



FACHBERATUNG FÜR PROFIS  
Das sind wir: Die Culinary Fachberatung

# SO SIND WIR ZU ERREICHEN:

Spreche mit unserem Team, um mehr über unser Bouillon-Sortiment zu erfahren und wo du unsere Produkte kaufen kannst.



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

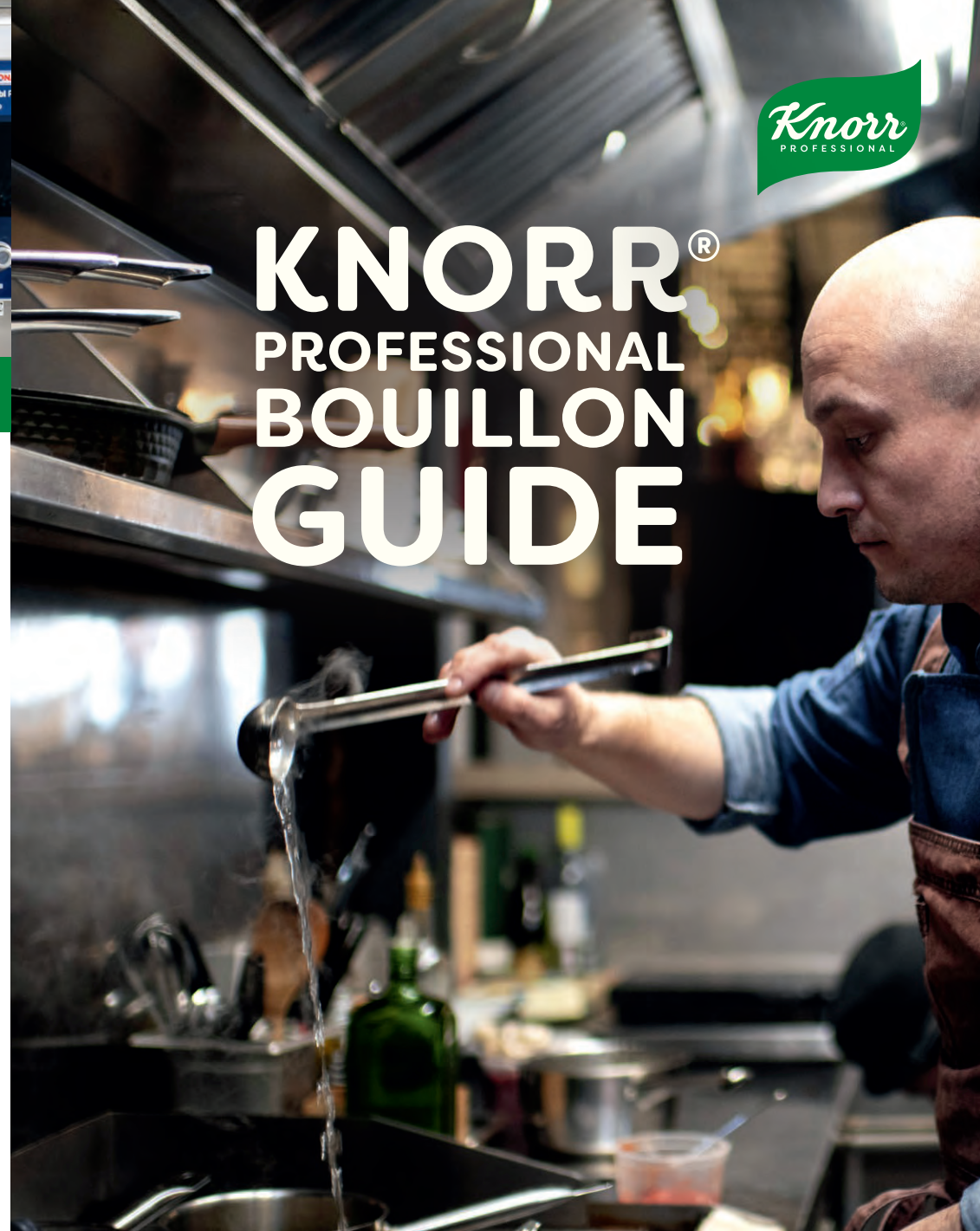
## ONLINE-SHOP

Besuche unseren Webshop, sammle mit jeder Bestellung Treuepunkte und sichere dir kostenlose Prämien.

Ansprechpartner vor Ort [unileverfoodsolutions.at](http://unileverfoodsolutions.at)

[www.unileverfoodsolutions.at/de/wir-sind-koeche-die-koechen-helfen/kontakt/ihr-ansprechpartner.html](http://www.unileverfoodsolutions.at/de/wir-sind-koeche-die-koechen-helfen/kontakt/ihr-ansprechpartner.html)

Detaillierte Produktinformationen unter: [ufs.com](http://ufs.com)



# KNORR® PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

GUTER GESCHMACK BRAUCHT EINE GUTE BASIS  
WÄHLE DEINE BESTE BOUILLON



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.



# ALLE GUTEN GERICHTE ...

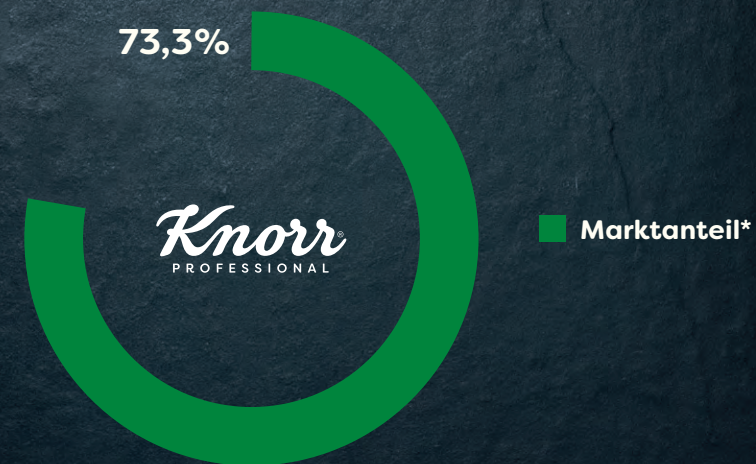
... beginnen mit einer perfekten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Bouillon-Sortiment für die Bedürfnisse aller Profi Küchen entwickelt. Unsere Produkte bieten einen natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender Qualität – und das zum Großteil ohne Allergene.

## ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSERE BOUILLONS

- ✓ schaffen eine perfekte Basis
- ✓ liefern einen intensiven und natürlichen Geschmack
- ✓ sind zum Großteil ohne deklarationspflichtige Allergene
- ✓ passen zu vielen Gerichten



## DIE NR. 1 BOUILLON MARKE IN ÖSTERREICH\*



\*Marktanteil Menge, Bouillons, MAT Juni 2021, Gastro-Data GmbH | A-5023 Salzburg | Österreich

# FÜR JEDE KÜCHE DIE PASSENDE BOUILLON

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



**Knorr®  
Professional  
Klassische Bouillons**

Unsere besten Bouillons für besonders kräftigen und natürlichen Geschmack.



**Knorr®  
Professional  
Klare Suppen**

Unsere Klassiker stehen für beliebten Geschmack, sind universell einsetzbar und gut kalkulierbar.



**Knorr®  
Professional  
Bio Bouillons**

Erfüllen steigende Anforderungen nach definierten Inhaltsstoffen und Allergenen.



**Knorr®  
Professional  
Konzentrierte  
Bouillons**

Ergibt die zweifache Menge im Vergleich zu einer klassischen Knorr Bouillon mit einer Standardbouillon.

Erfüllen mit bewährter Rezeptur die steigenden Anforderungen nach definierten Inhaltsstoffen und Allergenen.



**Knorr®  
Professional  
Flüssige Bouillons**

Perfekt zum Abrunden.

Bieten natürlichen Geschmack, kalt und warm sofort einsetzbar.

Praktische Dosierung.

Optimal zum Würzen von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten sowie Eintöpfen und Beilagen.



**Knorr®  
Professional  
Gelierte Bouillons**

Sind so gut wie selbstgemacht.

Hochwertige Zutaten wurden über Stunden schonend gekocht.

Perfekt für das Ansetzen von Saucen und Suppen.



# UNSER SORTIMENT IM DETAIL: GEMÜSE BOUILLONS

- ✓ Nr.1 in österreichischen Profiküchen\*
- ✓ Ideal für die pflanzliche Küche

- ✓ Für jedes Bedürfnis die passende Lösung

\*Segment in AT mit 66,0% MA Wert, MAT Juli 20 – Juni 21, Gastro Data GmbH Salzburg

## Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon:

- ohne deklarationspflichtige Allergene
- mit natürlichen Zutaten
- ohne Palmöl

## Knorr Professional Konzentrierte Rezeptur (Gemüse):

- Bewährte Rezeptur - ersetzt Essentials Clean Label
- Ergibt die zweifache Menge im Vergleich zu einer klassischen Knorr Bouillon
- neue Verpackungsgröße für mehr Flexibilität



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Gemüsegoldbouillon	71460	9 000275 714603
	078181	9 000275 718106
Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich	71270	9 000275 712708
	42290	9 000275 422904
	07190	9 000275 719004
Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon	38738	8 717163 873861
	07197	9 000275 719707
Knorr Professional Bouillon konzentrierte Rezeptur (Gemüse)	62533	8 710522 625330
Knorr Professional Gemüse Bouillon geliert	95211	8 712100 952111
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse, flüssig	11878	8 712100 118784

Bestell-einheit	Ergiebigkeit	Dosierung	Glutenfrei	ohne Palmöl	ohne MSG	ohne Laktose	ohne Ei	ohne Milch	ohne Soja	ohne Sellerie	ohne Senf	ohne Weizen
12 x 1 kg-EC	1 kg = 50 L	20 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15 kg-EIM	1 kg = 50 L	20 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12 x 1 kg-EC	1 kg = 42 L	24 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5 kg-EIM	1 kg = 42 L	24 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15 kg-EIM	1 kg = 42 L	24 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 1 kg-EC	1 kg = 50 L	20 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓	✓	✓	✓	✓
10 kg-EIM	1 kg = 50 L	20 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 1 kg-EC	1 kg = 100 L	10 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓	✓	✓	✓	✓
2 x 0,8 kg-DOS	1 kg = 33,75 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 1 l-FL	1 L = 41,3 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓	✓	✓	✓	✓

\*\*o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten. / \*\*o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf und Soja können nicht ausgeschlossen werden. / \*\*Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. 1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01g/100ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei / Ohne Palmöl lt. Zutatenverzeichnis.

# UNSER SORTIMENT IM DETAIL: FLEISCH BOUILLONS

- ✓ Nr.1 in österreichischen Profiküchen\*
- ✓ Ideal für Fleischgerichte
- ✓ Besonders kräftiger Geschmack

\*Segment in AT mit 75,8% MA Wert, MAT Juli 20 – Juni 21, Gastro Data GmbH Salzburg

\*\*o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten. / \*\*o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf und Soja können nicht ausgeschlossen werden. / \*\*Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. 1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01g/100 ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei / Ohne Palmöl lt. Zutatenverzeichnis.



