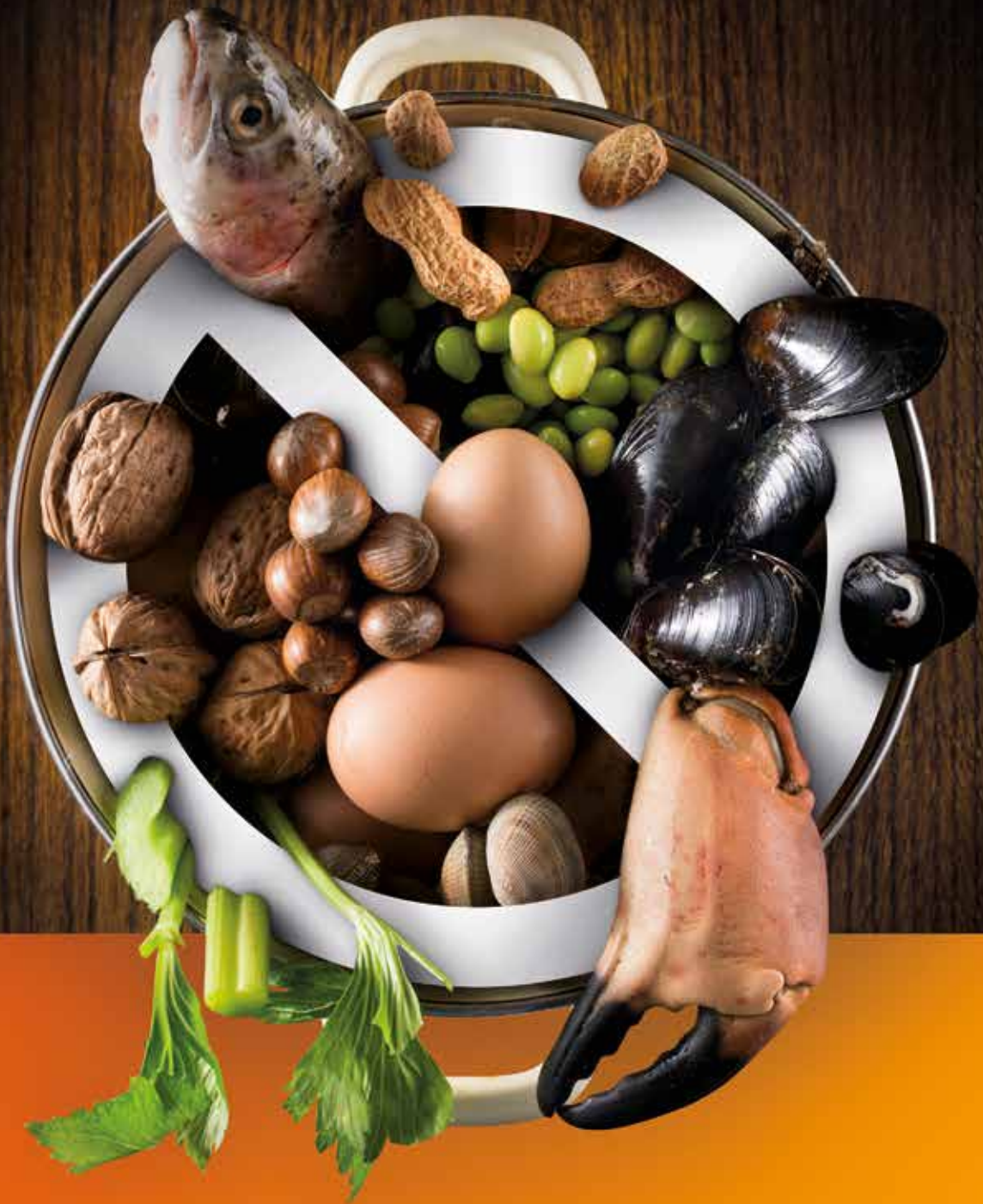


# EINFACH OHNE



„Allergenfrei“\*  
leicht gemacht!

 Unilever  
Food  
Solutions

\* Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 Hauptallergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II).



.....  
**„Klar bestimmt der Allergiker in einer Gruppe, wohin man zum Essen geht. Kompetenz und Sicherheit beim Thema Allergene sind mehr als ein netter Service – für uns ein entscheidendes Kriterium!“**  
.....

## LEITFADEN FÜR DEN SICHEREN UMGANG MIT ALLERGENEN!

### Es werden immer mehr!

Jeder von uns kennt Menschen mit Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Ein Restaurantbesuch stellt für sie oft eine Hürde dar. Restaurantgäste wollen heutzutage Sicherheit haben und auf einen Blick erkennen, in welchen Speisen welche Allergene enthalten sind.

Eine Alternative kann sein, bestimmte Zutaten zu vermeiden. Doch beim Weglassen dürfen der Genuss und

die Qualität nicht auf der Strecke bleiben. Die Kunst eines guten Kochs ist es, die Pflicht zur Kür zu machen und alternative Gerichte anzubieten, die genauso gut schmecken. Damit bedient ein gutes Restaurant nicht nur die Bedürfnisse von Allergikern: Immer neue „Free from“-Trends erheben den Verzicht zum Gewinn!

Für Sie als Küchenprofi ist es Ehrensache, Ihren Gästen größtmögliche Qualität und Sicherheit zu bieten. Darin wollen wir Sie mit unserem Leitfaden unterstützen.

### „Allergenfrei“ – was ist damit gemeint?

In der Umgangssprache taucht immer öfter der Begriff „allergenfrei“ auf. Er bedeutet, dass in einem Produkt oder Gericht keines der 14 zu deklarierenden Hauptallergene nach der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) verwendet wird.

### „Allergenfrei“ – was ist dabei zu berücksichtigen?

Prinzipiell kann jedes Eiweiß (= Protein) als Allergen wirken. Auch andere Lebensmittel als die 14 Hauptallergene können Reaktionen hervorrufen. Tatsächlich allergenfreie Lebensmittel gibt es nur sehr wenige, das sind z. B. raffinierte Öle. Auch die unbeabsichtigte Verunreinigung mit geringen Mengen (Allergenspuren) müsste bei der Produktion von tatsächlich allergenfreien Produkten mit Sicherheit ausgeschlossen werden.

### „Allergenfrei“ – wie wir den Begriff verwenden.

Entsprechend der allgemeinen Verwendung des Begriffes „allergenfrei“ wird er in der vorliegenden Broschüre ebenfalls mit der Bedeutung verwendet, dass in den als „allergenfrei“ bezeichneten Gerichten keine der 14 zu deklarierenden Hauptallergene nach der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) enthalten sind. Da in unserem Unternehmen und auch in den meisten Gastbetrieben allergenhaltige Rohstoffe verarbeitet werden, kann ein Übergang von Allergenspuren nicht mit absoluter Sicherheit ausgeschlossen werden.

Die Bezeichnung „allergenfrei“ sollte nicht für die Deklaration auf der Speisekarte verwendet werden, sondern dient nur der Begriffserklärung in dieser Broschüre und als Hinweis, dass es für derartige Gerichte keine Kennzeichnungspflicht auf der Speisekarte gibt.

## DER INHALT

04 | 1/3 DER GÄSTE ACHTEN AUF ALLERGENE

06 | WAS SCHREIBT DER GESETZGEBER VOR?

08 | DIE 14 HAUPTALLERGENGRUPPEN UND IHRE ALTERNATIVEN ZUTATEN

12 | ALLERGEN-MANAGEMENT BEIM EINKAUF, BEI DER LAGERUNG, IN DER KÜCHE, BEIM SERVICE

22 | TOP-GERICHTE „ALLERGENFREI“ ZUBEREITET

24 | O.D.A. SORTIMENT 2016



# 1/3 DER GÄSTE ACHTEN AUF ALLERGENE

## Gibt es wirklich so viele Allergiker?

Zu der Zahl der tatsächlichen Allergiker in Österreich gesellt sich zunehmend die Zahl der „sensiblen Esser“. Diese Personen vermuten bei sich selbst eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit und möchten sich daher wie bei einer tatsächlich vorliegenden Allergie ernähren. Gleichzeitig wird Ernährung immer mehr zur „Glaubensfrage“ und speziell die kulinarische Empfindlichkeit gilt als Zeichen von Individualität. Aus den genannten Gründen achten mittlerweile 30 % der Gäste auf Allergene, durchgängig in allen Altersgruppen.

**SIE ALS RESTAURANTBETREIBER KÖNNEN VON DIESEM TREND PROFITIEREN UND NEUKUNDEN GEWINNEN! PASSEN SIE IHR SPEISEANGEBOT AN DIE BEDÜRFNISSE IHRER GÄSTE AN, INDEM SIE DAS EIN ODER ANDERE ALLERGEN IN IHREN GERICHTEN ERSETZEN.**

## HÄUFIGKEIT GEMIEDENER HAUPT-ALLERGENE AUFGRUND VON SELBSTVERMUTETER ALLERGIEN<sup>1</sup>



**FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE**  
■ bis 2 %



**EIER UND EIERZEUGNISSE**  
■ bis 7 %



**MILCH UND MILCHERZEUGNISSE**  
■ bis 17 %

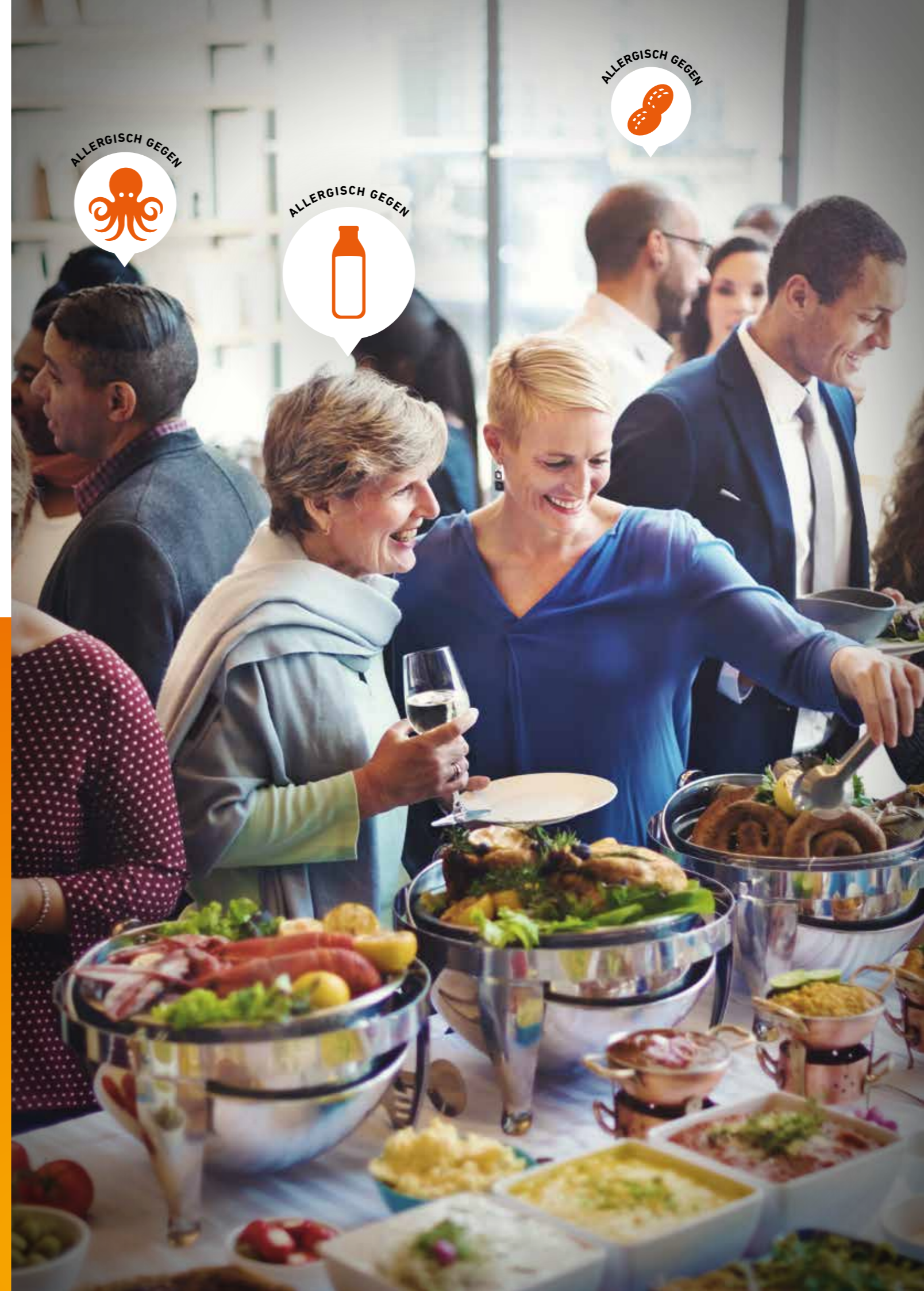


**WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE**  
■ bis 10 %



**ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNISSE**  
■ bis 2 %

<sup>1</sup> Quelle: Rona RJ, Keil T, Summers C, Gislason D, Zuidmeer L, Sodergren E, et al. The prevalence of food allergy: a meta-analysis. J Allergy Clin Immunol 2007;120: 638-46.





# WAS SCHREIBT DER GESETZGEBER VOR?

Für Allergiker kann die Kennzeichnung von Allergenen lebenswichtig sein. Restaurants, Bistros & Co. sind verpflichtet, sorgfältig über ihre Zutaten zu informieren. Was früher nur verpackte Lebensmittel betraf, gilt seit Dezember 2014 auch für so genannte „lose Ware“. Die EU-Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, dass Gastgewerbebetriebe Zutaten deklarieren müssen, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Welche das sind, ist genau definiert: 14 allergene Zutaten und deren Erzeugnisse (s. Seite 8 – 11) sind für die meisten Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten verantwortlich und fallen deshalb unter die Kennzeichnungspflicht.



## WAS BEDEUTET DAS IN DER PRAXIS

Die Allergeninformationen müssen direkt und leicht zugänglich sein, dem Gast unaufgefordert zur Verfügung gestellt werden und immer auf einer schriftlichen Dokumentation beruhen. Selbstverständlich sollte auch Ihr Servicepersonal darüber Auskunft geben können. Doch auch dann müssen die schriftlichen Informationen auf Nachfrage für den Gast leicht zugänglich sein, worauf ein gut erkennbares Schild in den Räumlichkeiten hinweisen muss.

Glutenhaltige Getreide und Schalenfrüchte (Nüsse) können aufgeschlüsselt werden, damit Allergiker die volle Transparenz haben. Denn der eine reagiert nur auf Haselnüsse, der andere auf mehrere Nussorten - die Kennzeichnung „Nüsse“ wäre für beide also nicht hilfreich. Um vermehrte Nachfragen zu vermeiden, können Sie daher bei Schalenfrüchten die Art und bei glutenhaltigem Getreide die Herkunft angeben.

### Glutenhaltige Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale.

### Schalenfrüchte (Nüsse)

Pistazien, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse / Queenlandnüsse.

### ACHTUNG:

Erdnüsse müssen als eigene Allergengruppe genannt werden.

### Mögliche Allergendeclaration am Beispiel **NUSSKUCHEN\***

#### Statt:

\*enthält Schalenfrüchte (Nüsse), glutenhaltige Getreide, Ei, Milch.

#### Besser:

\*enthält Haselnüsse, Walnüsse, Weizen, Ei, Milch.

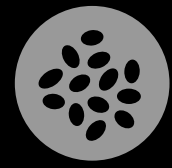




# THE WHO IS WHO



## DIE 14 HAUPT-ALLERGEN-GRUPPEN



### SESAMSAMEN UND SESAMERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne.



### SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Bockshornklee (Metil), Zitronen, Petersilie, Petersilienwurzel, andere Gewürze\*.



### SOJA UND SOJAERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Raffiniertes Sojaöl, Olivenöl, Rapsöl, Quorn.



### SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l im zubereiteten Produkt.

**SWITCH IT:**  
Säuern mit Zitronensäure.



### GLUTENHALTIGE GETREIDE

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Einkorn, Emmer, Triticale.

**SWITCH IT:**  
Mais, Reis, Hirse, Quinoa, Tapioka, Sorghum, Buchweizen.



### LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE

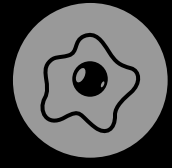
**SWITCH IT:**  
Hülsenfrüchte, Weizen\*, Soja\*, Ei\*, Milchprodukte\*.

**ACHTUNG:** Kommt vor allem in Backwaren und Fleischersatzprodukten vor.



### SENF UND SENFERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Meerrettich, Chili, Gewürz- und Kräutermischungen\*.



### EIER UND EIERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
**Backen:** Backpulver, Kartoffelstärke, Johannisbrotkernmehl, Sojamehl\*.  
**Panieren:** Reismilch, Kondensmilch\*.  
**Desserts:** Gelatine, Agar.



### FISCHE UND FISCHERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



### KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



### WEICHTIERE UND WEICHTIERERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Können nicht ausgetauscht werden – keine adäquaten Ersatzprodukte!



