

# FOOD

*Sortiment*

## 2025



Unilever  
Food  
Solutions

Gültig ab Januar 2025  
Änderungen vorbehalten

Österreich

# EDITORIAL

## Herzlich willkommen!

Wir unterstützen dich mit professionellen Zutaten sowie einer umfassenden Palette an Lösungen für deine Küche, 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!

Bei unseren spezialisierten Gastronomieprodukten legen wir 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.

Falls du zu einem Produkt Fragen hast oder nach Alternativen suchst, wende dich gerne an unseren Außendienst. Bei ihm erfährst du alles über aktuelle Food Trends und wie du den täglichen Herausforderungen am besten begegnest.

Ein besonderes Anliegen, das uns schon lange beschäftigt, ist das Thema Nachhaltigkeit. Unilever hat es sich zum Ziel gesetzt, Nachhaltigkeit alltäglich zu machen. Denn wir wissen, welche globalen Herausforderungen auf uns zukommen. Um nur zwei Beispiele zu nennen: 98 % unserer 13 wichtigsten Gemüse und Kräuter stammen bereits aus nachhaltigem Anbau und alle unsere Bouillon Eimer sind bereits seit 2022 aus 100 % recyceltem Plastik.

Dein Erfolg steht im Zentrum unseres Handelns. Deshalb bieten wir dir nicht nur echte Lösungen, sondern wollen dich inspirieren und unterstützen damit du deinen Beruf auch in herausfordernden Zeiten weiterhin genießen kannst.

Auf ein erfolgreiches Jahr!

Dein Team von Unilever Food Solutions

## SO ERREICHST DU UNS

**Unilever Food Solutions**  
Foodservice Bereich der Unilever Austria GmbH  
Jakob-Lind-Straße 5, 1020 Wien  
T. 01-6 05 35-0 W. [ufs.com](https://www.ufs.com)

QR Code scannen für deine Ansprechpartner.



## HIGHLIGHTS 2025



Pünktlich zum Start in die Herbst/Winter-Saison launchte Unilever Food Solutions das neue Kundenmagazin „Chefmanship – Unter Köchinnen & Köchen“ mit spannenden Themen. <https://www.ufs.com/chefmanship>



Hellmann's, das Street Food Original, präsentiert eine hochwertige Produktpalette für jeden Bedarf. Sichere dir jetzt deinen edlen Gratis-Caddy. **Alle Hellmann's Produkte ab Seite 46.**



Schritt für Schritt richten wir alle Bereiche unseres Unternehmens und die gesamte Produktpalette auf Nachhaltigkeit aus. Einige Beispiele für unser Bekenntnis zur Nachhaltigkeit **findest du auf Seite 100.**

# ÜBERSICHT

<b>BOUILLONS</b>	08–13
<b>SUPPEN &amp; SUPPENEINLAGEN</b>	14–19
<b>SAUCEN &amp; BINDEMITTEL</b>	20–29
<b>THE VEGETARIAN BUTCHER</b>	30–33
<b>BEILAGEN</b>	34–39
<b>WÜRZMITTEL &amp; BASISPRODUKTE</b>	40–45
<b>BURGER – TOPPING &amp; DIPPING</b>	46–51
<b>DRESSING &amp; SALATKOMPONENTEN</b>	52–57
<b>DESSERTS</b>	58–63
<b>CATERLINE TIEFKÜHLPRODUKTE</b>	64–97

# PROFIPRODUKTE 24/7 ONLINE BESTELLEN & PROFITIEREN

- 
**1** Melde dich kostenlos an: [unileverfoodsolutions.at](http://unileverfoodsolutions.at)
- 
**2** Wähle deinen Grosshändler und gib deine Kundennummer ein.
- 
**3** Produkte auswählen und direkt in deinen Warenkorb legen.
- 
**4** Warenkorb für deinen Grosshändler freigeben und für deinen Einkauf Treuepunkte sichern.
- 
**5** Stöbere im Treueprogramm und such dir tolle Prämien aus!



## UNSER TREUEPROGRAMM - DEIN VORTEIL

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

Hier kommst du direkt zur Registrierung



# UNSERE TOP PRODUKTE



## ECHTE LÖSUNGEN

Qualität setzt sich einfach durch. Spare mit unseren Produkten Arbeitsschritte und erhöhe damit die Effizienz in deiner Küche.

# VON KOCH ZU KOCH



Culinary Fachberater: Daniel Kogoj

## Chefmanship

Chefmanship bedeutet, Gastronomie in ihrer Gesamtheit zu verstehen und dieses Wissen auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden zu übertragen. Dazu nehmen wir die gesamte Wertschöpfungskette unter die Lupe und analysieren, welche Bereiche auf welche Weise optimiert werden können. Das klingt jetzt furchtbar trocken, bedeutet für uns aber Leidenschaft, Kreativität und die Hingabe zum Produkt.

Die Ergebnisse unserer Fachberatung sind messbar: von Planung über Wareneinsatz, Zeit für Vorbereitung und Kochprozesse oder Zusammensetzung der Speisekarte bis zum besseren finanziellen Ergebnis und höherer Arbeitszufriedenheit.

Um optimal beraten zu können, stehen wir in regelmäßigem Austausch mit unseren Kunden. Nur wer die Bedürfnisse versteht, kann die passenden Lösungen entwickeln. Deshalb siehst du uns regelmäßig auf Messen, in Workshops und in Trainings, sowohl für unsere Kunden wie auch für unser Team. Weiters organisieren wir Verkostungen, Produktvergleiche, Experimente und Vieles mehr.

Zusätzlich zu unserem Dauereinsatz im Namen von Chefmanship bieten wir dir einen besonderen Ort, wo sich Köche richtig ausleben und Wissen in perfektem Rahmen erwerben können: unser Chefmanship Centre in Wien.

### DIE GESAMT- LÖSUNG FÜR DICH UND DEINEN BETRIEB

Ob mit dem richtigen Produkt, einem optimierten Konzept oder der passenden Inspiration – unser Ziel ist es, dich mit unserer Expertise zu unterstützen.

#### Degustation

Erlebe mit uns gemeinsam den Geschmack unserer Produkte.

#### Inspiration

Wir liefern dir kreative Ideen für deine eigene Umsetzung.

#### Individuelle Schulung

Wir passen unser Kursprogramm an deine Bedürfnisse an.

#### Prozessoptimierung

Wir entwickeln für dich und deinen Betrieb das optimale Konzept.

#### Produktentwicklung

Hast du Fragen über Zutaten? Wir sind dein Ansprechpartner.

#### Workshop

Komm ins Centre und lass dich in unsere kulinarische Welt entführen.

#### Das Chefmanship Centre

Der Platz für Schulungen, Workshops uvm., mit High-End-Küche und Arbeitsplätze für bis zu 18 Köche.

#### Die Culinary Fachberatung

Kontaktiere uns gerne mit deiner Frage, deinem Bedürfnis oder deinem Problem.

T: 01-6 05 35-230



# UNSERE TRENDS: „FUTURE MENUS“

Alle Infos zu  
Future Menus  
gibt's hier



#### Modernized Comfort Food:

Unser Comfort Food verändert sich. Bisher verstanden wir darunter in erster Linie altbekannte Hausmannskost und Gerichte, die uns ein Leben lang begleitet haben und ein Gefühl der Sicherheit vermitteln. Jetzt gibt es neue Rezepte, die den kulinarischen Hintergrund der Köch\*innen und den Standort des Restaurants berücksichtigen. Durch Storytelling in der Gastronomie und die emotionale Verbindung der Chefköch\*innen zu einem Gericht machen Gäste neue und erfrischende Geschmackserfahrungen. Das sind zum Beispiel rustikale Klassiker aus der traditionellen Küche der Vorfahren, die man gemeinsam genießen kann. So entsteht neues Wohlfühlfessen.

#### Low Waste Menus:

Übrig gebliebene Hülsenfrüchte erhalten eine zweite Chance. Aus Ochsenschwanz-Resten werden köstliche Gerichte gezaubert. Karottengrün wird zu Pesto. Es ist an der Zeit, die Grenzen deiner kulinarischen Kreativität zu erweitern und deine Küchenabfälle in Premiumgerichte zu verwandeln. Angesichts steigender Lebensmittelkosten ist Einfallsreichtum erforderlich, damit weniger verschwendet wird. Das kann durch die Verwendung der gesamten Zutat geschehen, um daraus weitere Komponenten herzustellen, oder indem du Überschüsse mit anderen Restaurants teilst. Bei der Abfallvermeidung geht es nicht mehr nur um Nachhaltigkeit. Es geht auch darum, das Potenzial einer Zutat voll auszuschöpfen.



#### Unser Essen kann Spaß machen und gut

**schmecken!** Die Welt nach Corona zeichnet sich durch verstärkte Verbundenheit aus. Deshalb sind einzigartige, interaktive Esserlebnisse, die viele Sinne ansprechen, beliebter als je zuvor – besonders, wenn sie so aufregend sind wie die Panna cotta mit Rosenwasser.

Durch ästhetische Foodboards mit Fusion Food der Crossover-Küche können Restaurantgäste gemeinsam genießen, tiefgründige Gespräche führen und ein Gemeinschaftsgefühl erleben. Mach dich bereit für ein Universum an Snacks und schönen Gerichten zum Teilen!



# FUTURE MENUS



## BOUILLON

Knorr Professional Goldaugen Rindsuppe	10
Knorr Professional Bouillon rein pflanzlich	10
Knorr Professional Rindessa, Klare Hühnersuppe	11
Knorr Professional Bio Bouillon	12
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert, konzentrierte Bouillon & Fond	12
Basic Line Bouillon	13



## GOLDAUGEN RINDSUPPE



Goldaugen Rindsuppe

Knorr Professional  
Goldaugen  
Rindsuppe  
Das österreichische  
Original

- ✓ Perfekter Suppen-  
spiegel mit den  
typischen Goldaugen
- ✓ Ideal als Basis, zum  
Würzen und Verfeinern
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche\*



Art.Nr.: 07107 Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 40940 Bestelleinheit: 30 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



## BOUILLON REIN PFLANZLICH



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 78009 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 07110 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 07105 Bestelleinheit: 25 kg CN<sup>1</sup> Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Goldaugen Rindsuppe



Art.Nr.: 07106 Bestelleinheit: 60 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Klare Suppe  
rein pflanzlich



Art.Nr.: 77903 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Klare Suppe  
rein pflanzlich



Art.Nr.: 42290 Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Gemüsegold Bouillon



Art.Nr.: 78034 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50l



Klare Suppe  
rein pflanzlich



Art.Nr.: 07190 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Gemüsegold Bouillon



Art.Nr.: 07181 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50l



## RINDESSA, KLARE HÜHNERSUPPE



Rindessa



Art.Nr.: 78041 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50l



Rindessa



Art.Nr.: 07152 Bestelleinheit: 12 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50l



Klare Hühnersuppe



Art.Nr.: 78011 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l



Klare Hühnersuppe



Art.Nr.: 93640 Bestelleinheit: 5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 42l

\* Die Produkte enthalten keine Zusatzstoffe und Allergene, die auf der Speisekarte deklariert werden müssen.

<sup>1</sup> Gastronomiebehälter mit goldenem Deckel.

\* Knorr Professional ist Marktführer im professionellen Produktbereich Gemüse Bouillon trocken. Quelle: CASTRO-DATA GmbH, GastroPanel, Marktanteil, 2020



## BIO BOUILLON



Bio Gemüsebouillon



Art.Nr.: 07197 Bestelleinheit: 10 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5l



## RINDER BOUILLON GELIERT, KONZENTRIERTE BOUILLON & FOND FLÜSSIG



Konzentrierte  
Bouillon Rind  
flüssig



Art.Nr.: 11697 Bestelleinheit: 6x1l



Konzentrierte  
Bouillon Gemüse  
flüssig



Art.Nr.: 11878 Bestelleinheit: 6x1l



Bio Gemüsebouillon



Art.Nr.: 38738 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5l



Bio Bouillon mit  
Rindfleisch



Art.Nr.: 87391 Bestelleinheit: 6x1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 50l



Rinder Bouillon  
geliert



Art.Nr.: 95210 Bestelleinheit: 2x800g Ergiebigkeit: 1 kg = 33,75l



Konzentrierte  
Bouillon Huhn  
flüssig



Art.Nr.: 11769 Bestelleinheit: 6x1l



Konzentrierter  
Fond Fisch  
flüssig



Art.Nr.: 17934 Bestelleinheit: 6x1l



## Mach dich flexibel. Mit typisch österreichischem Geschmack.

Feinste Bouillons und beliebte  
Einlagen, wenn's wieder  
einmal schnell gehen muss.

Wir haben da noch was: Suppeneinlagen!  
Mehr ab Seite 18.

Alle Details  
zum Produkt



DAZU PASST  
PERFEKT



## BASIC LINE



Klare Suppe Klassik



Art.Nr.: 75640 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,6l



Rinder Brühe



Art.Nr.: 00694 Bestelleinheit: 12,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 56l



Klare Suppe



Art.Nr.: 40400 Bestelleinheit: 12,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5l



Hühner Brühe



Art.Nr.: 34897 Bestelleinheit: 12,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 67l



Rindsuppe Klassik



Art.Nr.: 75650 Bestelleinheit: 15 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 41,5l



## SUPPEN & SUPPENEINLAGEN

Knorr Trockensuppen	16
Knorr Gulaschsuppen	18
Knorr Suppeneinlagen	18





# TROCKENSUPPEN



8 712100 411038

Broccoli Cremesuppe



Art.Nr.: 14110 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10l



8 712100 429385

Eierschwammerl/  
Pfifferlings Creme-  
suppe



Art.Nr.: 12938 Bestelleinheit: 0,9 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11l



4 007801 304180

Frühlings Suppe



Art.Nr.: 00418 Bestelleinheit: 3x2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5l



8 711200 771042

Kalbfleisch  
Cremesuppe



Art.Nr.: 77104 Bestelleinheit: 3x2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5l



4 007801 303763

Blumenkohl/Feine  
Karfiol Cremesuppe



Art.Nr.: 00376 Bestelleinheit: 3x2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l



4 007801 103752

Champignon  
Cremesuppe



Art.Nr.: 00375 Bestelleinheit: 3x2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l



8 712100 439308

Feine Grünerbsen  
Suppe



Art.Nr.: 43930 Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l



8 712100 187124

Gulasch Suppenbasis



Art.Nr.: 18712 Bestelleinheit: 3x2,8 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 7,1l



4 007801 120483

Kartoffelsuppe  
mit Gemüse



Art.Nr.: 12048 Bestelleinheit: 1,65 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1l



8 712100 427336

Knoblauch  
Cremesuppe



Art.Nr.: 14273 Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l



8 712100 429309

Lauchcremesuppe



Art.Nr.: 84293 Bestelleinheit: 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l



8 711200 767670

Sellerie-Karotten  
Cremesuppe



Art.Nr.: 76767 Bestelleinheit: 6x1,65 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1l



8 712100 440090

Steinpilz Cremesuppe



Art.Nr.: 14400 Bestelleinheit: 2,75 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1l



8 712100 426803

Tomato „Ideal“  
Cremesuppe für  
Suppe & Sauce



Art.Nr.: 14268 Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l



8 712100 437168

Kürbis Cremesuppe



Art.Nr.: 14371 Bestelleinheit: 2,75 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1l



8 711200 772230

Minestrone



Art.Nr.: 77223 Bestelleinheit: 6x1,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5l



8 712100 439346

Spargel  
Cremesuppe



Art.Nr.: 43934 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10l



8 712100 441059

Tomaten Cremesuppe  
Toscana



Art.Nr.: 44105 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,3l



8 712100 432392

Zucchini Cremesuppe



Art.Nr.: 24323 Bestelleinheit: 2,7 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11,1l

**NEU!**



4 007801 104377

**Zwiebelsuppe**

Art.Nr.: 10438 Bestelleinheit: 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12,5 l

**GULASCHSUPPE**



Alle Details zu Knorr Professional Gulaschsuppe

**TOP PRODUKT**



9 000275 735103

**Gulaschsuppe flüssig**

Art.Nr.: 07351 Bestelleinheit: 2,9 kg Ergiebigkeit: 1 Dose = 2,8 l

**TOP PRODUKT**



9 000275 735202

**Gulaschsuppe konzentriert**

Art.Nr.: 07352 Bestelleinheit: 2 x 1,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 2 l

**SUPPENEINLAGEN**



9 000275 780004

**Backerbsen**

Art.Nr.: 07800 Bestelleinheit: 4 x 1 kg



9 000275 785900

**Bröselknödel**

Art.Nr.: 07859 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 550 Stk.



8 720182 975201

**Dinkelnockerl**

Art.Nr.: 97520 Bestelleinheit: 2 x 1,25 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 452 Stk.



9 000275 789403

**Gemüse-Grießnockerl**

Art.Nr.: 07894 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 356 Stk.



9 000275 780806

**Goldtaler**

Art.Nr.: 07808 Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 888 Stk.



8 720182 975225

**Grießdukaten**

Art.Nr.: 29752 Bestelleinheit: 2 x 1,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1100 Stk.



9 000275 780608

**Grieß-Nockerl**

Art.Nr.: 07806 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.



9 000275 789601

**Knusper-Croutons**

Art.Nr.: 07896 Bestelleinheit: 4 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1000 Stk.



8 720182 975171

**Kräuternockerl**

Art.Nr.: 97517 Bestelleinheit: 2 x 1,25 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 400 Stk.



9 000275 781704

**Markknödel**

Art.Nr.: 07817 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 550 Stk.



9 000275 781308

**Profiteroles**

Art.Nr.: 07813 Bestelleinheit: 4 x 500 g Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 1600 Stk.



9 000275 786105

**Schnittlauch-Topfenockerl**

Art.Nr.: 07861 Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.



9 000275 784309

**Spinatnockerl mit Mozzarella**

Art.Nr.: 07843 Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 200 Stk.

# SAUCEN & BINDEMittel

Knorr Professional Saucenbasis pastös	22
Knorr Professional Grundsaucen trocken, granuliert, pastös	22
Knorr Professional Saucenableitungen trocken, granuliert, flüssig	23
Knorr Professional Grundsauce flüssig	24
Knorr Professional Tomatensauce/Gemüse flüssig	24
Lukull Best Basis Saucen	26
Lukull Saucen	26
Maizena, Knorr Bindemittel	27





## SAUCENBASIS PASTÖS



Geflügelfond  
pastös



Art.Nr.: 07581 Bestelleinheit: 3 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l



## GRUNDSAUCEN TROCKEN, GRANULIERT, PASTÖS



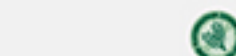
Velouté



Art.Nr.: 00670 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 11 l



Demi-Grâce  
granuliert



Art.Nr.: 07473 Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 7 l



Fischfond  
pastös



Art.Nr.: 07582 Bestelleinheit: 3 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 25 l



Kalbsfond hell  
pastös



Art.Nr.: 45851 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 20 l



Demi-Grâce/  
braune Grundsauce



Art.Nr.: 29775 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10,5 l



Basis für Sauce  
Hollandaise



Art.Nr.: 07499 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 12 l



Bratenjus  
pastös



Art.Nr.: 49850 Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



Bratenjus  
pastös



Art.Nr.: 49190 Bestelleinheit: 3,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



## SAUCENABLEITUNGEN TROCKEN, GRANULIERT, FLÜSSIG



Bratenjus



Art.Nr.: 07408 Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



Knorr Professional  
Bratenjus  
Mehr Saft mit  
vollem Geschmack

- ✓ Schnell und gelingsicher
- ✓ Leichte, transparente Bindung
- ✓ Pur oder als Ableitung
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche\*



Rinds- und  
Sauerbraten Basis



Art.Nr.: 7444 Bestelleinheit: 1 x 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 30 l



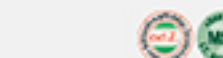
Bratensaft



Art.Nr.: 79750 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 10 l



Wild Sauce



Art.Nr.: 10579 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 7,5 l



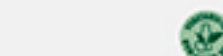
Pfeffer-Sauce



Art.Nr.: 48510 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 6,7 l



Pfeffercreme Sauce



Art.Nr.: 62650 Bestelleinheit: 6 x 1,2 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 6,25 l



Burgunder Sauce  
granuliert



Art.Nr.: 07453 Bestelleinheit: 6 x 1,26 kg Ergiebigkeit: 1,26 kg = 6,5 l



4 007801 305781

**Sauce Carbonara**

Art.Nr.: 90578 Bestelleinheit: 2x3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 6l



**GRUNDSAUCE FLÜSSIG**



8 720182 844385

**Sauce Hollandaise flüssig**

Art.Nr.: 84438 Bestelleinheit: 6x1l



8 413800 137227

**Sauce Demi-Glace flüssig**

Art.Nr.: 13722 Bestelleinheit: 6x1l



**TOMATENSAUCE/ GEMÜSE FLÜSSIG**



NEU!

5 411100 448213

**Tomatino**

Art.Nr.: 41821 Bestelleinheit: 4x3 kg



4 007801 306283

**Tomato al Gusto mit Kräutern**

Art.Nr.: 04532 Bestelleinheit: 8x1l



1 594851 750638

**Pomodori Pelati**

Art.Nr.: 50636 Bestelleinheit: 6x2,5 kg



TOP PRODUKT

8 711200 332151

**Tomato Pronto Napoletana**

Art.Nr.: 33215 Bestelleinheit: 6x2 kg



TOP PRODUKT

8 712566 801756

**Tomato Pronto Napoletana**

Art.Nr.: 80175 Bestelleinheit: 4x3 kg



5 900300 516865

**Concentrato di pomodoro, Tomatenmark doppelt konzentriert**

Art.Nr.: 51686 Bestelleinheit: 12x800 g



8 711100 448334

**Peperonata**

Art.Nr.: 44833 Bestelleinheit: 6x2,6 kg



TOP PRODUKT

8 711200 879205

**Tomato Pronto Napoletana**

Art.Nr.: 87920 Bestelleinheit: 3x4,15 kg

**Knorr Professional Bratensaft Mehr Saft mit vollem Geschmack**

- ✓ Schnell und gelingsicher
- ✓ Leichte, transparente Bindung
- ✓ Pur oder als Ableitung
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche\*



8 712100 968686

**Polparicca di pomodoro, geschälte Tomaten**

Art.Nr.: 96868 Bestelleinheit: 6x2,55 kg



8 711100 448341

**Ratatouille**

Art.Nr.: 44834 Bestelleinheit: 6x2,5 kg





## BEST BASIS SAUCEN

**TOP PRODUKT**



4 000492 523229

**Beste Basis Bratenjus**

Art.Nr.: 52322    Bestelleinheit: 2x2,5 kg    Ergiebigkeit: 1 kg = 7l



4 000492 513190

**Beste Basis Braune Sauce**

Art.Nr.: 51319    Bestelleinheit: 2x2,5 kg    Ergiebigkeit: 1 kg = 5l



## SAUCEN



4 000492 503740

**Sauce Béarnaise**

Art.Nr.: 50374    Bestelleinheit: 10x1l



8 712100 902185

**Sauce Béchamel**

Art.Nr.: 90218    Bestelleinheit: 6x1l



4 000492 513411

**Käse-Gratin Sauce**

Art.Nr.: 51341    Bestelleinheit: 6x1l



4 000492 503856

**Sauce Hollandaise flüssig**

Art.Nr.: 00385    Bestelleinheit: 12 x 250 ml



4 000492 503733

**Sauce Hollandaise flüssig**

Art.Nr.: 50373    Bestelleinheit: 10x1l



## BINDEMittel

**TOP PRODUKT**



9 000275 801402

**Reine Maisstärke**

Art.Nr.: 08014    Bestelleinheit: 4x2,5 kg

**TOP PRODUKT**



4 000400 356369

**Fix hell**

Art.Nr.: 35636    Bestelleinheit: 6x1 kg



4 000400 356376

**Fix dunkel**

Art.Nr.: 35637    Bestelleinheit: 6x1 kg




**Feinste Bindung, leicht zu dosieren.**

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

**100% GLUTENFREI**

**100% VEGAN**



Alle Details zum Produkt



8 711200 867288

**Bindemittel kaltquellend**

Art.Nr.: 86728 Bestelleinheit: 2 x 2 kg



9 000275 742705

**Braune Roux**

Art.Nr.: 07427 Bestelleinheit: 5 kg



8 711100 637156

**Braune Roux**

Art.Nr.: 05184 Bestelleinheit: 10 kg



9 000275 743306

**Roux Fix Einbrenn**

Art.Nr.: 07433 Bestelleinheit: 5 kg



9 000275 743009

**Weiße Roux**

Art.Nr.: 07430 Bestelleinheit: 5 kg



8 711100 637035

**Knorr Professional Braune Roux**

**Für sämige helle und dunkle Saucen**

- ✓ Sofort löslich
- ✓ Zum stabilen Abbinden
- ✓ Einfach zu dosieren und gelingsicher
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche\*

Art.Nr.: 05182 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



9 000275 743207

**Roux Fix Einbrenn**

Art.Nr.: 07432 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



8 711100 437017

**Knorr Professional Weiße Roux**

**Spar dir einen Arbeitsschritt**

- ✓ Einfach zu dosieren
- ✓ Sofort löslich und gelingsicher
- ✓ Helle und dunkle Saucen stabil abbinden
- ✓ Nr. 1 in der Profiküche\*

Art.Nr.: 05181 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



8 711100 637141

**Weiße Roux**

Art.Nr.: 05183 Bestelleinheit: 10 kg



8 714100 795200

**Weiße Roux mit Reismehl**

Art.Nr.: 97952 Bestelleinheit: 5 kg



**Direkt aus der Emilia Romagna.**

Sonnengereifte Tomaten aus nachhaltigem Anbau. Zum optimalen Zeitpunkt geerntet und sofort verarbeitet. Topqualität schenkt den besten Geschmack.

Hier erfährst du alles rund um unsere Tomaten aus der Emilia Romagna.



## THE VEGETARIAN BUTCHER

NoBeef Burger  
NoChicken Chunks  
NoChicken Nuggets  
NoMeatballs  
NoMince  
Crispy NoChicken Burger  
Raw NoBeef Burger  
NoSchnitzel

32







THE  
VEGETARIAN  
BUTCHER™

THE VEGETARIAN BUTCHER SAGT

SAUGUT AUCH  
OHNE RIND  
UND SCHWEIN



DAZU PASST  
PERFEKT



Mit unseren pflanzlichen Alternativen lassen sich sogar Fleischtiger begeistern. Geschmack, Konsistenz, ja sogar der Geruch lassen kaum erahnen, dass alle unsere Köstlichkeiten ganz ohne Fleisch auskommen. Überzeug' dich selbst! Wir haben da noch was: Burger - Topping & Dipping! Mehr ab Seite 46.

SACRIFICE NOTHING

U  
TOP  
PRODUKT



Raw NoBeef Burger  
Veganer Burgerpatty auf  
Pflanzenprotein-Basis



Art.Nr.: 76705 Bestelleinheit: 1 x 2,26 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 20 Stk.



NoChicken Nuggets  
Vegane Nuggets auf  
Soja-Basis



Art.Nr.: 78471 Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 87 Stk.



NoBeef Burger  
Veganer Burgerpatty auf  
Pflanzenprotein-Basis



Art.Nr.: 80553 Bestelleinheit: 1 x 2,4 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 30 Stk.



NoChicken Chunks  
Veganes Geschnetzeltes  
auf Soja-Basis



Art.Nr.: 92889 Bestelleinheit: 1 x 1,75 kg



NoMeatballs  
Vegane Faschierte  
Bällchen auf Pflanzen-  
protein-Basis



Art.Nr.: 63742 Bestelleinheit: 1 x 2 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 111 Stk.



NoSchnitzel  
Veganes, paniertes  
Schnitzel auf Pflanzen-  
protein-Basis



Art.Nr.: 21946 Bestelleinheit: 1 x 1,8 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 20 Stk.

U  
TOP  
PRODUKT



The Vegetarian  
Butcher  
NoMince - das  
neue Faschierte



- ✓ Die vegane Alternative für alles, wo Faschiertes passt
- ✓ Für Sauce Bolognese, Lasagne, Chili Sin Carne, Haschee uvm.

NoMince  
Veganes Faschiertes  
auf Soja-Basis



Art.Nr.: 93911 Bestelleinheit: 1 x 2 kg

U  
TOP  
PRODUKT



The Vegetarian  
Butcher  
Crispy NoChicken  
Burger



- ✓ Textur, Geschmack und Panade überzeugen sogar echte Fleischtiger
- ✓ Für Burger, Caesar's Salad, Wraps uvm.

Crispy NoChicken Burger  
Veganes, paniertes  
Burgerpatty auf Pflanzen-  
protein-Basis



Art.Nr.: 10326 Bestelleinheit: 1 x 1,8 kg Ergiebigkeit: 1 Pkg = ca. 20 Stk.

## BEILAGEN

Knorr Kartoffelprodukte	36
Knorr Spätzle, Knorr Semmel-/Serviettenknödel	37
Knorr Professional Teigwaren, Knorr Gnocchi	38
Knorr Reis	39





## KARTOFFELPRODUKTE



Kartoffel-Flocken  
für Kartoffelpüree  
und -teig



Art.Nr.: 05258 Bestelleinheit: 2 x 2 kg



Kartoffel Granulat  
Blitz-Püree mit  
Vollmilch



Art.Nr.: 05259 Bestelleinheit: 5 kg



Kartoffel-Flocken  
Fix-Fertig mit  
entrahmter Milch



Art.Nr.: 04432 Bestelleinheit: 4 kg



Kartoffelteig  
fix & fertig

1 kg =  
ca. 40 Fleischknödel  
à 80 g



Art.Nr.: 04436 Bestelleinheit: 2 kg



Kartoffel-Püree  
Flocken

1 kg Produkt  
+ 4,5 l Wasser  
+ 2 l Milch



Art.Nr.: 04430 Bestelleinheit: 4 kg



Kartoffel-Flocken  
für Kartoffelpüree  
und -teig



Art.Nr.: 05260 Bestelleinheit: 20 kg

**Knorr**  
PROFESSIONAL

**100%**  
nachhaltig  
angebaute  
Kartoffeln

**STRIKTE  
QUALITÄTS-  
VORGABEN!**

Alles rund um  
unsere nachhaltigen  
Kartoffelanbau



Kartoffelteig  
fix & fertig

1 kg =  
ca. 40 Fleischknödel  
à 80 g



Art.Nr.: 05267 Bestelleinheit: 4 kg



Kartoffelteig  
fix & fertig

1 kg =  
ca. 40 Fleischknödel  
à 80 g



Art.Nr.: 04438 Bestelleinheit: 40 kg



Kartoffel Knödel  
halb+halb

1 kg =  
ca. 37 Fleischknödel  
à 80 g



Art.Nr.: 04439 Bestelleinheit: 3 kg



Kartoffel Knödel  
halb+halb

1 kg =  
ca. 37 Fleischknödel  
à 80 g



Art.Nr.: 05253 Bestelleinheit: 5 kg



Kroketten classic

1 kg =  
ca. 146 Kroketten  
à 25 g



Art.Nr.: 05277 Bestelleinheit: 3 kg



Nockerl „Knöpfli“



Art.Nr.: 07538 Bestelleinheit: 10 kg



Spätzle



Art.Nr.: 05291 Bestelleinheit: 10 kg



Spätzle Wanne



Art.Nr.: 07536 Bestelleinheit: 15 kg



Pure Linie Spätzle  
mit Dinkel



Art.Nr.: 08261 Bestelleinheit: 5 kg



Semmelknödel

1 kg =  
ca. 25 Knödel  
à 80 g



Art.Nr.: 05270 Bestelleinheit: 10 kg



1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

9 000275 527609

**Serviettenknödel**

Art.Nr.: 05276 Bestelleinheit: 5 kg



1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

9 000275 527500

**Serviettenknödel**

Art.Nr.: 05275 Bestelleinheit: 10 kg



1 kg = ca. 29 Port. à 80 g

9 000275 753305

**Serviettenknödel Wanne**

Art.Nr.: 07533 Bestelleinheit: 15 kg



10 kg = 10 Folien zu je 5 Platten

4 000492 004810

**Lasagne Platten**

Art.Nr.: 47470 Bestelleinheit: 10 kg



8 711100 662808

**Lasagne Grandi**

Art.Nr.: 43786 Bestelleinheit: 5 kg



8 kg = 10 x 2 Stk.

4 000492 004803

**Pizza Platten**

Art.Nr.: 07471 Bestelleinheit: 8 kg Ergiebigkeit: 8 kg = 10 x 2 Stk.



9 000275 525209

**Gnocchi**

Art.Nr.: 05252 Bestelleinheit: 4 x 1 kg

**TEIGWAREN, GNOCCHI**



8 712100 914164

**Fusilli Kochstabil**

Art.Nr.: 91416 Bestelleinheit: 4 x 3 kg

**REIS**



8 712100 997358

**Basmati Reis**

Art.Nr.: 99735 Bestelleinheit: 5 kg



8 712100 914133

**Penne Rigate Kochstabil**

Art.Nr.: 91413 Bestelleinheit: 4 x 3 kg



8 712100 914195

**Spaghetti Kochstabil**

Art.Nr.: 91419 Bestelleinheit: 4 x 3 kg



8 712100 997365

**Parboiled Reis**

Art.Nr.: 99736 Bestelleinheit: 5 kg



7 611100 460705

**Risottoreis Loto**

Art.Nr.: 46070 Bestelleinheit: 5 kg



3 011360 007339

**Fettuccine All'uovo**

Art.Nr.: 10073 Bestelleinheit: 2 kg



1 kg = ca. 2,3 kg fertige Tortellini

4 000492 055553

**Tortellini Tricolore mit Käsefüllung**

Art.Nr.: 05555 Bestelleinheit: 5 kg



7 611100 460729

**Wildreis**

Art.Nr.: 46072 Bestelleinheit: 5 kg



## WÜRZMITTEL & BASISPRODUKTE

Knorr Mise en place/Primerba, Knorr Professional Gewürzpasten	42
Knorr Gewürze, Gemüsekrönung, Würzmittel, Coconut Milk Powder	43
Knorr Asian Selection	44
Basisprodukte	44
Praktisches für die Küche	45



## MISE EN PLACE/PRIMERBA, GEWÜRZPASTEN



Primerba Basilikum



Art.Nr.: 36468 Bestelleinheit: 2 x 340 g



Primerba Pesto Rosso



Art.Nr.: 45226 Bestelleinheit: 2 x 340 g



Ingwer Paste



Art.Nr.: 66765 Bestelleinheit: 2 x 750 g



Curry Paste (mild)



Art.Nr.: 66757 Bestelleinheit: 2 x 750 g



Primerba All'italiana



Art.Nr.: 36148 Bestelleinheit: 2 x 340 g



Primerba Küchenkräuter



Art.Nr.: 34983 Bestelleinheit: 2 x 340 g



Primerba Pesto



Art.Nr.: 36146 Bestelleinheit: 2 x 340 g



Paprika Paste



Art.Nr.: 66769 Bestelleinheit: 2 x 750 g



Knoblauch Paste



Art.Nr.: 66761 Bestelleinheit: 2 x 750 g



## GEWÜRZE, GEMÜSE- KRÖNUNG, WÜRZMITTEL, COCONUT MILK POWDER



Profi Mix für  
Chili con carne

1 kg Produkt  
+ 3 kg Fleisch  
+ 4 kg rote Bohnen  
+ 6,5 l Wasser



Art.Nr.: 00764 Bestelleinheit: 6 x 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 54 Port.



Aromat Streuwürze

Art.Nr.: 07521 Bestelleinheit: 6 x 500 g



Aromat Streuwürze

Art.Nr.: 07503 Bestelleinheit: 3 kg



Aromat Streuwürze

Art.Nr.: 07519 Bestelleinheit: 10 kg



Paprika edelsüß  
Delikatess



Art.Nr.: 04211 Bestelleinheit: 4 kg



Butternote & Kräuter

1 kg =  
für 20 kg  
Gemüse



Art.Nr.: 30907 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



Aromat Streuwürze

Art.Nr.: 07551 Bestelleinheit: 6 x 1,5 kg



Aromat Streuwürze

Art.Nr.: 07506 Bestelleinheit: 6 kg



Umami



Art.Nr.: 90085 Bestelleinheit: 6 x 1 kg



8 714 100 333747

Coconut Milk Powder



Art.Nr.: 33374 Bestelleinheit: 6x1 kg



## ASIAN SELECTION



8 712 100 979484

Ketjap Manis  
Soja Sauce  
flüssig



Art.Nr.: 97948 Bestelleinheit: 6x1 l



8 712 100 979354

Sambal Manis  
Chili-Soja Sauce  
flüssig



Art.Nr.: 97935 Bestelleinheit: 6x1 l



8 712 100 972546

Sunshine Chili-  
Knoblauch Sauce  
flüssig



Art.Nr.: 29725 Bestelleinheit: 6x1 l



## BASISPRODUKTE



9 000275 824807

Basis für Aufläufe

460 g Produkt  
+ 2 l Milch  
+ 2,5 kg Gemüse  
(1/1 Gastronorm)



Art.Nr.: 08248 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 9,1 l



8 714 100 813881

Basis für pürierte  
Kost und Auflauf



Art.Nr.: 81388 Bestelleinheit: 6x720 g



9 000275 744402

Basis für Wild- und  
Rindsbraten

1 kg Produkt  
+ 10 kg Fleisch  
+ 10 l Wasser



Art.Nr.: 07444 Bestelleinheit: 2,5 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 120 Port.



9 000275 484308

Faschierbasis

1 kg Produkt  
+ 6 kg Faschiertes  
+ 2,4 l Wasser



Art.Nr.: 48430 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 115 Port.



9 000275 481604

Gulaschbasis

1 kg Produkt  
+ 5 kg Fleisch  
+ 6 l Wasser



Art.Nr.: 48160 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 50 Port.



9 000275 484407

Pasta asciutta Basis

1 kg Produkt  
+ 3,5 kg Faschiertes  
+ 5 l Wasser



Art.Nr.: 48440 Bestelleinheit: 3 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 67 Port.



9 000275 422607

Pasta asciutta Basis

1 kg Produkt  
+ 3,5 kg Faschiertes  
+ 5 l Wasser



Art.Nr.: 22600 Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 67 Port.

## PRAKTISCHES FÜR DIE KÜCHE



9 000275 491818

Faschierbasis

1 kg Produkt  
+ 6 kg Faschiertes  
+ 2,4 l Wasser



Art.Nr.: 49181 Bestelleinheit: 6 kg Ergiebigkeit: 1 kg = ca. 115 Port.



9 000275 796302

Gutes für die Küche  
Riesenschrubber  
10 Stück

Art.Nr.: 07963 Bestelleinheit: 10x1 Stück



## BURGER – TOPPING & DIPPING

Hellmann's Squeezeflaschen	48
Hellmann's Eimer/Kanister	48
Hellmann's Mini-Gläser	49
Hellmann's Portionspackungen	50
Hellmann's Dispenser	50





## SQUEEZEFLASCHEN



8 710447 844885

Tomato Ketchup



Art.Nr.: 84488 Bestelleinheit: 12 x 430 ml



8 711200 405589

BBQ Sauce



Art.Nr.: 40558 Bestelleinheit: 8 x 250 ml



## EIMER/KANISTER



8 714100 685501

Tomato Ketchup



Art.Nr.: 68550 Bestelleinheit: 5 kg



8 710447 764831

REAL  
(80% Fettgehalt)



Art.Nr.: 76483 Bestelleinheit: 8 x 430 ml



8 720182 902092

VEGAN  
(52% Fettgehalt)



Art.Nr.: 29020 Bestelleinheit: 8 x 430 ml



8 720182 446176

Yellow Mustard



Art.Nr.: 24461 Bestelleinheit: 8 x 250 ml



8 720182 759054

REAL  
(70% Fettgehalt)



Art.Nr.: 75905 Bestelleinheit: 5 l



8 720182 790637

VEGAN  
(52% Fettgehalt)



Art.Nr.: 79063 Bestelleinheit: 3 l



8 720182 780812

Professional



Art.Nr.: 78081 Bestelleinheit: 10 l



## MINI-GLÄSER



8 710447 949542

REAL Mayonnaise  
Mini Gläser



Art.Nr.: 94954 Bestelleinheit: 80 x 33 ml



8 710447 948606

Tomato Ketchup  
Mini Gläser



Art.Nr.: 94860 Bestelleinheit: 80 x 33 ml



8 710447 948590

Original Mustard  
Mini Gläser



Art.Nr.: 94859 Bestelleinheit: 80 x 33 ml

HELLMANN'S  
EST. 1919

# Das STREET FOOD Original


Mehr als nur ein Trend:  
The Vegetarian Butcher ab Seite 30.

DAZU PASST  
PERFEKT





## PORTIONSPACKUNGEN



8 710522 996416

REAL Mayonnaise  
Portionspackungen

Art.Nr.: 99641 Bestelleinheit: 120 x 20 ml



8 710522 996393

Tomato Ketchup  
Portionspackungen

Art.Nr.: 99639 Bestelleinheit: 120 x 20 ml



8 720182 362087

VEGAN Mayo  
Portionspackungen

Art.Nr.: 36208 Bestelleinheit: 120 x 20 ml



8 711200 449736

Yellow Mustard  
Portionspackungen

Art.Nr.: 44973 Bestelleinheit: 198 x 10 ml



## DISPENSER



8 717163 821190

Tomato Ketchup  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser

Art.Nr.: 82119 Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg



8 717163 821183

REAL Mayonnaise  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser

Art.Nr.: 82118 Bestelleinheit: 3 x 2,25 kg



8 717163 821206

Yellow Mustard  
Nachfüllbeutel für  
Dispenser

Art.Nr.: 82120 Bestelleinheit: 3 x 2,5 kg



# Dispenser im PREMIUM DESIGN



\*)

**Praktischer**  
Vakuum-Dispenser  
Einfache, saubere &  
hygienische **Portionierung**  
**Weniger**  
Verpackungsabfall



\*) Hellmann's Premium Dispenser gratis  
über den Unilever Außendienst anfordern.  
Mehr Infos unter [ufs.com](http://ufs.com) oder unter  
0800 000 3103 (gebührenfrei)



## DRESSING & SALAT- KOMPONENTEN

Hellmann's Salat-Dressings flüssig, Kuner Salat-Dressings flüssig, Knorr Salat-Dressings flüssig	54
Knorr Salatkrönung trocken	55
Kressi Essig	56
Kuner Kaltsaucen	57





## SALAT-DRESSINGS FLÜSSIG

NEU!



8 722700 232193

Vinaigrette  
Zitrus



Art.Nr.: 55730 Bestelleinheit: 1 x 1l

NEU!



8 722700 230892

Vinaigrette  
Balsamico



Art.Nr.: 55728 Bestelleinheit: 1 x 1l

NEU!



8 722700 232339

Vinaigrette  
Sesam Soja



Art.Nr.: 55732 Bestelleinheit: 1 x 1l



9 000144 448004

Balsamico  
Dressing



Art.Nr.: 4480 Bestelleinheit: 4 x 3l



9 000144 068295

French  
Dressing



Art.Nr.: 4471 Bestelleinheit: 4 x 3l



9 000144 068271

Joghurt  
Dressing



Art.Nr.: 4470 Bestelleinheit: 4 x 3l



9 000144 447700

Knoblauch Joghurt  
Dressing



Art.Nr.: 4477 Bestelleinheit: 4 x 3l



9 000144 068318

Kräuter Provençale  
Dressing



Art.Nr.: 4472 Bestelleinheit: 4 x 3l



9 000144 068332

1000 Islands  
Dressing



Art.Nr.: 4475 Bestelleinheit: 4 x 3l



4 007801 308027

Salatkrönung  
Salat-Hit



Art.Nr.: 00802 Bestelleinheit: 6 x 1,05 kg



8 720182 261571

Salatkrönung flüssig  
1000 Islands Dressing



Art.Nr.: 26157 Bestelleinheit: 5l



4 007801 109204

Salatkrönung flüssig  
Joghurt-Dressing



Art.Nr.: 4422 Bestelleinheit: 5l



## SALATKRÖNUNG TROCKEN



9 000275 430404

Salatkrönung  
Italienische Art



Art.Nr.: 43040 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l



9 000275 435003

Salatkrönung  
Klares Dressing



Art.Nr.: 43500 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l



9 000275 430008

Salatkrönung  
Balsamico-Kräuter



Art.Nr.: 43000 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l



### Authentisch im Geschmack. Erstklassig in der Qualität.

Mehr zu den neuen Hellmann's Vinaigrettes  
auf [ufs.com](http://ufs.com)

**U TOP PRODUKT**

9 000275 430305



**Knorr Professional**  
Salatkrönung  
Gartenkräuter  
Ideal für  
Blattsalate

- ✓ Mit italienischen Kräutern
- ✓ Natürlicher Geschmack ohne Hilfsstoffe
- ✓ Keine Phasentrennung bei langer Stehzeit

Salatkrönung  
Gartenkräuter



Art.Nr.: 43030 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

**U TOP PRODUKT**

9 000275 431609



**Knorr Professional**  
Salatkrönung  
Knoblauch-Kräuter  
Für mediterrane  
Salate

- ✓ Für würzige Dressings
- ✓ Ganz natürlich ohne Zusätze
- ✓ Perfekt fürs Buffet und lange Stehzeit

Salatkrönung  
Knoblauch-Kräuter



Art.Nr.: 43160 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

9 000275 430107



Salatkrönung  
Speck-Kräuter



Art.Nr.: 43010 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

9 000275 430206



Salatkrönung  
Zwiebel-Kräuter



Art.Nr.: 43020 Bestelleinheit: 1 kg Ergiebigkeit: 1 kg = 8,4l

**Knorr**

**KRESSI ESSIG**

9 000275 609909



Essig



Art.Nr.: 6099 Bestelleinheit: 15l

9 000275 610011



Essig



Art.Nr.: 6100 Bestelleinheit: 5l

**Kuner**

**KALTSAUCEN**

8 710604 732390



Mayonnaise 80%



Art.Nr.: 73239 Bestelleinheit: 9 x 1,2l

9 004204 444807



Mayonnaise 80%



Art.Nr.: 4448 Bestelleinheit: 5 kg

9 004204 445002



Mayonnaise 80%



Art.Nr.: 4450 Bestelleinheit: 15 kg

8 710604 732413



Mayonnaise 50%



Art.Nr.: 73241 Bestelleinheit: 9 x 1,2l

9 004204 444906



Mayonnaise 50%



Art.Nr.: 4449 Bestelleinheit: 5 kg

9 004204 445101



Mayonnaise 50%



Art.Nr.: 4451 Bestelleinheit: 15 kg

9 000144 052256



Jogonaise 30%



Art.Nr.: 4435 Bestelleinheit: 5 kg

**Hergestellt in österreichischen Produktionsstandorten\***

\*mit Zutaten aus EU und Nicht-EU

# DESSERTS

Carte D'Or Mousse Desserts	60
Carte D'Or Dessert Spezialitäten	60
Carte D'Or Früchte	61
Carte D'Or Dessert Toppings	62
Carte D'Or Glasuren & Couverturen	63



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## MOUSSE DESSERTS



Mousse Straciatella

1 Pkg. =  
90 Port. à 52 g



Art. Nr.: 81687 Bestelleinheit: 1,6 kg

TOP  
PRODUKT

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL



Carte D'Or  
Mousse au Chocolat  
Topqualität für  
alle Schokofans

- ✓ Voller und runder Geschmack
- ✓ Einfach mit Milch aufschlagen
- ✓ Perfekt für deine Dessert-Kreationen

1 Pkg. =  
90 Port. à 50 g

Mousse au Chocolat



Art. Nr.: 87178 Bestelleinheit: 1,44 kg

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## DESSERT SPEZIALITÄTEN



Basis für süßen Auflauf

1 Pkg. =  
158 Port. à 100 g



Art. Nr.: 07828 Bestelleinheit: 3 kg

TOP  
PRODUKT



Creme für Tiramisu-  
Füllcrème

1 Pkg. =  
116 Port. à 75 g



Art. Nr.: 77643 Bestelleinheit: 1,7 kg



Bayerische Creme

1 Pkg. (3 Beute)  
= 75 Port.



Art. Nr.: 90848 Bestelleinheit: 6 x (3 x 200 g)

TOP  
PRODUKT



Crème Brûlée -  
Crème Caramel

1 Pkg. =  
114 Port. à 100 g



Art. Nr.: 84040 Bestelleinheit: 1,25 kg



Panna Cotta



1 Pkg. =  
48 Port. à 96 g



Art. Nr.: 78047 Bestelleinheit: 2 x 260 g



Reisauflauf  
süß



1 Pkg. =  
45 Port.



Art. Nr.: 07780 Bestelleinheit: 3 x 1,25 kg



Vanille Dessertsauce



Art. Nr.: 04237 Bestelleinheit: 12 x 1 l



Milchreis



Art. Nr.: 02564 Bestelleinheit: 6 x 1,95 kg

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## FRÜCHTE



Rote Gartenfrüchte



Art. Nr.: 08142 Bestelleinheit: 3 x 1,7 kg



Dessert Kirschen



Art. Nr.: 02562 Bestelleinheit: 6 x 2 kg



Gelbe Grütze  
leicht



Art. Nr.: 99413 Bestelleinheit: 6 x 1,85 kg



CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## DESSERT TOPPINGS

TOP  
PRODUKT



8 712100 184246

Erdbeer  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18424 Bestelleinheit: 6x1 kg

TOP  
PRODUKT



8 712100 185090

Schoko  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18509 Bestelleinheit: 6x1 kg



8 712100 184215

Waldfrucht  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18421 Bestelleinheit: 6x1 kg



8 712100 186066

Toffee  
Dessert Topping



Art.Nr.: 18606 Bestelleinheit: 6x1 kg



8 720182 798930

Salted Caramel  
Topping



Art.Nr.: 79893 Bestelleinheit: 6x900g

TOP  
PRODUKT



8 720182 609533

Crunchy Chocolate  
Dessert Topping



Art.Nr.: 60953 Bestelleinheit: 6x900g



8 711200 465095

Crunchy White  
Topping



Art.Nr.: 46509 Bestelleinheit: 6x900g

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

## GLASUREN & COUVERTUREN



8 710604 738743

Helle Glasur



Art.Nr.: 73874 Bestelleinheit: 2x2,5 kg



8 710604 738750

Dunkle Glasur



Art.Nr.: 73875 Bestelleinheit: 2x2,5 kg



8 712100 249785

Couverture Drops  
dunkel



Art.Nr.: 24978 Bestelleinheit: 2x2,5 kg



8 712100 249426

Couverture Drops  
weiß



Art.Nr.: 24942 Bestelleinheit: 2x2,5 kg

CARTE D'OR  
PROFESSIONAL

Carte D'Or Spezialitäten  
**Köstlichkeiten  
für Klein und Groß.**



## DARK & WHITE MIT BISS

Erst flüssiges Topping,  
dann knackige Glasur.







Des Chefkochs Geheimnis.

Tiefkühlprodukte



**HÖCHSTER ANSPRUCH.  
FEINSTER GESCHMACK.**

## CATERLINE VERSTEHT DIE HOHEN ANSPRÜCHE DER FEINEN KÜCHE

Mit Leidenschaft und Herzlichkeit haben wir es uns als Familienbetrieb zur Aufgabe gemacht, Kundenwünsche bestmöglich zu erfüllen, dabei die Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft nicht außer Acht zu lassen und nachhaltiges Handeln als wesentlichen Baustein für die Zukunft zu sehen.

Denn unsere Kunden sind unsere Partner - die Marke *Caterline* steht nicht nur für beste Qualität, sondern bietet den Gastronomen auch alternative Lösungen.

Die moderne Gastronomie greift oft und gerne auf Convenience-Produkte aus dem Tiefkühlsegment zurück - und das aus gutem Grund! Denn das Einfrieren von Lebensmitteln ist eine der wenigen Konservierungsarten, die ohne jegliche Zugabe von Konservierungsstoffen die Qualität und den Geschmack der Produkte erhält. Die Verarbeitung von frischen und hochwertigen Lebensmitteln gilt als Grundvoraussetzung, um den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

Dafür steht *Caterline*

**des Chefkochs  
Geheimnis.**

Weitere Produktneuheiten  
finden Sie auf:

 [www.caterline.info](http://www.caterline.info)



# UNTER DIE HAUBE GEBRACHT

## Die Marke CATERLINE und ihr Versprechen

Vor einigen Jahren wurden die Tiefkühlprodukte\* der Marken Knorr und Carte D'Or unter der Marke Caterline zusammengeführt. Die hohen Werte von Knorr und Carte D'Or sind den meisten bekannt, doch welche Werte stehen hinter der Marke Caterline?

Hinter einer Marke steht immer ein Versprechen. Was dürfen Sie sich von Caterline erwarten und warum sollten Sie gerade dieser Marke vertrauen?

Caterline wird höchsten Ansprüchen gerecht und liefert stets den feinsten Geschmack.

**HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.** [www.caterline.at](http://www.caterline.at)

\*ausgenommen Speiseeis



Frittaten, Fleischpalatschinken, Fleischstrudel, Polentastrudel, Käsetaler-Kaspressknödel, Schöberl, Linsen-Laibchen, Leberknödel, Tiroler Knödel, Grießknödel, Gemüse-Grießnockerl

**SUPPE**  
Seite 68-71



Ravioli Funghi, Tortelloni Tricolore Käse, Tortelloni Ricotta Spinaci

**PASTA**  
Seite 72-73



Kaiserlicher Semmelknödel, Serviettenknödel geschnitten, Knusper-Krokette, Polentastrudel, Karotten-Hirse-Medaillons, Grießknödel, Rösti-Taler, Chef-Spätzle, WOK-Gemüse

**BEILAGE**  
Seite 74-77



Schupfnudeln, Gemüse-Laibchen, Gemüse-Schnitzel, Karotten-Hirse-Medaillons, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Linsen-Laibchen, Fleischpalatschinken, Grammelknödel, Selchfleischknödel, Rauchwurstknödel, Zucchini-Kräuter Palatschini, Käse-Lauch-Speck Palatschini, Spinat-Mozzarella-Knödel, Tomaten-Mozzarella-Knödel, Spinat-Käse-Knödel, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Polentastrudel, Röstischmankerl Champignon-Frischkäse, Röstischmankerl Frischkäse-Kräuter, Röstischmankerl Spinat-Hirtenkäse, Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch

**HAUPTSPEISE**  
Seite 78-85



Kaiserschmarrn, Kaiserschmarrn mit Topfen und Vollmilch, Schupfnudeln, Knusper-Äpfelradl, Profiteroles, Gebröselte Marilknödel, Erdbeer-Topfenknödel, Heidelbeer-Topfenknödel, Marilknödel, Nougat-Topfenknödel, Topfenknödel ungefüllt, Weichsel-Topfenknödel, Zwetschgen-Topfenknödel, Grießknödel, Germknödel, Apfelstrudel, Topfenstrudel, Kapuziner, Schokolade-Nuss-Kuchen, Topfenockerl, Lütticher Waffel, Crêpes/Palatschinken, Nougat-Nuss-Palatschini, Waldbeeren-Palatschini, Topfenpalatschinken, Pancakes

**DESSERT**  
Seite 86-93



Knusper-Äpfelradl, Profiteroles, Fleischpalatschinken, Schinkenkipferl

**FINGERFOOD**  
Seite 94-95



WOK-Gemüse, Gemüsestrudel vegan, Spinatstrudel mit Tofu vegan, Süßkartoffelstrudel vegan, Kichererbsenstrudel vegan, Linsen-Laibchen, Kartoffel-Kürbiskern-Rösti, Kräuter-Rösti, Rösti-Taler

**VEGAN**  
Seite 96-97

### Impressum:

Herausgeber: M&F Vertriebs GesmbH, A-7423 Pinkafeld  
Fotos: Archiv Caterline (Jennifer Vass, Caterline), iStockphotos, Infect werbeagentur GmbH  
Druck- und Satzfehler vorbehalten.



des Chefs  
Rezepte

# KNUSPRIGES LINSEN-LAIBCHEN

IN SELLERIE-KAROTTEN CREMESUPPE



## Zubereitung:

KNORR Sellerie-Karotten Cremesuppe laut Empfehlung zubereiten.

Die Suppe mit etwas Crème-Fraîche, frisch gehackter Petersilie und etwas Koriander abschmecken. Karotten, gelbe Rüben und etwas Sellerie in feine Streifen schneiden und in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Die **CATERLINE Linsen-Laibchen** laut Angabe zubereiten. Beim Anrichten der Suppe zuerst die Gemüsestreifen in den Teller geben, mit der Suppe aufgießen und das knusprig gebratene **Linsen-Laibchen** auf das Gemüse setzen.

Mit Petersilie und geriebenem Kren dekorieren und servieren.



Caterline SUPPE

## FRITTATEN 5 x 1 kg

Frittaten- Eierflädle - Pfannkuchenstreifen, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - hoher Ei-Anteil - wie selbst gebacken - noch feinerer Schnitt - mit echter österreichischer Butter - bleiben in der heißen Suppe länger bissfest

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4080



**FLEISCHPALATSCHINKEN** 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt  
Gut gewürzte Suppeneinlage - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie - Fleischpalatschinken erwärmen und mit heißer Bouillon aufgießen - auch als Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007

**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2kg (ca. 20 x ca. 60 g)

Linse-Laibchen als Suppeneinlage, gebraten, tiefgekühlt  
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichnete Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4090

**FLEISCHSTRUDEL** 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Fleischstrudel, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Typisch österreichische Suppeneinlage - nach österreichischem Originalrezept - einfach mit heißer Bouillon aufgießen und servieren - Geschmack wie hausgemacht - ideal als Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)4008

**LEBERKNÖDEL** 3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, roh, tiefgekühlt  
G'schmackige Suppeneinlage - Qualität und Geschmack wie hausgemacht - lockere Konsistenz - einzeln entnehmbar - servierfertig in 12 Minuten - Zeit- und Kostenersparnis in der Fertigung - konstant in der Optik und im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4031

**POLENTASTRUDEL** 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Suppeneinlage und Beilage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte-Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)4041

**TIROLER KNÖDEL** 3 x 2 kg (ca. 50 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, tiefgekühlt  
Mit würzigem Speck versetzter Semmelknödel - aromatisch gewürzt - mit echter Butter versehen - ideal als Suppeneinlage - schmeckt wie hausgemacht - einzeln entnehmbar - genaue Kostenkontrolle - kein Waren- oder Zutatenverlust

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Kessel  
Artikelnr.: (99)4063

**KÄSETALER - KASPRESSKNÖDEL** 2 x 2 kg (ca. 45 x ca. 45 g)

Original Kaspressknödel, gebraten, tiefgekühlt  
G'schmackiger, knuspriger Taler aus Kartoffeln, Semmelbrot und Käse - ausgewogene Zusammensetzung hochwertiger Rohstoffe - raffiniertes, altbewährtes Rezept - schonende Zubereitung - appetitlich goldbraunes Aussehen und ideale Konsistenz - beliebt als Suppeneinlage und Hauptspeise - warmhaltefähig und regenerierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4020

**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

Grießknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt  
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081

**SCHÖBERL** 2 x 1,5 kg (ca. 140 Portionen x ca. 3 Stk.)

Suppeneinlage, tiefgekühlt  
Locker, flaumige Suppeneinlage in Original-Rautenform - erstmals als Tiefkühl-Einlage - Geschmack wie hausgemacht - einfache und schnelle Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4055

**GEMÜSE-GRIESSNOCKERL** 4 x 1,65 kg (ca. 50 x ca. 33 g)

Locker, flaumige Suppeneinlage aus feiner Gemüse-Grießmasse, tiefgekühlt  
ideal als schmackhafte Suppeneinlage für Rindsuppen oder klare Gemüsesuppen - feiner, abgerundeter Gemüsegeschmack durch Karotten-, Sellerie- und Broccoli-Stückchen - locker flaumige Konsistenz - appetitlich goldgelbes Aussehen

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4010



# RAFFINIERTE KÜCHE FÜR JEDEN ANLASS

Hohe Qualität -  
beste Zutaten



Caterline PASTA

## RAVIOLI FUNGHI 4 x 1 kg

Eierteigwaren mit Pilz-Füllung, tiefgekühlt  
Mit Pilzen gefüllte Teigtaschen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Pilzgeschmack bewahren - echt italienische Eierteigware - ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4047



## TORTELLONI TRICOLORE KÄSE 3 x 2 kg

Teigwarenspezialität mit Käse-Fülle, vorgekocht, tiefgekühlt  
Mit Käse gefüllte, bunte Teigschleifen, die auch nach dem Kochen einen intensiven, aber angenehmen Käsegeschmack bewahren - gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Käse - ideal für die Verwendung in der Großküche - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4067



## TORTELLONI RICOTTA SPINACI 3 x 2 kg

Eierteigwaren mit Ricotta-Spinat-Füllung, tiefgekühlt  
Ideal für die Verwendung in der Großküche, ergiebig und kochstabil - vielseitig einsetzbar - einfache Zubereitung - beliebte Geschmacksvariante - italienische Teigschleifen mit delikater Ricotta-Spinat-Fülle - ideal für das À-la-carte-Geschäft, das Bankett-Catering und exklusive Buffets

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Kessel  
Artikelnr.: (99)4072



des Chefkochs  
Geheimnis.



des Chefs  
Rezepte

# GRIESSKNÖDEL

MIT GEBRATENER ENTENBRUST UND SÜSSKARTOFFELCREME



## Zubereitung:

Angetaute **CATERLINE-Griessknödel** flach drücken und in Öl beidseitig anbraten.

Die sous-vide gegarte Entenbrust ebenfalls in Öl beidseitig jeweils 4 Min. anbraten. Für die Süßkartoffelcreme Zwiebel anschwitzen, Süßkartoffeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen, Obers dazu, danach weichkochen, abschmecken und mixen.

Süßkartoffelcreme auf Teller streichen. Anschließend die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Süßkartoffelcreme platzieren.

Die gebratenen **CATERLINE-Griessknödel** dazugeben und mit Radieschen und Kräutern ausgarnieren.

## KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL 1 x 8 kg (ca. 100 x ca. 80 g)

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt  
Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Klipper,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4058



## KAISERLICHER SEMMELKNÖDEL 2 x 3,6 kg (ca. 30 x ca. 120 g)

Klassischer Semmelknödel handgerollt, tiefgekühlt  
Von Hand geformte und gerollte Knödel aus Weißbrot-Semmelwürfel - besonders locker-flaumige Konsistenz - unregelmäßige Form - hausgemachte Optik - gut gewürzt mit frischer Petersilie - einzeln gefrostet - leicht portionierbar und exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Klipper,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4059



## SERVIETTENKNÖDEL GESCHNITTEN 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

Serviettenknödel mit Brotwürfeln, gekocht, geschnitten, tiefgekühlt.  
Perfekt als Beilage - 50 g Knödel in Scheibenform Ø 50 mm - ohne E-Nummern - ohne Zusatzstoffe - mit Petersilie und echter Butter verfeinert - einfache Portionierung - exakte Kostenkalkulation - einzeln gefrostet - einfache Zubereitung - Premiumqualität

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4076



## KNUSPER-KROKETTEN 4 x 2 kg (ca. 111 x ca. 18 g)

Kartoffelkroketten, vorgebacken, tiefgekühlt  
Knusprige Kartoffelkroketten in Zapfen-Form - ideal zu Gebratenem, Wildgerichten und Ragouts - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer,  
Backofen  
Artikelnr.: (99)4027



## POLENTASTRUDEL 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbare Beilage und Suppeneinlage - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das A-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)4041



**KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS** 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt  
Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4023



**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

Grieffknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt  
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081



**RÖSTI-TALER** 2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung - bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnitteltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne, Kombidämpfer, Backofen.  
Artikelnr.: (99)4053



**CHEF-SPÄTZLE** blanchiert 5 x 1 kg

Eierteigware, blanchiert, tiefgekühlt  
Schöne, appetitliche, gelbe Farbe und ausgezeichneter Geschmack - original Spätzle-Form (wie handgeschabt) - innerhalb von Minuten servierfertig - ideal als Beilage zu Gulasch (oder als Hauptspeise für Käsespätzle)

Zubereitung: Kombidämpfer, Kochtopf, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4005



**WOK-GEMÜSE** 4 x 2,5 kg

WOK-Gemüse, tiefgekühlt  
Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4074



# HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.

Gemacht für die Anforderungen  
der Top-Gastronomie



VON PROFIS -  
FÜR PROFIS

Caterline bringt Innovation  
und Flexibilität in Ihre Küche

HAUPTSPEISE



Caterline HAUPTSPEISE

### SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig - schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln oder als Beilage zu gedünsteten und kurzgebratenen Fleischgerichten mit Sauce

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4056







**GEMÜSE-LAIBCHEN** 2 x 2,5 kg (ca. 53 x ca. 47 g)

Panierte Gemüse-Laibchen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Herzhafte Gemüse Mischung mit etwas Käse in knusprig panierten Laibchenform -  
vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche - rasche Zubereitung auch  
von großen Mengen - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse,  
Kombidämpfer, Backofen  
Artikelnr.: (99)4011



**GEMÜSE-SCHNITZEL** 2 x 2,5 kg (ca. 33 x ca. 75 g)

Panierte Gemüse-Schnitzel, vorgebacken, tiefgekühlt  
Ideale Alternative zu Fleischgerichten - sieht aus wie hausgemacht - ausgezeichneter  
Geschmack durch feine Gemüse Mischung, die mit Reis, Kartoffeln und pikantem Käse  
harmonisch abgerundet wird - besonders knusprig - in 3 Minuten  
servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombi-  
dämpfer, Backofen, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4013



**KAROTTEN-HIRSE-MEDAILLONS** 2 x 2,5 kg (ca. 50 x ca. 50 g)

Laibchen mit feiner Käsenote, vorgebacken, tiefgekühlt  
Fleischloses Medaillon mit Gemüse, Käse und Hirse - Optik wie hausgemacht - gut  
sichtbare Karottenstücke - in 4 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht  
portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer,  
Pfanne  
Artikelnr.: (99)4023



**KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und  
Bräunung - einfache Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne -  
einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4025



**KRÄUTER-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt  
Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servier-  
fertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse,  
Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4029



**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2 kg (ca. 20 x ca. 60 g)

Linse-Laibchen als Hauptspeise, gebraten, tiefgekühlt  
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - aus-  
gezeichneter Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt -  
vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt  
kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4090



**FLEISCHPALATSCHINKEN** 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt  
Gut gewürzt - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Petersilie -  
auch als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als  
Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007



**GRAMMELKNÖDEL** 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus knusprigen Grammeln, tiefgekühlt  
Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Grammelfülle - als pikante Haupt-  
speise mit Sauerkraut - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig -  
einzeln gefrostet, exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4018



**SELCHFLEISCHKNÖDEL** 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Füllung aus geselchtem Schweinefleisch, tiefgekühlt  
Feines geselchtes Schweinefleisch umhüllt von feinem Kartoffelteig - mit Zwiebel und  
Petersilie verfeinert - Aussehen wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln  
gefrostet, exakt kalkulierbar - als Hauptgericht oder hochwertige Beilage

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4022



**RAUCHWURSTKNÖDEL** 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Feiner, lockerer Kartoffelteig mit würzig-pikanter Rauchwurstfülle, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelteig in Geschmack und Konsistenz - würzig pikante Rauchwurstfülle -  
wie hausgemacht - in 15 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4045



# SICHERES GELINGEN UND RAUM FÜR KREATIVITÄT

CATERLINE liefert auf konstant  
hohem Qualitätsniveau

HAUPTSPEISE



## ZUCCHINI-KRÄUTER PALATSCHINI 2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit Zucchini-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt  
Zarte Zucchinistückchen - mit mediterranen Kräutern wie Thymian, Basilikum, Petersilie exquisit verfeinert - würziger Geschmack mit Schlagobers / Sahne vollendet - in geklappter flaumiger Palatschinke / Pfannkuchen - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kombidämpfer,  
Backofen, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4038



## KÄSE-LAUCH-SPECK PALATSCHINI 2 x 2,1 kg (ca. 30 x ca. 70 g)

Palatschinken / Pfannkuchen mit Käse-Lauch-Speck-Füllung, tiefgekühlt  
Kräftiger Speck trifft auf zartes Lauchgemüse - mit aromatischem Käse verfeinert - Optik wie hausgemacht - schnelle Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig - warm-haltfähig - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4036



## SPINAT-MOZZARELLA-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Spinat-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt  
Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4061



## TOMATEN-MOZZARELLA-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 30 x ca. 100 g)

Kartoffelknödel mit Tomaten-Mozzarella-Füllung, tiefgekühlt  
Ideales Gericht für Vegetarier - als Hauptspeise oder Beilage - feiner, runder Geschmack - feiner, lockerer Kartoffelteig - einfache Zubereitung - einzeln gefrostet - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer,  
Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4064



## SPINAT-KÄSE-KNÖDEL 2 x 3 kg (ca. 86 x ca. 35 g)

G'schmackige Knödelvariation aus saftigem Blattspinat und Cottage Cheese, tiefgekühlt  
Sieht aus wie hausgemacht - besonders saftig durch Kombination von Spinat und Käse - Semmelwürfel und Käse gut sichtbar - vielseitig einsetzbar als Hauptspeise, Beilage, Suppeneinlage, einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel, Kipper, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4060



## GEMÜSESTRUDEL VEGAN 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4077





**SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4079



**SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4088



**KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgeschmeckten Gewürzen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4089



**POLENTASTRUDEL** 3,6 kg (ca. 90 x ca. 40 g)

Suppeneinlage, Hauptspeise und Beilage, tiefgekühlt  
Wie hausgemacht - vielseitig einsetzbar - als Hauptspeise mit Salat - portionsweise Zubereitung in nur 1 Minute möglich - ideal für das À-la-carte Gericht - vollkommener Genuss in der vegetarischen Küche

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4041



**RÖSTISCHMANKERL CHAMPIGNON-FRISCHKÄSE**

3 x 3 kg (ca. 50 x ca. 60 g)  
Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Champignon-Frischkäse-Füllung, tiefgekühlt  
Ideal als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - einzeln entnehmbar - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4049



**RÖSTISCHMANKERL FRISCHKÄSE-KRÄUTER**

3 x 3 kg (ca. 50 x ca. 60 g)  
Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, tiefgekühlt  
Feinster Frischkäse umhüllt von knusprigem Röstimantel - hervorragend als Hauptspeise mit frischem Blattsalat - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4050



**RÖSTISCHMANKERL SPINAT-HIRTENKÄSE**

3 x 3 kg (ca. 50 x ca. 60 g)  
Röstischmankerl / Rösti-Rolle mit Spinat-Hirtenkäse-Füllung, tiefgekühlt  
Bestens geeignet für die vegetarische Küche - einzeln entnehmbar - leichtes Kalkulieren durch Stück-Angabe auf der Verpackung - High Convenience - schnelle und einfache Zubereitung - Zubereitung ohne Öl im Kombidämpfer möglich

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4087



**KAISERSCHMARRN** 6,6 kg (ca. 20 x ca. 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1005



**KAISERSCHMARRN** 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Hantierung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1006



**KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH** 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den 'kaiserlichen' Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1030



# WENN DAS KEIN SCHMARRN IST



DESSERT

Caterline **DESSERT**

## KAISERSCHMARRN 6,6 kg (ca. 20 x ca. 330 g)

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Handlung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1005



## KAISERSCHMARRN 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Rosinen, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Locker-flaumiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken - hausgemachte, schöne goldgelbe Optik - in 2-4 Minuten (Mikrowelle) servierfertig - keine Handlung mit Ei und Schnee

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1006



## SCHUPFNUDELN 2 x 2,5 kg

Schupfnudeln in schöner, klassischer Form, blanchiert, tiefgekühlt  
Feiner Kartoffelgeschmack und ausgezeichnete Konsistenz - in 1 Minute servierfertig - schöne Nudelform - appetitliche, hellgelbe Farbe - ideal als süße Hauptspeise für traditionelle Mohn-/Nussnudeln

Zubereitung: Kochtopf, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4056



## KNUSPER-APFELRADLN 6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt  
Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung - Servier-vorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1001



## PROFITEROLES 3 kg (ca. 6 x ca. 500 g)

Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt  
Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach auftauen

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



## KAISERSCHMARRN MIT TOPFEN & VOLLMILCH 2 x 2,5 kg

Eierpfannkuchen mit Topfen und Vollmilch verfeinert, gebacken, zerteilt, tiefgekühlt  
Traditionsgericht der alten Wiener Küche neu interpretiert - noch lockerer, noch flaumiger - frische Vollmilch und feiner Topfen veredeln den 'kaiserlichen' Geschmack - ohne Rosinen - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1030



**GEBRÖSELTE MARILLENKNÖDEL** 4 x 1,8 kg (ca. 30 x ca. 60 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Marillenfrucht-Füllung, vorgebröselt, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Marillen-Fülle - vorgekocht - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1004

**ERDBEER-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Erdbeerfrucht-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Erdbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1015

**HEIDELBEER-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Heidelbeer-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenknödel mit fruchtiger Heidelbeer-Fülle - ideal als süße Hauptspeise oder kleines Dessert - warmhaltefähig - Knödel einzeln entnehmbar - exakte Kalkulation - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - sehr fruchtig im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1016

**MARILLEN-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Aprikosen-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - ausgereifte, süße Aprikosen bilden den Kern des Knödels - warmhaltefähig - einzeln gefrosten und somit exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1017

**NOUGAT-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Nougatcreme-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - zartschmelzende Nougatcreme mit geriebenen Haselnüssen verfeinert - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrosten, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - einfache Zubereitung

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1018

**TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel ungefüllt, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - hausgemachte Qualität - warmhaltefähig - einzeln gefrosten, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - beliebt als süße Hauptspeise und Dessert

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1019

**WEICHSEL-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Sauerkirschen-Füllung, tiefgekühlt  
Lockerer, flaumiger Topfenteig - exquisite Kirschen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - warmhaltefähig - einzeln gefrosten, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar - geeignet für leichte Vollkost - einfache Zubereitung - leicht säuerlich im Geschmack

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1020

**ZWETSCHGEN-TOPFENKNÖDEL** 4 x 1,5 kg (ca. 30 x ca. 50 g)

Topfen-/Quarkknödel mit Zwetschgen-Füllung, tiefgekühlt  
Locker, flaumiger Topfenteig - fruchtige Zwetschgen-Füllung - sieht aus wie hausgemacht - einfache Zubereitung - regenerierbar - warmhaltefähig - einzeln gefrosten, somit exakt portionierbar und kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1021

**GRIESSKNÖDEL** 5 x 1 kg (ca. 20 x ca. 50 g)

Griessknödel als Suppeneinlage - Beilage - Dessert, tiefgekühlt  
Extra flaumig - vielseitig einsetzbar - wie hausgemacht - beliebt als SUPPENEINLAGE und BEILAGE - fein buttriger Geschmack - süßer Traum mit Zuckerbrösel und Fruchtspiegel

Zubereitung: Kochtopf  
Artikelnr.: (99)4081

**GERMKNÖDEL** 2 x 3,8 kg (2 x 20 x ca. 170 g + 400 g Mohn-Zucker-Gemisch)

Mit Pöwidlfülle, vorgekocht, tiefgekühlt  
Mehlspeisespezialität aus flaumigem Germteig - gefüllt mit feinstem Powidl aus dem Hause Darbo - einfache Zubereitung und warmhaltefähig - ein unverkennbarer österreichischer Klassiker der Wiener Küche

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1055



# MISE EN PLACE FÜR PROFIS

Die ideale Voraussetzung  
für zufriedene Gäste



DESSERT

Caterline **DESSERT**

## APFELSTRUDEL 4,5 kg (6 x ca. 750 g)

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt  
Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Fülle - unvergleichbare Qualität -  
Apfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt -  
einzigartige Rezepturen - ungeschnitten ohne Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1031



## TOPFENSTRUDEL 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Topfen-/Quarkstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Einzigartige Rezeptur - geschmacklich unvergleichbar - ohne Rosinen - von Hand  
gemacht - einzeln entnehmbar - schnell und einfach

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1032



## KAPUZINER 2,5 kg (ca. 25 x ca. 100 g)

Flaumig-saftiger Mini-Nusskuchen in Dariol-Form, tiefgekühlt  
Ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und  
schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt  
und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1008



## SCHOKOLADE-NUSS-KUCHEN 2,5 kg (ca. 25 x ca. 100 g)

Saftiger Schokolade-Nuss-Kuchen, tiefgekühlt  
Warmes Dessert - mit geriebenen, feinen Nüssen und zerrlassener Schokolade zubereit  
- ideal zum Kaffee oder als süßer Snack - wie hausgemacht - einfache, sichere und  
schnelle Zubereitung - höchste Convenience - in 1 Minute servierfertig - aromaversiegelt  
und leicht portionierbar, da einzeln verpackt - exakte Kostenkalkulation - mit etwas  
Schokosauce und Schlagobers/Sahne servieren

