



Typisch italienisch

DAS AUTHENTISCHE PRODUKTSORTIMENT FÜR DIE PROFIKÜCHE





Bella Italia in der Schweiz

Als dein Ansprechpartner für die Profiküche verbinden wir unseren Schweizer Qualitätsanspruch mit dem original italienischen Geschmack. Und das ist auch gut so, denn **die neue kulinarische Nr. 1 in der Schweiz ist die italienische Küche:**

„Pizza, Pasta und Gelato: Schweizerinnen und Schweizer essen am liebsten Gerichte aus Italien. Somit stösst die italienische Küche die schweizerische Küche vom Thron.“*

Fast die Hälfte der Befragten ordnet ihr absolutes Lieblingsessen der italienischen Küche zu.

46%

Ob Inspiration oder Zutaten, setze auf unser authentisches italienisches Produktportfolio, wenn es um das Lieblingsessen deiner Gäste geht.

Antipasti

Das Schöne an italienischen Spezialitäten ist die abwechslungsreiche und unkomplizierte Zubereitung. Ob „Antipasti“ oder „Primi“ – mit nur wenigen Handgriffen und einer feinen Auswahl lässt sich eigentlich jeder Gast gerne zu einer kulinarischen Reise ins Nachbarland abholen. Entscheidend dafür ist allerdings die Qualität der einzelnen Zutaten.



Insalata estiva di fichi e pesche con prosciutto di Parma e rucola



Zuppa di pomodoro con grissini



Ravioli in brodo di manzo



Primi Piatti

Insalata di pasta con finocchio e condimento italiano



Pomodori maturati al sole con mozzarella di bufala e condimento balsamico



HIER GEHT'S ZU DEN REZEPTEN





Die Tomate bestimmt den Geschmack

WAS IST AN KNORR-TOMATEN EIGENTLICH SO BESONDERS? GANZ EINFACH: DIE HERKUNFT!



Die idealen Voraussetzungen für die hochwertigsten Tomaten bietet die Region Emilia-Romagna in Norditalien. Speziell in der Region Valle del Mezzano wachsen unsere Tomaten für Knorr-Tomatenprodukte in bester Qualität und mit dem natürlich-süßen Geschmack der Frucht, wo sie innerhalb kürzester Zeit nach der Ernte frisch vom Feld in den Beutel gelangen.

- 100 % italienische Tomaten aus der Region Emilia-Romagna
- 100 % nachhaltig angebaut und sonnengereift geerntet
- Intensiver Geschmack: in 24 Stunden vom Strauch in die Verpackung
- Vielseitig, sofort und auch als Kaltanwendung einsetzbar



KNORR PROFESSIONAL TOMATO PRONTO NAPOLETANA – DIE STÜCKIGE, MILD GEWÜRZTE TOMATENSauce

- 1,5 kg italienische Tomaten für 1 kg Tomato Pronto
- 77 % Tomaten und 18 % Tomatenmark
- Ideal als Basis für alle stückigen Tomatensaucen
- Vegan



KNORR PROFESSIONAL TOMATINO – DIE FRUCHTIGE, FEIN PASSIERTE TOMATENSauce

- 5 kg italienische Tomaten für 3 kg Tomatino
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ideal für Gazpacho, Salsa-Dips oder Burgersaucen
- Vegan



KNORR PROFESSIONAL POMODORI PELATI – SONNENGEREIFTE, GESCHÄLTE TOMATEN IN TOMATENSaft

- Hergestellt aus 3,1 kg Tomaten aus dem Po Delta
- Natürlich intensiver Tomatengeschmack
- Ideal als Basis für alle individuellen Abwandlungen
- Vegan



KNORR PROFESSIONAL PIZZA SAUCE – LEICHT PULPIG MIT EINER PRISE MEERSALZ

- 22 kg Tomaten für 10 kg Pizza Sauce verarbeitet
- Pulpige, perfekt verteilbare homogene Konsistenz
- Ideal als Belag oder als Basis für kräftige Tomatensaucen
- Vegan



MEHR ERFAHREN





Knorr
PROFESSIONAL

Pasta, Pizza & Risotto

UNSER PASTA-SORTIMENT
NEU & ÜBERARBEITET

IN DER PROFIKÜCHE ZÄHLT NUR
EINS: 100 % ZUVERLÄSSIGKEIT



In Italien hergestellt aus
100 % Semolina Hartweizengriess
Im Geschmack gegenüber
Wettbewerbern überlegen.*



Zum Vorkochen und für
mise en place geeignet.
Texturstabil bei bis zu 4 Minuten
Kochzeit über der Vorgabe.