### MILCH UND MILCHERZEUGNISSE

Einschließlich Laktose.

**SWITCH IT:**  
Reismilch, Kokosmilch, milchfreie Margarine, pürierter Tofu\*, Mandelmilch\*, Hafermilch\*, Sojaprodukte\*, Dinkelmilch\*, Lopino (Süßlupine)\*.



### SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)

Pistazien, Mandeln, Hasel-, Wal-, Para-, Cashew-, Pekan-, Macadamia-/Queenslandnüsse.

**SWITCH IT:**  
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kürbiskernöl, Buchweizen.



### ERDNUSS UND ERDNUSSERZEUGNISSE

**SWITCH IT:**  
Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Mohn, Kürbiskerne, Pinienkerne, Kokosnusschips, Kürbiskernöl, Buchweizen.

## EINFACHE MENÜ-SWITCHES

Reduzieren Sie allergene Zutaten – ersetzen Sie einfach folgende Zutaten:

- Weizentortillas → Glutenfreie Maistortillas\*
- Eiernudeln → Gemüsestreifen, Reisnudeln
- Couscous → Quinoa, Couscous aus Hirse
- Nudeln → Glutenfreie Pasta ohne Ei Reis
- Paniermehl → Kartoffelflocken, Maismehl, gemahlene glutenfreie Cornflakes

**POSTER DOWNLOADEN UNTER:**  
[www.unileverfoodsolutions.at/aktuelles](http://www.unileverfoodsolutions.at/aktuelles)

\* **ACHTUNG:** Einige der hier genannten Alternativen gehören unter Umständen ebenfalls zu den 14 Hauptallergenen. Wenn in einem Gericht nur bestimmte Allergene ausgetauscht werden sollen, können die Alternativen jedoch verwendet werden.



# SWITCH IT



**UND IHRE** ALTERNATIVEN  
ZUTATEN

.....  
„Allergene vermeiden – das bedeutet für mich nicht Mehraufwand, sondern interessante Herausforderungen. Mit gutem Basiswissen und ein paar Tricks schaffe ich es, dass **ALLE** Gäste mein Essen genießen können. Und das ist das Wichtigste!  
.....



## EIN GUTES ALLERGEN-MANAGEMENT IST WIE EINE GUTE VERSICHERUNG

Natürlich können Sie nicht alle Allergene aus Ihrer Küche verbannen – auf das Management kommt es an! Der kompetente Umgang mit Allergenen beginnt beim Einkauf und der Auswahl der Zutaten. Dann spielen Lagerung, Aufbewahrung und Hygiene eine große Rolle, damit es nicht zu Kreuzkontaminationen kommt. Und schließlich gilt es, beim Kochen einige Regeln einzuführen und einzuhalten.

**AUF DEN FOLGSEITEN GEBEN WIR IHNEN HIERFÜR PRAKTISCHE TIPPS UND TRICKS, WIE SIE OHNE GESCHMACKSEINBUSSEN ALLERGENE ERSETZEN KÖNNEN.**

## BEWÄHRTER GESCHMACK JETZT OHNE DEKLARATIONS- PFLICHTIGE ALLERGENE

Jetzt sind auch weitere Cremesuppen, Basic Line sowie Klare Suppen „allergenfrei“ und schmecken so gut wie immer. Mehr Informationen finden Sie auf den Seiten 24 und 28.





# EINKAUF – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

- Wählen Sie für lose Ware einen **Lieferanten**, der deklarationspflichtige **Allergene zuverlässig, verständlich und übersichtlich angibt**.
- Nicht vergessen: Manchmal ändern sich auch Rezepturen Ihrer Vorprodukte. Achten Sie auf die Aktualität Ihrer Daten. Führen Sie ein **Prüfsystem** ein, das neue Lieferungen sofort kontrolliert.
- Heben Sie die **Verpackung als Referenz** auf, falls der Kunde danach fragt.
- **Prüfen** Sie auf jeder Verpackung, ob **allergenhaltige Inhaltsstoffe genannt sind**. Mit einem Blick erkennen Sie die 14 Hauptallergene, die z. B. durch Fettdruck oder Großbuchstaben hervorgehoben sind.



Bei **allergenhaltigen Produkten** heben wir die **14 Hauptallergene deutlich** durch Großbuchstaben im Zutatenverzeichnis **hervor**.



„Allergenfreie“ **Produkte** sind mit unserem **neuen o.d.A.-Symbol** jetzt noch besser zu erkennen.



# ES GEHT AUCH OHNE

**UNSERE SPEZIELL GEKENNZEICHNETEN PRODUKTE HELFEN IHNEN SICHER UND ZUVERLÄSSIG, HAUPTALLERGENE BEI BESTIMMTEN GERICHTEN AUSZUSCHLIESSEN.**



## OHNE DEKLARATIONS PFLICHTIGE ALLERGENE:

Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



## KEINE GLUTENHALTIGEN ZUTATEN LAUT REZEPTUR:

Ohne rezeptorischen Zusatz von glutenhaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



## KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LAUT REZEPTUR:

Ohne rezeptorischen Zusatz von laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.





.....  
„In einer Profiküche geht alles Hand in Hand – da ist die Aufmerksamkeit von jedem Einzelnen gefragt. **Vor allem, wenn's um Allergene geht, trägt jeder seinen Teil der Verantwortung mit!**“  
.....

## ALLERGEN-MANAGEMENT

# LAGERUNG – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

- **Trennen** Sie „allergenfreie“ Zutaten von anderen Zutaten und **prüfen** Sie das Lagersystem regelmäßig.
- Lagern Sie **allergenhaltige Zutaten nicht zusammen mit „allergenfreien“ im Regal**, falls etwas verschüttet wird.
- Stellen Sie sicher, dass alle Zutaten in **geschlossenen, eindeutig gekennzeichneten Behältern** aufbewahrt werden. Verwenden Sie Farbmarkierungen.



Wegen der guten **Wiederverschließbarkeit** müssen viele unserer Produkte nicht umgefüllt werden.



### TOP-TIPP:

Schulen Sie Ihr Küchenteam. Schriftliche Erinnerungen und persönliche Hinweise helfen enorm im Küchenalltag. Mehr Informationen finden Sie unter: [www.unileverfoodsolutions.at/aktuelles](http://www.unileverfoodsolutions.at/aktuelles)



# KÜCHE – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

## IHRE KÜCHE CLEVER VORBEREITEN

Hygiene ist das A und O für „allergenfreies“ Kochen: Saubere Hände, Geräte und Kochutensilien verringern das Risiko für **Kreuzkontaminationen**.



**Waschen** Sie Ihre **Hände**, bevor Sie mit „allergen-freien“ Zutaten arbeiten.



**Waschen** Sie alle **Utensilien** vor dem Gebrauch in der Maschine oder mit Spülmittel.



**Wischen** Sie alle **Flächen** regelmäßig gründlich ab.



Bereiten Sie „allergenfreie“ Gerichte immer **als Erstes** zu.



Verwenden Sie **spezielle Messer** und **Bretter** für die „allergenfreie“ Zubereitung.



Verwenden Sie separate **Schürzen** für „allergen-freies“ Kochen.

## KOCHEN MIT NEUEM BEWUSSTSEIN

Sie brauchen keine separate Küche, um „allergenfrei“ zu kochen. Achten Sie einfach auf folgende Punkte:



Stellen Sie sicher, dass Ihre **Fritteuse** sauber und das **Öl** darin **frisch** sind. Idealerweise verwenden Sie eine **separate Fritteuse** für „allergenfreie“ Gerichte.



Grillen Sie „allergenfreie“ Gerichte auf einem **separaten Grill** oder einem **separaten Bereich** des Grills.



Verwenden Sie einen **speziellen Toaster** oder **Toastbeutel** zum Schutz von „allergenfreiem“ Brot.



**Benutzen** und **kennzeichnen** Sie separate Pinsel und Öl zum Bestreichen von „allergenfreien“ und allergenhaltigen Speisen.



Im Umluftofen können Allergene herumwirbeln. **Decken** Sie „allergenfreie“ Gerichte **ab** oder benutzen Sie einen **separaten Ofen**.



Setzen Sie „allergenfreie“ Gerichte immer auf **saubere Backbleche**, nicht auf oder unter Roste mit anderen Speisen.



## SERVICE – WORAUF SIE ACHTEN SOLLTEN

Auch beim Service-Personal muss das Thema Allergene präsent sein. Fundiertes Fachwissen und eine offene Kommunikation mit dem Gast sind die beste Visitenkarte.

### Sorgen Sie also dafür, dass Ihr gesamtes Team ...

- ... zum Thema Allergene **geschult** wird und die **gesetzlichen Regelungen** für den Umgang mit Allergenen kennt.
- ... **Zugang zu Anweisungen** für das Servieren von „allergenfreien“ Gerichten und visuelle Hilfestellung hat.
- ... bereits bei der **Reservierung oder Bestellung fragt**, ob jemand eine besondere Ernährung benötigt.
- ... den **Kunden sagen** kann, welche Gerichte allergenhaltig sind und welche nicht.
- ... auf der Speisekarte **deklarationspflichtige Allergene** in Gerichten klar **kennzeichnet**.
- ... über sämtliche **Menüänderungen** auf dem neuesten Stand gehalten wird.
- ... „allergenfreie“ Gerichte **als Erstes serviert**.
- ... Ihren Gästen das Gefühl gibt, dass es ihre **Bedürfnisse versteht** und mögliche Beschwerden schriftlich aufnimmt.

### TOP-TIPP:

- Bieten Sie Gästen, die Glutenbestandteile meiden möchten, einen **separaten Butterteller** an. Denn in der Butter könnten durch verunreinigte Messer glutenhaltige Brösel sein.
- **Garnituren** müssen „allergenfrei“ sein.
- Servieren Sie **keine Waffel** zum Eis.

### ACHTUNG:

Auch Eis kann Allergene enthalten.

• • •

„Mein Lohn sind Vertrauen und immer wiederkehrende Gäste!

**Die Gäste sind dankbar für den offenen Umgang mit dem Thema Allergene** und schätzen, dass wir „allergenfreie“ Gerichte auf unserer Speisekarte anbieten.“

• • •





# KOCHEN OHNE DEKLARATIONS- PFLICHTIGE ALLERGENE LEICHT GEMACHT

## PANIERTES HÜHNER- / PUTENSCHNITZEL

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:



*i.d.R.* Weizen



Ei

### Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):

- KNORR Kartoffelpüree Flocken o.d.A. (Paniermehl-Ersatz)
- Hühnerfleisch / Putenbrust
- Reismilch
- Öl zum Braten



Art.-Nr.: 04430

## GEMÜSE BOLOGNESE

Enthaltene Allergene bei herkömmlicher Zubereitung:



*i.d.R.* Weizen



Sellerie

### Zubereitung „allergenfrei“ (o.d.A.):

- KNORR Tomato Pronto o.d.A.
- KNORR Gewürzpaste Knoblauch o.d.A.
- KNORR Gewürzpaste Paprika o.d.A.
- Karotten, Zucchini, Zwiebeln
- Öl zum Braten
- Basilikum, Oregano
- Glutenfreie Pasta ohne Ei



Art.-Nr.: 07661



Art.-Nr.: 66761



Art.-Nr.: 66769



.....  
**„Durch das große o.d.A. Produktangebot von Unilever, wird „allergenfreies“ Kochen immer einfacher und vielseitiger.“**  
.....











Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------



# Suppen

## KNORR 1-2-3 Suppen

Tomato „Ideal“ Cremesuppe für Suppe & Sauce	14268	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 426803	
Geflügel Cremesuppe	14798	2,1 kg KTN	1 kg = 14,3 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 566 479825	
Basis Cremesuppe / Potage à la carte · <b>NEU o.d.A.</b>	34037	2 x 3,2 kg	1 kg = 12,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	7 611 100 340373	
Spargel Cremesuppe · <b>NEU o.d.A.</b>	43934	3 kg KTN	1 kg = 10 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 439346	
Knoblauch Cremesuppe · <b>NEU o.d.A.</b>	14273	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 427336	
Gulasch Suppenbasis · <b>NEU o.d.A.</b>	14629	2,8 kg KTN	1 kg = 7,1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 462993	
Blumenkohl / Feine Karfiol Cremesuppe · <b>NEU o.d.A.</b>	10376	2,7 kg KTN	1 kg = 11,1 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 007 801 103769	
Kalbfleisch Cremesuppe · <b>NEU o.d.A.</b>	48020	2,4 kg KTN	1 kg = 12,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 566 480203	

## KNORR Cuisine

Zwiebel Suppe	437	3 x 2,4 kg KTN	1 kg = 12,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 007 801 304371	
---------------	-----	----------------	---------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	------------------	---

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------



# Bouillons

## KNORR Goldaugen Rindsuppe

Goldaugen Rindsuppe	71200	12 x 1 kg EC	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 712005
	24788	3 kg EIM	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 478819
	07107	5 kg EIM	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 710704
	07110	15 kg EIM	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 711008
	07118	20 kg EIM	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 711800
	07105	25 kg GN	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 710506
	07106	60 kg EIM	1 kg = 42 l	•				•	•			•	9 000275 710605



## KNORR Professional Bouillon · geliert

Rind	95210	2 x 800 g DOS	1 kg = 33,75 l	•	•			•	•				8 712100 952104
Huhn	95227	2 x 800 g DOS	1 kg = 33,75 l	•	•			•	•				8 712100 952272
Gemüse	95211	2 x 800 g DOS	1 kg = 33,75 l	•	•			•	•	•	•		8 722700 720027



## KNORR Professional Bouillon · flüssig · konzentriert

Rind	11697	6 x 1 l FL		•	•			•	•				8 712100 116971
Gemüse	11878	6 x 1 l FL		•	•			•	•	•	•		8 712100 118784



## KNORR Spezialbouillon

Steinpilz-Bouillon	00416	6 x 1 kg EC	1 kg = 50 l	•	•			•	•	•	•	•	4 000400 104168
--------------------	-------	-------------	-------------	---	---	--	--	---	---	---	---	---	-----------------



\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
							Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*			



## Bouillons

### KNORR Bio-Bouillon

Bio Gemüse Bouillon		76520	6 x 1 kg EC	1 kg = 41,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 765209	
		07197	10 kg EIM	1 kg = 41,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 719707	
Bio Rindfleisch Bouillon		76570	6 x 1 kg EC	1 kg = 50 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 765704	

### Basic Line

Rinder Brühe		00694	12,5 kg EIM	1 kg = 56 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000400 306944	
Rindersuppe Klassik · <b>NEU o.d.A.</b>		75650	15 kg EIM	1 kg = 41,6 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 756504	
Klare Suppe Klassik · <b>NEU o.d.A.</b>		75640	15 kg EIM	1 kg = 41,6 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 756405	
Klare Suppe ohne Einlage	<b>NEU!</b>	90732	12,5 kg EIM	1 kg = 56 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 710447 907320	

### KNORR Bouillon rein pflanzlich

Klare Suppe · <b>NEU o.d.A.</b>		71270	12 x 1 kg EC	1 kg = 42 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 712708	
		07190	15 kg EIM	1 kg = 42 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 719004	
		07199	50 kg EIM	1 kg = 42 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 719905	
		42290	5 kg EIM	1 kg = 42 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 422904	

## Saucen & Bindemittel

### LUKULL Beste Basis Saucen

Beste Basis Braune Sauce		51319	2 x 2,5 kg STG	1 kg = 5 lt	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000492 513190	
--------------------------	--	-------	----------------	-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	--



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
							Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*			



## Saucen & Bindemittel

### KNORR Fonds

Geflügelfond · pastös	07581	3 × 1 kg EC		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722700 725282	
-----------------------	-------	-------------	--	---	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	--

### KNORR Grundsaucen

Velouté Weiße Grundsauce · <b>NEU o.d.A.</b>	07456	2 kg	1 kg = 11 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 745607	
--	-------	------	-------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-----------------	--

### KNORR Internationale Flüssigsaucen

Chinesische Sauce süß-sauer	01294	2 × 2,25 l FL		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 007801 312949	
Tomato al Gusto mit Kräutern	04532	8 × 1 l TE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 007801 306283	
Arrabbiata Sauce	66967	2 × 2,25 l FL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722700 669678	

### KNORR Asian Selection

PANG GANG Chili-Tomaten-Sauce	97932	6 × 1 l FL		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712100 979323	
SUNSHINE CHILI Chili-Knoblauch-Sauce	29725	6 × 1 l FL		•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712100 972546	

### KNORR / LUKULL Säfte / Jus

KNORR Bratensaft	07416	6 × 1 kg EC	1 kg = 10 l	•		•	•								9 000275 741616	
	07404	2 kg EIM	1 kg = 10 l	•		•	•								9 000275 740404	
	07408	6 kg EIM	1 kg = 10 l	•		•	•								9 000275 740800	
KNORR Bratenjus · pastös	49850	1,2 kg EC		•		•	•								9 000275 498503	
	49190	3,5 kg EIM		•		•	•								9 000275 491900	
LUKULL Beste Basis Bratenjus	52322	2 × 2,5 kg STG	1 kg = 7 lt	•		•	•								4 000492 523229	

