



BOUILLON GUIDE

PERFEKTER GESCHMACK. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

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

ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSERE BOUILLONS

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



Die Nr. 1 Bouillon-Marke in der Schweiz*

48.4%



■ Marktanteil*

*Quelle: Grosspanel AG, Schweiz, Kategorie «Bouillons», Umsatz November 2023 bis Oktober 2024

Knorr
PROFESSIONAL



Hergestellt in der Schweiz

Wir setzen auf regionale Zutaten. Daher dürfen wir viele unserer Produkte, die einen Mindestanteil an schweizerischen Rohstoffen aufweisen, mit dem Schweizer Kreuz kennzeichnen.

Hier mehr erfahren!



GARANTIERTE SCHWEIZER QUALITÄT

Unsere „Knorr-Fabrik“ in Thayngen steht für Regionalität und jahrelange Tradition. Hier produzieren wir schon seit 1907 viele Kultprodukte von Aromat bis hin zu Saucen- und auch die meisten Knorr Professional Bouillons.



Das erkennt man daran, dass ganze **90% der Schweizer Konsument:innen** es bevorzugen, in der Schweiz hergestellte Lebensmittel zu kaufen.**

Unsere regionale Produktion steht gemeinsam mit unserem Knorlli für **garantierte Qualität in der gesamten Schweiz**. Kein Wunder also, dass unser Knorlli eine der **berühmtesten Schweizer Werbefiguren** ist und seit 1948 die Schweizer Tradition und Qualität repräsentiert wie kaum ein anderer.

Neben unserer regionalen Produktion in Thayngen legen wir grossen Wert auf die Herkunft unserer Zutaten. Daher sind Bouillons, die einen Mindestanteil schweizerischer Rohstoffe enthalten, in unserem Portfolio zusätzlich mit einem Schweizer Kreuz gekennzeichnet.

Schweizer Lebensmittel sind voll im Trend. Sie geniessen in der Gastronomie ein **grosses Vertrauen** und werden mit einem hohen **Mass an Qualität** verbunden.



**Quelle: Schweiz Demoscope Link Institut



Granulat



Paste



Gelée



Flüssig



Granulat

DAS RICHTIGE FORMAT FÜR JEDE ANWENDUNG



Knorr Professional Bouillon Granulat



Knorr Professional Bouillon Paste



Knorr Professional Bouillon Geliert



Knorr Professional Bouillon Flüssig



Knorr Professional Quick Bouillon Instant

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

Die granulierten Bouillon ist das beliebteste Bouillon-Format in Schweizer Profiküchen.

Besonders gut geeignet für die Würzanwendung.

Die perfekte Basis, um darauf aufzubauen.

Vielseitig in allen Gerichten anwendbar, z. B. zum Bestäuben, Würzen oder auch zum Einreiben als Rub.

Der Klassiker für besonders intensiven, natürlichen Geschmack.

Das beliebte und bekannte Bouillon-Format der Schweiz mit einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen.

Konstant gleichbleibender Geschmack, den Köch:innen kennen und dem sie vertrauen.

Bouillon-Paste liefert eine klare Basis und einen Geschmack, auf dem jedes Gericht aufgebaut werden kann.

Besonders geeignet für Köch:innen, die einen authentischen Geschmack bevorzugen.

Ist dem selbstgemachten Original in Farbe und Geschmack am ähnlichsten.

Der flüssige Booster für deine Gerichte, perfekt zum Abrunden.

Ideal zur Unterstützung des Geschmacks für Suppen, Saucen und Salate.

Kalte und warme Anwendung in der Küche.

Einfach und sauber dosierbar.

Schnell und einfach einsetzbar.

Besonders geeignet für den Einsatz in Spitälern.

Für die Mahlzeit zwischendurch.

Einzelverpackt zur leichteren Portionierung.



Zum gesamten Sortiment



Knorr
PROFESSIONAL

Knorr Professional Gemüsebouillons enthalten bis zu

50%
mehr
Gemüseanteil

als die Hauptmitbewerber*
für einen authentischen
Geschmack.

Knorr Professional
Bouillon

Konkurrenz
Bouillon

* Quelle: Durchschnittswerte der führenden Artikel innerhalb der Bouillon-Produktgruppe, Grossopanel AG, Schweiz, Umsatz, YTD 09.2024

GEMÜSE

**HOL DIR SCHWEIZER QUALITÄT
IN DEINE BOUILLON**



NACHHALTIG
ANGEBAUTES
GEMÜSE



Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature

- + Sofort lösliches Granulat ohne Einlage, daher perfekt zum Würzen geeignet

Knorr Professional Gemüse Extrakt

- + Fettfrei und voller Geschmack dank feinsten Kräutern
- + Vielseitig einsetzbar – als Basis und zum Würzen



Wie machen wir UNSER EXTRAKT

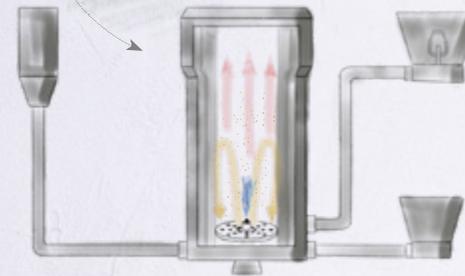
VON ANFANG BIS ENDE

Prozess der Agglomeration



1. Rohstoffanlieferung

Rohstoffe, die oft und häufig benötigt werden, werden mit dem LKW angeliefert und in Silos gelagert. Rohstoffe, die nur in geringen Mengen benötigt werden, kommen palettenweise in grossen Säcken und werden eingelagert.



2. Vorbereitung

Im Vorbereitungsraum werden die Zutaten, welche nicht über die automatische Förderung aus den Silos bezogen werden, verwogen und chargengerecht vorbereitet. Das Gemüse und die Gewürze werden an den Mischer transportiert.

3. Agglomeration

Die Zutaten werden in der richtigen Reihenfolge in den Mischer gegeben. Eine warme Luftströmung lässt die Rohstoffe schweben, wodurch sie gleichmässig im Mischer verteilt werden. Erreicht die Mischung den „Lockerungspunkt“, verbinden sich die Partikel durch Kontakt, ohne fest zu werden.

Nun wird Flüssigkeit auf die schwebenden Partikel gesprüht. Durch das Besprühen und die Bewegungen der Partikel bilden sich lockere Agglomerate, die sich immer weiter verdichten, bis die gewünschte Partikelgrösse erreicht ist. Das Auskristallisieren und Erhärten erfolgt während der nachfolgenden Trocknung durch die warme Luftströmung.



5. Abfüllanlage

An der Abfüllanlage wird der BigBag über einen Abfülltrichter gehängt und kann so von unten geöffnet werden. Das Produkt strömt in den Trichter und wird in die Verpackung dosiert. Diese wird direkt im Anschluss verschlossen, gewogen und verkaufsfertig palettiert.



4. BigBags

Nach dem Mischprozess wird das Produkt in BigBags abgefüllt. Das sind bis zu 800 kg schwere Gebinde, welche das Produkt optimal schützen und ideal für die Abfüllung sind.



Zum
Sortiment



GEMÜSEBOUILLONS



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Gemüse Extrakt mit Kräutern (Granulat)	32071	7 611100 320719
	31402	7 611100 314022
Knorr Professional Gemüse Bouillon Nature (Granulat)	12477	8 720182 124777
	12365	8 720182 123657
Knorr Professional Bouillon LVK (Granulat)	84105	8 711200 410552
Knorr Professional Gemüse Bouillon mit Kräutern EXTRA	98813	8 720182 988133
	98790	8 720182 987907
Knorr Professional Gemüse Bouillon LVK EXTRA	90055	8 721201 900556
Knorr Professional Gemüse Bouillon (Paste)	35740	7 611100 057400
	42094	7 611100 420945
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Gemüse flüssig	1878	8 712100 380747
Knorr Professional Gemüse Bouillon geliert	95211	8 712100 952111

Verkaufseinheit									
EC 1 kg ergibt 50 L				•	•	•	•	•	
BIB 2 x 5 kg ergibt 500 L				•	•	•	•	•	
EC 1 kg ergibt 50 L		•		• ¹	• ²	•	•	•	•
BIB 2 x 5 kg ergibt 500 L		•		• ¹	• ²	•	•	•	•
BIB 2 x 5 kg ergibt 500 L	•	•	•	• ¹	• ²	•	•	•	•
EC 1 kg ergibt 45 L		•		•	•	•	•	•	
BIB 2 x 4 kg ergibt 360 L		•		•	•	•	•	•	
BIB 2 x 4 kg ergibt 400 L	•	•	•	•	•	•	•	•	•
EC 1 kg ergibt 50 L				•	•	•	•		•
EIM 8 kg ergibt 400 L				•	•	•	•		•
FL 1 x 1 L ergibt 40 L	•	•	•	• ¹	• ²	•	•	•	
DS 2 x 800 g ergibt 54 L	•	•	•	• ¹	• ²	•	•	•	•

1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt. 2 = Glutenfrei * Erklärungen s. S. 9

REZEPTE

GEMÜSEBOUILLON

IDEAL FÜR ALLE HERZHAFTEN
GERICHTE – NICHT NUR FÜR DIE
PFLANZLICHE KÜCHE



1



2

3

4

5



Zu den
Rezepten



6



VOM MISE EN PLACE ZUR BOUILLON

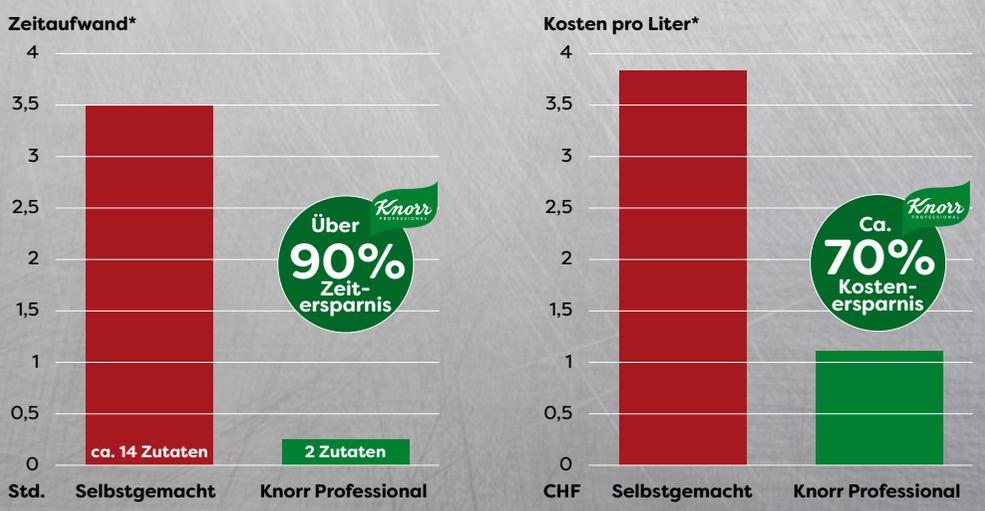
Intensiver, ausgewogener Fleischgeschmack – als Basis oder zum Abrunden deiner Speisen.



FLEISCH

Knorr Professional Fleisch Bouillon Hôtel Paste	Knorr Professional Fleisch Bouillon Granulat	Knorr Professional Rinder Bouillon Geliert	Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind Flüssig
Dosierung: 18 g / L	Dosierung: 20 g / L	Dosierung: 30 g / L	Dosierung: 30 g / L

DIE VORTEILE VON KNORR PROFESSIONAL AUF EINEN BLICK:



- + Intensiver ausgewogener Fleischgeschmack dank sorgfältig ausgewählter Zutaten, wie purem Rindfleischextrakt und Rinderfett
- + Vielfältig und jederzeit einsetzbar, als Basis zum Ansetzen, Abrunden oder Strecken
- + Hohe Ergiebigkeit, immer einfach und präzise zu dosieren
- + Löst sich in kürzester Zeit auf, egal welche Konsistenz im individuellen Kochprozess bevorzugt wird

WEIT MEHR ALS 4 MÖGLICHKEITEN ZEIT, PERSONAL UND KOSTEN ZU SPAREN ...
DIE LÖSUNG:
KNORR PROFESSIONAL BOUILLONS

Zum Sortiment

*Basierend auf Durchschnittswerten und dem Standardrezept nach Pauli. Marktpreise und weitere Gegebenheiten können zu Abweichungen führen.

FLEISCHBOUILLONS RIND



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Fleischbouillon Hôtel (Paste)	36750	7 611100 067508
	36751	7 611100 067515
Knorr Professional Fleischsuppe Spezial (Paste)	84389	8 711200 438938
	64389	8 711200 438914
Knorr Professional Fleisch Bouillon (Granulat)	84115	8 711200 411573
	41598	8 711200 415984
Knorr Professional Consommé De Luxe (Granulat)	35453	7 611100 054539
Knorr Professional Rindsbouillon EXTRA (ehemals Streubouillon Rind)	14104	8 711200 410323
	41036	8 711200 410361
Knorr Professional Quick Bouillon instant	35318	7 611100 053181
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Rind flüssig	1697	8 712100 378249
Knorr Professional Rinder Bouillon geliert	95210	8 712100 952104

Verkaufseinheit										
EC 1 kg ergibt 55 L				•	• ²				•	•
EIM 8 kg ergibt 444 L				•	• ²				•	•
EC 1.5 kg ergibt 75 L			•	•	• ²					•
EIM 8 kg ergibt 400 L			•	•	• ²					•
EC 1 kg ergibt 50 L			•	•	• ²				•	•
BIB 2 x 5 kg ergibt 500 L			•	•	• ²				•	•
EC 1 kg ergibt 55 L				•					•	•
EC 1 kg ergibt 55.5 L	•	•	•	•	• ²					•
BIB 2 x 5 kg ergibt 554 L	•	•	•	•	• ²					•
K 2 x 50 Port. 2 dl / Port.				•					•	•
FL 1 x 1 L ergibt 40 L	•	•	•	• ¹	• ²				•	•
DS 2 x 800 g ergibt 54 L	•	•	•	• ¹	• ²				•	•

1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt. 2 = Glutenfrei * Erklärungen s. S. 9

HÜHNERBOUILLONS

Knorr
PROFESSIONAL



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Hühner Bouillon (Paste)	 94389	
	 94388	
Knorr Professional Hühner Bouillon (Granulat)	 33892	
	 33891	
Knorr Professional Konzentrierte Bouillon Huhn flüssig	 1769	

Verkaufseinheit									
EC 1 kg ergibt 50 L									
EIM 8 kg ergibt 400 L									
EC 1 kg ergibt 50 L									
BIB 2 x 5 kg ergibt 500 L									
FL 1 x 1 L ergibt 40 L	•	•	•	• ¹	• ²			•	•

1 = Laktosefrei: Laktosegehalt unter 0,01 g/100 ml verzehrfertigem Produkt. 2 = Glutenfrei

***o.d.Z. = ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

***o.d.A. = ohne deklarationspflichtige Allergene:** Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

***ohne MSG lt. Rezeptur:** Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

***keine laktosehaltigen / keine glutenhaltigen Zutaten lt. Rezeptur:** Die Rezeptur enthält keine laktosehaltigen und glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

***Ohne Palmöl lt. Zutatenverzeichnis**

***LVK:** Eine leichte Vollkost (LVK) bietet alle wichtigen Nährstoffe in leicht verdaulicher Form. Sie verwendet schonende Zubereitungsmethoden und verzichtet weitgehend auf schwer verdauliche Lebensmittel.



RIND



- 1 Fondue Chinoise
- 2 Siedfleischsalat
- 3 Pot au Feu
- 4 Papet Vaudoise
- 5 Zuppa Pavese
- 6 Flaedli Suppe

HUHN



- 1 Gebratene Nudeln
- 2 Poulet-Dumplings
- 3 Vietnamesische Hühner Pho
- 4 Algensuppe mit Nudeln

Zu den Rezepten





Knorr Professional Fisch Fond instantlöslich

+ Mit über 10% Kabeljaupulver für einen authentischen Geschmack. Perfekt geeignet für Fischsaucen, zum Ansetzen von Fischsuppen oder als Pochierfond

Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch flüssig

+ Perfekt zum Abrunden deiner Speisen: Hervorragend löslich zu jedem Zeitpunkt innerhalb des Kochprozesses, ob kalt oder warm



Knorr Professional Wild Fond instantlöslich

+ Hergestellt mit Rehfleisch für den typischen Geschmack von Wildgerichten

KNORR PROFESSIONAL FONDS

DIE PERFEKTE BASIS FÜR DEINE INDIVIDUELLEN KREATIONEN!

Knorr Professional Weisser Kalbsfond instantlöslich

+ Hergestellt mit Kalbfleisch für eine authentische Basis zahlreicher Kreationen



Knorr Professional Brauner Fond instantlöslich

+ Hergestellt mit Rindfleischextrakt für eine intensive Basis deiner Saucengerichte



FONDS



Produkt	Art.-Nr.	EAN Code
Knorr Professional Brauner Fond instantlöslich	37422	
Knorr Professional Weisser Kalbsfond instantlöslich	39765	
Knorr Professional Wild Fond instantlöslich	39789	
Knorr Professional Fisch Fond instantlöslich	37205	
Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch	82363	

Verkaufseinheit									
EC 950 g ergibt 27 L	•		•					•	
EC 750 g ergibt 25 L	•		•		•				•
EC 900 g ergibt 22.5 L			•	•					
EC 900 g ergibt 36 L	•		•		•				
FL 1 x 1 L ergibt 40.6 L	•		•	•	•			•	•

* Erklärungen s. S. 9





UNSER TEAM FÜR DICH: DIE CULINARY FACHBERATUNG

SO SIND WIR ZU ERREICHEN:

Du möchtest mehr über das Knorr Professional Bouillon Sortiment, dessen Zubereitungsmöglichkeiten oder uns erfahren? Kontaktiere unser Verkaufsteam, besuche uns auf unserer Webseite [ufs.com](https://www.ufs.com) oder auf unseren sozialen Medien.

Oder shoppe einfach in unserem Webshop, sammle mit jeder Bestellung Treuepunkte und sichere dir kostenlose Prämien unter [ufs.com](https://www.ufs.com)

Hier gehts
direkt zum
Webshop



Bleibe informiert – folge uns:

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



Unilever
Food
Solutions