Alle Varianten sind
bain-marie-stabil und
eignen sich für **längere
Warmhaltung**.



In allen Formaten wurde weniger
Verpackungsmaterial verwendet.
Alle Varianten sind mindestens
vegetarisch.



Pasta, auf die du dich jederzeit
verlassen kannst – immer
griffbereit, immer **perfekt in
der Textur**.

Und unser einzigartiges Qualitäts- und
Geschmacksversprechen gilt natürlich
auch weit über unsere Pasta hinaus für
Risotto, Polenta, Pizzaböden und Co.

* Basierend auf einer internen Blindverkostung vom
10. Februar 2025. Alle Pastaprodukte wurden unter
Zeitvorgaben gekocht, Mengen von 100 g wurden
in 1 L Wasser gekocht.

MEHR ENTDECKEN



Buon appetito, Svizzera!

Ob „Primi“ als Hauptspeise oder echte „Secondi“ – lass dich von unseren Rezepten inspirieren. Authentisch, ehrlich und voller Geschmack: So ist Italien auf deiner Speisekarte wie ein Kurzurlaub für deine Gäste.



Gnocchi con pesto fresco al basilico



Risotto con ricotta, finocchio e peperoncini



Spaghetti ai frutti di mare e salsa di pomodoro



Vignole



Le migliori polpette di tonno al sugo di pomodoro



Pizza dell'Emilia-Romagna



Radicchio marinato con saltimbocca e salsa all'aceto balsamico



Pollo alla cacciatora con olive nere



Peperonata

HIER
GEHT'S
ZU DEN
REZEPTEN



Mise en place – il sapore dell'Italia

Basilikum, Knoblauch, All'italiana, Pesto und Pesto Rosso – schon ein kleiner Löffel zaubert den authentisch aromatischen Geschmack Italiens in jedes deiner Gerichte.

Knorr Mise en place:

- Feine Kräuter in Öl
- Ohne Kompromisse zu jeder Jahreszeit einsetzbar
- Zeitsparend, da kein Putzen, Rüsten und Hacken von Kräutern nötig ist
- Mit einem typisch intensiven Kräutergeschmack

La dolce vita

Tiramisu della nonna

Panna cotta con ciliegie sott'aceto

Mousse di stracciatella con frutti di bosco freschi

CARTE D'OR PROFESSIONAL

Authentisch italienische Desserts in Premiumqualität? Kein Problem, denn unsere Dessert-Spezialitäten sind so raffiniert wie einfach und bieten dir alles, was du für ein gelungenes Finale brauchst:

- **Perfekte Textur** mit angenehm vollem und rundem Geschmack
- **Schnell und gelingsicher** – auch mit wenig Küchenpersonal
- **Vielseitig kombinierbar** mit frischen Zutaten, Früchten und Saucen



