



# GUIDE DES SAUCES

UN GOÛT PARFAIT. POUR ALLER DROIT AU BUT.



# TOUS LES PLATS DÉLICIEUX...

... se font avec une base parfaite. C'est pourquoi nous avons développé notre gamme de sauces Knorr Professional pour répondre aux besoins de toutes les cuisines professionnelles. Nos produits offrent un goût naturel et intense, tout en garantissant une qualité constante.



Knorr  
PROFESSIONAL

DÉCOUVRE PLUS ICI :



## Fabriqué en Suisse

Nous privilégions les ingrédients régionaux. C'est pourquoi nous sommes autorisés à apposer la croix suisse sur de nombreux de nos produits qui présentent une proportion minimale de matières premières suisses.

## TOUT CE DONT NOS CHEFS ONT BESOIN : NOTRE GAMME DE SAUCES

- ✓ Une base pour la préparation rapide de délicieuses sauces
- ✓ Polyvalente – utilisable comme base pour créer d'autres sauces ou pour allonger des sauces faites maison
- ✓ La brillance authentique et la liaison parfaite
- ✓ Soulignent le goût typique de la viande
- ✓ Adaptée pour une préparation à chaud avec refroidissement ultérieur (cook & chill)
- ✓ Idéal pour toutes les méthodes de préparation du bœuf, du porc, du veau et de l'agneau
- ✓ Convient aux besoins spécifiques concernant les allergènes ainsi qu'aux plats végétariens et végétaliens

## La marque de sauces numéro 1 en Suisse\*\*

Knorr Demi-glace est le produit le plus vendu

47.8%

Knorr  
PROFESSIONAL

Part de marché\*

\*\*Source : Grossopanel AG, Suisse. Catégorie «Sauces brunes». Chiffre d'affaires et volume des ventes. TMA septembre 2023

## QUALITÉ SUISSE GARANTIE

Notre «Usine Knorr» à Thayngen incarne la régionalité et une tradition de longue date. Depuis 1907, nous produisons ici de nombreux produits emblématiques, de l'Aromat aux bouillons ainsi que **la plupart des sauces Knorr Professional.**



Les produits alimentaires suisses sont très tendance. Ils bénéficient d'une grande confiance dans le secteur de la gastronomie et sont associés à un haut niveau de qualité. Cela se reflète dans le fait que pas moins de 90% des consommateurs suisses préfèrent acheter des produits alimentaires fabriqués en Suisse.\*\*\*

\*\*\*Source : Institut Demoscope: Importance de l'origine des produits agricoles 2023

Notre production régionale, associée à notre emblème Knorrli, **garantit une qualité incontestée dans toute la Suisse.** Il n'est donc pas étonnant que **notre Knorrli est l'un des personnages publicitaires suisses les plus célèbres** et qu'il représente la tradition et la qualité suisses comme aucun autre depuis 1948.

Outre notre production régionale à Thayngen, nous attachons une grande importance à l'origine de nos ingrédients. C'est pourquoi toutes les sauces de notre gamme contenant une proportion minimale de matières premières suisses sont marquées d'une croix suisse.





# POUR TOUTES LES CUISINES LA SAUCE ADAPTÉE



Notre gamme diversifiée propose des solutions adaptées dans tous les formats et consistances, du pâteux au liquide.



## BAS NIVEAU DE COMMODITÉ

### Fonds Knorr Professional

- La base parfaite pour la préparation de sauces de base
- Pour allonger et assaisonner vos fonds faits maison
- Pour les sauces claires et foncées
- Variantes sèches et liquides
- Instantanément soluble

## UN NIVEAU DE COMMODITÉ ADAPTÉ À CHAQUE CUISINE

### Demi-glace Knorr Professional

- Numéro 1 dans les cuisines professionnelles suisses\*\*
- Solutions de produits pour chaque type de cuisine
- Variantes sans allergènes ni additifs soumis à déclaration obligatoire
- Classique et végétane
- Laissant une grande place à la créativité ou bien prête à l'emploi
- Disponible en version sèche et liquide

### Sauces de rôti Knorr Professional

- Pour la préparation rapide de sauces brunes liées
- Polyvalentes – comme base pour différentes variations de sauce ou pour allonger des sauces brunes faites maison
- Saveur authentique de viande avec extrait de bœuf
- Version granulée et sèche

### Sauces brunes Knorr Professional

- Pour une préparation rapide de sauces brunes liées
- Préparations classiques telles qu'un jus, une sauce pour civet, une glace de viande
- Avec et sans liaison
- Généralement soluble instantanément
- Variantes pâteuses et sèches

## NIVEAU DE COMMODITÉ ÉLEVÉ

### Sauces spéciales Knorr Professional

- Une variété de sauces pour toutes les cuisines en un tour de main
- Préparations classiques telles que les sauces hollandaise et béarnaise, qui doivent figurer sur tous les menus
- Efficace, facile à planifier et de haute qualité
- Onctueux, liquide et sec

\*\*Source :  
Grossopanel AG, Suisse. Catégorie «Sauces brunes». Chiffre d'affaires et volume des ventes. TMA septembre 2023

Découvrez notre  
gamme de  
sauces ici !





# NOTRE GAMME EN DÉTAIL : DEMI-GLACE

- ✓ Numéro 1 dans les cuisines professionnelles suisses.\*\*
- ✓ Produit en Suisse\*\*\*\*
- ✓ Une base parfaite pour les plats de viande



✓ Notre sélection de demi-glaces offre une solution adaptée à toutes les exigences, qu'il s'agisse de glaces classiques ou végétaliennes, de glaces liquides ou sèches ou encore de variantes sans allergènes à déclarer.















Sources :









\*\*Source : Grossopanel AG, Suisse. Catégorie «Sauces brunes». Chiffre d'affaires et volume des ventes.

TMA septembre 2023

\*\*\*\*Pâte et granulaire



Produits	N° d'art.	EAN
Knorr Professional Sauce Demi-glace	 33596	
	 47955	
	 33598	
	 33599	
Knorr Professional Base végétale Sauce Demi-glace (LVK)	 94103	
Knorr Professional Demi-glace Extra	 74186	
<b>Nouveau</b> Knorr Professional Authentic Demi-glace (liquide)	 17064	

Unité de vente								
EC 1.2 kg donne 10 L					•			•
Seau 6 kg donne 50 L					•			•
BIB 2 x 4 kg donne 66 L					•			•
BIB 6 x 4 kg donne 198 L					•			•
BIB 2 x 3 kg donne 60 L	•	•	•	•	• <sup>2</sup>	•	•	•
BIB 2 x 4 kg donne 80 L		•		• <sup>1</sup>	• <sup>2</sup>	•	•	•
Sachet 1 x 1 L	•	•	•	• <sup>1</sup>	• <sup>2</sup>			•

\* o.d.Z.: Sans additifs tels qu'exhausteurs de goût, colorants, conservateurs, composés sulfités, antioxydants et édulcorants avec effet dans le produit fini préparé, autrement dit sans aucune obligation de déclaration dans les cartes et menus en Allemagne.

o.d.A.: La recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à une obligation de déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

\* Sans exhausteur de goût, Glutamate Monosodique (en anglais: MonoSodium Glutamate = MSG), selon la recette Recette sans ajout d'ingrédients contenant du gluten ou du lactose conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et l'Ordonnance Suisse sur l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). La présence de traces techniquement inévitables ne peut pas être totalement exclue.  
Sans huile de palme dans la liste des ingrédients.


1 = Sans lactose: Les produits prêts à consommer présentent une teneur en lactose inférieure à 0,01 g/100 ml.

2 = Sans gluten: Teneur maximale en gluten de 20mg/kg au moment de leur remise à la consommatrice/consommateur final/e.



# LA DEMI-GLACE PARFAITE POUR CHAQUE CUISINE

Knorr  
PROFESSIONAL

Par ici vers  
la boutique  
en ligne ! 



## Sauce Demi-glace Knorr Professional



- ✓ Numéro 1 dans les cuisines professionnelles suisses\*\*
- ✓ **NOUVEAU** maintenant aussi en qualité suisse, c'est-à-dire avec une teneur minimale en matières premières suisses
- ✓ Préparée de manière classique à base de fond de bœuf
- ✓ Disponible en différentes tailles d'emballage



\*\*Source : Grossopanel AG, Suisse, Catégorie «Sauces brunes». Chiffre d'affaires et volume des ventes. TMA septembre 2023



## Demi-glace Extra Knorr Professional

- ✓ Prête à l'emploi
- ✓ **NOUVEAU** sans allergènes à déclarer, sans gluten<sup>2</sup> et sans lactose<sup>1</sup>, végétalien



**NOUVEAU**

## Authentic Demi-glace (liquide) Knorr Professional

- ✓ **NOUVEAU** produit de base pour un traitement ultérieur individuel
- ✓ Peut être modifiée de multiples façons
- ✓ Liquide
- ✓ Goût authentique
- ✓ Ingrédients naturels
- ✓ Sans additifs ni allergènes soumis à déclaration, sans gluten<sup>2</sup> et sans lactose<sup>1</sup>



## Knorr Professional Sauce demi-glace de base végétalienne LVK

- ✓ Parfaitement adaptée aux foyers, aux hôpitaux et à la restauration collective
- ✓ Sans additifs et allergènes soumis à déclaration, sans gluten<sup>2</sup>
- ✓ Convient à une alimentation légère et complète
- ✓ Végane
- ✓ **NOUVEAU** sans huile de palme selon la liste des ingrédients



\* Explication 1, 2 voir page 4

\* Explication 1, 2 voir page 4



# LA SAUCE DE BASE N° 1 EN SUISSE

## DEMI-GLACE



La base :  
Knorr Professional  
Sauce Demi-glace

Une base sûre qui simplifie  
le processus culinaire et  
qui laisse libre cours à la  
créativité grâce à un goût  
subtilement équilibré.

Sauce à la moutarde  
et au raifort



Sauce au thym



Sauce au poivre



Knorr Professional  
Sauce Demi-glace



Sauce au vin rouge



Sauce à la crème  
aux champignons



Sauce aux oignons



Sauce aux truffes






















Vers les dérivés  
de sauce





# NOTRE GAMME EN DÉTAIL : SAUCES DE BASE BRUNES

**Knorr**  
PROFESSIONAL

Produits	N° d'art.	EAN
<b>Sauces de base brunes liées</b>		
Knorr Professional Sauce de rôti liée Granulée	 41083	
	 41084	
Knorr Professional Sauce de rôti liée	 33600	
	 43098	
	 33602	
Knorr Professional Sauce brune liée en pâte	 35574	
Knorr Professional Essentials Clean Label Sauce Brune	 81411	
<b>Sauces de base brunes claires</b>		
Knorr Professional Jus clair	 84106	
Knorr Professional Jus légèrement lié	 54116	
Knorr Professional Glace de viande en pâte	 74106	
Knorr Professional Sauce Civet Base	 35787	
Knorr Professional Knorrox Sauce brune liée	 43202	

Unité de vente



Unité de vente	Halal	Kosher	MSG	Gluten Free	Vegan	Plant Based	Other
<b>Sauces de base brunes liées</b>							
EC 900 g donne 6 L				•			
BIB 2 × 3 kg donne 40 L				•			
EC 1.1 kg donne 11 L				•			•
Seau 4.5 kg donne 45 L				•			•
BIB 6 × 4 kg donne 240 L				•			•
EC 1.25 kg donne 10.5 L				•			
Seau 4 kg donne 50 L	•	•	•	• <sup>1</sup>	• <sup>2</sup>		•
<b>Sauces de base brunes claires</b>							
BIB 2 × 2.7 kg donne 120 L	•	•	•	•	• <sup>2</sup>	•	•
EC 1 kg donne 10 L	•	•	•	•	• <sup>2</sup>		
EC 1 kg donne 20 L			•	•	• <sup>2</sup>		
EC 1.1 kg donne 11 L				•			
BIB 6 × 4 kg donne 240 L			•				

\* Explication 1, 2 voir page 4



# POUR CHAQUE CUISINE SAUCES KNORR PROFESSIONAL

Chaque cuisine connaît ses propres défis. Knorr Professional a la solution adaptée à tous les types de cuisines.



Des classiques réinterprétés  
Filet de bœuf, sauces au vin rouge, pommes de terre gauffrées, légumes d'automne



Les classiques suisses  
**Emincé à la zurichoise avec rösti**



Les classiques passent au végétalien  
**Stroganoff végétalien avec tagliatelles**



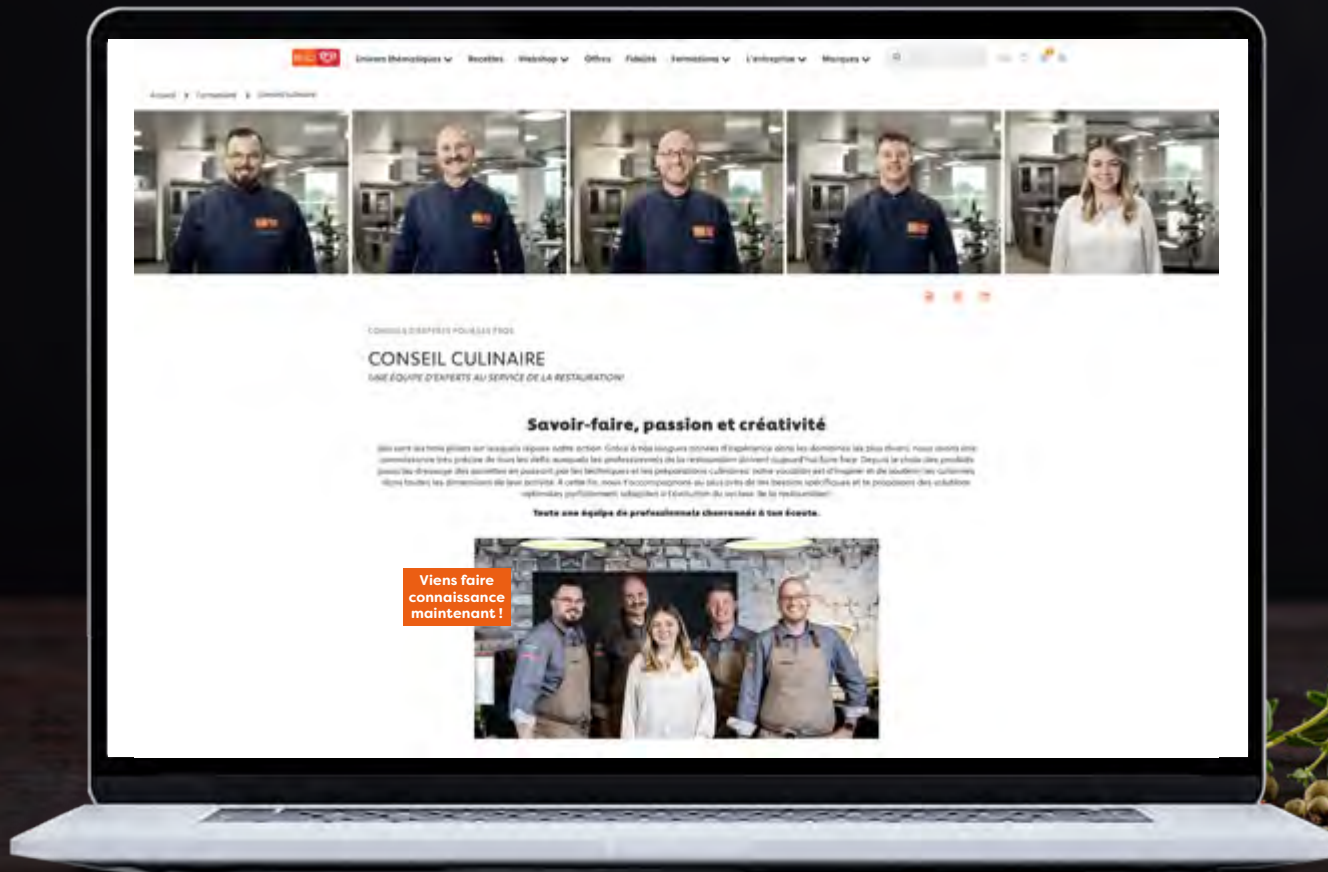
Populaire auprès des seniors  
**Rôti haché avec purée de pommes de terre et légumes glacés**

Vers les recettes





# NOTRE ÉQUIPE À TON SERVICE : LE CONSEIL CULINAIRE SPÉCIALISÉ



## RESTE INFORMÉ, SUIS-NOUS !

Tu veux en savoir plus sur notre gamme de sauces Knorr Professional, leurs possibilités de préparation ou sur nous-mêmes ? Contacte notre équipe d'achat, rends-nous visite sur notre site Internet [ufs.com](https://ufs.com) ou sur nos médias sociaux.

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship

