



SAUCEN GUIDE

PERFEKTER GESCHMACK. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

... beginnen mit einer perfekten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Saucensortiment für die Bedürfnisse aller Profiküchen entwickelt. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender Qualität.



ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSER SAUCENSORTIMENT

- ✓ Basis zur schnellen Herstellung feiner Saucen
- ✓ Vielseitig anwendbar – als Basis zur weiteren Ableitung oder zum Strecken selbstgemachter Saucen
- ✓ Authentischer Glanz und perfekte Bindung
- ✓ Unterstützen den typischen Fleischgeschmack
- ✓ Cook & Chill geeignet
- ✓ Ideal für alle Zubereitungsarten von Rind, Schwein, Kalb und Lamm
- ✓ Für spezielle Allergenbedürfnisse und auch für vegetarische und vegane Gerichte geeignet

Die Nr. 1 Saucenmarke in der Schweiz**

Knorr Professional Demi-glace ist das am meisten verkaufte Produkt

47.8%

Knorr
PROFESSIONAL

Marktanteil*

**Quelle: Grossopanel AG, Schweiz, Kategorie «Saucen dunkel/braun», Umsatz & Absatz Oktober 2022 bis September 2023



Hergestellt in der Schweiz

Wir setzen auf regionale Zutaten. Daher dürfen wir viele unserer Produkte, die einen Mindestanteil an schweizerischen Rohstoffen aufweisen, mit dem Schweizer Kreuz kennzeichnen.

HIER MEHR
ERFAHREN!

GARANTIERTE SCHWEIZER QUALITÄT

Unsere „Knorr-Fabrik“ in Thayngen steht für Regionalität und jahrelange Tradition. Hier produzieren wir schon seit 1907 viele Kultprodukte von Aromat bis hin zu Bouillons – und auch **die meisten Knorr Professional Saucen.**



Schweizer Lebensmittel sind voll im Trend. Sie geniessen in der Gastronomie ein **grosses Vertrauen** und werden mit einem **hohen Mass an Qualität** verbunden. Das erkennt man daran, dass ganze **90% der Schweizer Konsument:innen** es bevorzugen, in der Schweiz hergestellte Lebensmittel zu kaufen.***

***Quelle: Schweiz Demoscope Link Institut

Unsere regionale Produktion steht gemeinsam mit unserem Knorrli für **garantierte Qualität in der gesamten Schweiz.** Kein Wunder also, dass **unser Knorrli eine der berühmtesten Schweizer Werbefiguren** ist und seit 1948 die Schweizer Tradition und Qualität repräsentiert wie kaum ein anderer.

Neben unserer regionalen Produktion in Thayngen legen wir grossen Wert auf die Herkunft unserer Zutaten. Daher sind Saucen, die einen Mindestanteil schweizerischer Rohstoffe enthalten, in unserem Portfolio zusätzlich mit einem Schweizer Kreuz gekennzeichnet.



FÜR JEDE KÜCHE DIE PASSENDE SAUCE



Unser vielfältiges Sortiment bietet dir passende Lösungen in jedem Format – von pastös bis flüssig.



NIEDRIG

FÜR JEDE KÜCHE DER RICHTIGE CONVENIENCEGRAD

HOCH

Knorr Professional Fonds:

- die perfekte Basis zur Herstellung von Grundsauces
- Zum Strecken und Abschmecken selbstgemachter Fonds
- für helle und dunkle Sauces
- trockene und flüssige Varianten
- instantlöslich

Knorr Professional Demi-glace:

- Nr. 1 in Schweizer Profiküchen**
- Produktlösungen für jeden Küchentyp
- Varianten ohne deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe
- klassisch und vegan
- mit viel Raum für Kreativität oder ausrezeptiert
- trocken und flüssig erhältlich

Knorr Professional Bratensaucen:

