		•		•		•
•	•	Gulaschbasis		48160	9000275481604	3 kg BIB	1 kg Produkt + 5 kg Fleisch	•		•	•	•
	•			7449	9000275744907	10 kg EIM		•		•	•	•
•	•	Pasta asciutta Basis		48440	9000275484407	3 kg BIB	1 kg Produkt + 3,5 kg Faschiertes	•				•
•	•			22600	9000275422607	6 kg EIM	1 kg Produkt + 3,5 kg Faschiertes	•				•

Knorr Küche von Welt

•	•	Basis für Chili con Carne		7497	9000275749704	3 kg BIB	1 kg Produkt + 3 kg Fleisch + 4 kg rote Bohnen	•	•	•	•	•
---	---	----------------------------------	---	------	---------------	----------	--	---	---	---	---	---

Caterline



•	•	Linsen-Laibchen		(99) 4090	9010007040900	4 x 1,2 kg	20 x ca. 60 g	•			•	•
•	•	Rote-Rüben-Laibchen		(99) 4091	9010007040917	2 x 2,5 kg	ca. 25 x ca. 100 g					•
•	•	Wok-Gemüse		(99) 4074	9010007940743	4 x 2,5 kg		•		•		•
•	•	Kartoffel-Kürbiskern-Rösti		(99) 4025	9010007040252	2 x 3 kg	60 x ca. 50 g	•				•
•	•	Kräuter-Rösti		(99) 4029	9010007040290	2 x 3 kg	ca. 60 x ca. 50 g	•	•	•		•











Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



Caterline

•	•	Rösti-Taler		(99) 4053	9010007940538	2 x 2,5 kg	ca. 71 x ca. 35 g	•			•	•
•	•	Gemüsestrudel		(99) 4077	9010007040771	4,5 kg	6 x 5 x 150 g	•				•
•	•	Spinatstrudel mit Tofu		(99) 4079	9010007040795	4,5 kg	6 x 5 x 150 g	•				•
•	•	Süßkartoffelstrudel		(99) 4088	9010007040887	4,5 kg	6 x 5 x 150 g	•				•
•	•	Kichererbsenstrudel		(99) 4089	9010007040900	4,5 kg	6 x 5 x 150 g	•				•

Suppe

•	•	Frittaten		(99) 4080	9010007940804	5 x 1 kg	1 kg	•	•			•
•	•	Kräuterfrittaten		(99) 4028	9010007940286	6 kg	12 x 500 g	•	•			•
•	•	Polentastrudel		(99) 4041	9010007940415	3,6 kg	ca. 90 x ca. 40 g	•	•			•
•	•	Käsetaler Kaspresknödel		(99) 4020	9010007940200	2 x 2 kg	ca. 45 x ca. 45 g	•	•			•
•	•	Schöberl		(99) 4055	9010007940552	2 x 1,5 kg	ca. 140 Portionen à 3 Stück	•	•			•
•	•	Linsen Laibchen		(99) 4090	9010007940903	4 x 1,2kg	20 x ca. 60 g	•	•			•
•	•	Grießknödel		(99) 4081	9010007940811	5 x 1 kg	20 x ca. 50 g	•	•			•
•	•	Gemüse-grießnockerl		(99) 4010	9010007940101	4 x 1,65 kg	ca. 50 x ca. 33 g	•	•			•










Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---






Pasta

•	Tortelloni Ricotta Spinaci		(99) 4072	9010007940729	3 x 2 kg	1 kg	•					•
---	-----------------------------------	---	--------------	---------------	----------	------	---	--	--	--	--	---

Beilagen

•	Kaiserlicher Semmelknödel		(99) 4058	9010007940583	1 x 8 kg	ca. 80 g / Stück		•					•
•	Kaiserlicher Semmelknödel		(99) 4059	9010007940590	2 x 3,6 kg	ca. 120 g / Stück		•					•
•	Serviettenknödel, geschnitten		(99) 4076	9010007940767	5 x 1 kg	ca. 20 x ca. 50 g		•					•
•	Karotten-Hirse-Medaillons		(99) 4023	9010007940231	2 x 2,5 kg	ca. 50 x ca. 50 g		•					•
•	Knusper-Kroketten		(99) 4027	9010007940279	4 x 2 kg	ca. 111 x ca. 18 g		•					•
•	Mini Pommes Williams		(99) 4082	9010007940828	4 x 1,5 kg	ca. 68 x ca. 22 g	•	•					•
•	Chef-Spätzle		(99) 4005	9010007940057		blanchiert 5 x 1 kg	•		•	•			•

Hauptspeisen

•	Zucchini-kräuter Palatschini		(99) 4038	9010007940385	2 x 2,1 kg	ca. 30 x ca. 70 g	•	•					•
•	Gemüse-Laibchen		(99) 4011	9010007940118	2 x 2,5 kg	ca. 53 x ca. 47 g	•	•					•
•	Gemüse-Schnitzel		(99) 4013	9010007940132	2 x 2,5 kg	ca. 33 x ca. 75 g	•	•					•



Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



Hauptspeisen

•	Spinat-Mozzarella Knödel		(99) 4061	9010007940613	2 x 3 kg	ca. 30 x ca. 100 g						•
•	Tomaten-Mozzarella Knödel		(99) 4064	9010007940644	2 x 3 kg	ca. 30 x ca. 100 g	•					•
•	Röstischmankerl Champignon-Frischkäse		(99) 4049	9010007940491	3 x 3 kg	50 x ca. 60 g	•	•				•
•	Röstischmankerl Frischkäse-Kräuter		(99) 4050	9010007940507	3 x 3 kg	51 x ca. 60 g	•	•				•
•	Röstischmankerl Spinat-Feta		(99) 4052	9010007940521	3 x 3 kg	52 x ca. 60 g	•	•				•

Dessert



•	Kaiserschmarrn		(99) 1006	9010007910067	2 x 2,5 kg			•				•
•	Kaiserschmarrn		(99) 1005	9010007910050	6,6 kg	20 x 330 g		•				•
•	Kaiserschmarrn mit Topfen & Vollmilch		(99) 1030	9010007910302	2 x 2,5 kg			•				•
•	Schupfnudeln		(99) 4056	9010007940569	2 x 2,5 kg	6 x 5 x 150 g		•				•
•	Apfelstrudel		(99) 1002	9010007910029	5 kg	36 Stk. x ca. 140 g		•				•
•	Apfelstrudel		(99) 1031	9010007910319	4,5 kg	ca. 6 x 750 g		•				•
•	Apfelstrudel Handgezogen		(99) 1033	9010007910333	4 x 1 kg							



Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



Dessert

•	Topfenstrudel		(99) 1032	9010007910326	4,5 kg	6 x 5 x 150 g	•					•
•	Topfenstrudel mit Speisetopfen		(99) 1037	9010007910371	4 x 750 g		•					•

Dessert





•	Gebröselte Marillenknödel		(99) 1004	9010007910043	4 x 1,8 kg	30 x ca. 60 g	•					•
•	Erdbeer-Topfenknödel		(99) 1015	9010007910159	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g	•					•
•	Heidelbeer-Topfenknödel		(99) 1016	9010007910159	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g	•					•
•	Marillen-Topfenknödel		(99) 1017	9010007910166	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g	•					•
•	Nougat-Topfenknödel		(99) 1018	9010007910173	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g	•					•
•	Topfenknödel		(99) 1019	9010007910180	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g						•
•	Weichsel-Topfenknödel		(99) 1020	9010007910197	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g	•					•
•	Zwetschgen-Topfenknödel		(99) 1021	9010007910203	4 x 1,5 kg	30 x ca. 50 g						•
•	Topfenockerl		(99) 1022	9010007910210	4 x 1,25 kg	ca. 50 x ca. 25 g	•					•
•	Kapuziner		(99) 1008	9010007910227	2,5 kg	25 x ca. 100 g						•



Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---






Dessert


•	Mohr im Hemd		(99) 1009	9010007910081	2,5 kg	25 x ca. 100 g	•				•
•	Knusper-Apfelradln		(99) 1001	9010007910364	6 x 1 kg	ca. 25 x ca. 40 g	•				•
•	Crêpes / Palatschinken		(99) 1003	9010007910012	2,8 kg	40 x ca. 70 g	•				•
•	Nougat-Nuss-Palatschini		(99) 1011	9010007910036	2 x 1,95 kg	30 x ca. 65 g	•				•
•	Profiteroles		(99) 1014	9010007910142	3 kg	6 x 500 g					•
•	Waldbeeren-Palatschini		(99) 1013	9010007910135	2 x 1,95 kg	30 x ca. 65 g	•				•
•	Topfenpalatschinken		(99) 1024	9010007910241	2 x 2,7 kg	ca. 30 x ca. 90 g	•				•

Collezione Italiana



Knorr Collezione Italiana Pasta Kochstabil

•	Fusilli kochstabil		91416	8712100914164	4 x 3 kg KTN		•	•		•	•
•	Penne Rigate kochstabil		91413	8712100914133	4 x 3 kg KTN		•	•		•	•
•	Spaghetti kochstabil		91419	8712100914195	4 x 3 kg KTN		•	•		•	•

Knorr Collezione Italiana All'uovo Pasta

		Fettuccine		10073	3011360007339	2 kg KTN							
--	--	-------------------	---	-------	---------------	----------	--	--	--	--	--	--	--



Knorr Collezione Italiana Spezial Teigwaren

		Lasagne Grandi		43786	8711100662808	5 kg KTN							
		Lasagne-Platten		47470	4000492004810	10 kg KTN							


Knorr Collezione Italiana Tomatenprodukte

		Concentrato di pomodoro		51686	5900300516865	12 x 800 g DOS							
		Polparicca di pomodoro		96868	8712100642180	2,55 kg DOS							
		Tomato Pronto Napoletana		33215	8711200332144	2 kg DOS							
				87920	9000275766206	4,15 kg DOS							
				80175	8712566801756	4 x 3 kg BTL							
		Pomodori Pelati		50636	15948517506368	6 x 2,5 kg DOS							


Knorr Collezione Italiana Gemüse Spezialitäten

		Peperonata		44833	8711100648338	2,6 kg DOS							
		Ratatouille		44834	8711100648345	2,5 kg DOS							






Knorr Collezione Italiana Gemüse Spezialitäten

•	•	Campagna Rustica		44828	8711100648284	2 kg DOS		•	•	•	•	•
---	---	-------------------------	---	-------	---------------	----------	--	---	---	---	---	---




Knorr Collezione Italiana Pizzaboden

•	•	Pizza Platten		7471	4000492004803	8 kg – 10 x 2 Stk. KTN		•	•	•	•	•
---	---	----------------------	---	------	---------------	---------------------------	--	---	---	---	---	---

Dressing & Salatkomponenten KUNER Flüssige Salat-Dressings

•	•	Balsamico Dressing		4480	9000144448011	4 x 3 l FL				•		•
•	•	French Dressing		4471	9000144068295	4 x 3 l FL		•				•
	•	Joghurt Dressing		4470	9000144068271	4 x 3 l FL		•				•
	•	Knoblauch-Joghurt Dressing		4477	9000144447700	4 x 3 l FL						•
	•	Kräuter Dressing Provençale		4472	9000144068318	4 x 3 l FL					•	•
•	•	1000 Islands Dressing		4475	9000144068332	4 x 3 l FL		•		•	•	•

Knorr Flüssige Salat-Dressings

	•	Salathit konzentriert		10802	4007801108023	1,05 kg FL					•	•
	•	Salatkrönung flüssig Thousand Islands		4431	4007801109228	5 l BIB		•				•
	•	Salatkrönung flüssig Joghurt-Dressing		4422	4007801109204	5 l BIB		•				•







Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



Knorr Flüssige Salat-Dressings

•	•	Salat-hit konzentriert		10802	4007801108023	1,05 kg FL				•	•		
•	•	Salatkrönung flüssig Thousand Islands		4431	4007801109228	5 l BIB				•		•	•
•	•	Salatkrönung flüssig Joghurt-Dressing		4422	4007801109204	5 l BIB				•		•	•
•	•	Salatkrönung flüssig Sauerrahm-Dressing mit Knoblauch & Kräutern		4418	4007801109211	5 l BIB						•	•

Knorr Zubereitung für Getreidegerichte aus 100% natürlichen Zutaten








•	•	Knorr Dressing and More Apple & Avocado		64761	8710522647622	6 x 1 l				•	•		•	
				NEU										
•	•	Knorr Dressing and More Tomato & Strawberry		64741	8710522647424	6 x 1 l					•	•		•
				NEU										
•	•	Knorr Dressing and More Pineapple & Coconut		64751	8710522647523	6 x 1 l					•	•		•
				NEU										
•	•	Knorr Dressing and More Citrus & Ginger		64743	8710522647448	6 x 1 l								•
				NEU										




Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---




Knorr Salatkrönung

•	Klares Dressing		43500	9000275435003	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•
•	Italienische Art		43040	9000275430404	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•
•	Balsamico-Kräuter		43000	9000275430008	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•
•	Gartenkräuter		43030	9000275430305	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•
•			751	4000400307514	5 kg EC	5 kg = 42 l	•	•	•	•	•
•	Knoblauch-Kräuter		43160	9000275431609	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•
•	Paprika-Kräuter		43190	9000275431906	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•

Knorr Salatkrönung

•	Zwiebel-Kräuter		43020	9000275430206	1 kg EC	1 kg = 8,4 l	•	•	•	•	•
---	------------------------	---	-------	---------------	---------	--------------	---	---	---	---	---

Knorr Pilze

•	Eierschwammerl 1,5 cm		7591	9000275759109	6 x 800 g DOS	6 x 500 g	•	•	•	•	•
---	------------------------------	---	------	---------------	---------------	-----------	---	---	---	---	---

KRESSI Essig



•	Kressi Essig		6099	9000275609909	15 l BIB				•	•	
•			6100	9000275610011	5 l KA				•	•	





Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestellein- heit	Ergiebig- keit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	---------------------	-------------------	---	---	---	---	---	---




HELLMANN'S REAL Mayonnaise

•	Mayonnaise 79%		84511	8710447845110	5 l EIM				•	•	•
•	Mayonnaise 80%		76483	8710447764831	8 x 430 ml FL				•	•	•


HELLMANN'S Ketchup

•	Ketchup		84488	8710447844885	12 x 430 ml FL				•	•	•
•	Ketchup		68550	8714100685501	5 kg EIM				•	•	•


HELLMANN'S Senf

•	Senfsauce		84661	8710447846612	8 x 250 ml FL				•	•	•
---	------------------	---	-------	---------------	---------------	--	--	--	---	---	---

HELLMANN'S Senf

•	Yellow Mustard		94183	8711200418336	8 x 260 g FL				•	•	•
---	-----------------------	---	-------	---------------	--------------	--	--	--	---	---	---

HELLMANN'S Vegan Mayo




•	Vegan Mayo		76022	8710604760225	2,5 kg EIM				•	•	•
---	-------------------	---	-------	---------------	------------	--	--	--	---	---	---






Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---






HELLMANN'S Mini Gläser

•	•	REAL Mayonnaise		94954	8710447949542	80 x 33 ml Glas				•	•	•	
•	•	Ketchup		94860	8710447948606	80 x 33 ml Glas				•	•	•	•
•	•	Senf		94859	8710447948590	80 x 33 ml Glas				•	•	•	•



HELLMANN'S Portionspackungen

•	•	REAL Mayonnaise		99641	8710522996416	120 x 20 ml PP				•	•	•	•
•	•	Ketchup		99639	8710522996393	120 x 20 ml PP				•	•	•	•
•	•	Senf		44973	8711200449736	198 x 10 ml PP				•	•	•	•

HELLMANN'S Dispenser

•	•	REAL Mayonnaise		82118	8717163821183	3 x 2,25 kg BTL				•	•	•	•
•	•	Ketchup		82119	8717163821190	3 x 2,25 kg BTL				•	•	•	•
•	•	Senf		82120	8717163821206	3 x 2,25 kg BTL				•	•	•	•




Saucen Knorr Grundsauce

•	•	Braune Grundsauce		7447	9000275744709	2 kg EIM	1 kg = 10 l	•	•			•	•
•	•	Velouté Weisse Grundsauce		7456	9000275745607	2 kg EIM	1 kg = 10 l	•	•			•	•



Knorr/LUKULL Sauce Hollandaise

		Lukull Sauce Hollandaise (flüssig)		50373	4000492503733	10 x 1 l TE		•	•			•	•
		Lukull Sauce Hollandaise (flüssig)		385	4000492503856	12 x 250 ml TE		•	•			•	•
		Lukull Sauce Hollandaise balance, 15% Fett (flüssig)		55197	8712566551972	12 x 250 ml TE		•	•			•	•
		Knorr Sauce Hollandaise		4598	4007801305309	6 x 1 l TE			•				•
		Knorr Basis für Sauce Hollandaise		7499	9000275749902	6 x 1 kg EC	1 kg = 12 l	•	•			•	•

Knorr Saucen Abteilung

		Pfeffer-Sauce		48510	9000275485107	3 kg EIM	1 kg = 6,7 l		•			•	•
		Pfeffercreme Sauce		62650	9000275626500	6 x 1,2 kg EC	1 kg = 6,25 l					•	•
		Burgunder Sauce Granuliert		7453	5996358042258	6 x 1,26 kg EC	1,26 kg = 6,5 l					•	•

LUKULL Flüssigsaucen

		Lukull Sauce Béarnaise		50374	4000492503740	10 x 1 l TE	1 kg = 6,7 l		•			•	•
		Lukull Sauce Béchamel		90218	8712100902185	6 x 1 l TE	1,26 kg = 6,5 l		•				•


Knorr Internationale Flüssigsaucen

•	•	Arrabiata Sauce 	66967	4007801312918	2 × 2,25 l FL	1 kg = 6,7 l		•	•	•	•	•
•	•	Chinesische Sauce süß-sauer 	1294	4007801312949	2 × 2,25 l FL				•	•	•	•
	•	Curry-Sauce 	1291	4007801312918	2 × 2,25 l FL						•	
•	•	Tomato al Gusto mit Kräutern 	4532	4007801306283	8 × 1 l TE	1,26 kg = 6,5 l		•	•	•	•	•



Knorr Asian Selection

•	•	Pang Gang Chili-Tomate 	97932	8712100979323	6 × 1 l FL	1 kg = 6,7 l	•			•		•
•	•	Soja Sauce Ketjap Manis 	97948	8712100979484	6 × 1 l FL		•	•		•	•	•
•	•	Sunshine Chili-Knoblauch 	29725	8712100972546	6 × 1 l FL		•	•		•	•	•
	•	Sambal Manis Chili-Soja 	97935	8712100979354	6 × 1 l FL	1,26 kg = 6,5 l	•					

Knorr Säfte

•	•	Saft zum Schweinsbraten 	54004	9000275400407	2,5 kg EIM	1 kg = 10 l	•			•		•
---	---	---	-------	---------------	------------	-------------	---	--	--	---	--	---

Suppenbasis Knorr 1-2-3

•	•	Gulasch Suppenbasis 	14629	8712100462993	2,8 kg KTN	1 kg = 7,1 l	•			•		
	•	Tomato „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce 	14268	8712100426803	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•	•	•	•	•








Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---






Suppenbasis Knorr 1-2-3

•	•	Basis Cremesuppe		84104	8711200410491	2 x 3,2 kg	1 kg = 12,5 l	•	•	•	•	•	•
•	•	Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe		10376	4007801103769	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•	•	•	•	•
•	•	Knoblauch Cremesuppe		14273	8712100427336	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•	•	•	•	•
•	•	Spargel Cremesuppe		43934	8712100439346	3 kg KTN	1 kg = 10 l	•	•	•	•	•	•
	•	Champignon Cremesuppe mit Kräutern		48099	8712566480999					•	•	•	


Knorr Cuisine

	•	Zwiebel Suppe		437	4007801104377	2,4 kg KTN	1 kg = 12,5 l	•	•	•	•	•	•
	•	Bärlauch Cremesuppe		41896	8712100418969	2,4 kg KTN	1 kg = 12,5 l	•	•			•	•
	•	Broccoli Cremesuppe		14110	8712100411038	3 kg KTN	1 kg = 10 l	•	•			•	•
	•	Curry Cremesuppe		14040	7611100140409	1,2 kg EC	1 kg = 8,3 l	•	•				•
	•	Eierschwammerl / Pfifferlings Cremesuppe		41174	8712100411748	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•				•



Knorr Cuisine

•	Frühlings-Suppe		418	4007801304180	3 x 2,4 kg KTN	1 kg = 12,5 l	•	•		•		•
•	Kürbiscremesuppe		14371	8712100437168	2,75 kg KTN	1 kg = 9,1 l	•	•		•		•
•	Lauch-Kartoffel Cremesuppe		14208	8712100420832	2,25 kg KTN	1 kg = 13,3 l	•	•			•	•
•	Minestrone		77223	8712566480975	1,2 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•		•		•
•	Sellerie-Karotten Cremesuppe		76190	8712566476190	2,4 kg KTN	1 kg = 9,1 l	•	•		•		•
•	Steinpilz Cremesuppe		14400	8712100440090	2,75 kg KTN	1 kg = 9,1 l	•	•				•
•	Tomaten Cremesuppe Toscana		44105	8712100441059	3 kg KTN	1 kg = 8,3 l	•	•				•
•	Waldpilz Cremesuppe		14323	8712100432316	1,5 kg KTN	1 kg = 10 l	•	•				•
•	Zucchini Cremesuppe		24323	8712100432392	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•				•

Basic Line

•	Tomaten Cremesuppe für Suppe & Sauce		14285	8712100428524	3 KG BTL	1 kg = 10 l	•	•	•			•
---	---	---	-------	---------------	----------	-------------	---	---	---	--	--	---

Suppeneinlagen

•	Backerbbsen		7800	9000275780004	4 x 1 kg KTN	1 kg = ca. 550 Stück						•
•	Bröselknöderl		7859	9000275785900	3 kg KTN	1 kg = 1.000 Stück						



Suppeneinlagen

	•	Dinkelnockerl		8228	9000275822803	2,5 kg KTN	1 kg = 222 Stück						•
	•	Dreikornnockerl		8229	9000275822902	2,5 kg KTN	1 kg = 1.000 Stück						•
	•	Gemüse-Grießnockerl		7894	9000275789403	3 kg KTN	1 kg = 356 Stück						
	•	Grießdukat		7804	9000275780400	3 kg KTN	1 kg = 1.000 Stück	•					
	•	Grießnockerl		7806	9000275780608	3 kg KTN	1 kg = 200 Stück						
	•	Knoblauchnockerl		7947	9000275794704	2,5 kg KTN	1 kg = 768 Stück						
	•	Knusper-Croutons		7896	9000275789601	4 x 1 kg BTL	1 kg = 1.000 Stück						
	•	Kräuternockerl		73550	9000275735509	2,5 kg KTN	1 kg = 832 Stück	•		•			•
	•	Pistaziennockerl		7867	9000275786709	3 kg KTN	1 kg = 400 Stück						
	•	Profiteroles		7813	9000275781308	4 x 500 g BTL	1 kg = 1.600 Stück			•			•
	•	Schnittlauch-Topfnockerl		7861	9000275786105	2,5 kg KTN	1 kg = 200 Stück						

Bouillons








Knorr Spezialbouillon

•	•	Steinpilz-Bouillon		416	400400104168	6 x 1 kg EC	1 kg = 50 l	•	•	•	•	•	•
---	---	---------------------------	--	-----	--------------	-------------	-------------	---	---	---	---	---	---

Knorr Bouillon rein pflanzlich

•	•	Gemüsegold-Bouillon		71460	9000275714603	12 x 1 kg EC	1 kg = 50 l	•	•		•	•	•
•	•			7181	9000275718106	15 kg EIM	1 kg = 50 l	•	•		•	•	•
•	•	Klare Suppe		71270	900027571208	12 x 1 kg EC	1 kg = 42 l	•	•		•		
•	•			42290	9000275422904	5 kg EIM	1 kg = 42 l	•	•		•		
•	•			7190	9000275719004	15 kg EIM	1 kg = 42 l	•	•		•		

MAIZENA / Knorr Bindemittel

•	•	Knorr Weiße Roux		7429	9000275742903	6 x 1 kg EC			•		•		•
•	•			7430	9000275743009	5 kg EIM			•		•		•
•	•			92314	8712100923142	10 kg EIM			•		•		•
•	•	Knorr Roux weiße Mehlschwitze mit Reismehl		97952	8714100795200	5 kg EIM			•	•	•	•	•
•	•	MAIZENA		8014	9000275801402	4 x 2,5 kg BIB			•	•	•	•	•
•	•	Knorr Bindemittel kaltquellend		86728	8711200867288	2 x 2 kg BTL					•	•	•
•	•	Knorr Braune Roux		7426	9000275742606	6 x 1 kg EC					•		•



Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



MAIZENA / KNORR Bindemittel

			7427	9000275742705	5 kg EIM						
			18172	8712100181726	10 kg EIM						
		Knorr Fix Einbrenn Roux 	7432	9000275743207	6 x 1 kg EC						
			7433	9000275743306	5 kg EIM						

Würzmittel Knorr Primerba

		All'Italiana 	719	4007801307198	2 x 340 g GL						
		Basilikum 	722	4007801307228	2 x 340 g GL						
		Gartenkräuter 	728	4007801307280	2 x 340 g GL						
		Knoblauch 	725	4007801307259	2 x 340 g GL						
		Pesto Rosso 	757	4000400307576	2 x 340 g GL						
		Pesto 	4109	4007801307266	2 x 340 g GL						


KNORR Gewürze

		Röstzwiebel 	7711	9000275771101	5 kg KTN						
		Paprika edelsüß Delikatess 	4211	9000275421105	4 kg EIM						


Knorr Würzmittel universal

•	•	Umami Würzmischung		89807	8712100484858	6 x 1 kg EC		•	•	•	•	•	•
•	•	Flüssige Basis zum Würzen		737	4007801307372	5 l WA		•			•		
	•			7520	9000275752001	5 kg EIM		•					
	•	Aromat Streuwürze		7521	9000275752100	6 x 500 g Streuer		•					
	•			7551	8722700724292	1,5 kg EC		•					
	•			7503	9000275750304	3 kg EIM		•					
	•			7506	9000275750601	6 kg EIM		•					
	•			7519	9000275751905	10 kg WA		•					


Knorr Gemüsekrönung

•	•	Butternote & Kräuter		30907	4007801309079	6 x 1 kg EC	für 20 kg Gemüse	•	•			•	•
---	---	---------------------------------	---	-------	---------------	-------------	------------------	---	---	--	--	---	---

Knorr Würzmix

•	•	Würzmix Fleisch		13143	7611100131438	1,6 kg EC		•	•	•	•	•	•
---	---	------------------------	---	-------	---------------	-----------	--	---	---	---	---	---	---

KNORR Thai Range


•	•	Coconut Milk Powder		33374	8714100333747	6 x 1 kg BTL		•	•			•	•
---	---	----------------------------	---	-------	---------------	--------------	--	---	---	--	--	---	---




Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---




KNORR Thai Range

•	•	Lime Powder		33491	8714100334911	10 x 500 g BTL		•	•		•	•	•
---	---	--------------------	---	-------	---------------	----------------	--	---	---	--	---	---	---





Knorr Professional Knorr Professional Bouillon · geliert

•	•	Gemüse geliert		95211	8712100952111	2 x 800 g DOS	1 kg = 33,75 l		•	•	•	•	•
---	---	-----------------------	---	-------	---------------	---------------	----------------	--	---	---	---	---	---




Knorr Professional Bouillon · flüssig · konzentriert

•	•	Gemüse flüssig konzentriert		11878	8712100118784	6 x 1 l FL		•	•	•	•	•	•
---	---	------------------------------------	---	-------	---------------	------------	--	---	---	---	---	---	---

Knorr Professional Gewürz- und Kräuterpasten

•	•	Ingwer Paste		66765	8722700667650	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•
•	•	Paprika Paste		66769	8722700667698	3 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•
•	•	Curry Paste mild		66757	8722700667575	5 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•
•	•	Knoblauch Paste		66761	8722700667612	8 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•

Desserts CARTE D'OR Dessertsaucen

•	•	Toffee Dessert Topping		18606	8712100462504	6 x 1 kg FL			•	•	•	•
•	•	Schoko Dessert Topping		18509	8712100185090	6 x 1 kg FL		•			•	•
•	•	Waldfrucht Dessert Topping		18421	8712100184215	6 x 1 kg FL			•	•	•	•



Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	1	2	3	4	5	6
--------------------	---------	----------	----------------	--------------	---	---	---	---	---	---



CARTE D'OR Dessertsaucen

•	•	Mango- Aprikose / Marille Dessert Topping		18141	8712100181412	6 x 1 kg FL			•	•	•	•
		Erdbeer Dessert Topping		18424	8712100184246	6 x 1 kg FL			•	•	•	•

CARTE D'OR Gartenfrüchte

•	•	Gelbe Grütze Gartenfrüchte, leicht		89413	8712566319541	1,85 kg DOS			•	•	•	•
•	•	Rote Grütze Gartenfrüchte		8142	9000275814211	3 x 1,7 kg DOS			•	•	•	•

CARTE D'OR Crème Dessert

	•	Crème Dessert Schokolade		50621	8722700506218	6 x 1,6 kg KTN	1 Packung = 100 Portio- nen à 100 g		•	•		•	•
	•	Crème Dessert Vanille		31337	8722700313373	1,6 kg KTN	1 Packung = 100 Portio- nen à 100 g		•	•		•	•


CARTE D'OR Dessert Spezialitäten

	•	Basis für süßen Auflauf		7828	9000275782800	3 kg KTN	1 Packung = 158 Portio- nen à 100 g		•	•		•	•
	•	Basis für Topfknödel und -teig		7827	9000275782701	10 kg KTN	1 Packung = 540 bzw. 650 Portionen à 60 g bzw. à 50 g			•			•
	•	Crème Brûlée / Flan Caramel		84040	8714100840405	1,25 kg KTN	1 Packung = 114 Portio- nen à 100 g		•	•		•	•
	•	Panna Cotta		4555	8722700581277	6 x 1 l TE							•




CARTE D'OR Dessert Toppings/Dessertsauce

•	•	Dessertsauce Vanille		4237	9000144083618	12 x 1 l TE		•		•		•	•
---	---	-----------------------------	---	------	---------------	-------------	--	---	--	---	--	---	---




CARTE D'OR Mousse Dessert flüssig

•	•	Mousse Vanille-Geschmack		4292	9000144069278	6 x 1 l TE	1 Packung = 25 Portionen à 40 ml		•		•	•	•
---	---	---------------------------------	---	------	---------------	------------	----------------------------------	--	---	--	---	---	---

CARTE D'OR Glasuren und Couverturen

•	•	Couverture dunkel		24940	8712100249402	2 x 2 kg Block			•	•	•	•	•
•	•	Dunkle Glasur Palmölfrei		73875	8710604738750	2 x 2 kg Block			•	•	•	•	•
•	•	Helle Glasur Palmölfrei		73874	8710604738743	2 x 2 kg Block			•	•		•	•









CARTE D'OR Glasuren und Couverturen

•	•	Couverture Drops dunkel		24978	8712100249785	2 x 2,5 kg BTL			•	•	•	•	•
•	•	Couverture Drops weiß		24942	8712100249426	2 x 2,5 kg BTL			•	•		•	•
•	•	Couverture Drops hell		73303	8711327330320	2 x 2,5 kg BTL			•	•		•	•



Artikelbezeichnung	Art-Nr.	EAN Code	Bestelleinheit
--------------------	---------	----------	----------------

CARTE D'OR Eis

Kokos-Heidelbeer		40537	8711327405370	1 x 2,4 l
Schoko-Waldfrucht		40539	8711327405394	1 x 2,4 l
Sorbet Cassis (ab Q1/2021 verfügbar)		39248	8711327392489	1 x 2,4 l
Sorbet Himbeer		39944	8711327399440	1 x 2,4 l
Sorbet Mango		39802	8711327398023	1 x 2,4 l
Sorbet Passionsfrucht		39804	8711327398047	1 x 2,4 l
Sorbet Zitrone		39801	8711327398016	1 x 2,4 l
Toffee		9148	8714100091487	1 x 5 l



**Was
bringt die
Zukunft?**

50 spannende Zutaten für eine nach- haltigere Küche

75 % unserer Ernährung bestehen aus 12 Pflanzenarten und 5 Fleischsorten. Da das ziemlich einseitig ist, haben wir in Kooperation mit dem WWF und zahlreichen Experten eine Liste mit 50 vielseitigen Zutaten veröffentlicht.

In unserem Future 50 Foods Report findest du dir bekannte und spannende neue Zutaten, die mehr Abwechslung und Vielfalt auf deine Karte bringen.

Darunter zum Beispiel Grünkohl, Süßkartoffel und Buchweizen aber auch Exoten wie Algen und Kaktus. Die Zubereitung von saisonalen und regionalen Zutaten ist zudem besonders nachhaltig. Das bringt – neben den bunteren und vielfältigeren Gerichten – jede Menge Pluspunkte bei deinen Gästen.