HIER GEHT'S ZU
DEN REZEPTE



Authentisch italienisch,
praktisch und profitabel



	Produkt	Art.-Nr.	Verkaufseinheit
Suppen	Knorr Professional Tomaten Cremesuppe		13465 EC 900 g
	Knorr Professional Italienische Minestrone		73053 EC 1.045 kg
	Knorr Professional Tomaten Cremesuppe Toscana		14030 EC 1.2 kg
Bouillons	Knorr Professional Fleischbouillon Hôtel Paste		36750 EC 1 kg
	Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature		12477 EC 1 kg
Saucen	Knorr Professional Sauce Demi-glace		33596 EC 1.2 kg
	Knorr Professional Jus (leicht gebunden) instantlöslich (Paste)		54116 EC 1 kg
Tomatensaucen	Knorr Professional Tomato Pronto Napoletana		33215 D 6 × 2 kg
	Knorr Professional Tomatino		41821 S 4 × 3 kg
	Knorr Professional Tomatenmark		51686 D 12 × 800 g
	Knorr Professional Pomodori Pelati		50636 D 6 × 2.5 kg
	Knorr Professional Peperonata (Salsa)		44833 D 6 × 2.6 kg
	Knorr Professional Pizza Sauce		89810 K 1 × 10 kg
Würzmittel	Knorr Mise en place Basilikum		42745 P 2 × 700 g
	Knorr Mise en place Knoblauch		36470 P 2 × 340 g
	Knorr Mise en place All'Italiana		36148 P 2 × 340 g
	Knorr Mise en place Pesto		42746 P 2 × 700 g
	Knorr Mise en place Pesto Rosso		45226 P 2 × 340 g
Beilagen	Knorr Parboiled Risottoreis Loto		46070 S 5 kg
	Knorr Polenta à la minute		41060 K 2 × 1.5 kg
Pasta	Knorr Professional Tagliatelle		99000 K 12 × 500 g
	Knorr Professional Linguine		96952 K 4 × 3 kg
	Knorr Professional Hörnli		19793 K 4 × 3 kg
	Knorr Professional Lasagne Platten, vorgegart		7470 K 10 kg
	Knorr Professional Pizza-Platten, vorgebacken		7471 K 8 kg
	Knorr Professional Spaghetti		19555 K 4 × 3 kg
	Knorr Professional Penne Rigate		53927 K 4 × 3 kg

	Produkt	Art.-Nr.	Verkaufseinheit
Pasta	Knorr Professional Fusilli		53925 K 4 × 3 kg
	Knorr Professional Vollkorn Fusilli	NEU	70211 K 4 × 3 kg
	Knorr Professional Gnocchetti Sardi	NEU	95912 K 4 × 3 kg
	Knorr Professional Gnocchi		5252 K 4 kg
Essiggemüse, Salate & Spezialitäten	Bertolli Spanische Oliven schwarz, entsteint		45515 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Oliven mit Mandeln grün		45517 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Oliven Chili grün		45516 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Getrocknete Tomaten		43708 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Peperoni, grilliert		43706 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Zucchini, grilliert		43710 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Auberginen, grilliert		46830 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Artischockenherzen, grilliert		43712 G 2 × 1.5 kg
	Bertolli Kapernäpfel		46832 G 2 × 1.5 kg
	Chirat Estragon-Blätter		36078 G 6 × 410 g
	Chirat Kapern Capucines		36080 D 6 × 1/1
	Chirat Kapern extra fein		47158 G 4 × 1.59 kg
	Chirat Grüne Oliven gefüllt mit Peperoni		D 6 × 1/1
	Chirat Schwarze Oliven ohne Stein		41574 D 6 × 1/1
	Chirat Soissonsbohnen		36194 D 6 × 3/1
Dressings	Knorr Professional Aceto Balsamico di Modena IGP		19682 BIB 4 l
	Knorr Professional Condimento Balsamico Bianco		96877 BIB 4 l
	Knorr Professional Italian Dressing		56021 BIB 12 l
	Knorr Professional Balsamico Dressing		46992 BIB 12 l
	Hellmann's Vinaigrette Balsamico		23089 FL 1 × 1 l
Desserts	Carte D'Or Professional Mousse Stracciatella		11689 K 1 × 1.6 kg
	Carte D'Or Professional Basiscreme für Tiramisu		77643 K 1 × 1.715 kg
	Carte D'Or Professional Panna Cotta		78047 K 1 × 520 g

ENTDECKE DAS
VOLLSTÄNDIGE
SORTIMENT UND
INSPIRATION AUF
UFS.COM

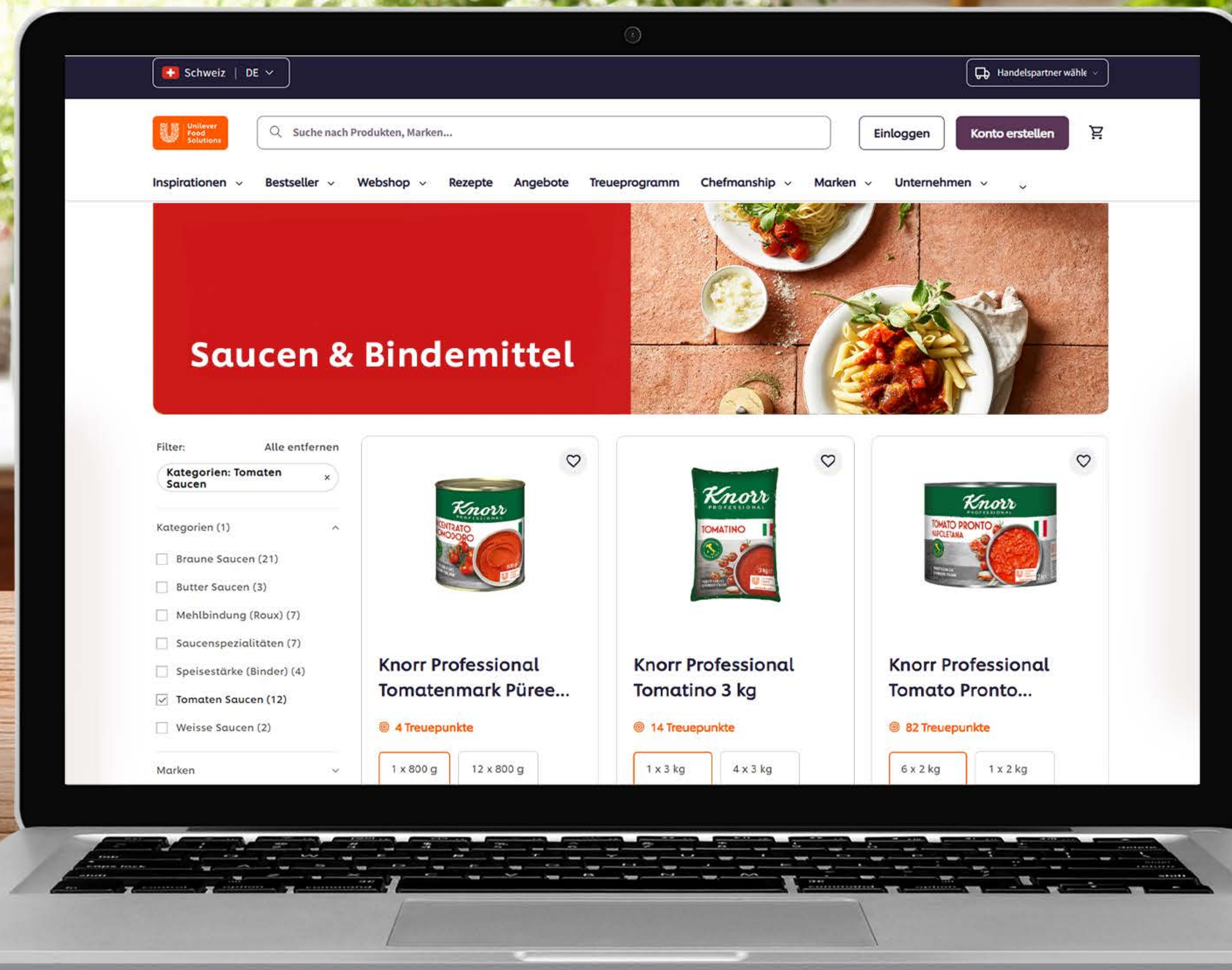


Ein Klick, der sich lohnt!



Profitiere rund um die Uhr mit unseren italienischen Spezialitäten – und das gleich mehrfach. Bestelle über unseren Webshop shop.unileverfoodsolutions.ch direkt bei deinem Grosshändler und sammle zusätzlich Treuepunkte. Die kannst du dann bei uns gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb eintauschen und machst so ganz nebenbei noch einen Extra-Gewinn.

INTERESSIERT?
DANN BESUCHE
UNSEREN WEBSHOP



Bleibe informiert – folge uns:

@ufschefs.ch

@Culinary Fachberatung CH

@chefmanship



Unilever
Food
Solutions