- zur schnellen Herstellung gebundener brauner Sauces
- vielseitig anwendbar – als Basis, für Ableitungen oder zum Strecken selbstgemachter Bratensaucen
- authentischer Fleischgeschmack, mit Rindfleischextrakt
- granuliert und trockene Variante

Knorr Professional Braune Sauces:

- zur schnellen Herstellung gebundener brauner Sauces
- Klassiker wie Jus, Basis für Wildpfeffer, Glace de Viande
- mit und ohne Bindung
- meist instantlöslich
- pastöse und trockene Varianten

Knorr Professional Spezialsaucen:

- Saucenvielfalt für jede Küche im Handumdrehen
- Klassiker wie Hollandaise, Béarnaise, die auf jede Speisekarte gehören
- effizient, gut planbar und qualitativ hochwertig
- pastös, flüssig und trocken

**Quelle:
Grossopanel AG, Schweiz, Kategorie «Sauces dunkel/braun», Umsatz & Absatz Oktober 2022 bis September 2023

Hier unser
Saucensortiment
entdecken!



UNSER SORTIMENT IM DETAIL: DEMI-GLACE

















- ✓ Nr. 1 in Schweizer Profiküchen**
- ✓ Produziert in der Schweiz****
- ✓ Perfekte Basis für Fleischgerichte









Unsere Auswahl an Demi-glace bietet für jeden Anspruch die passende Lösung, ob klassisch oder vegan, flüssig oder trocken oder auch Varianten ohne deklarationspflichtige Allergene.

Quellen:

** Grossopanel AG, Schweiz, Kategorie «Saucen dunkel/braun», Umsatz & Absatz Oktober 2022 bis September 2023

****Paste und Granulat

Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Sauce Demi-glace	 33596	
	 47955	
	 33598	
	 33599	
Knorr Professional Vegetable Basis Sauce Demi-glace LVK	 94103	
Knorr Professional Demi-glace Extra	 74186	
NEU Knorr Professional Authentic Demi-glace (flüssig)	 17064	

Verkaufseinheit								
EC 1.2 kg ergibt 10 L					•			•
EIM 6 kg ergibt 50 L					•			•
BIB 2 x 4 kg ergibt 66 L					•			•
BIB 6 x 4 kg ergibt 198 L					•			•
BIB 2 x 3 kg ergibt 60 L	•	•	•	•	• ²	•	•	•
BTL 2 x 4 kg ergibt 80 L		•		• ¹	• ²	•	•	•
BTL 1 x 1 L	•	•	•	• ¹	• ²			•

* o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

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

Ohne MSG lt. Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten = Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

ohne Palmöl = ohne Palmöl lt. Zutatenliste. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g / 100 ml verzehrfertigem Produkt.

2 = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg / kg bei der Abgabe an den/die Endverbraucher/in.

FÜR JEDE KÜCHE DIE PERFEKTE DEMI-GLACE



Hier geht's
zum Webshop!



Knorr Professional Sauce Demi-glace



- ✓ Nr. 1 in Schweizer Profiküchen**
- ✓ **NEU:** jetzt auch in Schweizer Qualität, das heißt mit einem Mindestanteil an Schweizer Rohstoffen
- ✓ klassisch zubereitet auf Basis von Rinderfond
- ✓ in verschiedenen Gebindegrößen erhältlich



**Quelle: Grosspanel AG, Schweiz, Kategorie «Saucen dunkel/braun», Umsatz & Absatz Oktober 2022 bis September 2023



Knorr Professional Demi-glace Extra

- ✓ ausrezeptiert
- ✓ **NEU:** ohne deklarationspflichtige Allergene, glutenfrei² und laktosefrei¹, vegan



NEU

Knorr Professional Authentic Demi-glace (flüssig)

- ✓ **NEUES** Basisprodukt zur individuellen Weiterverarbeitung
- ✓ vielseitig abwandelbar
- ✓ flüssig
- ✓ authentischer Geschmack
- ✓ natürliche Zutaten
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, glutenfrei² und laktosefrei¹



* Erklärung 1, 2 siehe Seite 4



Knorr Professional Vegetabile Basis Sauce Demi-glace LVK

- ✓ perfekt geeignet für Heime, Spitäler und Gemeinschaftsverpflegung
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, glutenfrei²
- ✓ geeignet für leichte Vollkost (LVK)
- ✓ vegan
- ✓ **NEU:** ohne Palmöl lt. Zutatenliste



* Erklärung 1, 2 siehe Seite 4

DIE NR. 1 BASISSAUCE DER SCHWEIZ: DEMI-GLACE



Die Basis: Knorr Professional Sauce Demi-glace

Eine sichere Basis, die den
Küchenprozess vereinfacht
und Dank des fein aus-
balancierten Geschmacks
viel Freiraum für
Kreativität lässt.

Senf- Meerrettich- Sauce



Thymiansauce



Pfeffersauce



Knorr Professional
Sauce Demi-glace



Rotweinsauce



Trüffelsauce



Pilzrahmsauce



Zwiebelsauce



































Zu den Saucen-
ableitungen



UNSER SORTIMENT IM DETAIL: BRAUNE BASISSAUCEN



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Gebundene braune Basissaucen		
Knorr Professional Bratensauce Granuliert	 41083	
	 41084	
Knorr Professional Bratensauce	 33600	
	 43098	
	 33602	
Knorr Professional Braune Sauce Paste	 35574	
Knorr Professional Essentials Clean Label Braune Sauce	 81411	
Klare braune Basissaucen		
Knorr Professional Klare Sauce	 84106	
Knorr Professional Jus leicht gebunden	 54116	
Knorr Professional Glace de Viande Paste	 74106	
Knorr Professional Basissauce Wildpfeffer	 35787	
Knorr Professional Knorrox Braune Sauce	 43202	

Verkaufseinheit								
Gebundene braune Basissaucen								
EC 900 g ergibt 6 L				•				
BIB 2 x 3 kg ergibt 40 L				•				
EC 1.1 kg ergibt 11 L				•				•
EIM 4.5 kg ergibt 45 L				•				•
BIB 6 x 4 kg ergibt 240 L				•				•
EC 1.25 kg ergibt 10.5 L				•				
EIM 4 kg ergibt 50 L	•	•	•	• ¹	• ²			•
Klare braune Basissaucen								
BIB 2 x 2.7 kg ergibt 120 L	•	•	•	•	• ²	•	•	
EC 1 kg ergibt 10 L	•	•	•	•	• ²			
EC 1 kg ergibt 20 L		•		•	• ²			
EC 1.1 kg ergibt 11 L				•				
BIB 6 x 4 kg ergibt 240 L			•					

* Erklärung 1, 2 siehe Seite 4

FÜR JEDE KÜCHE KNORR PROFESSIONAL SAUCEN

Jede Küche hat ihre eigenen Herausforderungen. Knorr Professional hat für alle Küchentypen die richtige Lösung.



Schweizer Klassiker
**Zürcher
Geschnetzeltes
mit Rösti**

Klassiker neu interpretiert
Rindsfilet,
Rotweinsauce,
Waffelkartoffel,
Herbstgemüse



Klassiker goes vegan
**Veganes
Stroganoff mit
Tagliatelle**

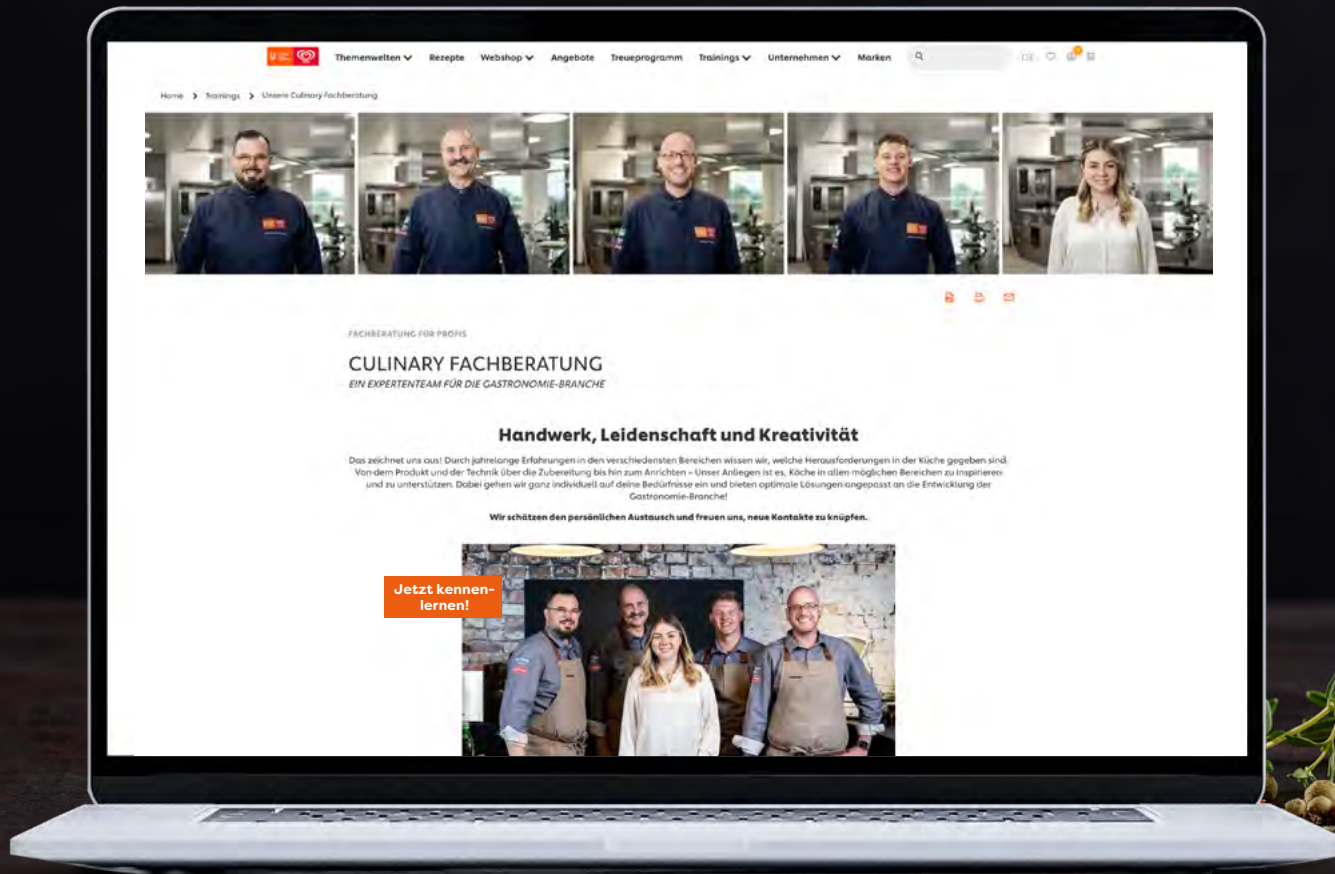


Beliebt bei Senioren
**Hackbraten mit
Kartoffelstock
und glasiertem
Gemüse**

Zu den
Rezepten



UNSER TEAM FÜR DICH: DIE CULINARY FACHBERATUNG



BLEIB INFORMIERT, FOLGE UNS!

Du möchtest mehr über das Knorr Professional Saucensortiment, dessen Zubereitungsmöglichkeiten oder uns erfahren? Kontaktiere unser Verkaufsteam, besuche uns auf unserer Webseite ufs.com oder auf unseren sozialen Medien.

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship