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe	71200	9 000275 712005
	07107	9 000275 710704
	07110	9 000275 711008
	07105	9 000275 710506
	40940	9 000275 409400
	07106	9 000275 710605
Knorr Professional Bio Bouillon mit Rindfleisch	87391	8 717163 873915
Knorr Professional Bouillon konzentrierte Rezeptur (Rind)	12514	8 720182 125149
Knorr Professional Rindessa	71350	9 000275 713507
	07152	9 000275 715204
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert	95210	8 712100 952104
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig	11697	8 712100 116971

Bestell-einheit	Ergiebigkeit	Dosierung	o.d.Z.	o.d.A.	MSG	VEGETARIAN	VEGAN	OHNE PALMÖL
12 x 1 kg-EC	1 kg = 42 L	24 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5 kg-EIM	1 kg = 42 L	24g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
15 kg-EIM	1 kg = 42 L	24g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
25 kg-GN	1 kg = 42 L	24g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
30 kg-EIM	1 kg = 42 L	24g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
60 kg-EIM	1 kg = 42 L	24g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 1 kg-EC	1 kg = 50 L	20g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓
6 x 1 kg-EC	1 kg = 100 L	10 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓
12 x 1 kg-EC	1 kg = 50 L	20g/L						✓
12 kg-EIM	1 kg = 50 L	20g/L						✓
2 x 0,8 kg-DOS	1 kg = 33,75 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓
6 x 1 l-FL	1 L = 41,3 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓

# UNSER SORTIMENT IM DETAIL: HÜHNER BOUILLONS



- ✓ Nr.1 in österreichischen Profiküchen\*
- ✓ Vielfältig einsetzbar
- ✓ Kräftiger Geschmack

\*Segment in AT mit 75,7% MA Wert, MAT Juli 20 – Juni 21, Gastro Data GmbH Salzburg

**Knorr Professional Klare Hühnersuppe:** Jetzt ohne deklarationspflichtige Allergene und ohne Palmöl



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Klare Hühnersuppe	 20931	 8 720182 093127
	 93640	 8 720182 093646
Knorr Professional Bouillon konzentrierte Rezeptur (Huhn)	 62535	 8 710522 625354
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig	 11769	 8 712100 117695

Bestell-einheit	Ergiebigkeit	Dosierung	ÖKOLOGISCH	ÖKOLOGISCH	OHNE MSG (KEINERLEI TIERISCHES URSPRÜNGLICHES PROTEIN)	OHNE PALMÖL	OHNE GLUTEN	OHNE LAKTOSE	VEGAN	OHNE PALMÖL
12 x 1 kg-EC	1 kg = 42 L	24 g/L	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5 kg-EIM	1 kg = 42 L	24 g/L	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>	✓	✓	✓	✓
6 x 1 kg-EC	1 kg = 100 L	10 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>1</sup>	✓	✓	✓
6 x 1 l-FL	1 L = 41,3 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ <sup>1</sup>	✓ <sup>1</sup>	✓	✓	✓

\*\*o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten. / \*\*\*o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Sellerie, Senf und Soja können nicht ausgeschlossen werden. / \*\*Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. 1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01g/100ml zubereitetes Produkt. / 2 = Glutenfrei / Ohne Palmöl lt. Zutatenverzeichnis.



# NACHHALTIGKEIT

## WIR ARBEITEN STÄNDIG DARAN UNSERE PRODUKTE NACHHALTIGER ZU GESTALTEN:

---

- ✓ Unsere Eurocontainer und Eimer sind bereits vollständig recycelbar.
- ✓ Unsere Verpackungen sind wiederverwendbar
- ✓ Unsere Produkte haben eine lange Haltbarkeitsdauer

## AB 2022:

### SCHRITTWEISE UMSTELLUNG ALLER BOUILLON-EIMER AUF RECYCELTES PLASTIK.

Alle unsere Bouillon-Eimer werden aus recyceltem Kunststoff hergestellt.



## UNSERE ZIELSETZUNG

---

### BIS 2025 WERDEN WIR:

- ✓ Die Verwendung von Einwegplastik halbieren
- ✓ 100% recycelte, wiederverwendbare oder kompostierbare Kunststoffverpackungen verwenden
- ✓ Mehr Plastik sammeln und recyceln, als wir verkaufen

# DER RECYCLING KREISLAUF MIT DER KNORR PROFESSIONAL VERPACKUNG AUS RECYCELTEM PLASTIK



Weitere Infos unter [www.ufs.com/recycled](http://www.ufs.com/recycled)



Wenn du deine Abfälle sortierst und Plastik separat entsorgst...



... wird der Plastikabfall eingesammelt und unser Partner kann nun das PP-Plastik zum Recyclen in sein Innovations-Zentrum transportieren. Polypropylen (PP) ist das am häufigsten für Lebensmittelverpackungen im Food Service Bereich eingesetzte Material



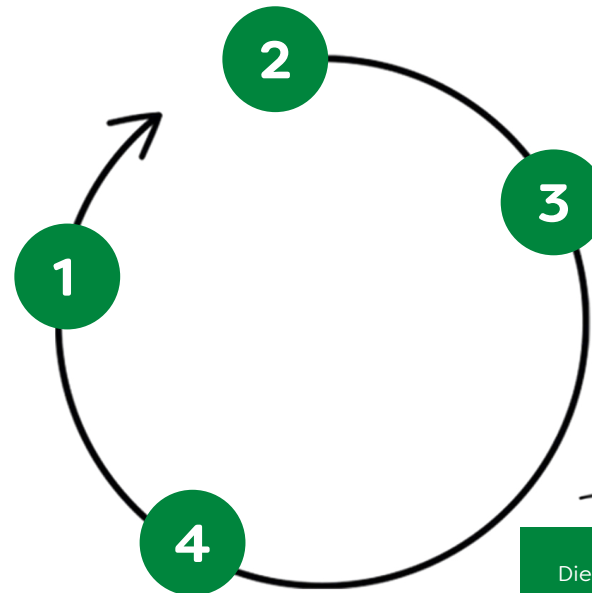
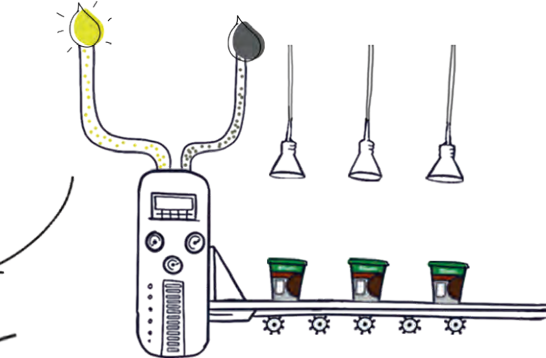
Nun kann das PP-Plastik wieder in seinen Ursprungszustand zurückgeführt werden: **ÖL!**

Dank der innovativen Technologie ist das recycelte Rohmaterial:

- ✓ **Befreit von Verfärbungen und Verschmutzungen**
- ✓ Identisch mit dem **Rohmaterial** von Neuplastik
- ✓ **Lebensmitteltauglich und so stabil** wie neues Plastik



Leider gibt es zurzeit noch nicht ausreichend PP-Plastik, das zum Recycling gegeben wird, um Verpackungen aus 100% recyceltem Plastik herzustellen. Daher müssen wir es mit fossilem Öl mischen.



Die Verpackungen unserer Knorr Professional Bouillons bestehen aus Polypropylen (PP)

Dieser Prozess kann immer wieder wiederholt werden. **Damit ist der Kreislauf endlich geschlossen.** Also sei dabei und recycle deinen

Plastikabfall! Damit können wir schon bald ausschließlich recyceltes Plastik für unsere Verpackungen nutzen und den Kreis für die gesamte Industrie schließen.

Die neue Verpackung unser Knorr Professional Bouillons besteht nun aus einer Mischung von recyceltem und neuem Material. Unser Ziel ist es jedoch, dass diese künftig aus 100% zirkulärem, recyceltem Plastik besteht.

In der Zwischenzeit arbeiten wir daran eine Infrastruktur aufzubauen, die es uns ermöglicht, in großem Maßstab zirkulären Kunststoff zu verarbeiten. Gemeinsam mit unseren Recycling-Partnern sammeln wir aktiv noch mehr Plastikmaterial aus Haushaltssammlungen zur Herstellung unserer Verpackungen.