

FOOD

Sortiment

2024



Unilever
Food
Solutions



LUSSO®

Gültig ab Januar 2024 | Valable à partir de janvier 2024
Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications

Schweiz | Suisse

EDITORIAL

Herzlich willkommen!

Unilever Food Solutions & Lusso ist mehr als nur ein Anbieter von spezialisierten Gastro-Produkten. Als führender Lösungsanbieter im Foodservice-Markt unterstützen wir dich mit professionellen Zutaten, die deine Arbeitsprozesse vereinfachen und dir mehr Zeit schenken für deine individuellen Ideen und Kreationen. Von exquisiten Bouillons und Saucen, über innovative Lösungen für pflanzenbasierte Gerichte, bis hin zu funktionalen Basisprodukten – jeder Artikel in diesem Katalog wurde entwickelt, damit du dich auf das Wesentliche konzentrieren kannst: die Kunst des Kochens.

Wir legen besonderen Wert auf konstant hohe Qualität und bewährte Rezepturen, die beim Verfeinern oder als Basis stets mit ausgezeichnetem Geschmack überzeugen – genau so, wie es den Wünschen deiner Gäste entspricht.

Jedes Jahr überrascht unser Glacesortiment mit innovativen Neuheiten. Magnum, unsere Top Marke und die Nummer 1 unter den Stängelglaces in der Schweiz, wurde bereits zweimal in Folge mit dem «Star of the Year» für die beliebteste Schweizer Produktneuheit ausgezeichnet. Entdecke unsere neuen Glace-Kreationen, die sowohl dich als auch deine Kunden begeistern werden.

Möchtest du mehr über unsere Produkte und Lösungen erfahren: Kontaktiere unsere Verkaufsberatenden. Mit dem grössten Aussendienst Team im Schweizer Ausser-Haus-Markt, sind wir auch in deiner Nähe immer für dich da.

Auf ein erfolgreiches Jahr!
Dein Team von Unilever Food Solutions & Lusso

Bienvenue à toi !

Unilever Food Solutions & Lusso est plus qu'un simple fournisseur de produits de restauration spécialisés. En tant que fournisseur de solutions leader sur le marché de la restauration, nous te soutenons avec des ingrédients professionnels qui simplifient tes processus de travail et te donnent plus de temps pour tes idées et créations individuelles. Des bouillons et sauces exquis aux solutions innovantes pour les plats à base de plantes, en passant par les produits de base fonctionnels, chaque article de ce catalogue a été conçu pour que tu puisses te concentrer sur l'essentiel : l'art de cuisiner.

Nous accordons une importance particulière à une qualité élevée constante et à des recettes éprouvées qui, lorsqu'elles sont affinées ou utilisées comme base, convainquent toujours par leur goût excellent - exactement comme le souhaitent tes hôtes.

Chaque année, notre assortiment de glaces surprend par des nouveautés innovantes. Magnum, notre marque phare et numéro 1 des glaces à bâtonnets en Suisse, a déjà été récompensée deux fois de suite par le prix «Star of the Year» pour le nouveau produit suisse le plus apprécié. Découvre nos nouvelles créations glacées qui te raviront, toi et tes clients.

Tu souhaites en savoir plus sur nos produits et nos solutions ? Contacte nos conseillers de vente. Avec la plus grande équipe de service externe du marché suisse de la restauration hors domicile, nous sommes à proximité de chez toi, et toujours là pour toi.

*A une année pleine de succès !
Ton équipe d'Unilever Food Solutions & Lusso*

GUT ZU WISSEN | BON À SAVOIR



Die Küchentrends von morgen für die Küchenchefs von heute findest du auf unserer Website unter Future Menus. *Menus de demain pour les chefs d'aujourd'hui tu trouveras sur notre site web sous Future Menus. Seite | Page 07.*



Unser Ziel ist es, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. Mehr zum Thema erfährst du auf **Seite 80**. *Nous avons à cœur d'intégrer le principe de durabilité en tant qu'élément à part entière de nos activités au quotidien. Pour en savoir plus sur le sujet, tu peux consulter la page 80.*

SO ERREICHST DU UNS | VOICI COMMENT TU PEUX À NOUS JOINDRE

Unilever Food Solutions & Lusso
Foodservice Bereich / Département
Foodservice Unilever Schweiz GmbH
Bahnhofstr. 19 · 8240 Thayngen
Email: service.ufs@unilever.com
T. 052 645 6018

📍 ufschefs.ch
📱 UnileverFoodSolutionsLangneseLussoEskimo

QR Code scannen für deine Ansprechpartner! | Scanner le code QR pour trouver ton interlocuteur!



ÜBERSICHT VUE D'ENSEMBLE

BOUILLONS & FONDS BOUILLONS & FONDS	08–13
SAUCEN & BINDEMITTEL SAUCES, AGENTS LIANTS	14–23
SUPPEN POTAGES	24–29
WÜRZMITTEL CONDIMENTS	30–37
BEILAGEN & KÜCHENHELFER GARNITURES, PRÉPARATIONS DE BASE	38–43
DRESSINGS & KALTSAUCEN DRESSINGS & SAUCES FROIDES	44–55
ESSIGGEMÜSE, SALATE & SPEZIALITÄTEN LÉGUMES AU VINAIGRE, SPÉCIALITÉS, SALADES	56–61
FETTE UND ÖLE HUILES & GRAISSES	62–63
TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE PRODUITS SURGELÉS	64–71
DESSERTS DESSERTS	72–75

WIR LEBEN REGIONALITÄT!

Nous vivons la régionalité!



Us de Schwiiz, für D'Schwiiz

Unterschiedlichste Sprachen, eigenständige Kantone, vielfältige Regionen – der landschaftliche und kulturelle Reichtum der Schweiz finden sich in den Lebensmitteln wieder. Aus der exzellenten Qualität und regionalen Vielfalt erklärt sich ganz leicht, warum wir uns der Schweiz von Herzen verbunden fühlen.

Viele unserer Produkte sind mit dem **Schweizer Kreuz** gekennzeichnet, denn sie enthalten mindestens 80 Prozent Zutaten direkt aus der Schweiz. So geht Regionalität!

De la Suisse, pour la Suisse

Une grande variété de langues, des cantons indépendants, des régions diverses – la richesse paysagère et culturelle de la Suisse se reflète dans la gastronomie. L'excellente qualité et la diversité régionale permettent d'expliquer facilement pourquoi nous ressentons un lien profond avec la Suisse.

Beaucoup de nos produits sont marqués de la croix suisse car ils contiennent au moins 80 pour cent d'ingrédients en provenance de Suisse. C'est ainsi que fonctionne la régionalité!



Interview mit Geronimo Barkovic, (Anlagenführer für Trockenprodukte)

Du arbeitest seit 26 Jahren in der Knorri. Wie ist das für dich, hier in Thayngen zu arbeiten?

Besonders stolz macht mich der hohe Qualitätsanspruch, den wir hier in der Herstellung haben. Wichtig ist mir auch das Thema Sicherheit, natürlich in der Produktion und zugleich als Job fürs Leben. Unser Team ist sehr divers. Das empfinde ich als echte Bereicherung. Es ist einfach ein richtig guter Arbeitsplatz!

Eine Schweizer Geschichtsstunde!

Une leçon d'histoire suisse!



KNORRLI, UNSER GELIEBTES MASKOTTCHEN

Schon seit 1948 ziert Knorrlis alle Produkte, die wir in Thayngen herstellen. Als einer der berühmtesten Schweizer steht er für Tradition und verlässlich hohe Qualität. Wenn Knorrlis die Fahne trägt, stammen sogar mindestens 80 Prozent der Zutaten aus der Schweiz.

KNORRLI, NOTRE MASCOTTE BIEN-AIMÉE

Depuis 1948, Knorrlis orne tous les produits que nous fabriquons à Thayngen. En tant que l'un des Suisses les plus célèbres, il est synonyme de tradition et de qualité fiable. Lorsque Knorrlis porte le drapeau, au moins 80 pour cent des ingrédients proviennent de Suisse.

HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ

Seit 1907 produzieren wir in der Schweiz. Schritt für Schritt wuchs aus einer ehemaligen kleinen Schuhfabrik das heutige Knorr Werk Thayngen, liebevoll **Knorri** genannt.

Hier stellen wir über 350 unterschiedliche Produkte her, mit klarem Fokus auf Regionalität und hochwertige Zutaten direkt aus der Schweiz – und natürlich so umweltschonend wie möglich. Neben Klassikern von Aromat bis Bouillon entstehen hier auch köstliche Lösungen für die aktuellen Foodtrends.

FABRIQUÉ EN SUISSE

Nous produisons en Suisse depuis 1907. Peu à peu, ce qui était autrefois une petite usine de chaussures est devenue l'actuelle usine Knorr à Thayngen, affectueusement connue sous le nom de Knorri.

Ici, nous produisons plus de 350 produits différents, le plus régionalement possible, avec autant d'ingrédients suisses que possible et de la manière la plus respectueuse de l'environnement possible. En plus des classiques tels que l'Aromat et les bouillons, de délicieuses solutions adaptées aux tendances alimentaires actuelles sont également créées ici.



VON KOCH ZU KOCH

De cuisinier à cuisinier



Das Team von Chefmanship (v.l.n.r.) | L'équipe du Chefmanship
(de gauche à droite): Josef Tschigg, Andreas Williner, Stefan Furrer,
Eleonora Wolf, Raphael Friedel

Chefmanship

Chefmanship bedeutet, Gästewünsche und Trends zu erkennen und die Welt der Köche zu verstehen. Als zuverlässiger Partner stehen wir Gastronomen bei Herausforderungen zur Seite.

Mit langjähriger Erfahrung in verschiedenen Küchenbereichen inspirieren und unterstützen wir Köche. Dabei liegt der Fokus auf individuellen Lösungen, die im Einklang mit den Entwicklungen in der Gastronomiebranche stehen. Wir schätzen den persönlichen Austausch und freuen uns dich kennen zu lernen.

Le savoir-faire signifie reconnaître les souhaits des clients, des trends et comprendre le monde des chefs. En tant que partenaire fiable, nous accompagnons les restaurateurs lorsqu'ils font face à des défis.

Avec de nombreuses années d'expérience dans divers domaines de la cuisine, nous inspirons et soutenons les chefs. L'accent est mis sur des solutions individuelles adaptées aux évolutions du secteur de la restauration. Nous valorisons les échanges personnels et sommes impatients de faire votre connaissance.

UNSER ANGEBOT | NOTRE GAMME

Die Gesamtlösung für dich und deinen Betrieb | *La formule intégrale pour ton entreprise*

Ob mit dem richtigen Produkt, einem optimierten Konzept oder der passenden Inspiration – unser Ziel ist es, dich mit unserer Expertise zu unterstützen. *Qu'il s'agisse du bon produit, d'un concept optimisé ou de la bonne inspiration, notre objectif est mettre notre expertise à ton service.*



Degustation
Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte. | *Découvre le goût de nos produits avec nous.*



Inspiration
Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung. | *Mets en oeuvre tes propres créations grâce à nos idées créatives.*



**Individuelle Schulung |
Formation personnalisée**
Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an. | *Nous individualisons notre programme de formation en fonction de tes besoins.*



**Prozessoptimierung |
Optimisation des processus**
Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept. | *Nous élaborons le concept le mieux adapté à toi et à ton entreprise.*



**Produktentwicklung |
Élaboration des produits**
Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner. | *Tu as des questions sur certains ingrédients ? Nous sommes à ton écoute.*



Workshop
Komm ins Centre und lass dich in unsere kulinarische Welt entführen. | *Viens au Centre et découvre notre univers culinaire.*

Die trendigsten Rezepte der Saison findest du bei Instagram @ufschefs.ch
Par ici vers les recettes tendance et sur Instagram @ufschefs.ch



E: chefmanship.ch@unilever.com
T: 052 645 60 05

UNSER WORKSHOP- PROGRAMM

DIE TOPTRENDS. VON PROFIS FÜR PROFIS.
MIT 2 NEUEN HIGHLIGHTS!

14.03.2024 | 13.06.2024 | 19.09.2024



FUTURE TRENDS

Wir greifen den Trend „Unwiderstehliches Gemüse“ des globalen Food-Reports Future Menus auf. Mit kreativen, pflanzlichen Gerichten wird Gemüse von der schlichten Beilage zum Star auf dem Teller. Was das genau für die Schweiz bedeutet und mit welchen Rezepten ihr besonders punkten könnt, darum geht es in diesem Workshop. Effizienz und Rentabilität werden immer mitgedacht, denn die vorgestellten Inhalte sind einfach und ohne hohen Mehraufwand umzusetzen.