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------



## Saucen & Bindemittel

### MAIZENA / KNORR Bindemittel

MAIZENA	08014	4 x 2,5 kg BIB		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 801402	
KNORR Bindemittel · kaltquellend	86728	2 x 2 kg BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 711200 867288	

## Würzmittel

### KNORR Primerba Kräuter-Feinwürzmittel

All'Italiana	00719	2 x 340 g GL		•									4 007801 307198	
Basilikum	00722	2 x 340 g GL		•									4 007801 307228	
Herbes de Provence	00718	2 x 340 g GL		•									4 007801 307181	
Knoblauch	00725	2 x 340 g GL		•	•								4 007801 307259	
Pesto Rosso	00757	2 x 340 g GL		•									4 000400 307576	
Pesto	04109	2 x 340 g GL		•									4 007801 307266	

### KNORR Gewürze

Röstzwiebel	07711	5 kg KTN		•	•								9 000275 771101	
Delikatess-Paprika edelsüß	04211	4 kg EIM		•	•								9 000275 421105	

### KNORR Würzmittel universal

Umami Würzmischung	89807	6 x 1 kg EC		•	•								8 712100 484858	
--------------------	-------	-------------	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--

### KNORR Würzmix

Würzmix Fleisch	13143	1,6 kg EC		•	•								7 611100 131438	
-----------------	-------	-----------	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	-----------------	--



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
							Keine glutenhalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Keine laktosehalt. Zutaten lt. Rezeptur*	Vegetarisch*	Vegan*			



## Beilagen

### KNORR Kartoffelprodukte

Kartoffel-Püree Flocken	04430	4 kg KTN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 443008		
	24348	2 x 5 kg BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 434815		
Kartoffel-Flocken · für Kartoffelpüree und -teig	05258	4 kg KTN		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 525803		
	05260	20 kg SA		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 526008		

### KNORR Reis

Basmati Reis	99735	5 kg BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712100 997358		
Parboiled Reis	99736	5 kg BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712100 997365		
Risottoreis Loto	<b>NEU!</b> 44670	5 kg BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	7 611100 460705		
Wildreis mix	<b>NEU!</b> 46072	5 kg BTL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	7 611100 460729		

## Dressing & Salatkomponenten

### KNORR Salatkrönung

Italienische Art	00752	5 kg EIM	1 kg = 8,41 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000400 307521		
Gartenkräuter	00751	5 kg EIM	1 kg = 8,41 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000400 307514		
Paprika-Kräuter	43190	1 kg EC	1 kg = 8,41 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000275 431906		

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------








# Desserts



## CARTE D'OR Dessert Spezialitäten

Panna Cotta	72131	780 g KTN	1 Packung = 72 Portionen à 95 g	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 566 432936	
-------------	-------	-----------	---------------------------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	------------------	---

## CARTE D'OR Dessert Toppings

Erdbeer	18424	6 x 1 kg FL		•														8 712 100 184246	
Amarena	18649	6 x 1 kg FL		•														8 712 100 186493	
Waldfrucht	18421	6 x 1 kg FL		•														8 712 100 184215	
Mango-Aprikose/Marille	18141	6 x 1 kg FL		•														8 712 100 181412	
Toffee	18606	6 x 1 kg FL		•														8 712 100 186066	

## CARTE D'OR Gartenfrüchte

Gelbe Grütze Gartenfrüchte · leicht	89413	1,85 kg DOS		•														8 712 566 319541	
Rote Grütze Gartenfrüchte	08142	3 x 1,7 kg DOS		•	•													9 000275 814204	

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------



## Fette, Öle & Margarinen

### Zum Frittieren

BETA Frit	04205	20 l EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000 144 002 503	
BETA Frit · flüssig	43340	20 l BIB		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000 275 433 405	

### Zum Braten, Abschmelzen und Garen

Combi PHASE	51246	3×3,7 l FL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000 492 512 469	
RAMA Universal Bratcreme	01152	5 l EIM		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000 144 115 203	
RAMA Universal Flüssig Pflanzenölcreme	17720	6×2,5 l KA		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 449 048	

### Margarine

BETA Universal	04181	4×2,5 kg		•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000 144 418 106	
----------------	-------	----------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------------------	--

### BECEL Diät-Margarine Portionspackungen

Original Fettreduzierte Margarine	04172	120×20 g PP		•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000 492 002 816	
	86577	100×10 g PP		•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 710 447 865 774	
	04179	200×10 g PP		•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000 492 002 830	
Vital Halbfettmargarine	44639	100×10 g PP		•	•	•	•	•	•	•	•	•	4 000 492 002 236	

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------



## Collezione Italiana

### KNORR Tomatenprodukte

Concentrato di pomodoro	51686	12×800 g DOS		•	•		•	•	•	•	•	5 900300 516865	
Polparicca di Pomodoro	64218	2,55 kg DOS		•	•		•	•	•	•	•	8 712100 642180	
Tomato Pronto Napoletana	07661	2 kg DOS		•	•		•	•	•	•	•	9 000275 766107	
	07662	4,15 kg DOS		•	•		•	•	•	•	•	9 000275 766206	
	80175	4×3 kg BTL		•	•		•	•	•	•	•	8 712566 801756	

### KNORR Gemüse Spezialitäten

Peperonata	64833	2,6 kg DOS		•	•		•	•	•	•	•	8 711100 648338	
Ratatouille	64834	2,5 kg DOS		•	•		•	•	•	•	•	8 711100 648345	
Campagna Rustica	44828	2 kg DOS		•	•		•	•	•	•	•	8 711100 648284	

## KNORR Professional

### KNORR Professional Bouillon · geliert

Rind	95210	2×800 g DOS	1 kg = 33,75 l	•	•		•	•	•	•	•	8 712100 952104	
Huhn	95227	2×800 g DOS	1 kg = 33,75 l	•	•		•	•	•	•	•	8 712100 952272	
Gemüse	95211	2×800 g DOS	1 kg = 33,75 l	•	•		•	•	•	•	•	8 722700 720027	

