



# 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



Knorr  
PROFESSIONAL

### 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	7 611100 335966
	47955	7 611100 479554
	33598	7 611100 335980
	33599	7 611100 335997
Knorr Professional Vegetable Basis Sauce Demi-glace LVK	94103	8 711200 410385
Knorr Professional Demi-glace Extra	74186	8 720182 741868
<b>NEU</b> Knorr Professional Authentic Demi-glace (flüssig)	17064	8 720182 470607

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	•	•	•	•	• <sup>2</sup>	•	•	•
BTL 2 x 4 kg ergibt 80 L		•		• <sup>1</sup>	• <sup>2</sup>	•	•	•
BTL 1 x 1 L	•	•	•	• <sup>1</sup>	• <sup>2</sup>			•

\* 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, glutenfrei<sup>2</sup> und laktosefrei<sup>1</sup>, 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, glutenfrei<sup>2</sup> und laktosefrei<sup>1</sup>



\* 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, glutenfrei<sup>2</sup>
- ✓ 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



Senf- Meerrettich- Sauce



Thymiansauce



Pfeffersauce

## 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.

Knorr Professional  
Sauce Demi-glace



Rotweinsauce



Trüffelsauce



Zwiebelsauce



Pilzrahmsauce

Zu den Saucen-  
ableitungen



# UNSER SORTIMENT IM DETAIL: BRAUNE BASISSAUCEN



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
<b>Gebundene braune Basissaucen</b>		
Knorr Professional Bratensauce Granuliert	41083	7 611100 410830
	41084	7 611100 410847
Knorr Professional Bratensauce	33600	7 611100 336000
	43098	7 611100 430982
	33602	7 611100 336024
Knorr Professional Braune Sauce Paste	35574	7 611100 055741
Knorr Professional Essentials Clean Label Braune Sauce	81411	8 714100 814116
<b>Klare braune Basissaucen</b>		
Knorr Professional Klare Sauce	84106	8 711200 410606
Knorr Professional Jus leicht gebunden	54116	8 711200 411672
Knorr Professional Glace de Viande Paste	74106	8 711200 410620
Knorr Professional Basissauce Wildpfeffer	35787	7 611100 057875
Knorr Professional Knorrox Braune Sauce	43202	7 611100 432023

Verkaufseinheit								
<b>Gebundene braune Basissaucen</b>								
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	•	•	•	• <sup>1</sup>	• <sup>2</sup>			•
<b>Klare braune Basissaucen</b>								
BIB 2 x 2.7 kg ergibt 120 L	•	•	•	•	• <sup>2</sup>	•	•	
EC 1 kg ergibt 10 L	•	•	•	•	• <sup>2</sup>			
EC 1 kg ergibt 20 L		•		•	• <sup>2</sup>			
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**

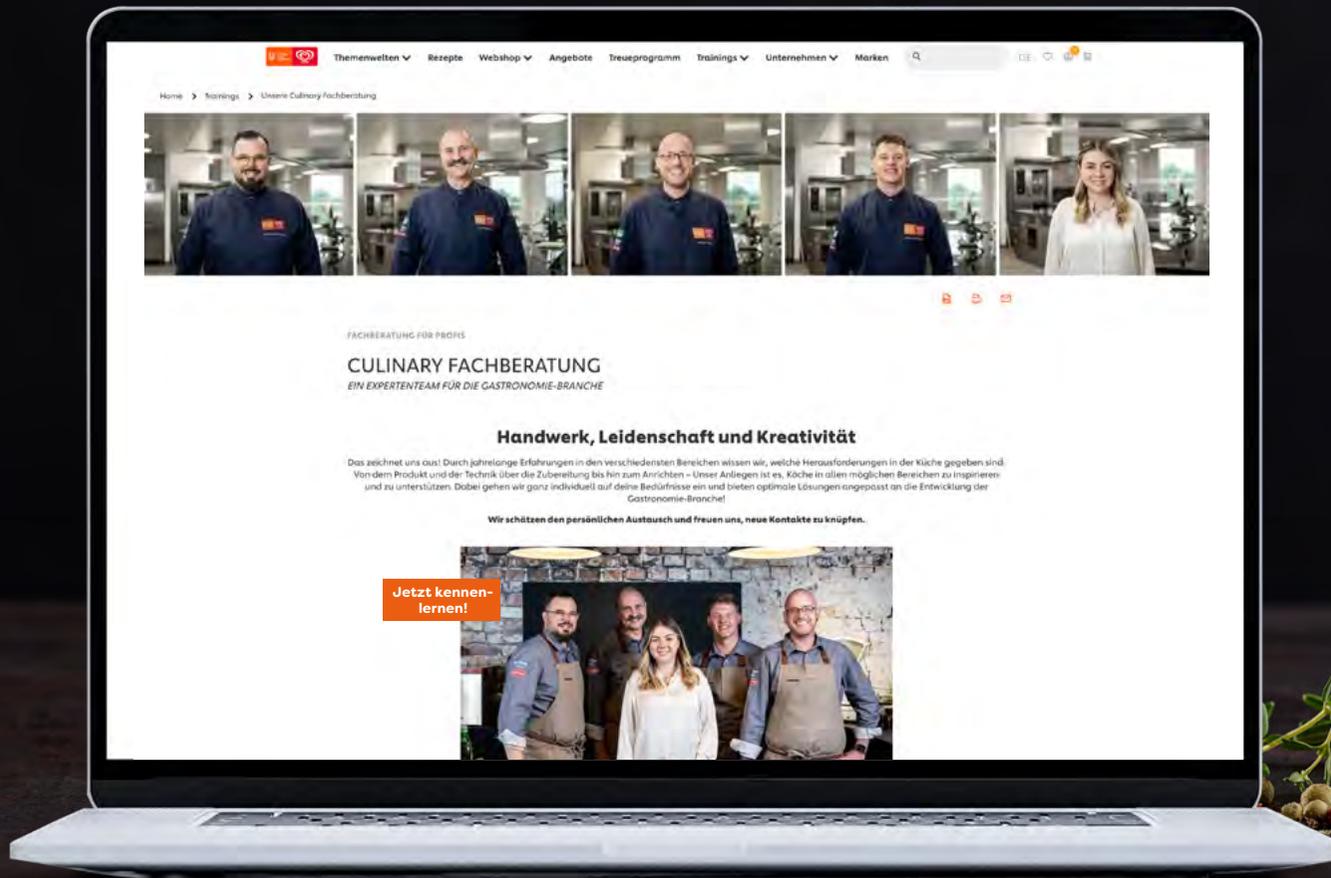


Beliebt bei Senioren  
**Hackbraten mit  
Kartoffelstock  
und glasiertem  
Gemüse**

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](https://ufs.com) oder auf unseren sozialen Medien.

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship