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1009



## TOPFENNOCKERL 4 x 1,25 kg (ca. 50 x ca. 25 g)

Topfennockerl/Quarkknödel, tiefgekühlt  
Lockere, flaumige Topfennockerl - sieht aus wie hausgemacht - gut warmhaltefähig -  
einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kochtopf, Kessel,  
Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1022



## APFELSTRUDEL 5 kg (ca. 36 x ca. 140 g)

Apfelstrudel gezogen, gebacken, tiefgekühlt  
Unverkennbarer Apfelstrudel mit handgemachter Fülle - unvergleichbare Qualität -  
Apfel in Scheiben geschnitten - mit Butter verfeinert - Manufaktur-Produkt -  
einzigartige Rezepturen - geschnitten mit Rosinen

Zubereitung: Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1002



**LÜTTICHER WAFFEL** 1,98 kg (ca. 36 x ca. 55 g)

Waffel aus Hefeteig, gebacken, tiefgekühlt  
Diese Spezialität aus Hefeteig, in traditionellen Formen gebacken, hat eine besonders feine Karamellnote und ist auch optisch ein wahrer Leckerbissen - ob zum Frühstück, als Dessert oder schneller Snack für zwischendurch - die Waffel ist in 2 min. servierfertig und liefert stets ein perfektes und authentisches Ergebnis

Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)1038

**CRÊPES / PALATSCHINKEN** 2,8 kg (ca. 40 x ca. 70 g)

Ungefüllte Palatschinken / Crêpes, einzeln gefaltet, tiefgekühlt  
Hauchdünne ungesüßte Palatschinken - Ø ca. 24 cm - einzeln gefaltet und tiefgefroren - einzeln entnehmbar - schmeckt wie selbst gemacht - süß oder pikant belegbar - tolle Basis für Eigenkreationen aller Art

Zubereitung: Auftauen, Mikrowelle,  
Kombidämpfer, Pfanne  
Artikelnr.: (99)1003

**NOUGAT-NUSS-PALATSCHINI** 2 x 1,95 kg (ca. 30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Nougatcreme-Nuss-Füllung, tiefgekühlt  
Feine Nougatcreme, abgeschmeckt mit geriebenen und gerösteten Walnüssen umhüllt von geklappter, goldgelb gebratener Palatschinke / Crêpes - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1011

**WALDBEEREN-PALATSCHINI** 2 x 1,95 kg (ca. 30 x ca. 65 g)

Palatschinken / Crêpes mit Waldbeeren-Füllung, tiefgekühlt  
Goldgelb, gebratene, geklappte Palatschinken / Crêpes gefüllt mit einer saftigen Mischung aus Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren - einfache Zubereitung, in nur 2 Minuten servierfertig (Mikrowelle) - schnelle Zubereitung von großen Mengen im Kombidämpfer - sehr gut warmhaltefähig

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1013

**TOPFENPALATSCHINKEN** 2 x 2,7 kg (ca. 30 x ca. 90 g)

Palatschinken mit Topfen-/Quarkfüllung, tiefgekühlt  
Klassisch gerollte Topfenpalatschinken mit besonders cremiger Topfenfülle - mit Rosinen verfeinert - schnelle Zubereitung - einzeln entnehmbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle, Backrohr  
Artikelnr.: (99)1024

**PANCAKES****GEBACKEN UND TIEFGEKÜHLT****DER AMERIKANISCHE FRÜHSTÜCKSKLASSIKER  
MADE IN AUSTRIA!**

Caterline Produkte sind im Großhandel und über den Vertrieb von Unilever Food Solutions erhältlich.  
Webshop: [www.unileverfoodsolutions.at](http://www.unileverfoodsolutions.at)

**PANCAKES** 1,4 kg (ca. 40 x ca. 35 g)

Pancakes, Pfannkuchen, gebacken, tiefgekühlt  
Amerikanischer Klassiker - „Made in Austria“ - verzehrfertige Pancakes - einfache und perfekte Kalkulation - ideale Ergänzung für das Frühstücksbuffet oder die Eis- bzw. Dessertkarte - Optik und Geschmack wie selbst gemacht

Zubereitung: Auftauen, Backrohr,  
Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)1050



# STILSICHERE HÄPPCHEN FÜR JEDEN ANLASS

Zugreifen und  
genießen



Caterline **FINGERFOOD**

## KNUSPER-APFELRADLN 6 x 1 kg (ca. 25 x ca. 40 g)

Apfelringe in knusprigem Backteig - tiefgekühlt  
Apfelringe aus frischen Tafeläpfeln - mit Backteig und Rice-Chips umhüllt - fertig  
gebacken - besonders knusprig und saftig - schnell und einfach in der Zubereitung -  
Serviervorschlag: Apfelringe mit Vanillesauce

Zubereitung: Fritteuse, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)1001



## PROFITEROLES 3 kg (ca. 6 x ca. 500 g)

Windbeutel mit 45% Crème-Füllung, tiefgekühlt  
Einzigartiger Geschmack - exakt portionierbar - fix und fertig zum Servieren - einfach  
auftauen

Zubereitung: Auftauen  
Artikelnr.: (99)1014



## FLEISCHPALATSCHINKEN 2,5 kg (ca. 100 x ca. 25 g)

Palatschinke / Pfannkuchen mit reinem Rindfleisch gefüllt, tiefgekühlt  
Gut gewürzt - herzhaft verfeinert mit Röstzwiebeln, Knoblauch, Majoran und Peter-  
silie - als Suppeneinlage, Snack oder Vorspeise geeignet - knusprig frittiert beliebt als  
Fingerfood und auf jedem Buffet

Zubereitung: Kombidämpfer, Mikrowelle  
Artikelnr.: (99)4007



## SCHINKENKIPFERL 4 x 1,51 kg (ca. 36 x ca. 42 g)

Teigling mit Schinken-Füllung, tiefgekühlt  
Überzeugende Optik - sehr guter Geschmack - ideal für Seminarpausen oder für  
Vorspeisen - beliebt als Fingerfood auf jedem Buffet - einzeln entnehmbar - genaue  
Portions- und Kostenkontrolle - einfache Zubereitung

Zubereitung: Backofen, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4054





**WOK-GEMÜSE** 4 x 2,5 kg

WOK-Gemüse, tiefgekühlt  
Ausgewählte Gemüse-Mischung mit Mu-Err-Pilzen - ideal zu gebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten - perfekt für die asiatische Küche - in 5 Minuten servierfertig

Zubereitung: Wok, Pfanne  
Artikelnr.: (99)4074

**LINSEN-LAIBCHEN** 4 x 1,2 kg (ca. 20 x ca. 60 g)

Linse-Laibchen, gebraten, tiefgekühlt  
Mit Tomaten und Kokosmilch verfeinert - ideale Alternative zu Fleischgerichten - ausgezeichnete Geschmack - reich an Proteinen - palmölfrei - beliebtes Trendprodukt - vielseitig einsetzbar - in kürzester Zeit servierfertig - einzeln gefrostet und somit exakt kalkulierbar

Zubereitung: Mikrowelle, Pfanne  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4090

**GEMÜSESTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Gemüsestrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Feine Gemüsemischung mit Romanesco-Röschen, Babykarotten, Blumenkohl und roten Bohnen - umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - ideale Ergänzung zur veganen Küche - als Hauptspeise mit Salat oder als Beilage zu Fleisch-/Geflügelgerichten - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4077

**KARTOFFEL-KÜRBISKERN-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Kartoffelrösti mit Kürbiskernen und Karottenstreifen, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hergestellt mit steirischen Kürbiskernen - grobe Struktur, unregelmäßige Form und Bräunung - einfache, gelingsichere Zubereitung im Kombidämpfer, in der Fritteuse oder Pfanne - einzeln gefrostet, daher leicht portionierbar und exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4025

**SPINATSTRUDEL MIT TOFU VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Spinatstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Herzhaft frischer Blattspinat und österreichische Tofu-Würfeln umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - mit Olivenöl verfeinert - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4079

**KRÄUTER-RÖSTI** 2 x 3 kg (ca. 60 x ca. 50 g)

Knusprige Kartoffel-Rösti mit einer Kräutermischung aus Petersilie und Kerbel, tiefgekühlt  
Unregelmäßige Form - Aussehen wie hausgemacht - vorgebacken, in 3 Minuten servierfertig - einzeln gefrostet - leicht portionierbar - exakt kalkulierbar

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4029

**SÜSSKARTOFFELSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Süßkartoffelstrudel gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Frischer Sauerampfer und köstliche Süßkartoffel umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4088

**RÖSTI-TALER** 2 x 2,5 kg (ca. 71 x ca. 35 g)

Kartoffel-Taler, vorgebacken, tiefgekühlt  
Hochwertige, geraffelte Kartoffeln in Talerform - vielseitige und schnelle Zubereitung - bestens geeignet zu kurz Gebratenem, Geschnetzeltem und Braten aller Art - leichtes Kalkulieren durch Portionsangaben auf der Verpackung - glutenfrei - perfekt für die vegetarische Küche - leicht portionierbare Form - knusprige Konsistenz und goldbraune Farbe - rasche Zubereitung auch von großen Mengen

Zubereitung: Fritteuse, Pfanne,  
Kombidämpfer, Backofen.  
Artikelnr.: (99)4053

**KICHERERBSENSTRUDEL VEGAN** 4,5 kg (6 x 5 x ca. 150 g)

Kichererbsenstrudel, gezogen, gebacken, geschnitten, tiefgekühlt  
Kichererbsen verfeinert mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und vielen harmonisch abgestimmten Gewürzen umhüllt von knusprigem, gezogenen Strudelteig - reich an Eiweiß und Ballaststoffen - schnelle Zubereitung - exakte Kalkulation - palmölfrei - ideal für die vegane Speisekarte - arteigen im Geschmack - leicht portionierbar - zu 5 Einzelstücken je 150 g verpackt - Premiumqualität

Zubereitung: Mikrowelle, Kombidämpfer  
Artikelnr.: (99)4089



# DIE WICHTIGSTEN PIKTOGRAMME AUF EINEN BLICK



## o.d.A.: ohne deklarationspflichtige Allergene

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) hergestellt sind.

Diese beinhaltet folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse mit allergenem Potential: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorsan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch einschließlich Laktose, Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. „o.d.A.“-Produkte und damit zubereitete Menüs können daher nicht als „allergenfrei“ bezeichnet werden. Produkte mit dem „o.d.A.“-Symbol geben dem Koch jedoch die Sicherheit, dass sich aus der Rezeptur des Produkts keine Deklarationsnotwendigkeit auf der Speisekarte/dem Speiseplan ergibt.

Diese Information trifft nur für das unzubereitete Produkt selbst zu. Werden bei der Zubereitung allergene Zutaten nach der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) verwendet, muss dies entsprechend berücksichtigt werden.



## o.d.Z.: ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Das bedeutet, dass alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte ohne Zugabe von Farbstoffen, Konservierungsstoffen, Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärkern und Süßungsmitteln mit technologischer Wirkung im (zubereiteten) Endprodukt hergestellt wurden und außerdem keine Schwefelung mit technologischer Wirkung im Endprodukt erfolgte.

Es besteht also beim Einsatz dieser Produkte in Deutschland keine Deklarationspflicht auf der Speisekarte.



## ohne MSG

Diese Produkte enthalten laut Rezeptur kein Mononatriumglutamat (engl. Mono Sodium Glutamate = MSG).



## Ohne Palmöl

Diese Produkte enthalten laut Zutatenliste kein Palmöl.



## Keine laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur

Bei Milchzuckerunverträglichkeit werden Milchprodukte gar nicht oder nur eingeschränkt vertragen. Auf eine ausreichende Versorgung mit Calcium aus alternativen Quellen sollte besonders geachtet werden.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II Nr. 7). Da in unserem Unternehmen jedoch auch laktosehaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.



## Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur

Bei Zöliakie (= Glutenunverträglichkeit) liegt eine Überempfindlichkeit gegen das Klebereiweiß Gluten vor, das in Gerste, Hafer, Roggen und Weizen sowie deren Urformen und Kreuzungen (Kamut, Dinkel, Grünkern und Triticale) vorkommt. Darum werden für die Zubereitung von Speisen für Zöliakiebetreffende alternative Zutaten wie Kartoffeln, Reis oder Mais gewählt.

Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte enthalten laut Rezeptur keine glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr.1169/2011 (Anhang II Nr. 1). Da in unserem Unternehmen jedoch auch glutenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Spuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf glutenhaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.



## Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für die heute gebräuchlichste Form der vegetarischen Ernährung. Neben pflanzlichen Lebensmitteln werden auch Ei, Milch und deren Produkte (wie z. B. Käse in jeder Form) sowie Honig verwendet.



## Vegan (vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für vegane Ernährung. Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Laktose), Honig, Fleisch, Fisch, Gelatine und deren Produkte (wie z.B. Käse in jeder Form) verwendet. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf Zutaten tierischer Herkunft verzichtet wird, kann das fertige Gericht als vegan gekennzeichnet werden.



