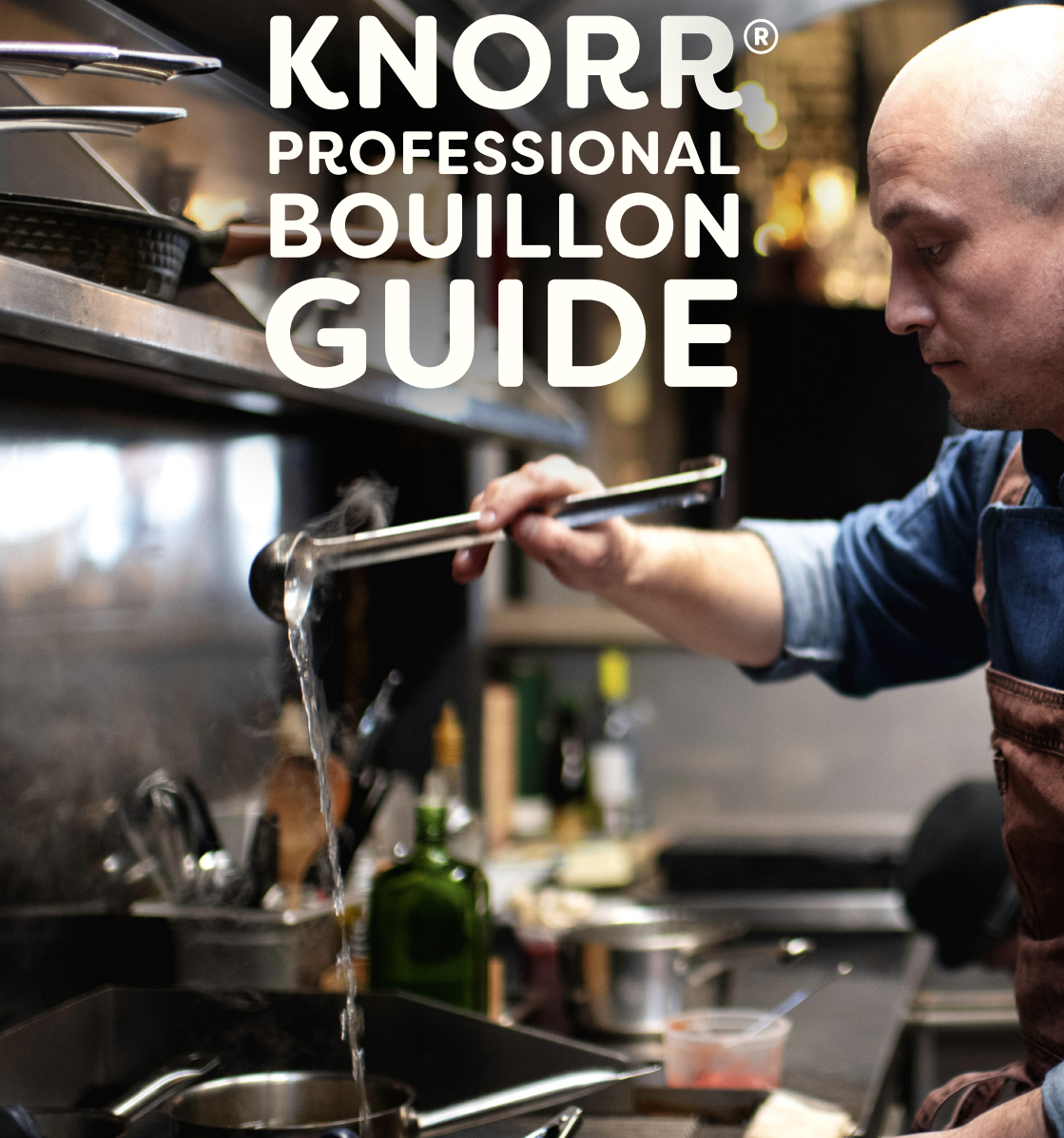




KNORR® PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE



**GÜTER GESCHMACK BRAUCHT EINE GUTE BASIS
WÄHLE DEINE BESTE BOUILLON**



Unilever
Food
Solutions



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 deklarationspflichtige 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*