Algen

1. Hauttang
2. Wakame



Bohnen & Hülsenfrüchte

3. Adzukibohne
4. Schwarze Bohne
5. Ackerbohne
6. Bambara Erdnuss
7. Augenbohne
8. Linsen
9. Maramabohne
10. Mungobohne
11. Sojabohne



Kakteen

12. Feigenkaktussprosse



Getreide & Körner

13. Amaranth
14. Buchweizen
15. Fingerhirse
16. Foniohirse
17. Khorasan Weizen
18. Quinoa
19. Dinkel
20. Teff
21. Wildreis



Fruchtgemüse

22. Kürbisblüte
23. Okraschote
24. Orange Tomate



Blattgemüse

- 25. Rote Beete Blätter
- 26. Wilder Brokkoli
- 27. Grünkohl
- 28. Moringa Blätter
- 29. Pak Choi
- 30. Kürbis Blätter
- 31. Rotkohl
- 32. Spinat
- 33. Brunnenkresse



Wurzelgemüse

- 41. Schwarzwurzel
- 42. Petersilienwurzel
- 43. Winterrettich



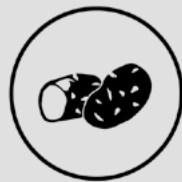
Sprossen

- 44. Alfalfa Sprossen
- 45. Kidneybohnen Sprossen
- 46. Kichererbsen Sprossen



Pilze

- 34. Samtfußröhrling
- 35. Klapperschwamm
- 36. Edel Reizker



Knollengemüse

- 47. Lotuswurzel
- 48. Wasseryams
- 49. Yamsbohne
- 50. Rote Süßkartoffel



Nüsse & Samen

- 37. Leinsamen
- 38. Hanfsamen
- 39. Sesam
- 40. Walnuss

Pflanzliche Proteinquellen

und Kombinationen für optimale Proteinversorgung.
Empfohlen von Unilever Food Solutions.

Gemüse & Pilze

Spinat, roh	2,8 g*
Brokkoli, gekocht	3,8 g*
Grünkohl, roh	4,3 g*
Champignons, gekocht	4,3 g*
Artischocken, gekocht	2,5 g*
Rosenkohl, gekocht	3,9 g*
Rucola, roh	2,6 g*
Austernpilze, gekocht	3,6 g*

Samen & Nüsse

Hanfsamen	31,6 g*
Sesam	20,9 g*
Erdnüsse	29,8 g*
Chia Samen	16,5 g*
Sonneblumenkerne	26,1 g*
Leinsamen	22,3 g*
Kürbiskerne	35,5 g*

Algen

Wakame, roh	3,0 g*
Laver Algen, roh	5,8 g*

Getreide & Pseudocerealien

Quinoa, gekocht	3,5 g*
Amaranth, roh	14,5 g*
Wildreis, gekocht	5,3 g*
Buchweizen, roh	9,8 g*
Hirse, gekocht	3,8 g*
Bulgur, gekocht	3,1 g*
Haferflocken	13,2 g*

Bohnen & Hülsenfrüchte

Sojabohnen, getrocknet	38,2 g*
Tofu	15,5 g*
Linsen, gekocht	7,4 g*
Grüne Erbsen, gekocht	5,6 g*
Zuckerschoten, gekocht	4,0 g*
Kichererbsen, gekocht	8,9 g*
Grüne Bohnen, roh	2,5 g*
Kidneybohnen, gekocht	9,6 g*
Ackerbohnen, getrocknet	28,1 g*
Tempeh	18,9 g*

The Vegetarian Butcher

Auch die Fleischersatz-Produkte von The Vegetarian Butcher dienen durch ihre besondere Zusammensetzung aus pflanzlichen bzw. vegetarischen Zutaten als Proteinquelle.

Vegetarian NoBeef Burger	16,5 g*
Vegan NoChicken Chunks	21,4 g*
Vegan NoChicken Nuggets	9,6 g*
Vegan NoMince	24,3 g*
Vegetarian NoMeatballs	15,2 g*
Vegetarian Little Willies	14,7 g*
Vegan Raw NoBeef Burger	11,9 g*

* Alle Produkte enthalten Protein / 100 g

Der über den Tag verteilte Verzehr kombinierter Zutaten aus möglichst allen fünf Proteingruppen garantiert eine optimale Proteinversorgung.

Empfohlene Mengen: Die DGE empfiehlt für Jugendliche und Erwachsene eine Proteinaufnahme von 0,8 g pro kg Körpergewicht am Tag. Die durchschnittliche Referenzmenge für den Tagesbedarf von Protein liegt demnach bei etwa 50 g (bei 60 kg Körpergewicht).

Gesetzliche Regelung der Auslobungen „Proteinquelle“ und „Proteinreich“:

Proteinquelle: wenn mind. 12 % des Brennwertes (der Gesamtenergie) des Lebensmittels aus Protein stammen

Proteinreich: wenn mind. 20 % des Brennwertes (der Gesamtenergie) des Lebensmittels aus Protein stammen

PFLANZLICHE PROTEINQUELLEN



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

UFS.com