## Laktosefrei

Bei Produkten, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, liegt der Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt.



## Glutenfrei

Produkte, die das Symbol „glutenfrei“ tragen, haben einen Gluten-Gehalt von höchstens 20 mg/kg bei der Abgabe an den Endverbraucher. Der Begriff „glutenfrei“ ist gesetzlich festgelegt (Verordnung EU Nr. 828/2014).



## V-Label der Europäischen Vegetarier-Union

Das V-Label der Europäischen Vegetarier-Union (EVU) ist eine international anerkannte und geschützte Marke zur freiwilligen Kennzeichnung vegetarischer und veganer Produkte. Produkte, die das V-Label tragen, werden zusätzlich zu unserer eigenen Prüfung durch ein externes Unternehmen auf die Eignung für vegetarische und vegane Kostform geprüft. Mehr Informationen zum V-Label finden Sie unter <https://www.v-label.eu/de>

### Das solltest du auch wissen

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 2024

# ABFÄLLE SIND VERSTECKTE KOSTEN: GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

Weltweit wachsen die Müllberge – es besteht dringender Handlungsbedarf. Allein im Bereich der Großverbraucher wandern **jährlich 204.000 Tonnen Lebensmittel in den Müll\***

Lebensmittel sind in vielen Teilen der Welt ein knappes Gut, deshalb sollte der **Umgang mit Nahrung immer respektvoll** sein.

Auch wirtschaftlich wird Abfall und seine Entsorgung immer bedeutender. **Die Kosten steigen kontinuierlich an** und spielen heute eine wesentliche Rolle beim Erfolg oder Misserfolg eines Unternehmens.

Wenn alle Beteiligten Verschwendung verstehen, können nach-haltige und spürbare Erfolge erzielt werden.

Helfen Sie mit im Kampf Verschwendung zu verstehen und zu vermeiden: [www.united-against-waste.at](http://www.united-against-waste.at) oder [ufs.com](http://ufs.com)

### Verschwendung vermeiden heißt:

- Ihr Betrieb läuft effizienter und gewinnbringender.
- Die Gefahr, Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften zu verletzen, sinkt.
- Ihre Mitarbeiter entwickeln ein Bewusstsein für Verschwendung und leisten in Ihrem Betrieb einen aktiven Beitrag zum Umweltschutz.
- Binden Sie auch Ihre Gäste mit ein. Es ist wichtig, dass sie eventuelle Veränderungen im Ablauf verstehen.
- Machen Sie auf Ihr Engagement aufmerksam und profitieren Sie vom Imagegewinn.



\* Quelle: In Anlehnung an die Studie „Zu gut für die Tonne“ initiiert durch den BMELV, durchgeführt 2011 von der Universität Stuttgart, angenommene Prozent-Werte für Österreich.

# JEDEN TAG BESSER: NACHHALTIGKEIT

Mehr denn je wollen wir für eine bessere Zukunft arbeiten und Nachhaltigkeit alltäglich machen.



## NACHHALTIGE UND GESUNDE ERNÄHRUNG

Wir fördern pflanzenbasierte Ernährung, setzen verstärkt auf vegane Produkte, reduzieren Zucker und verbessern laufend unsere Rezepturen.



## NACHHALTIGE PRODUKTION

Unser Ziel: Im gesamten Unternehmen wollen wir bis 2039 klimaneutral sein.



100 % nachhaltiger Strom aus erneuerbaren Quellen in unserer Fabrik in Heilbronn.



Bis 2030 setzen wir den CO2-Abdruck unserer Produktion auf 0.

## NACHHALTIGE ZUTATEN

Wir setzen auf Nachhaltigkeit und seit Ende 2023 auf Lieferketten ohne Entwaldung. Knorr verarbeitet bereits 95 % Gemüse und Kräuter aus nachhaltigem Anbau. Hellmann's setzt voll auf nachhaltige Tomaten. Das sind nur ein paar Beispiele, wie wichtig uns Handeln mit Verantwortung ist.



Globale Kooperationen für nachhaltiges Handeln.



## NACHHALTIGE ENTSORGUNG

Beraten, aufklären, kooperieren, weitergeben, recyceln – mit Konsequenz reduzieren wir Verschwendung.



please recycle



## NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

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.

# INDEX A-Z

## A

Aromat Streuwürze ..... 43

## B

Backerbsen ..... 18

Balsamico Dressing ..... 54

Basis für Aufläufe ..... 44

Basis für pürierte Kost u. Auflauf ..... 44

Basis für Sauce Hollandaise ..... 22

Basis für Süßen Auflauf ..... 60

Basis für Wild- und Rindsbraten ..... 44

Basmati Reis ..... 39

BBQ Marinade ..... 49

BBQ Sauce ..... 48

Bayerische Creme ..... 60

Bindemittel kaltquellend ..... 28

Bio Bouillon mit Rindfleisch ..... 12

Bio Gemüsebouillon ..... 12

Blumenkohl/Feine Karfiol Cremesuppe ..... 16

Bratenjus Beste Basis ..... 26

Bratenjus pastös ..... 22/23

Bratensaft ..... 23

Braune Roux ..... 28

Braune Sauce Beste Basis ..... 26

Broccoli Cremesuppe ..... 16

Brüselknödel ..... 18

Burgunder Sauce ..... 23

## C

Champignon Cremesuppe ..... 16

Coconut Milk Powder ..... 44

Concentrato di pomodoro ..... 25

Couverture Drops dunkel ..... 63

Couverture Drops weiß ..... 63

Crème Brûlée/Flan Caramel ..... 60

Crème f. Tiramisu ..... 60

Crème Dessert Vanille ..... 60

Crispy NoChicken Burger ..... 32

Crunchy Chocolate Dessert Topping ..... 62

Crunchy White Topping ..... 62

Curry Paste (mild) ..... 42

## D

Demi Glace ..... 22

Demi Glace granuliert ..... 22

Dessert Kirschen ..... 61

Dinkelknockerl ..... 18

Dunkle Glasur ..... 63

Dunkle Glasur ..... 63

Dunkle Glasur ..... 63

## E

Eierschwammerl/Pfifferlings ..... 16

Cremesuppe ..... 16

Erdbeer Dessert Topping ..... 62

## F

Faschierbasis ..... 45

Feine Grünerbsen Suppe ..... 16

Fettuccine All'uovo ..... 38

Fischfond pastös ..... 22

French Dressing ..... 54

Frühlings Suppe ..... 16

Fusili Kochstabil ..... 38

## G

Geflügel Fond pastös ..... 22

Gelbe Grütze, leicht ..... 61

Gemüsegold-Bouillon ..... 11

Gemüse-Grießknockerl ..... 19

Gemüsekrönung Buttern. & Kräuter ..... 43

Gnocchi ..... 39

Goldaugen Rindsuppe ..... 10

Goldtaler ..... 19

Grießknödel ..... 19

Grieß-Nockerl ..... 19

Gulaschbasis ..... 45

Gulasch Suppenbasis ..... 16

Gulaschsuppe flüssig ..... 18

Gulaschsuppe konzentriert ..... 18

## H/I/J

Helle Glasur ..... 63

Hühner Brühe ..... 13

Ingwer Paste ..... 42

Joghurt Dressing ..... 54

Jogonaise 30 % ..... 57

## K

Kalbfleisch Cremesuppe ..... 16

Kalbsfond hell pastös ..... 22

Kartoffel-Flocken Fix-Fertig ..... 36

Kartoffel-Flocken für Kartoffelpüree ..... 36

Kartoffel Granulat Blitz-Püree ..... 36

Kartoffelsuppe mit Gemüse ..... 16

Kartoffelteig fix & fertig ..... 36/37

Kartoffel Knödel halb+halb ..... 37

Käse-Gratin Sauce ..... 26

Ketchup ..... 48/49/50

Ketjap Manis Soja Sauce ..... 44

Klare Hühnersuppe ..... 11

Klare Suppe ..... 10/11

Klare Suppe Klassik ..... 13

Klare Suppe ohne Einlage ..... 13

Knoblauch Cremesuppe ..... 17

Knoblauch-Joghurt Dressing ..... 54

Knoblauch Paste ..... 42

Knusper-Croustons ..... 19

Konz. Bouillon Gemüse flüssig ..... 12

Konz. Bouillon Huhn flüssig ..... 12

Konz. Bouillon Rind flüssig ..... 12

Konz. Fond Fisch flüssig ..... 12

Kräuter Dressing ..... 54

Kräuternockerl ..... 19

Kressi Essig ..... 56

Kroketten classic ..... 37

Kürbis Cremesuppe ..... 17

## L

Lasagne Grandi ..... 39

Lasagne Platten ..... 39

Lauch Cremesuppe ..... 17

## M

Maizena ..... 27

Maizena Fix hell ..... 27

Maizena Fix dunkel ..... 27

Mayonnaise 80 % ..... 57

Mayonnaise 50 % ..... 57

Markknödel ..... 19

MEP/Primerba All'Italiana ..... 42

MEP/Primerba Basilikum ..... 42

MEP/Primerba Küchenkräuter ..... 42

MEP/Primerba Pesto ..... 42

MEP/Primerba Pesto Rosso ..... 42

Milchreis ..... 61

Minestrone ..... 17

Mousse au Chocolat ..... 60

Mousse Straciatella ..... 60

Mustard ..... 49/50

## N

Nockerl „Knöpfli“ ..... 37

NoBeef Burger ..... 32

NoChicken Chunks ..... 32

NoChicken Nuggets ..... 32

NoMeatballs ..... 32

NoMince ..... 32

NoSchnitzel ..... 32

## P

Panna Cotta ..... 61

Paprika edelsüß ..... 43

Paprika Paste ..... 42

Parboiled Reis ..... 39

Pasta asciutta Basis ..... 45

Penne Rigate Kochstabil ..... 38

Peperonata ..... 25

Pfeffer-Sauce ..... 23

Pfeffercreme Sauce ..... 23

Pizza Platten ..... 39

Polparicca di pomodoro ..... 25

Pomodori Pelati ..... 24

PROFESSIONAL ..... 49

Profi Mix f. Chili con carne ..... 43

Profiteroles ..... 19

## R

Ratatouille ..... 25

Raw NoBeef Burger ..... 32

REAL ..... 48/49/50

Reisaufguss süß ..... 61

Riesenschrubber ..... 45

Rinder Bouillon geliert ..... 12

Rinder Brühe ..... 13

Rindessa ..... 11

Rindsuppe Klassik ..... 13

Rinds-u.Sauerbraten Basis ..... 23

Risottoreis Loto ..... 39

Roux Fix Einbrenn ..... 28

Rote Gartenfrüchte ..... 61

## S

Salat-Hit ..... 55

Salatkrönung flüssig Joghurt ..... 55

Salatkrönung flüssig 1000 Islands ..... 55

Salatkrönung Balsamico-Kräuter ..... 55

Salatkrönung Gartenkräuter ..... 56

Salatkrönung Italienische Art ..... 55

Salatkrönung Klare Dressing ..... 55

Salatkrönung Knoblauch-Kräuter ..... 56

Salatkrönung Speck-Kräuter ..... 56

Salatkrönung Zwiebelkräuter ..... 56

Sambal Manis Chili-Soja Sauce ..... 44

Salted Caramel Topping ..... 62

Sauce Béarnaise ..... 26

Sauce Béchamel ..... 26

Sauce Carbonara ..... 24

Sauce Demi Glace flüssig ..... 24

Sauce Hollandaise flüssig ..... 24/26

Schoko Dessert Topping ..... 62

Sellerie-Karotten Cremesuppe ..... 17

Semmelknödel ..... 37

Serviettenknödel ..... 38

Spaghetti Kochstabil ..... 38

Spargel Cremesuppe ..... 17

Spätzle ..... 37

Spätzle mit Dinkel ..... 37

Steinpilz Cremesuppe ..... 17

Sunshine Chili-Knoblauch Sauce ..... 44

## T

1000 Islands Dressing ..... 54

Toffee Dessert Topping ..... 62

Tomaten Cremesuppe Toscana ..... 17

Tomatino ..... 24

Tomato al Gusto mit Kräutern ..... 24

Tomato „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce ..... 17

Tomato Pronto Napoletana ..... 25

Tortellini tricolori al Formaggio ..... 38

## U/V

Umami ..... 43

Vanille Dessertsauce ..... 61

VEGAN ..... 48/50

Velouté Weiße Grundsauce ..... 22

Vinaigrette Balsamico ..... 54

Vinaigrette Sesam Soja ..... 54

Vinaigrette Zitrus ..... 54

## W

Waldfrucht Dessert Topping ..... 62

Weißer Roux ..... 28/29

Weißer Roux mit Reismehl ..... 29

Wildreis ..... 39

Wild Sauce ..... 23

## Y/Z

Yellow Mustard ..... 48/50

Zucchini Cremesuppe ..... 17

Zwiebelsuppe ..... 18



Unilever  
Food  
Solutions



Für Inspirationen  
hier scannen  
[ufs.com](https://www.ufs.com)