DEMENZ

23.05.2024 | 12.09.2024 | 14.11.2024

Eine Demenzerkrankung kann vieles verändern und macht die optionale Verpflegung zur Herausforderung. Umso wichtiger ist es für das Küchenpersonal, den Krankheitsverlauf verstehen zu können und die Kost entsprechend anzupassen.

In diesem Workshop dreht sich alles um ansprechende Gerichte für Demenzkranke. Dazu gibt die Logopädin Patricia Wüest wertvolle Tipps für den Umgang mit der Krankheit aus Sicht des Personals.

Weitere Workshops

Die Top-Workshops aus den vergangenen Jahren haben auch 2024 ihren festen Platz: von BBQ/Grill über Erlebnisastronomie bis hin zu Sous-Vide und Pâtisserie. In unserem breiten Angebot ist für jede Anforderung das Passende dabei. Wir freuen uns, wertvolle Anwendungstechniken weiterzugeben und die Expertise unserer externen Referenten zur Verfügung zu stellen, die uns bei einigen Workshops tatkräftig unterstützen.



INTERESSIERT? INTÉRESSÉ/E?

Alle Infos zu unserem Angebot findest du hier
Weitere Fragen? Kontaktiere uns gerne!
Par ici pour avoir toutes les informations concernant notre programme
D'autres questions? N'hésite pas à nous contacter!
T: 052 645 60 05, E: chefmanship.ch@unilever.com



BOUILLONS & FONDS

Knorr Professional Gemüsebouillons <i>Bouillons de légumes</i>	09-10
Knorr Professional Fleischbouillons <i>Bouillons de boeuf</i>	10-11
Knorr Professional Kraftbrühe <i>Consommés</i>	11
Knorr Professional Hühnerbouillons <i>Bouillons de poule</i>	11-12
Knorr Professional Fonds	12



GEMÜSEBOUILLONS BOUILLONS DE LÉGUMES



Gemüse Extrakt mit Kräutern fettarm (GRANULAT)
Fond de légumes aux herbes, pauvre en graisse (GRANULÉ)



Art. Nr. 32071 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gemüse Bouillon Nature, fettarm (GRANULAT)
Bouillon de légumes nature, pauvre en graisse (GRANULÉ)



Art. Nr. 12477 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gemüse Bouillon (PASTE)
Bouillon de légumes (EN PÂTE)



Art. Nr. 35740 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 50 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Knorrox Straubouillon vegetabil (GRANULAT)
Knorrox Bouillon en poudre végétalien (GRANULÉ)



Art. Nr. 10097 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 45 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gemüse Bouillon LVK (GRANULAT)
Bouillon de légumes LVK (GRANULÉ)



Art. Nr. 84105 Bestelleinheit 2 x 5 kg Ergiebigkeit 500 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gemüse Extrakt mit Kräutern fettarm (GRANULAT)
Fond de légumes aux herbes, pauvre en graisse (GRANULÉ)



Art. Nr. 31402 Bestelleinheit 2 x 5 kg Ergiebigkeit 500 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gemüse Bouillon Nature, fettarm (GRANULAT)
Bouillon de légumes nature, pauvre en graisse (GRANULÉ)



Art. Nr. 12365 Bestelleinheit 2 x 5 kg Ergiebigkeit 500 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gemüse Bouillon (PASTE)
Bouillon de légumes (EN PÂTE)



Art. Nr. 42094 Bestelleinheit 8 kg Ergiebigkeit 400 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Knorrox Straubouillon vegetabil (GRANULAT)
Knorrox Bouillon en poudre végétalien (GRANULÉ)



Art. Nr. 33127 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 360 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 712100 952272

Gemüse Bouillon geliert
Bouillon de légumes gélifié



Art. Nr. No d'art.:	95211	Bestelleinheit Unité de vente:	2x800g	Ergiebigkeit Donne:	54l
---------------------	-------	--------------------------------	--------	---------------------	-----



8 712100 380747

Flüssige Bouillon Gemüse konzentriert
Bouillon de légumes concentré liquide



Art. Nr. No d'art.:	1878	Bestelleinheit Unité de vente:	1x1l	Ergiebigkeit Donne:	41.3l
---------------------	------	--------------------------------	------	---------------------	-------



8 712100 952104

Rinder Bouillon geliert
Bouillon de boeuf gélifié



Art. Nr. No d'art.:	95210	Bestelleinheit Unité de vente:	2x800g	Ergiebigkeit Donne:	54l
---------------------	-------	--------------------------------	--------	---------------------	-----



8 712100 378249

Flüssige Bouillon Rind konzentriert
Bouillon de boeuf concentré liquide



Art. Nr. No d'art.:	1697	Bestelleinheit Unité de vente:	1x1l	Ergiebigkeit Donne:	40.6l
---------------------	------	--------------------------------	------	---------------------	-------



FLEISCHBOUILLONS
BOUILLONS DE BOEUF



7 611100 053181

Quick Bouillon Instant
Quick Bouillon instantané



Art. Nr. No d'art.:	35318	Bestelleinheit Unité de vente:	2x50 Port.	Ergiebigkeit Donne:	2 dl/Port.
---------------------	-------	--------------------------------	------------	---------------------	------------



8 711200 410323

Knorrox Streubouillon Rind (GRANULAT)
Knorrox Bouillon en poudre (GRANULE)



Art. Nr. No d'art.:	14104	Bestelleinheit Unité de vente:	1kg	Ergiebigkeit Donne:	55.5l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	-------



8 711200 410361

Knorrox Streubouillon Rind (GRANULAT)
Knorrox Bouillon en poudre (GRANULE)



Art. Nr. No d'art.:	41036	Bestelleinheit Unité de vente:	2x5kg	Ergiebigkeit Donne:	554l
---------------------	-------	--------------------------------	-------	---------------------	------



7 611100 067508

Fleischbouillon Hôtel (PASTE)
Bouillon de boeuf Hôtel (EN PÂTE)



Art. Nr. No d'art.:	36750	Bestelleinheit Unité de vente:	1kg	Ergiebigkeit Donne:	55l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	-----



7 611100 067515

Fleischbouillon Hôtel (PASTE)
Bouillon de boeuf Hôtel (EN PÂTE)



Art. Nr. No d'art.:	36751	Bestelleinheit Unité de vente:	8kg	Ergiebigkeit Donne:	444l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	------



KRAFTBRÜHE
CONSOMMÉ



7 611100 054539

Consommé DE LUXE (GRANULAT)
Consommé DE LUXE (GRANULÉ)



Art. Nr. No d'art.:	35453	Bestelleinheit Unité de vente:	1kg	Ergiebigkeit Donne:	55l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	-----



8 711200 438938

Fleischsuppe spezial (PASTE)
Bouillon de boeuf spécial (EN PÂTE)



Art. Nr. No d'art.:	84389	Bestelleinheit Unité de vente:	1.5kg	Ergiebigkeit Donne:	75l
---------------------	-------	--------------------------------	-------	---------------------	-----



8 711200 438914

Fleischsuppe spezial (PASTE)
Bouillon de boeuf spécial (EN PÂTE)



Art. Nr. No d'art.:	64389	Bestelleinheit Unité de vente:	8kg	Ergiebigkeit Donne:	400l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	------



HÜHNERBOUILLONS
BOUILLONS DE POULE



8 711200 438921

Hühner Bouillon (PASTE)
Bouillon de poule (EN PÂTE)



Art. Nr. No d'art.:	94389	Bestelleinheit Unité de vente:	1kg	Ergiebigkeit Donne:	50l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	-----



8 711200 411573

Fleisch Bouillon (GRANULAT)
Bouillon de boeuf (GRANULÉ)



Art. Nr. No d'art.:	84115	Bestelleinheit Unité de vente:	1kg	Ergiebigkeit Donne:	50l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	-----



8 711200 415984

Fleisch Bouillon (GRANULAT)
Bouillon de boeuf (GRANULÉ)



Art. Nr. No d'art.:	41598	Bestelleinheit Unité de vente:	2x5kg	Ergiebigkeit Donne:	500l
---------------------	-------	--------------------------------	-------	---------------------	------



8 711200 438884

Hühner Bouillon (PASTE)
Bouillon de poule (EN PÂTE)



Art. Nr. No d'art.:	94388	Bestelleinheit Unité de vente:	8kg	Ergiebigkeit Donne:	400l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	------



7 611100 338929

Hühner Bouillon (GRANULAT)
Bouillon de poule (GRANULÉ)



Art. Nr. No d'art.:	33892	Bestelleinheit Unité de vente:	1kg	Ergiebigkeit Donne:	50l
---------------------	-------	--------------------------------	-----	---------------------	-----



7 611100 338912

Hühner Bouillon (GRANULAT)
Bouillon de poule (GRANULÉ)



Art. Nr. No d'art.:	33891	Bestelleinheit Unité de vente:	2 x 5 kg	Ergiebigkeit Donne:	500 l
------------------------	-------	-----------------------------------	----------	------------------------	-------



8 712100 378720

Flüssige Bouillon Huhn konzentriert
Bouillon de poule concentré liquide



Art. Nr. No d'art.:	1769	Bestelleinheit Unité de vente:	1 x 1 l	Ergiebigkeit Donne:	41.3 l
------------------------	------	-----------------------------------	---------	------------------------	--------



FONDS



7 611100 097895

Wild Fond instantlöslich
Fond de gibier instantanément soluble



Art. Nr. No d'art.:	39789	Bestelleinheit Unité de vente:	900 g	Ergiebigkeit Donne:	22.5 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	--------



7 611100 074223

Brauner Fond instantlöslich
Fond brun instantanément soluble



Art. Nr. No d'art.:	37422	Bestelleinheit Unité de vente:	950 g	Ergiebigkeit Donne:	27 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------



7 611100 097659

Weisser Kalbs Fond instantlöslich
Fond de veau blanc instantanément soluble



Art. Nr. No d'art.:	39765	Bestelleinheit Unité de vente:	750 g	Ergiebigkeit Donne:	25 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------



7 611100 072052

Fisch Fond instantlöslich
Fond de poisson instantanément soluble



Art. Nr. No d'art.:	37205	Bestelleinheit Unité de vente:	900 g	Ergiebigkeit Donne:	36 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------




8 712100 823534



Konzentrierter Fond Fisch
Bouillon de poisson concentré liquide




Art. Nr. No d'art.:	82363	Bestelleinheit Unité de vente:	1 x 1 l	Ergiebigkeit Donne:	40.6 l
------------------------	-------	-----------------------------------	---------	------------------------	--------



Zum Rezept | Vers la recette

Knorr Professional Bouillons:
Weil dir Schweizer Qualität wichtig ist.
Parce que tu tiens à la qualité suisse.



SAUCEN & BINDEMittel SAUCES & AGENTS LIANTS

Knorr Professional
Gebundene Braune Basissaucen |
Sauces de base brunes liées

Knorr Professional
Klare Braune Basissaucen |
Sauces de base brunes claires

Knorr Professional
Weisse Basissaucen |
Sauces de base blanches

15-16
16-17
17

Knorr Professional
Tomatensaucen/Collezione Italiana |
Sauces tomate/Collezione Italiana

Knorr Professional
Spezialsaucen | Sauces spéciales

Knorr Professional Bindemittel |
Agents liants

Knorr Professional Kartoffelstärke |
Fécule de pomme de terre

Maizena

18-19
20-21
21-22
22
22

GEBUNDENE BRAUNE BASISSAUCEN SAUCES DE BASE BRUNES LIÉES



Sauce Demi-glace

Art. Nr. 47955 Bestelleinheit 6 kg Ergiebigkeit 50 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Sauce Demi-glace

Art. Nr. 33599 Bestelleinheit 6 x 4 kg Ergiebigkeit 200 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



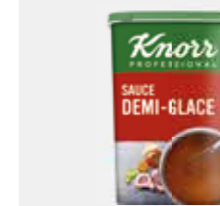
Sauce Demi-glace Extra
«ausrezeptiert»
Sauce Demi-glace Extra
(prête à l'emploi)

Art. Nr. 74186 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 33 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Bratensauce
Sauce de rôti liée

Art. Nr. 33600 Bestelleinheit 1.1 kg Ergiebigkeit 11 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Sauce Demi-glace

Art. Nr. 33596 Bestelleinheit 1.2 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Sauce Demi-glace

Art. Nr. 33598 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 67 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



LVK Vegetabile Basis Sauce
Demi-glace
LVK Base végétale sauce
Demi-glace

Art. Nr. 94103 Bestelleinheit 2 x 3 kg Ergiebigkeit 60 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Sauce Demi-glace flüssig
Sauce Demi-glace liquide

Art. Nr. 47064 Bestelleinheit 5 x 1 l
No d'art.: Unité de vente:



Bratensauce
Sauce de rôti liée

Art. Nr. 43098 Bestelleinheit 4.5 kg Ergiebigkeit 45 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 336024

Bratensauce
Sauce de rôti liée

Art. Nr. 33602 Bestelleinheit 6 x 4 kg Ergiebigkeit 240 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 410830

Bratensauce instantlöslich (GRANULAT)
Sauce de rôti liée instantanée (GRANULE)

Art. Nr. 41083 Bestelleinheit 900 g Ergiebigkeit 6 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 057875

Basissauce Wildpfeffer
Sauce de base civets

Art. Nr. 35787 Bestelleinheit 1.1 kg Ergiebigkeit 11 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 410847

Bratensauce instantlöslich (GRANULAT)
Sauce de rôti liée instantanée (GRANULE)

Art. Nr. 41084 Bestelleinheit 2 x 3 kg Ergiebigkeit 40 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 055741

Braune Sauce instantlöslich (PASTE)
Sauce brune liée instantanée (EN PÂTE)

Art. Nr. 35574 Bestelleinheit 1.25 kg Ergiebigkeit 10.5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Knorr
PROFESSIONAL

Zum Rezept

Vers la recette



8 714100 814116

Braune Sauce
Sauce brune

Art. Nr. 81411 Bestelleinheit 4 kg Ergiebigkeit 50 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 432023

Knorrox Braune Sauce
Knorrox Sauce brune liée

Art. Nr. 43202 Bestelleinheit 6 x 4 kg Ergiebigkeit 240 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

Knorr
PROFESSIONAL

WEISSE BASISSAUCEN
SAUCES DE BASE BLANCHES



7 611100 479400

Velouté Weisse Grundsauce
Velouté sauce blanche

Art. Nr. 47940 Bestelleinheit 2 x 4 kg Ergiebigkeit 67 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

Knorr
PROFESSIONAL

KLARE BRAUNE BASISSAUCEN
SAUCES BRUNES CLAIRES



8 711200 411672

Jus (leicht gebunden) instantlöslich (PASTE)
Jus (légèrement lié) instantané (EN PÂTE)

Art. Nr. 54116 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 055789

Sauce Idéale
Béchamel

Art. Nr. 35578 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 055987

Rahmsauce (Basis)
Sauce à la crème (base)

Art. Nr. 35598 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 14.5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 711200 410606

Klare Sauce instantlöslich
Jus clair instantanément soluble

Art. Nr. 84106 Bestelleinheit 2 x 2.7 kg Ergiebigkeit 120 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 711200 410620

Glace de viande instantlöslich (PASTE)
Glace de viande instantanée (EN PÂTE)

Art. Nr. 74106 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 20 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 053563

Rahmsauce (Basis) instantlöslich (PASTE)
Sauce à la crème (base) instantanée (EN PÂTE)

Art. Nr. 35356 Bestelleinheit 1.3 kg Ergiebigkeit 13 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



TOMATENSAUCEN / COLLEZIONE ITALIANA SAUCES TOMATE

U TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



Tomato Pronto (Tomatensauce)
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 80175 Bestelleinheit 4 x 3 kg Ergiebigkeit 12 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:

U TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



Tomatino



Art. Nr. 41821 Bestelleinheit 4 x 3 kg Ergiebigkeit 12 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Tomato al Gusto Kräuter
Tomato al Gusto aux herbes



Art. Nr. 10628 Bestelleinheit 8 x 1 l Ergiebigkeit 8 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Tomatenmark
Concentré de tomates



Art. Nr. 51686 Bestelleinheit 12 x 0.8 kg Ergiebigkeit 9.6 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Tomato Pronto (Tomatensauce)
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 33215 Bestelleinheit 6 x 2 kg Ergiebigkeit 12 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Tomato Pronto (Tomatensauce)
Tomato Pronto (sauce tomate)



Art. Nr. 37504 Bestelleinheit 3 x 4.15 kg Ergiebigkeit 12.45 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Pizza Sauce
Sauce pour pizza



Art. Nr. 89810 Bestelleinheit 10 kg Ergiebigkeit 7 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Tomaten Sauce & Suppe
Sauce & Crème de tomates



Art. Nr. 98513 Bestelleinheit 2 x 3 kg Ergiebigkeit 7 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Pomodori Pelati



Art. Nr. 50636 Bestelleinheit 6 x 2.5 kg Ergiebigkeit 15 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Salsa peperonata



Art. Nr. 44833 Bestelleinheit 6 x 2.6 kg Ergiebigkeit 15.6 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Tomatensauce Napoli
Sauce tomate Napoli



Art. Nr. 10582 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 6 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Ratatouille



Art. Nr. 44834 Bestelleinheit 6 x 2.5 kg Ergiebigkeit 15 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Carbonara Sauce



Art. Nr. 10577 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

**Direkt aus der
Emiglia Romagna.**
Sonnereife Tomaten aus
nachhaltigem Anbau. Zum op-
timalen Zeitpunkt geerntet und
sofort verarbeitet. Topqualität
schenkt den besten Geschmack.

**En provenance
directe de
l'Émilie-Romagne.**
Les tomates, qui ont mûri au
soleil et sont cultivées de manière
durable sont récoltées à maturité
et immédiatement transformées.
La meilleure qualité donne le
meilleur goût.

Mehr zu nachhaltig angebauten Tomaten |
Pour en savoir plus sur les tomates issues de
l'agriculture durable



SPEZIALSAUCEN SAUCES SPÉCIALES



Sauce Béarnaise
(FLÜSSIG) | (LIQUIDE)



Art. Nr. 43478 Bestelleinheit 6 x 1 l Ergiebigkeit 6 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 712100 922978



Sauce Hollandaise



Art. Nr. 35493 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 7.2 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 054935



**Zitronen-Butter Sauce
instantlöslich**
Sauce au beurre citronné
instantanée



Art. Nr. 10580 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 5.25 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



4 007801 105800



**Kräutersauce «Café de Paris»
instantlöslich**
Sauce aux fines herbes
«Café de Paris» instantanée



Art. Nr. 47994 Bestelleinheit 1.2 kg Ergiebigkeit 8 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 479943



**Wildrahmsauce
instantlöslich**
Sauce gibier à la crème
instantanée



7 611100 425964

Art. Nr. 42596 Bestelleinheit 840 g Ergiebigkeit 6.5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Jägersauce
Sauce chasseur



Art. Nr. 35706 Bestelleinheit 1.2 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 057066



Sauce Curry



Art. Nr. 35581 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 8.5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 055819



Sauce Curry (PASTE)
Sauce curry (EN PÂTE)



Art. Nr. 10581 Bestelleinheit 1.1 kg Ergiebigkeit 6.5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



4 007801 105817

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



Sauce Hollandaise
(FLÜSSIG) | (LIQUIDE)



Art. Nr. 67498 Bestelleinheit 6 x 1 l Ergiebigkeit 6 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 712566 717637



Sauce «Madagaskar»



Art. Nr. 35826 Bestelleinheit 800 g Ergiebigkeit 5.5 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 058261



BINDEMittel AGENTS LIANTS



Weisser Roux vegetabil
Roux blanc végétalien



Art. Nr. 74291 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:



9 000275 742910



Weisser Roux vegetabil
Roux blanc végétalien



Art. Nr. 34985 Bestelleinheit 2 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 049856



**Weisser Roux vegetabil
(GRANULIERT)**
Roux blanc granulé végétalien



Art. Nr. 47113 Bestelleinheit 10 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 471138



Weisser Roux glutenfrei
Roux blanc sans gluten



Art. Nr. 97952 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 714100 795200



Brauner Roux vegetabil
Roux brun végétalien



Art. Nr. 74261 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:



9 000275 742613



Brauner Roux vegetabil
Roux brun végétalien



Art. Nr. 41615 Bestelleinheit 2 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 416153



Brauner Roux vegetabil
Roux brun végétalien



Art. Nr. 18172 Bestelleinheit 10 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 712100 181726



8 711200 867288

Bindemittel kaltquellend
Agent liant instantané
(prép. à froid)



Art. Nr. 86728 Bestelleinheit 2 x 2 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 714 100 81388 1

Basis für pürierte Kost & Auflauf
Base pour aliments en purée et gratins



Art. Nr. 81388 Bestelleinheit 6 x 720 g
No d'art.: Unité de vente:



KARTOFFELSTÄRKE
FÉCULE DE POMME
DE TERRE



7 611100 056212

Kartoffelstärkemehl
Fécule de pommes de terre



Art. Nr. 35621 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:

MAIZENA

MAIZENA



9 000275 801419

Maizena
Amidon de maïs



Art. Nr. 908014 Bestelleinheit 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 325608

Express, hell
Express, sauces veloutées



Art. Nr. 3560 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 325615

Express, braun
Express, sauces brunes



Art. Nr. 3561 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:




Zum Rezept |
Vers la recette



**Feinste Bindung,
leicht zu dosieren.**

Für helle und dunkle Saucen,
Suppen und alles, was ein
wenig Körper braucht.

Liaison très fine, facile à doser.
*Pour les sauces claires et foncées,
les soupes et tout ce qui a besoin
d'un peu de consistance.*

 **Sofort löslich und gelingsicher**
Préparation rapide et inratable



SUPPEN POTAGES



Knorr Professional Konzentrierte Suppen Soupes concentrées	25
Knorr Professional Ausrezeptierte Suppen Soupes prêtes à l'emploi	25-26
Knorr Professional Basissuppen Soupes de base	26-27
Knorr QUICK Soups	27-28
Knorr Professional Suppeneinlagen Garnitures pour soupes	28



KONZENTRIERTE SUPPEN SOUPES CONCENTRÉES



AUSREZEPTIERTE SUPPEN SOUPES PRÊTES À L'EMPLOI

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



9 000275 735202
Gulaschsuppe konzentriert
Potage goulache concentré



Art. Nr. 42554 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg Ergiebigkeit 6 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 140317
Basler Mehlsuppe
Potage bâlois



Art. Nr. 14031 Bestelleinheit 900 g Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 140348
Blumenkohl Cremesuppe
Crème de chou-fleur



Art. Nr. 14034 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 140423
Broccoli Cremesuppe
Crème de brocoli



Art. Nr. 14042 Bestelleinheit 1 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 712100 459313
Bündner Gersten Suppe
Potage des Grisons à l'orge



Art. Nr. 45931 Bestelleinheit 1.15 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 140409
Curry Cremesuppe
Crème de curry



Art. Nr. 14040 Bestelleinheit 1.2 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 140355
Feine Grünerbsen Suppe
Potage aux pois



Art. Nr. 14035 Bestelleinheit 900 g Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



7 611100 120470
Gemüse Cremesuppe
Crème de légumes



Art. Nr. 12047 Bestelleinheit 1.1 kg Ergiebigkeit 10 l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

**Kürbis Cremesuppe**
Crème de potiron

7 611100 140324



Art. Nr. No d'art.:	14032	Bestelleinheit Unité de vente:	1.1 kg	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	------

**Minestrone**

8 712100 464553



Art. Nr. No d'art.:	46455	Bestelleinheit Unité de vente:	800 g	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------

**Spargel Creme
mit feiner Butternote**
Crème d'asperges au délicieux
goût de beurre

7 611100 020251



Art. Nr. No d'art.:	12025	Bestelleinheit Unité de vente:	1.2 kg	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	------

**Tomaten Cremesuppe Toscana**
Crème de tomates Toscana

7 611100 140300



Art. Nr. No d'art.:	14030	Bestelleinheit Unité de vente:	1.2 kg	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	------

**BASISSUPPEN**
SOUPES DE BASE**Lauch-Kartoffel Cremesuppe**
Crème de poireaux-pommes
de terre

7 611100 140386



Art. Nr. No d'art.:	14038	Bestelleinheit Unité de vente:	1.075 kg	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	----------	------------------------	------

**Pfifferlings Cremesuppe**
Crème de chanterelles

8 712100 429385



Art. Nr. No d'art.:	12938	Bestelleinheit Unité de vente:	900 g	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------

**Steinpilz Cremesuppe**
Crème de bolets

7 611100 120425



Art. Nr. No d'art.:	12042	Bestelleinheit Unité de vente:	1.1 kg	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	------

**Potage à la carte**

8 711200 410491



Art. Nr. No d'art.:	84104	Bestelleinheit Unité de vente:	2 x 3.2 kg	Ergiebigkeit Donne:	80 l
------------------------	-------	-----------------------------------	------------	------------------------	------

**Champignon Cremesuppe**
Crème de champignons de Paris

8 712100 436635



Art. Nr. No d'art.:	13663	Bestelleinheit Unité de vente:	900 g	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------

**Kalbfleisch Cremesuppe**
Velouté de veau

8 712566 480203



Art. Nr. No d'art.:	48020	Bestelleinheit Unité de vente:	2.4 kg	Ergiebigkeit Donne:	30 l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	------

**Tomaten Cremesuppe**
Crème de tomates

8 712100 434655



Art. Nr. No d'art.:	13465	Bestelleinheit Unité de vente:	900 g	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------

**QUICK SOUPS****Croûtons**

7 611100 288873



Art. Nr. No d'art.:	38887	Bestelleinheit Unité de vente:	12 x 3 Port.	Ergiebigkeit Donne:	36 Port.
------------------------	-------	-----------------------------------	--------------	------------------------	----------

**Geflügel Cremesuppe**
Velouté de volaille

8 712566 479825



Art. Nr. No d'art.:	14798	Bestelleinheit Unité de vente:	2.1 kg	Ergiebigkeit Donne:	30 l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	------

**Spargel Cremesuppe**
Crème d'asperges

8 712100 434716



Art. Nr. No d'art.:	13471	Bestelleinheit Unité de vente:	700 g	Ergiebigkeit Donne:	10 l
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	------

**Suprême Broccoli**
Suprême de brocolis

7 611100 479585



Art. Nr. No d'art.:	47958	Bestelleinheit Unité de vente:	12 x 3 Port.	Ergiebigkeit Donne:	36 Port.
------------------------	-------	-----------------------------------	--------------	------------------------	----------

**Erbs mit Croûtons**
Pois avec croûtons

7 611100 288736

Art. Nr. No d'art.:	38873	Bestelleinheit Unité de vente:	12 x 3 Port.	Ergiebigkeit Donne:	36 Port.
------------------------	-------	-----------------------------------	--------------	------------------------	----------

**Flädli**
Célestine

7 611100 288804

Art. Nr. 38880 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**Gemüsecrème**
Velouté aux légumes

7 611100 289221

Art. Nr. 38922 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**Pilz**
Champignons

7 611100 479974

Art. Nr. 47997 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**Spargel**
Asperges

7 611100 479523

Art. Nr. 47952 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**SUPPENEINLAGEN**
GARNITURES POUR SOUPES**Fleischkügelchen**
Quenelles de viande

7 611100 404082

Art. Nr. 40408 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**Haferkern**
Cœur d'avoine

7 611100 479530

Art. Nr. 47953 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**Tomato**

7 611100 289085

Art. Nr. 38908 Bestelleinheit 12 x 3 Port. Ergiebigkeit 36 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:**Backerbsen**
Pois frits

7 611100 062213

Art. Nr. 36221 Bestelleinheit 4 x 500 g Ergiebigkeit 220 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:

WÜRZMITTEL CONDIMENTS



Knorr Professional Aromat & Aromare	31-32
Knorr Professional Mise en Place	32-33
Knorr Professional Gewürzpasten Pâtes d'épices	33-34
Knorr Professional Würzsaucen und andere Würzmittel Sauces d'assaisonnement et condiments	34-35
Streu Mi Würzmittel Condiments	36



AROMAT & AROMARE



Aromat®

Art. Nr. 36593
No d'art.: Bestelleinheit 2 x 5 kg
Unité de vente:



Aromat®

Art. Nr. 35674
No d'art.: Bestelleinheit 1 kg
Unité de vente:



Aromat®

Art. Nr. 36585
No d'art.: Bestelleinheit 6 x 5 kg
Unité de vente:



Aromat®

Art. Nr. 35676
No d'art.: Bestelleinheit 7 kg
Unité de vente:



Aromat®

Art. Nr. 40777
No d'art.: Bestelleinheit 6 x 1 kg
Unité de vente:



Aromat® natürlich ohne
Aromat® naturellement sans



Art. Nr. 32306
No d'art.: Bestelleinheit 1 x 1 kg
Unité de vente:



Aromat® natürlich ohne
Aromat® naturellement sans



Art. Nr. 32320
No d'art.: Bestelleinheit 1 x 6 kg
Unité de vente:



Aromat® mit Kräutern
Aromat® aux herbes



Art. Nr. 35608
No d'art.: Bestelleinheit 900 g
Unité de vente:



Aromare®

Art. Nr. 35896
No d'art.: Bestelleinheit 800 g
Unité de vente:



Aromare®

7 611100 048149

Art. Nr. 34814 Bestelleinheit 2 x 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



MISE EN PLACE



Basilikum
Basilic

7 611100 274326

Art. Nr. 36468 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



Bouquet all'italiana

7 611100 274470

Art. Nr. 36148 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



Basilikum
Basilic

7 611100 427456

Art. Nr. 42745 Bestelleinheit 2 x 700 g
No d'art.: Unité de vente:



Küchenkräuter
Fines herbes du jardin

7 611100 249836

Art. Nr. 34983 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



Küchenkräuter
Fines herbes du jardin

7 611100 433105

Art. Nr. 43310 Bestelleinheit 2 x 700 g
No d'art.: Unité de vente:



Knoblauch
Ail

7 611100 274302

Art. Nr. 36470 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



Knoblauch
Ail

7 611100 427470

Art. Nr. 42747 Bestelleinheit 2 x 690 g
No d'art.: Unité de vente:



Bouquet de Provence

7 611100 274289

Art. Nr. 36471 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



Pesto

7 611100 274401

Art. Nr. 36146 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



Roter Pesto
Pesto rouge

7 611100 452267

Art. Nr. 45226 Bestelleinheit 2 x 340 g
No d'art.: Unité de vente:



GEWÜRZPASTEN
PÂTES D'ÉPICES



Curry mild
Curry doux

8 722700 667575

Art. Nr. 66757 Bestelleinheit 2 x 750 g
No d'art.: Unité de vente:



Bouquet de Provence

7 611100 427449

Art. Nr. 42744 Bestelleinheit 2 x 690 g
No d'art.: Unité de vente:



Pesto

7 611100 427463

Art. Nr. 42746 Bestelleinheit 2 x 700 g
No d'art.: Unité de vente:



Meerrettich
Raifort

7 611100 274623

Art. Nr. 37196 Bestelleinheit 2 x 320 g
No d'art.: Unité de vente:



Ingwer
Gingembre

8 722700 667650

Art. Nr. 66765 Bestelleinheit 2 x 750 g
No d'art.: Unité de vente:



Paprika

8 722700 667698

Art. Nr. 66769 Bestelleinheit 2 x 750 g
No d'art.: Unité de vente:



8 722700 667612

Knoblauch Ail

Art. Nr. 66761 Bestelleinheit 2 x 750 g
No d'art.: Unité de vente:



4 007801 107644

Profi-Mix für Chili con Carne
Mélange de base pour Chili con Carne

Art. Nr. 10764 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 50 Port. à 300 g
Donne:



7 611100 370073

Nasi/Bami Goreng

Art. Nr. 37007 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 30 Port. à 300 g
Donne:

Knorr

WÜRZSAUCEN UND ANDERE WÜRZMITTEL
SAUCES D'ASSAISONNEMENT ET CONDIMENTS



8 711200 411535

Würzmix für Fleisch Klassik
Condi-Mix pour viandes classic

Art. Nr. 64115 Bestelleinheit 2 x 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 479950

Mah mee

Art. Nr. 47995 Bestelleinheit 900 g
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 85 Port. à 300 g
Donne:



7 611100 057363

Würzmix Provençale für Geflügel
Condi-Mix Provençale pour volaille

Art. Nr. 15736 Bestelleinheit 1.6 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 711200 411696

Würzmix für Fleisch Klassik
Condi-Mix pour viandes classic

Art. Nr. 44116 Bestelleinheit 1.6 kg
No d'art.: Unité de vente:



4 007801 174998

Sunshine Chili, Chili-Knoblauch-Sauce
Sunshine Chili, Sauce au chili et à l'ail

Art. Nr. 499 Bestelleinheit 1 l
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 319034

Flüssige Basis zum Würzen
Arôme condiment liquide

Art. Nr. 4596 Bestelleinheit 1 l
No d'art.: Unité de vente:



4 007801 174967

Ketjap Manis, süsse Sojasauce
Ketjap Manis, Sauce au Soja douce

Art. Nr. 496 Bestelleinheit 1 l
No d'art.: Unité de vente:



8 714100 720806

Coconut Milk Powder

Art. Nr. 72081 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6.6 l
Donne:

Knorr PROFESSIONAL

Das Schweizer Original.
Zum Würzen und Verfeinern von Gerichten aller Art. Seit über 70 Jahren die erste Wahl.

Un véritable Suisse.
Pour assaisonner et affiner tous types de plats. Le choix évident depuis plus de 70 ans.





WÜRZMITTEL CONDIMENTS



Würzmischung Rot**
Mélange de condiments rouge**



Art. Nr. 25634 Bestelleinheit 6 x 700 g
No d'art.: Unité de vente:



Würzmischung Rot**
Mélange de condiments rouge**



Art. Nr. 44623 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



Für Salat**
pour salade**



Art. Nr. 47040 Bestelleinheit 6 x 70 g
No d'art.: Unité de vente:



Marinade**



Art. Nr. 35527 Bestelleinheit 12 x 200 g
No d'art.: Unité de vente:



Würzmischung Rot**
Mélange de condiments rouge**



Art. Nr. 44869 Bestelleinheit 12 x 100 g
No d'art.: Unité de vente:



Würzmischung Rot**
Mélange de condiments rouge**



Art. Nr. 44870 Bestelleinheit 20 x 90 g
No d'art.: Unité de vente:



Würzmischung Rot**
Mélange de condiments rouge**



Art. Nr. 44712 Bestelleinheit 10 kg
No d'art.: Unité de vente:



Für Fisch**
pour poisson**



Art. Nr. 44866 Bestelleinheit 6 x 80 g
No d'art.: Unité de vente:



Marinade**



Art. Nr. 45587 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:

Zum Rezept |
Vers la recette



BEILAGEN & KÜCHENHELFER GARNITURES, PRÉPARATIONS DE BASE



Knorr Professional Kartoffelprodukte Produits à base de pommes de terre	39
Knorr Professional Teigwaren/Pasta Pâtes	41-42
Knorr Professional Reis und Polenta Riz et polenta	42
Knorr Professional Küchenhelfer (Mehl, Flocken, Sulze) Aides culinaires: farines, flocons, gelées	43



KARTOFFELPRODUKTE PRODUITS À BASE DE POMMES DE TERRE



Stocki® Kartoffelstock, Flocken
Stocki® Purée de pommes de terre,
flocons



Art. Nr. 43893 Bestelleinheit 750 g Ergiebigkeit 20 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Kartoffelflocken
Flocons de pommes de terre



Art. Nr. 5258 Bestelleinheit 2 x 2 kg Ergiebigkeit 160 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Kartoffelstock, Granulat
Purée de pommes de terre, granulé



Art. Nr. 58975 Bestelleinheit 10 x 1 kg Ergiebigkeit 300 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Croquettes



Art. Nr. 43896 Bestelleinheit 6 x 950 g = Ergiebigkeit 180 Port.
No d'art.: Unité de vente: 5.7 kg Donne:



Stocki® Kartoffelstock, Flocken
Stocki® Purée de pommes de terre,
flocons



Art. Nr. 43898 Bestelleinheit 6 x 750 g = Ergiebigkeit 120 Port.
No d'art.: Unité de vente: 4.5 kg Donne:



Stocki® Kartoffelstock, Flocken
Stocki® Purée de pommes de terre,
flocons



Art. Nr. 43894 Bestelleinheit 3 x 2.5 kg = Ergiebigkeit 200 Port.
No d'art.: Unité de vente: 7.5 kg Donne:



Kartoffelstock, Granulat
Purée de pommes de terre, granulé



Art. Nr. 58980 Bestelleinheit 4 kg Ergiebigkeit 120 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:



**Kartoffelstock
ohne Glutamat, Granulat**
Purée de pommes de terre
sans exhausteur de goût, granulé



Art. Nr. 53962 Bestelleinheit 10 x 1 kg Ergiebigkeit 300 Port.
No d'art.: Unité de vente: Donne:

Knorr
PROFESSIONAL

Mehr zu nachhaltig angebauten Kartoffeln
Pour en savoir plus sur les pommes
de terre issues de l'agriculture durable



Beat Meuwly
& Dietmar Waeber
aus Gurmels

Knorr Stocki Kartoffelstock:
**US DE SCHWIZ,
FÜR D'SCHWIZ.**
De la suisse, pour la Suisse.