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



Artikel-Bezeichnung	Art.-Nr.	Bestelleinheit	Ergiebigkeit	Ohne deklarationspflichtige Allergene*	Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe*	Ohne Zusatz von MSG lt. Rezeptur	Besondere Kennzeichen und Kostformen					cook+chill®	EAN Art.-Nr. Bestelleinheit
---------------------	----------	----------------	--------------	--	---	----------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	-------------	-----------------------------



## KNORR Professional

### KNORR Professional Bouillon · flüssig · konzentriert

Rind	11697	6 x 1 l FL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 11697 1	
Gemüse	11878	6 x 1 l FL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 100 11878 4	

### KNORR Professional Fonds · flüssig

Geflügel	83442	8 x 1 l TE		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 711 200 83442 6	
----------	-------	------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------------------	--

### KNORR Professional Gewürz- und Kräuterpasten

Ingwer Paste	66765	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722 700 66765 0	
Paprika Paste	66769	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722 700 66769 8	
Mediterrane Kräuter Paste	66753	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722 700 66753 7	
Curry Paste · mild	66757	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722 700 66757 5	
Pfeffer Mix Paste	66687	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722 700 66687 5	
Chilli Paste	53534	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 712 566 53534 7	
Knoblauch Paste	66761	2 x 750 g DOS		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 722 700 66761 2	

### KNORR Professional Vinaigrette

Zitrus	92359	6 x 1 l FL		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	8 718 114 92359 8	
--------	-------	------------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------------------	--

## Basisprodukte

### KNORR Küche von Welt

Basis für Chili con Carne	07497	3 kg BIB		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	9 000 275 74970 4	
---------------------------	-------	----------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	-------------------	--

\* Alle Angaben beziehen sich auf das unzubereitete Produkt. Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Massgeblich sind die Angaben auf der Produktpackung. Die detaillierte Beschreibung zu den Kennzeichnungen und Kostformen finden Sie auf Seite 44 – 45.



# ALLGEMEINE HINWEISE UND ERKLÄRUNGEN



## O. D. A. = OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ALLERGENE

Das bedeutet, dass alle mit diesem Stempel gekennzeichneten Produkte ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) hergestellt sind. Diese beinhaltet folgende Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse mit allergenem Potential: glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch einschließlich Laktose, Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 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.“-Siegel 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 Verordnung EU Nr. 1169 / 2011 (Anhang II) verwendet, müssen diese auch auf der Speisekarte / dem Speiseplan angegeben werden.



## KEINE GLUTENHALTIGEN ZUTATEN LT. 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.



## KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LT. 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. Diese Kennzeichnung trifft für das unzubereitete Produkt zu. Nur wenn bei der Zubereitung auf laktosehaltige Zutaten verzichtet wird, kann das fertige Gericht entsprechend gekennzeichnet werden.



## O. D. Z. = OHNE DEKLARATIONS-PFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Das bedeutet, dass alle mit diesem Stempel 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. Bei Verwendung von weiteren oder vom Rezept abweichenden Zutaten sollte nochmals geprüft werden, ob hierdurch auf der Speisekarte deklarationspflichtige Zusatzstoffe zugefügt wurden.



## OHNE MSG LT. REZEPTUR

Produkte, die mit diesem Piktogramm gekennzeichnet sind, enthalten laut Rezeptur kein Mononatriumglutamat. Beim Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (engl: monosodium glutamate = MSG), auch Natriumglutamat oder umgangssprachlich nur „Glutamat“ genannt, handelt es sich um einen Zusatzstoff ohne ausgeprägten Eigengeschmack. Wenn rezeptorisch zugesetzt, verleiht „Glutamat“ den Produkten oder Gerichten einen verstärkten und abgerundeten Geschmack. Bei MSG handelt es sich um das Natriumsalz der Glutaminsäure, das natürlicherweise in proteinreichen Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Milch und z.B. auch in der Muttermilch vorkommt.



## VEGETARISCH (ovo-lacto-vegetabil)

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



## VEGAN (Vegetabil)

Die Produkte sind geeignet für eine vegane Ernährung. Es werden keine Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe tierischer Herkunft wie Eier, Milch, Milchbestandteile (z.B. Lactose), 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.

## COOK & CHILL

„Cook & Chill“, oder „Kochen und Kühlen“, ist die von Zeit und Temperatur entkoppelte Speisenproduktion. Das heißt:

- Produktion aller Speisekomponenten mit anschließender Rückkühlung im Chiller oder Rückkühlkessel auf 3°C innerhalb von 90 Min.
- Nach der Portionierung der Speisen in wärmestabilen Portionsbeuteln, Kunststoffschalen oder GN-Behältnissen kann eine Lagerung bei 3°C bis zu 72 Stunden vorgenommen werden
- Der Transport zum Verbraucher erfolgt gekühlt. Hier werden die Speisen regeneriert (auf Verzehrtemperatur erhitzt).

Unsere Produkte, die mit dem „Cook & Chill“ Zeichen versehen sind, können im „Cook & Chill“ Verfahren zubereitet werden.

### DAS SOLLTEN SIE AUCH WISSEN:

Alle Angaben wurden sorgfältig geprüft. Wir übernehmen jedoch für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr und für eventuelle Fehler keine Haftung. (Stand: Juli 2016)





Mehr Informationen zum Unilever  
Allergen-Management und unserem großen  
o.d.A.-Produktangebot  
finden Sie unter: [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



**Unilever Food Solutions**

Foodservice-Bereich der Unilever Austria GmbH  
Stella-Klein-Löw-Weg 13 · 1023 Wien

T 01/6 05 35-230 E [contact.foodsolutions@unilever.com](mailto:contact.foodsolutions@unilever.com) W [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

