

HELLMANN'S KALTSAUCEN-GUIDE

Die Nr. 1 Mayonnaise-Marke der Welt*



HELLMANN'S
EST. 1913



DIE HELLMANN'S STORY



Authentischer **Geschmack** seit 1913

Richard Hellmann, der als deutscher Auswanderer nach Amerika kam, eröffnet in **New York einen kleinen Feinkostladen**, in dem er liebevoll zubereitete Sandwiches verkauft. Das Geheimnis seiner sagenumwobenen Sandwiches ist die **hausgemachte Mayonnaise** seiner Frau Margaret. Die Kunden des Ehepaars Hellmann waren von der leckeren Mayonnaise so begeistert, dass von nun an mehr Mayonnaise als Sandwiches verkauft wurde. Alle waren verrückt nach der einzig wahren Hellmann's Mayonnaise. So entschied sich Richard Hellmann **1913** dazu, seinen Feinkostladen zu schliessen und voll ins Mayonnaise-Geschäft einzusteigen. Er errichtete seine erste Fabrik.



Richard Hellmann



Die Hellmann's Mayonnaise entwickelte sich zum Verkaufsschlager und die Mayonnaise mit der **blauen Schleife** war von nun an in fast allen Märkten unter dem Namen **„Hellmann's Blue Ribbon Mayonnaise“** zu finden.

Mit rund 450 Millionen Genießern in **50 verschiedenen Ländern** überzeugt heutzutage die Hellmann's Mayonnaise mit ihrem einzigartigen Geschmack und einer perfekten Konsistenz. Die Hellmann's Mayonnaise enthält **Freiland Eier**** (ausser Hellmann's VEGAN enthält kein Ei) und ist ein Garant für eine **verlässliche Qualität**.

Überzeuge dich selbst von der **weltweiten Nummer 1 Mayonnaise-Marke!**

* Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2025

** Eier können vorübergehend zum Schutz der Legehennen aus Bodenhaltung stammen aufgrund behördlich angeordneter Stallpflicht.



PERFORMANCE

HOCH DREI

Für jede Herausforderung, die in deiner Küche nach der perfekten Mayo schreit, bieten wir dir eine massgeschneiderte Lösung, hergestellt mit hochwertigen Zutaten wie Eiern aus Freilandhaltung** und Ölen aus nachhaltigem Anbau. Wie du dich auch entscheidest, eins ist sicher: der original Hellmann's Geschmack.

AUTHENTISCHER GESCHMACK

von Köchen und Gästen geliebt

- Reichhaltige und cremige Mayonnaise für grossartige Ergebnisse
- Für kalte und heisse Anwendungen
- Ideale Textur auch nach Kombination mit anderen Zutaten
- Perfekte Basis für Saucen & Dips

ENTDECKE
MEHR AUF
UFS.COM



Lass dich inspirieren!

ENTDECKE 32
KREATIVE
SAUCEN-
ABLEITUNGEN
UFS.COM



PERFEKT FÜR ALLE GÄSTE

ideal für pflanzliche Gerichte

- Vegane Rezeptur – für alle Gäste geeignet
- Originaler Hellmann's Geschmack
- Ideal zum Mixen, Pürieren & Dippen
- Hält auch nach 24 Stunden die Bindung mit leichtem Flüssigkeitsabsatz
- Reich an Omega-3-Fettsäuren
- Keine zu deklarierenden Allergene¹



¹o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

MAXIMALE STABILITÄT

in allen Anwendungen

- Perfekte Ummantelung & minimaler Wasserverlust für bis zu 72 Stunden in gebundenen Salaten
- Langanhaltende Bindung & Konsistenz in Saucen und Dips
- Säure- und scherstabil
- Hitzestabil im Grill & Ofen
- Klassischer Hellmann's Geschmack
- Die perfekte Basis für eigene Kreationen



* Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2025

** Eier können vorübergehend zum Schutz der Legehennen aus Bodenhaltung stammen, aufgrund behördlich angeordneter Stallpflicht.

KETCHUP, SENF & BBQ

Alles aus einer Hand

Damit du dich auf durchgängige Premium-Qualität verlassen kannst, die bei jeder Anwendung überzeugt.

HELLMANN'S TOMATO KETCHUP

Hergestellt mit sonnengereiften Tomaten

- Fruchtig im Geschmack
- Perfekte Basis für eigene Saucen-Kreationen
- Ideale Konsistenz zum Dippen von Pommes frites
- Ohne deklarationspflichtige Allergene¹

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM



¹o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

HELLMANN'S SENF

Milder Senf mit glatter Textur

- Vielfältige Anwendung sowohl in der Küche als auch beim Gast
- Senf als Basis für Saucen & Marinaden
- Anwendung als Würzmittel oder Dip

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM



HIER DIE PASSENDE PUMPE ANFRAGEN!



HELLMANN'S BBQ

Rauchige Basis für eigene Kreationen

- Ausgewogener, rauchiger Geschmack
- Ideal für BBQ, Spare Ribs & Pulled Pork
- Pur oder als Basis für individuelle Ableitungen
- Zum Marinieren & Dippen geeignet

ENTDECKE MEHR AUF UFS.COM



VARIETY SAUCES

Wenn es um Kaltsaucen geht, sollten die drei Klassiker nicht fehlen: Aioli, Cocktail, Tartar. Setze auf ein starkes Fundament in Hellmann's Premium-Qualität – und ergänze es mit deinen eigenen Kreationen.



AIOLI SAUCE

- Ausgewogener Geschmack mit feinem Knoblaucharoma
- Fein abgeschmeckte Basis für Burger und Dips
- Cremig, intensiv und vielseitig einsetzbar



COCKTAIL SAUCE

- Würzige Sauce – ready to use
- Ideal für Wraps, Sandwiches & Burger
- Klassisch zu Crevetten und kalten Vorspeisen



TARTAR SAUCE

- Sauer-würzige Sauce mit Essiggurken & frischen Kräutern
- Perfekt zu Fischknusperli und kaltem Roastbeef
- Harmonisch, frisch und ausgewogen im Geschmack

MERCHANDISE

Zeig, was dir deine Gäste wert sind.

Nicht nur praktisch, auch ziemlich wertvoll. Mit Hellmann's als Marke sprichst du alle, vom Globetrotter bis zum Lokalmatador, auf höchstem Niveau an. Nicht umsonst ist Hellmann's die weltweite Mayonnaise-Marke Nr. 1**



Premium Metall Pumpe* kompatibel mit 3 L, 5 L und 10 L Eimer

* Erhältlich ab einem Mindestauftragsvolumen in Absprache mit dem Unilever Aussendienst.
 ** Quelle: Euromonitor, Cooking Ingredients & Meals, Einzelhandelsumsätze (RSP) im Jahr 2025

SACHETS & MINI GLÄSCHEN

Praktisch und klein, aber ganz gross in der Wirkung



Sachet Caddy* ein wahres Organisationstalent



10 ml



20 ml



20 ml



120 x 20 ml



33 ml

Sprich uns an: Wir machen unsere Mini Gläschen zu deinem Markenauftritt mit dem Logo deines Betriebes!*



- Individuelle Portionierung für hochwertiges Gästelerlebnis
- Kostenkontrolle durch Single-Portionierung
- Mini Gläschen in ansprechender Optik
- Personalisiertes Restaurant-Erlebnis

Holz-Aufsteller* für Mini Gläschen

SQUEEZER & DISPENSER

Dein gutes Image perfekt in Szene gesetzt



Exklusiv und individuell: Hellmann's Squeeze-Flaschen gebrandet mit dem Logo deines Betriebes!*

- Membran-Verschluss ermöglicht einfaches & sauberes Dosieren
- Ideale Konsistenz zum Dippen & Verfeinern
- Personalisiertes Restaurant-Erlebnis



Hellmann's Caddy in zwei hochwertigen Varianten: Holz oder Metall*



Premium Dispenser*

Standard Dispenser*

- Praktischer Vakuum-Dispenser
- Einfache, saubere & hygienische Portionierung
- Weniger Verpackungsabfall



Nur ca. 1% Rückstand im Beutel

Hellmann's Kaltsaucen: Dispenser Beutel kompatibel mit Premium & Standard Dispenser

















*Erhältlich ab einem Mindestauftragsvolumen in Absprache mit dem Unilever Aussendienst.

KALTSAUCCN-ÜBERSICHT

Produkt	Bestelleinheit	Art.-Nr.	EAN-Code							
Mayonnaisen und Alternativen										
Hellmann's REAL 	10 l EIM	75735		8720182757357	•	•	•	•	•	•
	5 l EIM	75905		8720182759054	•	•	•	•	•	•
	3 × 2,25 l BTL	82118		8717163821183	•	•	•	•	•	•
	8 × 430 ml FL	76483		8710447764831	•	•	•	•	•	•
	80 × 33 ml GL	94954		8710447949542	•	•	•	•	•	•
	120 × 20 ml PP	99641		8710522996416	•	•	•	•	•	•
Hellmann's Professional 	10 l EIM	78081		8720182780812	•	•	•	•	•	•
Hellmann's VEGAN 	3 l EIM	79063		8720182790637	•	•	•	•	•	•
	8 × 430 ml FL	29020		8720182902092	•	•	•	•	•	•
	120 × 20 ml PP	36208		8720182362087	•	•	•	•	•	•
Ketchup										
Hellmann's Tomato Ketchup 	5 kg EIM	68550		8714100685501	•	•	•	•	•	•
	4,8 kg KAN	21209		5201080212092	•	•	•	•	•	•
	3 × 2,5 l BTL	82119		8717163821190	•	•	•	•	•	•
	12 × 430 ml FL	84488		8710447844885	•	•	•	•	•	•
	80 × 33 ml GL	94860		8710447948606	•	•	•	•	•	•
	120 × 20 ml PP	99639		8710522996393	•	•	•	•	•	•
Senf										
Hellmann's Yellow Mustard 	3 kg EIM	37867		8712100378676	•	•	•	•	•	•
	3 × 2,5 l BTL	82120		8717163821206	•	•	•	•	•	•
	8 × 250 ml FL	24461		8720182446176	•	•	•	•	•	•
	80 × 33 ml GL	94859		8710447948590	•	•	•	•	•	•
	198 × 10 ml PP	44973		8711200449736	•	•	•	•	•	•
BBQ										
Hellmann's BBQ 	4,8 kg KAN	94704		8711200470495	•	•	•	•	•	•
	8 × 250 ml FL	40558		8711200405589	•	•	•	•	•	•
Weitere Kaltsaucen										
Hellmann's Tartar Sauce 	3 l EIM	98176		8721201981760	•	•	•	•	•	•
Hellmann's Aioli Sauce 	2,95 l EIM	98922		8721201989223	•	•	•	•	•	•
Hellmann's Cocktail Sauce 	3 l EIM	21102		5201080211026	•	•	•	•	•	•

KALTSAUCEN-ÜBERSICHT



Produkt	Bestelleinheit	Art.-Nr.	EAN-Code	 1	 2	 3	 4			 5
Mayonnaisen										
Knorr Professional Mayonnaise à la Française 	5 kg EIM	78947	 8 720182 789471		•	•	•		•	•
Knorr Professional Mayonnaise du Patron 	9,3 kg EIM	78559	 8 720182 785596		•	•	•		•	•
	4,7 kg EIM	78679	 8 720182 786791		•	•	•		•	•
Knorr Professional Patronaise (Mayonnaise) 	10 kg EIM	78680	 8 720182 786807		•	•	•		•	•
Ketchup										
Knorr Professional Tomato Ketchup 	5 kg EIM	44799	 7 611100 447997	•	•	•	•	•	•	•

- 1 o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).
- 2 Ohne MSG lt. Rezeptur: ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl.: MonoSodium Glutamate = MSG).
- 3 | 4 Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
- 5 Ohne Palmöl lt. Zutatenliste.



DIE GESCHMACKVOLLE:
**MAYONNAISE
À LA FRANÇAISE**

- Besonders cremige Konsistenz
- Fein abgerundeter Geschmack
- **Anwendung:** direkt servieren zu Klassikern wie Fischknusperli, Pommes frites oder Burgern



DIE STICHFESTE:
PATRONAISE

- Extra formstabil und stichfest
- Helle Farbe
- Optimal bei Temperaturschwankungen (Buffeteinsatz)
- **Anwendung:** zum Dressieren und Dekorieren von Fingerfood und Canapés



DIE ALLESKÖNNERIN:
**MAYONNAISE
DU PATRON**

- Ideal als Basis für eigene Saucenkreationen
- Helle Farbe
- **Anwendung:** zur Herstellung eigener Sandwichmassen, Salatsaucen oder Dips



DER KLASSIKER:
KETCHUP

- Klassisches Ketchup, pur zu verwenden oder als Basis für eigene Saucenkreationen
- Geeignet für vegane Gerichte
- **Anwendung:** zum Dippen und zum Würzen oder Verfeinern von Saucen, Dressings und Marinaden



KNORRLI: GARANT FÜR QUALITÄT UND SCHWEIZER TRADITION



Knorr Professional steht für Tradition und gemeinsam mit unserem Knorrlì für garantierte Qualität. Kaum verwunderlich, dass unser Knorrlì eine der berühmtesten Schweizer Werbefiguren ist und die Werte von Knorr Professional wie kaum ein anderer repräsentiert.

Regionale Lebensmittel sind voll im Trend und werden mit einem hohen Mass an Qualität verbunden. Fast 90 % der Schweizer Konsumentenden bevorzugen in der Schweiz hergestellte Lebensmittel.¹ Und tatsächlich – wo immer möglich, werden Knorr Professional Produkte für den Schweizer Markt regional produziert. Achte daher auf unseren Knorrlì und die Produktionsangabe² „Hergestellt in der Schweiz“.



- Aus Freilandeiern
- Mit sorgsam ausgewählten Zutaten
- Zu jedem Gericht das passende Produkt

KNORR PROFESSIONAL MAYONNAISEN

Perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse deiner Profiküche, bieten unsere Mayonnaisen eine aussergewöhnliche Kombination von Geschmack, Textur und Qualität. Ob als klassischer Dip, Dressing oder als kreative Saucenableitung – mit Knorr Professional Mayonnaisen hebst du deine Gerichte auf ein neues Level!

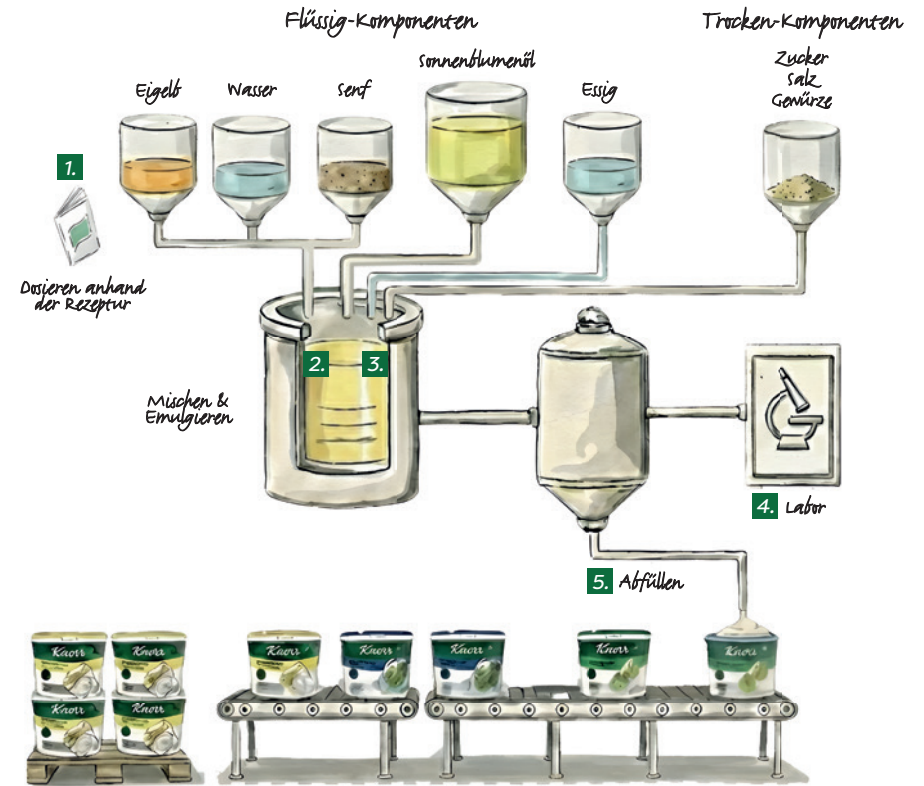


¹ Quelle: Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung: Bedeutung der Herkunft von Landwirtschaftsprodukten 2023.

² Pflichtangabe gemäss Lebensmittelinformationsverordnung (LIV).

MAYONNAISE

Unsere Mayonnaisen werden nach klassischen Methoden in der Schweiz hergestellt, im Prinzip so, wie jeder Koch es macht. Natürlich unter strikter Qualitätskontrolle in einer Mischanlage, die grössere Mengen ermöglicht. Der gesamte Prozess findet unter Vakuum statt, was unnötigen Sauerstoffeinschluss verhindert und die Emulsion positiv in puncto Aussehen und Haltbarkeit beeinflusst. So steht dir für jeden kulinarischen Handgriff – von der standfesten Garnitur über die cremige Salatbindung bis hin zur perfekten Pommes-frites-Beilage – immer die optimale Konsistenz in bester Qualität zur Verfügung.



- 1. Vorbereitung:** Die gelagerten Trocken- und Flüssigkomponenten werden gemäss Rezeptur chargengerecht an den Mischer gebracht.
- 2. Mischprozess:** Unter Vakuum werden zuerst Wasser, Eigelb und Senf in die Anlage gesaugt, danach die Trockenstoffe dazu gemischt.
- 3. Emulgation:** Nun wird das Öl langsam in die Mischung dosiert. Nach dem Öl wird der Essig dazu dosiert.
- 4. Labor:** Laboranalysen für die Freigabe der jeweiligen Charge.
- 5. Abfüllanlage:** Die Eimer werden direkt ab der Produktionsanlage abgefüllt. Anschliessend werden sie über ein Förderband versiegelt und palettiert.



KALTSAUCEN GUIDE

FÜR JEDES GERICHT DAS PASSENDE PRODUKT