**TEIGWAREN/PASTA
PÂTES**



Hörnli mittel, 3 Eier/kg
Cornettes moyennes, 3 œufs / kg



Art. Nr. 90162 Bestelleinheit 4 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente:



**Eiernüdeli -
Nudeln gestreckt, 2.5 mm**
Nouilles aux œufs -
Nouilles droites, 2.5 mm



Art. Nr. 90160 Bestelleinheit 4 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente:



Spaghetti 25 cm, 1.7 mm



Art. Nr. 53926 Bestelleinheit 12 kg
No d'art.: Unité de vente: (4 x 3 kg)



Tagliatelle all'uovo



Art. Nr. 43787 Bestelleinheit 3 kg
No d'art.: Unité de vente:

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



**Lasagne Platten,
vorgegart 1/1 GN**
Feuilles de lasagne,
pré-cuites pour 1/1 GN



Art. Nr. 7470 Bestelleinheit 10 kg
No d'art.: Unité de vente:



Lasagne Grandi 1/2 GN
Lasagne grand format pour 1/2 GN



Art. Nr. 43786 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



Penne



Art. Nr. 53927 Bestelleinheit 12 kg
No d'art.: Unité de vente: (4 x 3 kg)



Fusilli



Art. Nr. 53925 Bestelleinheit 12 kg
No d'art.: Unité de vente: (4 x 3 kg)



Gnocchi



Art. Nr. 5252 Bestelleinheit 4 kg
No d'art.: Unité de vente:

Beilagen
Carnitires

4 000492 004803



Pizzaplatten
Feuilles de pizza

Art. Nr. 7471
No d'art.: 7471

Bestelleinheit 8 kg
Unité de vente: 8 kg

Ergiebigkeit 80 Port.
Donne: 80 Port.

REIS UND POLENTA
RIZ ET POLENTA

7 611100 410601



Polenta à la minute

Art. Nr. 41060
No d'art.: 41060

Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
Unité de vente: 2 x 1.5 kg

Ergiebigkeit 60 Port.
Donne: 60 Port.

7 611100 460675



Parboiled Langkornreis Gladio
Riz long grain étuvé Gladio

Art. Nr. 46067
No d'art.: 46067

Bestelleinheit 10 kg
Unité de vente: 10 kg

7 611100 460682



Parboiled Langkornreis Gladio
Riz long grain étuvé Gladio

Art. Nr. 46068
No d'art.: 46068

Bestelleinheit 25 kg
Unité de vente: 25 kg

7 611100 460705



Parboiled Risottoreis Loto
Riz pour risotto étuvé Loto

Art. Nr. 46070
No d'art.: 46070

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

7 611100 460712



Parboiled Risottoreis Loto
Riz pour risotto étuvé Loto

Art. Nr. 46071
No d'art.: 46071

Bestelleinheit 25 kg
Unité de vente: 25 kg

7 611100 460729



Wildreismix
Mélange au riz sauvage

Art. Nr. 46072
No d'art.: 46072

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

7 611100 460699



Basmati Reis
Riz basmati

Art. Nr. 46069
No d'art.: 46069

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

KÜCHENHELFER
AIDES CULINAIRES

7 611100 055949



Knorrtsch® feine Haferflöckli
Flocons d'avoine Knorrtsch® fins

Art. Nr. 35594
No d'art.: 35594

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

7 611100 056243



Helles Paniermehl
Chapelure blonde

Art. Nr. 35624
No d'art.: 35624

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

7 611100 325837



Panier-Mischung
Mélange de panure

Art. Nr. 32583
No d'art.: 32583

Bestelleinheit 2 x 3 kg
Unité de vente: 2 x 3 kg

7 611100 055871



Sulze Gelée

Art. Nr. 35587
No d'art.: 35587

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

7 611100 056557



Sulze Gelée

Art. Nr. 35655
No d'art.: 35655

Bestelleinheit 1.5 kg
Unité de vente: 1.5 kg

7 611100 064262



Sulze extra hell
Gelée extra claire

Art. Nr. 36426
No d'art.: 36426

Bestelleinheit 5 kg
Unité de vente: 5 kg

Knorr PROFESSIONAL



Zum Rezept |
Vers la recette

DRESSINGS & KALTSAUCEN

DRESSINGS & SAUCES FROIDES

Chirat & Kressi Essig Vinaigres	45	Hellmann's Kaltsaucen Portionen Sauces froides en portions individuelles	51
Knorr Professional Dressings 4 x 3 L, 4 L, 12 L Saucés salade	46-48	Hellmann's Squeeze Flaschen Bouteilles squeeze	51-52
Chirat, Escoffina, Herbmix Dressings Saucés salade	48-49	Hellmann's Kaltsaucen für Dispenser Saucés froides pour distributeurs	52
Knorr Professional Croutons	49	Hellmann's Kaltsaucen Eimer Saucés froides en seaux	52-53
Hellmann's Vinaigrette Vinaigrettes	49	Knorr Professional Kaltsaucen Saucés froides	54
		Chirat Kaltsaucen & Sandwichfiller Saucés froides et farces à sandwichs	55



chirat KRESSI

ESSIG
VINAIGRES



Weinessig rot
Vinaigre de vin rouge



Art. Nr. 46965 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



Tafelessig
Vinaigre de table



Art. Nr. 46966 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



Tell



Art. Nr. 53035 Bestelleinheit 15 l
No d'art.: Unité de vente:



Rosso



Art. Nr. 53030 Bestelleinheit 15 l
No d'art.: Unité de vente:



Kräuteressig
Vinaigre aux herbes



Art. Nr. 46964 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



Weinessig weiss
Vinaigre de vin blanc



Art. Nr. 46967 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



Gastro



Art. Nr. 53060 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



Gastro



Art. Nr. 53020 Bestelleinheit 15 l
No d'art.: Unité de vente:



Bianco



Art. Nr. 53025 Bestelleinheit 15 l
No d'art.: Unité de vente:



DRESSINGS 4 x 3 LITER
DRESSINGS 4 x 3 LITRES



French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes



Art. Nr. No d'art.:	43022	Bestelleinheit Unité de vente:	4 x 3l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	-----



French Mild Dressing
French dressing doux



Art. Nr. No d'art.:	96459	Bestelleinheit Unité de vente:	4 x 3l	Ergiebigkeit Donne:	4 x 3l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	--------



Italian Dressing



Art. Nr. No d'art.:	56080	Bestelleinheit Unité de vente:	4 x 3l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	-----



Balsamico Dressing



Art. Nr. No d'art.:	46952	Bestelleinheit Unité de vente:	4 x 3l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	-----



1000 Islands Dressing



Art. Nr. No d'art.:	56530	Bestelleinheit Unité de vente:	4 x 3l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	-----



DRESSINGS 4 LITER
DRESSINGS 4 LITRES



French Dressing



Art. Nr. No d'art.:	44344	Bestelleinheit Unité de vente:	4l	Ergiebigkeit Donne:	4l
------------------------	-------	-----------------------------------	----	------------------------	----



French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes



Art. Nr. No d'art.:	46962	Bestelleinheit Unité de vente:	12l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	-----	------------------------	-----



French Mild Dressing
French dressing doux



Art. Nr. No d'art.:	37097	Bestelleinheit Unité de vente:	12l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	-----	------------------------	-----



DRESSINGS 12 LITER
DRESSINGS 12 LITRES



French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes



Art. Nr. No d'art.:	46962	Bestelleinheit Unité de vente:	12l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	-----	------------------------	-----



French Mild Dressing
French dressing doux



Art. Nr. No d'art.:	37097	Bestelleinheit Unité de vente:	12l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	-----	------------------------	-----



French Dressing



Art. Nr. No d'art.:	56020	Bestelleinheit Unité de vente:	12l	Ergiebigkeit Donne:	12l
------------------------	-------	-----------------------------------	-----	------------------------	-----



7 615200 520369

French Dressing

Art. Nr. 56010 Bestelleinheit 4 x 3l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 443463

French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes

Art. Nr. 44346 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 330640

French Mild Dressing
French dressing doux

Art. Nr. 33064 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 430227

French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes

Art. Nr. 43022 Bestelleinheit 4 x 3l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

8 712100 964596

French Mild Dressing
French dressing doux

Art. Nr. 96459 Bestelleinheit 4 x 3l Ergiebigkeit 4 x 3l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 330657

Italian Dressing

Art. Nr. 33065 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 443432

Balsamico Dressing

Art. Nr. 44343 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 615200 520376

Italian Dressing

Art. Nr. 56080 Bestelleinheit 4 x 3l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611300 469522

Balsamico Dressing

Art. Nr. 46952 Bestelleinheit 4 x 3l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 443487

1000 Islands Dressing

Art. Nr. 44348 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 615200 522011

1000 Islands Dressing

Art. Nr. 56530 Bestelleinheit 4 x 3l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 443449

French Dressing

Art. Nr. 44344 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611300 469621

French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes

Art. Nr. 46962 Bestelleinheit 12l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 615200 022030

French Dressing

Art. Nr. 56020 Bestelleinheit 12l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 443449

French Dressing

Art. Nr. 44344 Bestelleinheit 4l Ergiebigkeit 4l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611300 469621

French Dressing mit Kräutern
French dressing aux herbes

Art. Nr. 46962 Bestelleinheit 12l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:

7 611100 370974

French Mild Dressing
French dressing doux

Art. Nr. 37097 Bestelleinheit 12l Ergiebigkeit 12l
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Italian Dressing

7 615200 020401

Art. Nr. 56021 Bestelleinheit 12l
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 12l
Donne:

**TOP PRODUKT
TOP PRODUIT**



Balsamico Dressing

7 611100 469920

Art. Nr. 46992 Bestelleinheit 12l
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 12l
Donne:



**Escaroma flüssig
Escaroma liquide**

7 615200 021460

Art. Nr. 56540 Bestelleinheit 10l
No d'art.: Unité de vente:



Escaroma French

7 611100 469531

Art. Nr. 46953 Bestelleinheit 12 x 900 g
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 10.8 kg
Donne:

chirat Knorr Escoffina

**WEITERE DRESSINGS
AUTRES SAUCES SALADE**



French Dressing

8 710522 690277

Art. Nr. 69027 Bestelleinheit 70 x 30 ml
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 2.1l
Donne:



Escaroma Italian

7 611100 469548

Art. Nr. 46954 Bestelleinheit 12 x 900 g
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 10.8 kg
Donne:



Balsamico Dressing

8 710522 690413

Art. Nr. 69041 Bestelleinheit 70 x 30 ml
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 2.1l
Donne:



Italian Dressing

8 710522 690390

Art. Nr. 69039 Bestelleinheit 70 x 30 ml
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 2.1l
Donne:

Knorr

CROÛTONS



**Salat-Croûtons Classic
Croûtons pour salades**

4 000400 139719

Art. Nr. 13971 Bestelleinheit 500 g
No d'art.: Unité de vente:



**Kräuter Dressing
Dressing aux fines herbes**

7 611100 330299

Art. Nr. 33029 Bestelleinheit 900 g
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 9l
Donne:



**Italian Dressing
Dressing à l'italienne**

7 611100 330305

Art. Nr. 33030 Bestelleinheit 900 g
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 9l
Donne:

HELLMANN'S

VINAIGRETTES



**Vinaigrette Balsamico
Vinaigrette Balsamique**

8 722700 230892

Art. Nr. 23089 Bestelleinheit 1 x 1l
No d'art.: Unité de vente:



**French Dressing
Dressing à la française**

7 611100 330329

Art. Nr. 33032 Bestelleinheit 900 g
No d'art.: Unité de vente:

Ergiebigkeit 9l
Donne:



**Vinaigrette Zitrus
Vinaigrette Citrus**

8 722700 232193

Art. Nr. 23219 Bestelleinheit 1 x 1l
No d'art.: Unité de vente:



**Vinaigrette Sesam-Soja
Vinaigrette Sésame Soja**

8 722700 232339

Art. Nr. 23233 Bestelleinheit 1 x 1l
No d'art.: Unité de vente:



Zum Hellmann's Download Center | Vers le centre de téléchargement de Hellmann's



**GESAMTSORTIMENT
GAMME COMPLÈTE**

**DIE WELTWEITE #1 MAYONNAISE-MARKE*
LA MARQUE DE MAYONNAISE N°1 AU MONDE**



* QUELLE: EUROMONITOR, COOKING INGREDIENT & MEALS 2023 EDITION, EINZELHANDELSUMSÄTZE, (INKLUSIVE VERKÄUFE VON HELLMANN'S UND BEST FOODS MARKEN), 2022 DATEN.



**KALSAUCEN PORTIONEN
SAUCES FROIDES PORTIONS
INDIVIDUELLES**



REAL Mayonnaise



Art. Nr. 99641 Bestelleinheit 120 x 20 ml
No d'art.: Unité de vente:



Tomato Ketchup



Art. Nr. 99639 Bestelleinheit 120 x 20 ml
No d'art.: Unité de vente:



Vegan Mayo



Art. Nr. 36208 Bestelleinheit 120 x 20 ml
No d'art.: Unité de vente:



Yellow Mustard



Art. Nr. 44973 Bestelleinheit 198 x 10 ml
No d'art.: Unité de vente:



REAL Mayonnaise



Art. Nr. 94954 Bestelleinheit 80 x 33 ml
No d'art.: Unité de vente:



Tomato Ketchup



Art. Nr. 94860 Bestelleinheit 80 x 33 ml
No d'art.: Unité de vente:



Original Mustard Senf
Moutarde



Art. Nr. 94859 Bestelleinheit 80 x 33 ml
No d'art.: Unité de vente:



**KALSAUCEN
SQUEEZEFLASCHEN
SAUCES FROIDES
EN BOUTEILLES SQUEEZE**



REAL Mayonnaise



Art. Nr. 76483 Bestelleinheit 8 x 430 ml
No d'art.: Unité de vente:

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT

Dressings & Kaltsaucen
Dressings, Sauces Froides

Dressings & Kaltsaucen
Dressings, Sauces Froides



Tomato Ketchup

8 710447 844885

Art. Nr. 84488 Bestelleinheit 12 x 430 ml
No d'art.: Unité de vente:




Yellow Mustard

8 720182 446176

Art. Nr. 24461 Bestelleinheit 8 x 250 ml
No d'art.: Unité de vente:




Tomato Ketchup

8 714100 685501

Art. Nr. 68550 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:




Vegan

8 710604 760225

Art. Nr. 76022 Bestelleinheit 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente:




BBQ Sauce Original


8 711200 405589

Art. Nr. 40558 Bestelleinheit 8 x 250 ml
No d'art.: Unité de vente:



HELLMANN'S



KALSAUCEN FÜR DISPENSER
SAUCES FROIDES POUR DISTRIBUTEURS



REAL Mayonnaise Dispenserbeutel
Real Mayonnaise pour distributeur

8 717163 821183


Art. Nr. 82118 Bestelleinheit 3 x 2.25 l
No d'art.: Unité de vente:

Tomato Ketchup Dispenserbeutel
Ketchup pour distributeur

8 717163 821190

Art. Nr. 82119 Bestelleinheit 3 x 2.5 l
No d'art.: Unité de vente:




Yellow Mustard Dispenserbeutel
Yellow Mustard pour distributeur

8 717163 821206

Art. Nr. 82120 Bestelleinheit 3 x 2.5 l
No d'art.: Unité de vente:



HELLMANN'S

KALSAUCEN EIMER
SAUCES FROIDES EN SEAUX

U TOP PRODUKT TOP PRODUIT



REAL Mayonnaise

8 710447 845110

Art. Nr. 84511 Bestelleinheit 5 l
No d'art.: Unité de vente:



HELLMANN'S EST. 1913

SAUCENABLEITUNGEN



Die Saucenableitungen für Hellmann's Kaltsaucen findest du hier | Par ici vers les variations de sauces à base de Real Mayonnaise



TIPP
ALLE SAUCEN LASSEN SICH AUCH MIT HELLMANN'S VEGAN MAYO ZUBEREITEN.

ASTUCE
TOUTES LES SAUCES PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES AVEC LA MAYO VEGAN HELLMANN'S.

Dressings & Kaltsaucen Dressings, Sauces Froides

Dressings & Kaltsaucen Dressings, Sauces Froides



Zum Rezept |
Vers la recette



KALSAUCEN SAUCES FROIDES



7 611100 447997



Tomato Ketchup



Art. Nr. 44799 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611100 432085



Sauce Tartare



Art. Nr. 43208 Bestelleinheit 3 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611300 014500



**Senf mild
Moutarde mi-forte**



Art. Nr. 38754 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 720182 526007



**Traiteur Mayonnaise
Mayonnaise Traiteur**



Art. Nr. 52600 Bestelleinheit 5 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 720182 525994



Mayonnaise du Patron



Art. Nr. 52599 Bestelleinheit 4.7 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 720182 525055



Mayonnaise du Patron



Art. Nr. 52505 Bestelleinheit 9.3 kg
No d'art.: Unité de vente:



7 611300 345390



Patronaise



Art. Nr. 34539 Bestelleinheit 10 kg
No d'art.: Unité de vente:



KALSAUCEN & SANDWICHFILLER SAUCES FROIDES ET FARCES À SANDWICH



8 711200 421305



Sauce Cocktail



Art. Nr. 21305 Bestelleinheit 800 g
No d'art.: Unité de vente:



8 711200 421282



Sauce Tartare



Art. Nr. 21282 Bestelleinheit 750 g
No d'art.: Unité de vente:



8 711200 421367



Sauce Tartare



Art. Nr. 21367 Bestelleinheit 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 711200 421206



**Sandwichfiller Thon MSC
Farce à sandwich thon**



Art. Nr. 21206 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 711200 421220



**Sandwichfiller Poulet
Curry Exotic
Farce à sandwich poulet
curry exotique**



Art. Nr. 21220 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 711200 421244



**Sandwichfiller Eier
Farce à sandwich œufs**



Art. Nr. 21244 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente:

ESSIGGEMÜSE, SALATE & SPEZIALITÄTEN LÉGUMES AU VINAIGRE, SPÉCIALITÉS, SALADES

Chirat Gurken & Cornichons Concombres & Cornichons	57
Chirat Zwiebeln Oignons	58
Chirat Spezialitäten Spécialités	58-59
Chirat Salate Salades	60
Bertolli Antipasti	61

chirat

CORNICHONS & GURKEN CORNICHONS & CONCOMBRES



Cornichons feins
Cornichons fins



Art. Nr. 36027 Bestelleinheit 4 x 1.65 kg Ergiebigkeit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Cornichons feins
Cornichons fins



Art. Nr. 34912 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.6 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Cornichons mittelfeins
Cornichons mi-fins



Art. Nr. 36033 Bestelleinheit 4 x 1.65 kg Ergiebigkeit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Cornichons mittelfeins
Cornichons mi-fins



Art. Nr. 34911 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.6 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gurken
Concombres



Art. Nr. 36044 Bestelleinheit 4 x 1.6 kg Ergiebigkeit 4 x 900 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gurken mittlere
Concombres moyens



Art. Nr. 34918 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.6 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gurken unsortiert
Concombres tout venant



Art. Nr. 34920 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.6 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gurken in Scheiben
(längs geschnitten)
Concombres (en tranches)



Art. Nr. 34921 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.45 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Gurken in Rondellen
Concombres en rondelles



Art. Nr. 34922 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.45 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:

Essiggemüse & Salate
Légumes au vinaigre, salades

chirat

ZWIEBELN OIGNONS



Silberzwiebeln
Oignons argentés



Art. Nr. 36057 Bestelleinheit 4 x 1.57 kg Ergiebigkeit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Zwiebeln au naturel
Oignons au naturel



Art. Nr. 36061 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 500 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

chirat

SPEZIALITÄTEN SPÉCIALITÉS



Mixed Pickles



Art. Nr. 36067 Bestelleinheit 4 x 1.65 kg Ergiebigkeit 4 x 1.05 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Silberzwiebeln
Oignons argentés



Art. Nr. 16822 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 800 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Silberzwiebeln
Oignons argentés



Art. Nr. 34913 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.7 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Estragon-Blätter
Feuilles d'estragon



Art. Nr. 36078 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 410 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Mixed Pickles



Art. Nr. 34914 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.8 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Grüne Oliven gefüllt mit Peperoni
Olives vertes farcies aux poivrons



Art. Nr. 36100 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 500 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Schwarze Oliven ohne Stein
Olives noires sans noyau



Art. Nr. 41574 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 300 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Kapern Capucines
Câpres capucines



Art. Nr. 36080 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 500 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Kapern extra fein
Câpres extra fines



Art. Nr. 47158 Bestelleinheit 4 x 1.59 kg Ergiebigkeit 4 x 1.15 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Rotkraut
Chou rouge



Art. Nr. 43689 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 2.95 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Grüne Oliven gefüllt mit Peperoni
Olives vertes farcies aux poivrons



Art. Nr. 36105 Bestelleinheit 4 x 1.7 kg Ergiebigkeit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Schwarze Oliven ohne Stein
Olives noires sans noyau



Art. Nr. 34928 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.4 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Kapern Capucines
Câpres capucines



Art. Nr. 34926 Bestelleinheit 6 x 3 / 1 Ergiebigkeit 6 x 1.9 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Maiskölbchen
Epis de maïs



Art. Nr. 47159 Bestelleinheit 4 x 1.65 kg Ergiebigkeit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Preiselbeeren
Ailles rouges



Art. Nr. 36124 Bestelleinheit 6 x 1 / 1 Ergiebigkeit 6 x 800 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

Essigemüse & Salate
Légumes au vinaigre, salades

Essigemüse & Salate
Légumes au vinaigre, salades

chirat

SALATE SALADES



7 611300 226903



Randensalat gewürfelt
Salade de betteraves (cubes)



Art. Nr. 34929 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.9 kg
Donne:



7 611300 245904



Rote Kidney Bohnen
Haricots rouges



Art. Nr. 36191 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 3 kg
Donne:



7 611300 246604



Salade mexicaine
Salade mexicaine



Art. Nr. 36179 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.99 kg
Donne:



7 611300 225609



Selleriesalat
Salade de céleri



Art. Nr. 34915 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.7 kg
Donne:

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



7 611300 246406



Gold Mais
Maïs doux en grains



Art. Nr. 36178 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.77 kg
Donne:



7 611300 226705



Randensalat in Stängeli
Salade de betteraves (bâtonnets)



Art. Nr. 34927 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.9 kg
Donne:



7 611300 242408



Soissonsbohnen
Haricots soissons



Art. Nr. 36194 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 3 kg
Donne:



7 611300 246703



Russischer Salat
Salade russe



Art. Nr. 36170 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.85 kg
Donne:



7 611300 225708



**Selleriesalat
«Feinschnitt extra»**
Salade de céleri
«coupé extra-fin»



Art. Nr. 34916 Bestelleinheit 6 x 3 / 1
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 6 x 1.7 kg
Donne:

BERTOLLI

ANTIPASTI



7 611100 468305



Auberginen, grilliert
Aubergines, grillées



Art. Nr. 46830 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 900 g
Donne:



7 611100 468329



Kapernäpfel
Fruits du câprier



Art. Nr. 46832 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 900 g
Donne:



7 611300 455174



Oliven mit Mandeln grün
Olives vertes farcies aux amandes



Art. Nr. 45517 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:



7 611300 437064



Peperoni, grilliert
Pivrons, grillés



Art. Nr. 43706 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:



7 611300 437125



Artischockenherzen, grilliert
Cœurs d'artichauts, grillés



Art. Nr. 43712 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:



7 611300 437088



Getrocknete Tomaten
Tomates séchées



Art. Nr. 43708 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:



7 611300 455167



Oliven Chili grün
Olives vertes au chili



Art. Nr. 45516 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:



7 611300 455150



**Spanische Oliven schwarz,
entsteint**
Olives espanoles noires,
sans noyau



Art. Nr. 45515 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:



7 611300 437101



Zucchini, grilliert
Courgettes, grillées



Art. Nr. 43710 Bestelleinheit 2 x 1.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 2 x 1 kg
Donne:

Essigemüse & Salate
Légumes au vinaigre, salades

Essigemüse & Salate
Légumes au vinaigre, salades

FETTE UND ÖLE HUILES ET GRAISSES



Oliogastro Frittiermedien | 63
Graisses à friture Oliogastro
Oliogastro Bratmedien | 63
Graisses à rôtir Oliogastro



FRITTIERMEDIEN GRAISSES À FRITURE



Frittieröl
Huile à friture



Art. Nr. 4780 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



BRATMEDIEN GRAISSES À RÔTIR



Bratcrème 20
Crème à rôtir 20



Art. Nr. 5336 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



Frittieröl
Huile à friture



Art. Nr. 4240 Bestelleinheit 4x3 l
No d'art.: Unité de vente:



Frittieröl
Huile à friture



Art. Nr. 4670 Bestelleinheit 20 l
No d'art.: Unité de vente:



Bratcrème
Crème à rôtir



Art. Nr. 5335 Bestelleinheit 12 l
No d'art.: Unité de vente:



TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE PRODUITS SURGELÉS

The Vegetarian Butcher Fleischalternativen Alternatives à la viande	65
Caterline Pasta & Beilagen Pâtes et garnitures	67-68
Caterline Hauptspeisen Plats principaux	68-70
Caterline Desserts Desserts	70-71



FLEISCHALTERNATIVEN ALTERNATIVES À LA VIANDE

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



8 720182 215567



Vegan Chickeriki Chunks –
veganes Geschnetzeltes auf Soja-
Basis | Emince végan à base de soja



Art. Nr. 22155 Bestelleinheit 1,75 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 720182 618771



Vegan Chickeriki Fillet Slices –
vegane Streifen auf Soja-Basis |
Préparation végétalienne à base de
soja et de blé



Art. Nr. 61877 Bestelleinheit 1 x 1,8 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 710522 767054



Vegan Raw Burger – veganes
Burgerpatty auf Pflanzenprotein-
Basis | Alternative végétalienne d'un
hamburger cru à base de protéines
végétales



Art. Nr. 76705 Bestelleinheit 2,26 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 720182 042958



Vegan NoMince – veganes
Gehacktes auf Soja-Basis | Haché
végan à base de soja



Art. Nr. 20429 Bestelleinheit 2 kg
No d'art.: Unité de vente:



8 720182 103260



Vegan Crispy Chickeriki Burger –
veganes Burgerpatty auf Pflanzen-
protein-Basis | Alternative végétali-
enne d'un hamburger de poulet à base
de protéines végétales



Art. Nr. 10326 Bestelleinheit 1,8 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 718692 787827



Vegan Chickeriki Nuggets –
vegane Nuggets auf Soja-Basis |
Nuggets végans à base de soja



Art. Nr. 78471 Bestelleinheit 1,75 kg Ergiebigkeit ca. / env.
No d'art.: Unité de vente: Donne: 87 Stk. / pièces



8 720182 194664



Vegan NoSchnitzel – veganes
Schnitzel auf Pflanzenprotein-Basis |
Escalope à base de protéines
végétales



Art. Nr. 21946 Bestelleinheit 1,8 kg Ergiebigkeit 20 Stk. / pièces
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 720182 805539



Vegan Burger – veganes
Burgerpatty auf Soja-Basis |
Burger végétalien à base de soja



Art. Nr. 80553 Bestelleinheit 2,4 kg Ergiebigkeit 30 Stk. / pièces
No d'art.: Unité de vente: Donne:



8 720182 637420



Vegan Minced Balls – vegane
Bällchen auf Pflanzenprotein-
Basis | Boulettes végétaliennes à
base de soja et de blé



Art. Nr. 63742 Bestelleinheit 1 x 2 kg Ergiebigkeit ca. / env.
No d'art.: Unité de vente: Donne: 118 Stk. / pièces



**THE
VEGETARIAN
BUTCHER™**



**SCHON
PROBIERT?
DÉJÀ
ESSAYÉ?**



Bring Fleischliebhaber zum Staunen! Mit den Fleischalternativen von The Vegetarian Butcher kannst du zu beinahe jedem Gericht eine köstliche pflanzliche Alternative bieten.

Épate les amateurs de viande! Avec les alternatives à la viande de The Vegetarian Butcher, tu peux proposer une délicieuse alternative végétale à presque tous les plats.

SACRIFICE NOTHING



**PASTA & BEILAGEN
PÂTES ET GARNITURES**



Ravioli Funghi
Ravioli con Funghi Porcini



Art. Nr. 994047 Bestelleinheit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente:



Tortelli Ricotta e Spinaci
Tortelli ricotta e spinaci



Art. Nr. 994066 Bestelleinheit 2 x 2 kg
No d'art.: Unité de vente:



Karotten-Hirse-Medaillons
Médailles de carottes et de millet



Art. Nr. 994023 Bestelleinheit 2 x 2.5 kg Ergiebigkeit ca. 100 x 50 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Linsen-Tätschli gebraten
Gallettes de lentilles rissolées



Art. Nr. 994090 Bestelleinheit 4 x 1,2kg Ergiebigkeit ca. 80 x 60 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Ravioli Pomodoro e Mozzarella
Ravioli pomodoro e mozzarella



Art. Nr. 994048 Bestelleinheit 2 x 2 kg
No d'art.: Unité de vente:



Capelletti con carne
Capelletti con carne



Art. Nr. 994004 Bestelleinheit 2 x 2 kg
No d'art.: Unité de vente:



Gemüse Mischung Asia
Mélange de légumes Asia



Art. Nr. 994012 Bestelleinheit 4 x 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente:



Gemüse-Tätschli
Gallettes de légumes



Art. Nr. 994015 Bestelleinheit 7 kg Ergiebigkeit ca. 175 x 40 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:



Brokkoli-Kichererbsen Nuggets
Nuggets de brocoli et de pois chiches



Art. Nr. 904099 Bestelleinheit 2 x 1 kg Ergiebigkeit ca. 2 x 1000 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

Tiefgekühlte Produkte
Produits surgelés

Tiefgekühlte Produkte
Produits surgelés

9 010007 940613



Spinat-Mozzarella Knödel
Quenelles épinards et mozzarella

Art. Nr. 994061 Bestelleinheit 2 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 60 x 100 g
Donne:

9 010007 940767



Serviettenknödel
Quenelles à base de pain

Art. Nr. 994076 Bestelleinheit 5 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 100 x 50 g
Donne:

9 010007 940255



Kartoffel-Kürbiskern-Rösti
Rösti aux graines de potiron et carottes

Art. Nr. 994025 Bestelleinheit 2 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 120 x 50 g
Donne:


9 010007 940507



Röstirollen Frischkäse-Kräuter
Rouleaux de rösti au fromage frais et aux fines herbes

Art. Nr. 994050 Bestelleinheit 3 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 150 x 60 g
Donne:

9 010007 940989



Tomaten-Kichererbsen Bällchen
Boulettes tomates-pois chiches

Art. Nr. 994098 Bestelleinheit 1 x 2 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 80 x 25 g
Donne:

NEU!
NOUVEAU!

9 010007 941023



Süßkartoffel-Tätschli
Gallettes de patates douces

Art. Nr. 994102 Bestelleinheit 2 x 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 84 x 60 g
Donne:

9 010007 940521



Röstirollen Spinat-Feta
Rouleaux de rösti aux épinards et à la feta

Art. Nr. 994052 Bestelleinheit 3 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 150 x 60 g
Donne:

9 010007 940491



Röstirollen Champignon-Frischkäse
Rouleaux de rösti aux champignons et fromage frais

Art. Nr. 994049 Bestelleinheit 3 x 3 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 150 x 60 g
Donne:

HAUPTSPEISEN
PLATS PRINCIPAUX

9 010007 940132



Gemüse-Schnitzel
Escalope de légumes

Art. Nr. 994013 Bestelleinheit 2 x 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 66 x 75 g
Donne:

9 010007 940095



Frühlingsrollen Vegetaria
Rouleaux de printemps Végétaria

Art. Nr. 994009 Bestelleinheit 2.8 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 40 x 70 g
Donne:

9 010007 940965



Zucchini-Kräuter Palatschini (Crêpes)
Crêpes aux courgettes et aux fines herbes

Art. Nr. 994096 Bestelleinheit 2.1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 70 g
Donne:

9 010007 940774



Gemüsestrudel vegan
Strudel aux légumes végétalien

Art. Nr. 994077 Bestelleinheit 4.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 150 g
Donne:

9 010007 940149



Gemüsestrudel
Strudel aux légumes

Art. Nr. 994014 Bestelleinheit 6 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 32 x 187.5 g
Donne:

9 010007 940934



Spinat-Mozzarella Palatschini (Crêpes)
Crêpe aux épinards et à la mozzarella

Art. Nr. 994093 Bestelleinheit 2.4 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 80 g
Donne:

9 010007 940941



Käse-Lauch-Speck Palatschini (Crêpes)
Crêpes au lard, fromage et poireaux

Art. Nr. 994094 Bestelleinheit 2.1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 70 g
Donne:

9 010007 940798



Spinatstrudel mit Tofu vegan
Strudel aux épinards avec tofu végétalien

Art. Nr. 994079 Bestelleinheit 4.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 150 g
Donne:

9 010007 940880



Süßkartoffelstrudel vegan
Strudel aux patates douces végétalien

Art. Nr. 994088 Bestelleinheit 4.5 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 150 g
Donne:

9 010007 940972



Tapenade Palatschini (Crêpes)
Crêpes Tapenade

Art. Nr. 994097 Bestelleinheit 2.4 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 80 g
Donne:

9 010007 940958



Dinkel-Spargel Palatschini (Crêpes)
Crêpes d'épeautre aux asperges, Produit saisonnier Printemps

Art. Nr. 994095 Bestelleinheit 30 x 65 g
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit ca. 30 x 65 g
Donne:

9 010007 940927

**Kürbis-Käse Palatschini (Crêpes),
Saisonartikel Herbst**
Crêpes à la citrouille et au fromage,
Produit saisonnier Automne

Art. Nr. 994092 Bestelleinheit 1.95 kg Ergiebigkeit ca. 30 x 65 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910432

Crêpes / Palatschinken
Crêpes

Art. Nr. 991043 Bestelleinheit 2.8 kg Ergiebigkeit ca. 40 x 70 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910456

Waldbeer Palatschini
Crêpes fourrées aux fruits des bois

Art. Nr. 991045 Bestelleinheit 1.95 kg Ergiebigkeit ca. 30 x 65 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

DESSERTS
DESSERTS

9 010007 910029

Apfelstrudel
Strudel aux pommes

Art. Nr. 991002 Bestelleinheit 5 kg Ergiebigkeit ca. 36 x 140 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910159

Erdbeer-Quarkknödel
Quenelles au séré fourrées
aux fraises

Art. Nr. 991015 Bestelleinheit 4 x 1.5 kg Ergiebigkeit ca. 120 x 50 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910210

Zwetschgen-Quarkknödel
Quenelles au séré fourrées aux
pruneaux

Art. Nr. 991021 Bestelleinheit 4 x 1.5 kg Ergiebigkeit ca. 120 x 50 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910333

Apfelstrudel ohne Rosinen, roh
Strudel aux pommes sans
raisins, cru

Art. Nr. 991033 Bestelleinheit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente:

9 010007 910371

Quarkstrudel ohne Rosinen, roh
Strudel farci au séré, sans raisins,
cru

Art. Nr. 991037 Bestelleinheit 4 x 1 kg
No d'art.: Unité de vente:

9 010007 910173

Aprikosen-Quarkknödel
Quenelles au séré fourrées
aux abricots

Art. Nr. 991017 Bestelleinheit 4 x 1.5 kg Ergiebigkeit ca. 120 x 50 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910180

Nougat-Quarkknödel
Quenelles au séré fourrées au
nougat

Art. Nr. 991018 Bestelleinheit 4 x 1.5 kg Ergiebigkeit ca. 120 x 50 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910012

Knusper-Apfelringe
Beignets aux pommes

Art. Nr. 991001 Bestelleinheit 6 x 1 kg Ergiebigkeit ca. 150 x 40 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910142

Profiteroles
Profiteroles

Art. Nr. 991014 Bestelleinheit 3 kg Ergiebigkeit ca. 230 Stk. / pcs.
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910203

Kirschen-Quarkknödel
Quenelles au séré fourrées aux
griottes

Art. Nr. 991020 Bestelleinheit 4 x 1.5 kg Ergiebigkeit ca. 120 x 50 g
No d'art.: Unité de vente: Donne:

9 010007 910395

Kaiserschmarrn
Omelette rissolée

Art. Nr. 991039 Bestelleinheit 2 x 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente:

9 010007 910401

**Kaiserschmarrn mit Quark
und Vollmilch**
Kaiserschmarrn avec séré et
lait entier

Art. Nr. 991040 Bestelleinheit 2 x 2.5 kg
No d'art.: Unité de vente:

Zum Rezept

Vers la recette

DESSERTS DESSERTS



Carte d'Or Mousses & Basisprodukte Mousses & Produits de base	73
Carte d'Or Dessert Kirschen Griottes	74
Carte d'Or Dessertsauce & Toppings Sauces dessert & Toppings	74

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

MOUSSES & BASISPRODUKTE MOUSSES & PRODUITS DE BASE



8 001080 028016

Pâtisserie-Crème instant
Crème pâtissière instantanée



Art. Nr. No d'art.:	2801	Bestelleinheit Unité de vente:	900 g	Ergiebigkeit Donne:	39 Port.
------------------------	------	-----------------------------------	-------	------------------------	----------



9 000275 804007

Basiscreme für Tiramisu
Base pour crème Tiramisu



Art. Nr. No d'art.:	08040	Bestelleinheit Unité de vente:	1.8 kg	Ergiebigkeit Donne:	110 Port.
------------------------	-------	-----------------------------------	--------	------------------------	-----------



8 722700 786412

Mousse au Chocolat



Art. Nr. No d'art.:	7101	Bestelleinheit Unité de vente:	720 g (3 x 240 g)	Ergiebigkeit Donne:	45 Port.
------------------------	------	-----------------------------------	----------------------	------------------------	----------

TOP PRODUKT
TOP PRODUIT



8 711200 899623

Pâtisserie-Crème instant
Crème pâtissière instantanée



Art. Nr. No d'art.:	89962	Bestelleinheit Unité de vente:	10 kg	Ergiebigkeit Donne:	430 Port.
------------------------	-------	-----------------------------------	-------	------------------------	-----------



8 712566 432936

Panna Cotta



Art. Nr. No d'art.:	7213	Bestelleinheit Unité de vente:	780 g (3 x 260 g)	Ergiebigkeit Donne:	69 Port.
------------------------	------	-----------------------------------	----------------------	------------------------	----------



4 007801 108481

Bayerische Creme
Crème bavaroise



Art. Nr. No d'art.:	1848	Bestelleinheit Unité de vente:	840 g	Ergiebigkeit Donne:	75 Port.
------------------------	------	-----------------------------------	-------	------------------------	----------



4 007801 108542

Mousse Stracciatella



Art. Nr. No d'art.:	1854	Bestelleinheit Unité de vente:	1.6 kg	Ergiebigkeit Donne:	144 Port.
------------------------	------	-----------------------------------	--------	------------------------	-----------

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

DESSERT KIRSCHEN GRIOTTES



Dessert Kirschen
Griottes



Art. Nr. 20056 Bestelleinheit 1 x 2 kg
No d'art.: Unité de vente:

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

DESSERTSAUCE SAUCES DESSERT



Dessertsauce Vanille
Sauce vanille



Art. Nr. 4492 Bestelleinheit 1 l
No d'art.: Unité de vente:

CARTE D'OR
PROFESSIONAL

TOPPINGS



Waldfrucht
Fruits des bois



Art. Nr. 46010 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 47 Port. à 15 ml
Donne:



Schoko
Choco



Art. Nr. 46120 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 47 Port. à 15 ml
Donne:



Toffee



Art. Nr. 918606 Bestelleinheit 1 kg
No d'art.: Unité de vente: Ergiebigkeit 47 Port. à 15 ml
Donne:

CARTE D'OR
PROFESSIONAL



Desserts für die Profi-Küche
findest du hier | Retrouve-ici des
desserts pour la cuisine professionnelle



UNSER AUSSENDIENST: WIR SIND FÜR DICH DA!

Notre équipe de vente: nous sommes à ton écoute!

Du brauchst massgeschneiderte Lösungen oder Informationen zu unserem Sortiment? Jemanden, der/die den Überblick hat, um das für deine Anforderungen ideale Produkt zu finden? Mit der grössten Verkaufsmannschaft im Schweizer Ausser-Haus-Markt sind wir jederzeit für dich da. Du hast die absolute Freiheit bei der Wahl deines Vertriebs- oder Handelspartners für Bestellungen und Belieferung. Zudem profitierst du bei uns von einem einheitlichen Konditionensystem – von salzig bis süss.

Tu veux des solutions sur mesure ou des informations sur les nouveaux produits? Peut-être la personne qui saura trouver le produit idéal pour tes besoins? Nous sommes toujours là pour toi avec la plus grande équipe de vente sur le marché suisse Away From Home. Tu as toute latitude pour choisir ton partenaire de distribution ou ton négociant pour les commandes et les livraisons. Tu bénéficies en outre d'un système de conditions homogène sur l'ensemble de l'assortiment, du salé au sucré.

T 052-645 60 18
W ufs.com



TOP-SERVICE RUND UM DIE UHR

*Meilleur service
autour de l'horloge*

Registrierte dich **kostenlos** und erhalte Zugang zu unseren **exklusiven Premium Downloads**. Hier siehst du die am meisten nachgefragten Themen. *Inscris-toi gratuitement et accède à nos téléchargements premium exclusifs. Ici tu peux voir les sujets les plus demandés.*

Download Center für aktuelle Themen
Centre de téléchargement de sujets actuels:



**MODERNE
SCHWEIZER +
KÜCHE**



**CUISINE
SUISSE +
MODERNE**

Moderne Schweizer Küche |
Cuisine Suisse Moderne



Future Menus



Glace & Dessert |
Glaces & Desserts



Seniorenverpflegung |
La restauration des Seniors

DIE WICHTIGSTEN PIKTOGRAMME AUF EINEN BLICK

Vue d'ensemble des principaux pictogrammes



o. d. A. = ohne deklarationspflichtige Allergene | sans allergènes à déclarer
Rezeptur ohne Zusatz von Stoffen mit allergenem Potenzial. | Recette sans ajout de substances à potentiel allergène.



o. d. Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe | sans additifs à déclarer
Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süssungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt. | Sans ajout d'exhausteurs de goût, de colorants et de conservateurs, de composés sulfités, d'antioxydants et d'édulcorants ayant un effet dans le produit final préparé.



Ohne MSG lt. Rezeptur | Sans MSG ajouté
Rezeptur ohne Mononatriumglutamat. | Recette sans glutamate monosodique.



Keine laktosehaltigen Zutaten lt. Rezeptur | Sans ingrédient contenant du lactose (cf. composition)
Wichtige Information bei Milchzuckerunverträglichkeit. | Informations importantes si vous avez une intolérance au lactose.



Keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur | Sans ingrédient contenant du gluten (cf. composition)
Wichtige Information bei Zöliakie und Glutunverträglichkeit. | Information importante en cas de maladie coeliaque et d'intolérance au gluten.



Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil) | Végétarien (ovo-lacto-végétalien)
Ohne Fleisch und Fisch; Milch, Ei und Honig können in der Rezeptur enthalten sein. | Sans viande ni poisson; le lait, l'œuf et le miel peuvent être inclus dans la recette.



Vegan (vegetabil) | Produit végétan (végétalien)
Keinerlei tierische Produkte, rein pflanzlich. | Aucun produit animal, purement végétal.



ohne Palmöl | sans huile de palme
Rezeptur ohne Palmöl. | Recette sans huile de palme.

Das solltest du auch wissen | Bon à savoir

1. Die in den Produktübersichten angegebenen Kennzeichnungen beziehen sich auf die derzeitigen Rezepturen. Änderungen nach Redaktionsschluss sind nicht berücksichtigt. Massgeblich sind die Angaben auf den jeweiligen Verpackungen.

2. Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung.

3. Stand: November 2023

1. Les indications nutritionnelles correspondent aux recettes actuelles. Les modifications survenues après bouclage de la rédaction ne sont pas prises en compte. Les mentions qui font foi sont celles figurant sur l'emballage du produit.

2. Malgré tout le soin apporté aux vérifications, nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur ou d'inexactitude des données.

3. Date: novembre 2023

Alle Details zu den offiziellen Allergen-Kennzeichnungen findest du hier:

Tu trouveras tous les détails sur la signalisation officielle des allergènes ici :



PROFIPRODUKTE 24/7 ONLINE BESTELLEN & PROFITIEREN

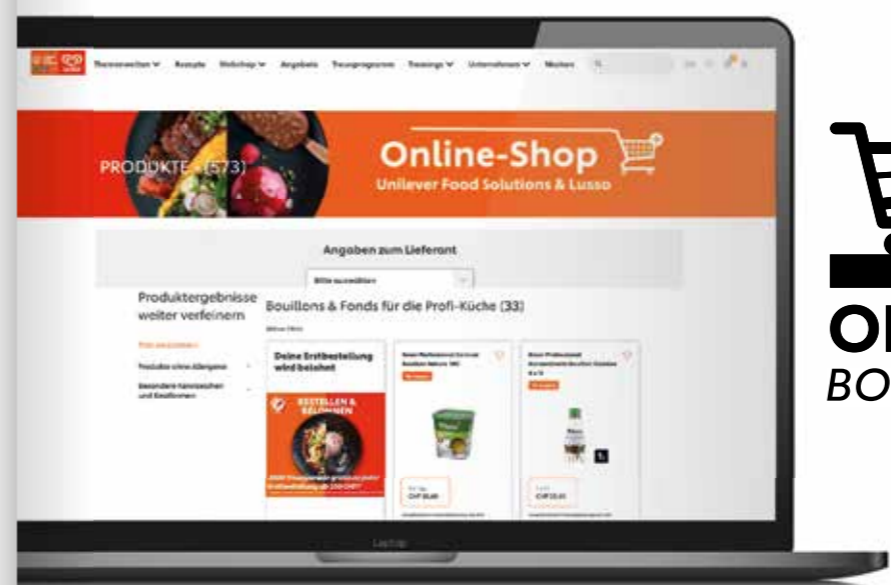
Commander des produits professionnels en ligne 24h/24, 7j/7 et récolter des primes



UNSER TREUEPROGRAMM DEIN VORTEIL
NOTRE PROGRAMME DE FIDÉLITÉ – TON AVANTAGE

Mit jedem Einkauf in unserem Webshop sammelst du automatisch Treuepunkte, die du dann einfach gegen hochwertige Prämien für deinen Betrieb eintauschen kannst.

Chaque achat effectué dans notre boutique en ligne te permet de collecter automatiquement des points de fidélité à échanger contre des cadeaux haut de gamme pour ton entreprise.



JEDEN TAG BESSER: NACHHALTIGKEIT

Jour après jour de plus en plus durable



NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG | ALIMENTATION DURABLE ET SAINE

Wir fördern pflanzenbasierte Ernährung, setzen verstärkt auf vegane Produkte, reduzieren Zucker und verbessern laufend unsere Rezepturen. *Nous promovons une alimentation à base de plantes, misons davantage sur des produits végétaliens, réduisons le sucre et améliorons continuellement nos recettes.*



NACHHALTIGE PRODUKTION | PRODUCTION DURABLE

Unser Ziel: Im gesamten Unternehmen wollen wir bis 2039 klimaneutral sein. In der Schweiz schaffen wir das sogar schneller. | *Notre objectif: nous voulons être neutres sur le plan climatique dans l'ensemble de l'entreprise d'ici 2039. En Suisse, nous pouvons le faire encore plus rapidement.*



100 % Ökostrom aus Wasser, Wind und Sonne – so produzieren wir schon heute in der Schweiz. *100% d'électricité écologique issue de l'eau, du vent et du soleil - voilà comment nous produisons aujourd'hui déjà en Suisse.*

Bis 2030 setzen wir den CO2-Abdruck unserer Produktion auf 0. *Nous ramènerons l'empreinte carbone de notre production à 0 d'ici 2030.*

NACHHALTIGE ZUTATEN | INGRÉDIENTS DURABLES

Wir setzen auf Nachhaltigkeit und seit Ende 2023 auf Lieferketten ohne Entwaldung. Magnum enthält nur Kakao und Vanillearomen mit Rainforest Alliance-Zertifikat. Knorr verarbeitet bereits 95 % Gemüse und Kräuter aus nachhaltigem Anbau. Hellmann's setzt voll auf nachhaltige Tomaten. Diese Beispiele zeigen, wie wichtig uns Handeln mit Verantwortung ist. | *Nous nous concentrons sur la durabilité et, depuis fin 2023, sur des chaînes d'approvisionnement qui n'impliquent pas de déforestation. Magnum contient uniquement des arômes de cacao et de vanille certifiés Rainforest Alliance. Knorr travaille déjà avec 95 % de légumes et d'herbes aromatiques issus de cultures durables. Ce ne sont là que deux exemples de l'importance pour nous d'agir de manière responsable.*



NACHHALTIGE ENTSORGUNG | ÉLIMINATION DURABLE

Beraten, aufklären, kooperieren, weitergeben, recyceln – mit Konsequenz reduzieren wir Verschwendung. *Conseiller, éduquer, coopérer, transmettre, recycler – nous réduisons systématiquement les déchets.*



please recycle



NACHHALTIGE VERPACKUNGEN | EMBALLAGES DURABLES

Vom zirkulären Polymer der Knorr Bouillon Eimer und Flaschen aus Recycling-Kunststoff über zertifiziertes Holz bis zu Packungen aus Papier statt Plastik – wir werden immer besser. | *Entre le polymère circulaire des seaux et bouteilles de bouillon Knorr en plastique recyclé, le bois certifié et les emballages en papier plutôt qu'en plastique, nous ne cessons de nous améliorer.*

Ben & Jerry's Verpackungen sind 100 % Pflanzenbasiert und verwenden Kunststoff auf Zuckerrohrbasis. | *Les emballages Ben & Jerry's sont 100% végétaux et contiennent du plastique à base de canne à sucre.*



Globale Kooperationen für nachhaltiges Handeln. *Coopérations mondiales pour une action durable.*