63,2%



Knorr
PROFESSIONAL

■ Marktanteil*

*Marktanteil Menge, Bouillons, MAT Juli 2022, 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
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 62,9% MA Wert, MAT August 21 - Juli 22, 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 Gemüsegold Bouillon	 71460	
	 07181	
Knorr Professional Klare Suppe rein pflanzlich	 71270	
	 42290	
	 07190	
Knorr Professional Bio Gemüse Bouillon	 38738	
	 07197	
Knorr Professional Gemüse Bouillon geliert	 95211	
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse, flüssig	 11878	

Bestell-einheit	Ergiebigkeit	Dosierung	Glutenfrei	Ohne Palmöl	MSG	Ohne Milch	Ohne Ei	Ohne Soja	Ohne Weizen	Ohne Laktose	Vegan	Ohne Palmöl
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	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓
10 kg-EIM	1 kg = 50 L	20 g/L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓
2 x 0,8 kg-DOS	1 kg = 33,75 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓
6 x 1 l-FL	1 L = 41,3 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²	✓	✓	✓	✓	✓

**o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten. / **o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). 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 75,7% MA Wert, MAT August 21 - Juli 22, 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 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.	OHNE MSG REZEPTUR	OHNE MILCH	OHNE EI	OHNE SELLERIE	OHNE SENF	OHNE SOJA	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	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²					✓
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	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²					✓
6 x 1 l-FL	1 L = 41,3 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ²					✓

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

SEIT 2022:

**UNSERE BOUILLON EIMER SIND AUF
RECYCELTES PLASTIK UMGESTELLT.**



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



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



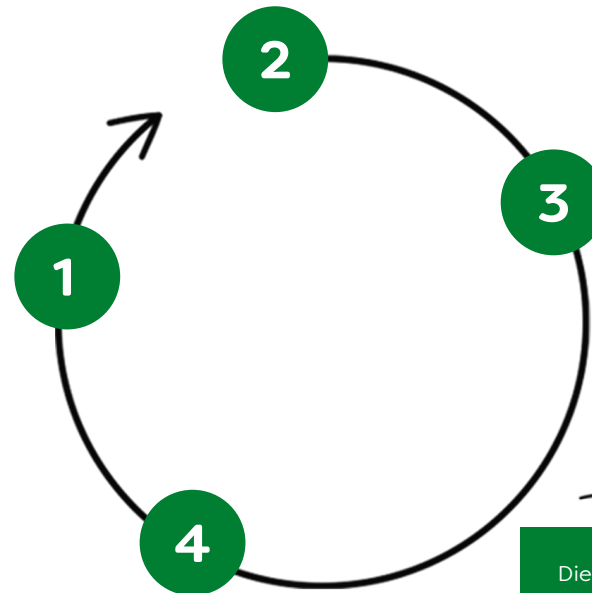
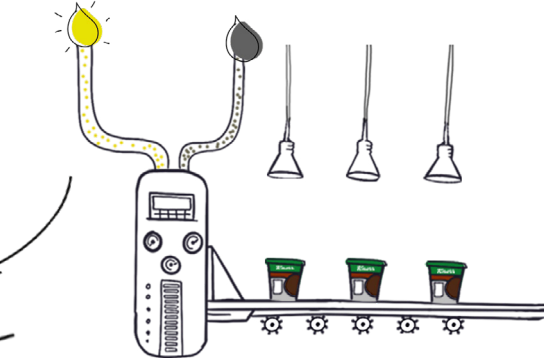
Nun kann das PP-Plastik wieder in seinen Ursprungszustand zurückgeführt werden: **ÖL!**

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.



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.



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](https://www.unileverfoodsolutions.at)

www.unileverfoodsolutions.at/de/wir-sind-koeche-die-koechen-helfen/kontakt/ihr-ansprechpartner.html

Detaillierte Produktinformationen unter: [ufs.com](https://www.unileverfoodsolutions.at)



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.