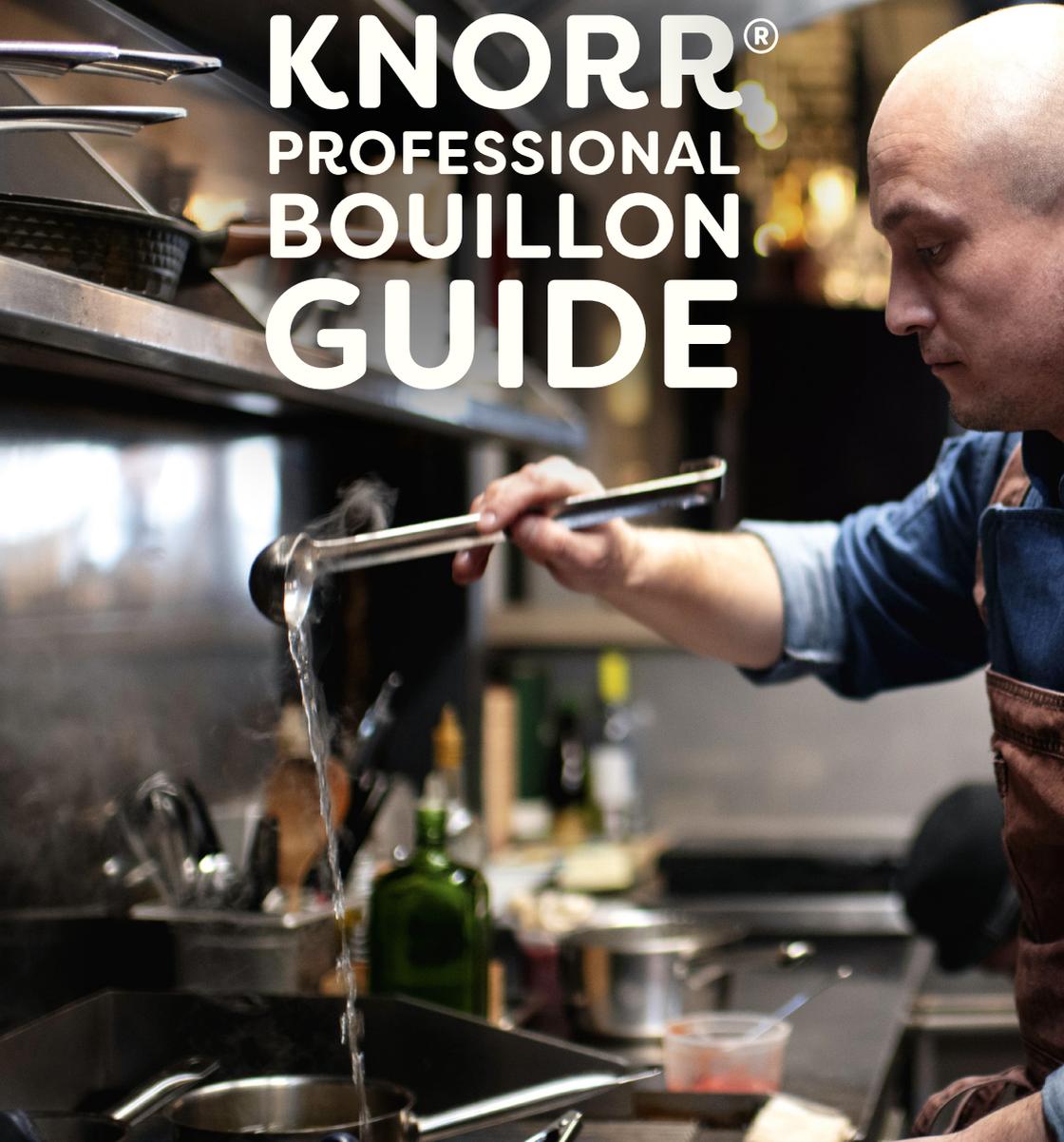




KNORR® PROFESSIONAL BOUILLON GUIDE



**GÜTER 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 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	9 000275 714603
	07181	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 Gemüse Bouillon geliert	95211	8 712100 952111
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse, flüssig	11878	8 712100 118784

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	
		07107	
		07110	
		07105	
		40940	
		07106	
Knorr Professional Bio Bouillon mit Rindfleisch		87391	
Knorr Professional Rindessa		71350	
		07152	
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert		95210	
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig		11697	

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					✓

UNSER SORTIMENT IM DETAIL: HÜHNER BOUILLONS



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

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



*Segment in AT mit 72,1% MA Wert, MAT August 21 - Juli 22, Gastro Data GmbH Salzburg

Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Klare Hühnersuppe	 20931	 8 720182 093127
	 93640	 8 720182 093646
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig	 11769	 8 712100 117695

Bestell-einheit	Ergiebigkeit	Dosierung	ohne Z	ohne A	ohne MSG	ohne Palmöl	ohne Gluten	ohne Ei	ohne Soja	ohne Laktose	ohne Palmöl
12 x 1 kg-EC	1 kg = 42 L	24 g/L		✓		✓	✓				✓
5 kg-EIM	1 kg = 42 L	24 g/L		✓		✓ ¹	✓ ²				✓
6 x 1 l-FL	1 L = 41,3 L	30 g/L	✓	✓	✓	✓ ¹	✓ ¹				✓

**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

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



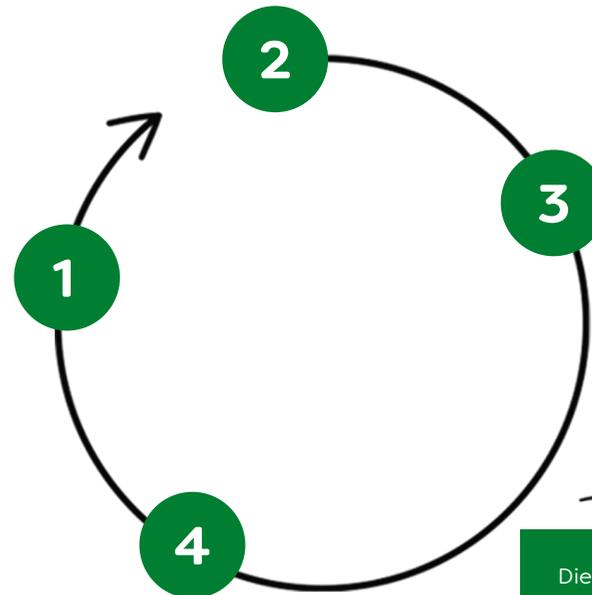
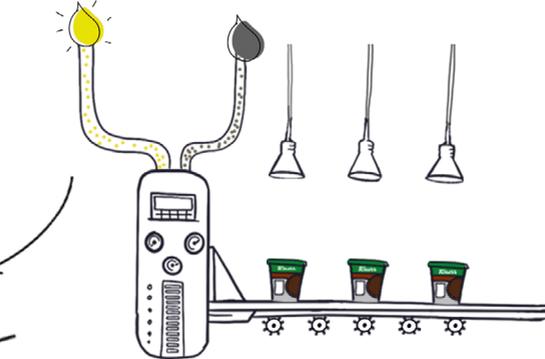
Nun kann das PP-Plastik wieder in seinen Ursprungszustand zurückgeführt werden: **ÖL!**

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.



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.

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.



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

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

Detaillierte Produktinformationen unter: ufs.com



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.