



GUIDE DES BOUILLONS

UN GOÛT PARFAIT. POUR ALLER DROIT AU BUT.

TOUTE BONNE RECETTE ...

... commence avec une bonne base. C'est pourquoi nous avons développé notre gamme de bouillons Knorr Professional pour répondre aux besoins de toutes les cuisines professionnelles. Majoritairement concoctés sans allergènes, nos produits offrent des saveurs naturelles et intenses sans concession sur la qualité.

NOS BOUILLONS, UN ATOUT INDISPENSABLE EN CUISINE

- ✓ Base parfaite
- ✓ Goût profond et intense
- ✓ Majoritairement préparés sans allergènes à déclarer
- ✓ Adaptés à de nombreuses recettes



La marque de bouillons n°1 en Suisse*

48.4%



de part de marché*

*Source : Grossopanel AG, Suisse, catégorie « Bouillons », chiffre d'affaires, novembre 2023 à octobre 2024

Knorr PROFESSIONAL



Fabriqué en Suisse

Nous privilégions les ingrédients régionaux. C'est pourquoi nous sommes autorisés à marquer de la croix suisse bon nombre de nos produits qui contiennent un minimum de matières premières suisses.

En savoir plus !



QUALITÉ SUISSE GARANTIE

Notre usine Knorr à Thayngen est un véritable symbole de tradition et d'ancrage régional. Depuis 1907, c'est là que nous produisons d'innombrables produits cultes, de notre Aromat aux sauces en passant par les nouveaux bouillons Knorr Professional, qui raviront les papilles de ta clientèle.



Et pour cause : les aliments suisses sont tendance. Synonymes de **qualité élevée**, ils jouissent d'une **grande confiance** de la part des consommateurs.



En effet, **90% des consommatrices et consommateurs suisses** préfèrent acheter des denrées alimentaires produites en Suisse.**

Associée à notre Knorlli, notre production régionale est un gage de **qualité élevée dans toute la Suisse**. Il n'est donc pas étonnant que **notre mascotte figure parmi nous et représente la tradition et la qualité helvétiques** comme nulle autre depuis 1948.

Outre notre production régionale à Thayngen, nous accordons une importance capitale à l'origine de nos ingrédients : ainsi, la composition de nos bouillons doit respecter un seuil minimum de matières premières suisses, ce qui vaut aux articles de notre gamme d'arbore la croix suisse.

**Source : DemoSCOPE Link Institut, Suisse



Granulé



Pâte



Gelée



Liquide



Granulé

LE BON FORMAT POUR CHAQUE UTILISATION



Knorr Professional
Bouillon en granulé



Knorr Professional
Bouillon en pâte



Knorr Professional
Bouillon gélifié



Knorr Professional
Bouillon liquide



Knorr Professional
Quick Bouillon instantané

Notre gamme très variée te propose des solutions adaptées sous toutes les formes – de granulé à liquide.

La poudre granulée est le format de bouillon le plus plébiscité par les professionnel·le·s culinaires suisses.

Particulièrement indiqué pour les préparations à base d'épices.

Une base parfaite pour laisser libre cours à votre créativité.

Nombreuses possibilités d'utilisation dans toutes les recettes, par exemple pour saupoudrer, relever ou frotter.

Un grand classique pour une saveur naturelle et particulièrement intense.

Format de bouillon le plus connu et le plus apprécié en Suisse, il se décline en une multitude de variantes pour tous les goûts.

Un goût toujours fidèle à lui-même auquel les professionnel·le·s culinaires sont habitués et font confiance.

Base au goût authentique, le bouillon en pâte se décline dans tous les plats.

Particulièrement indiqué pour les professionnel·le·s culinaires privilégiant les saveurs authentiques.

Apparence et goût quasiment identiques à un bouillon fait maison.



L'atout de tes recettes sous forme liquide, parfait pour affiner les plats.

Idéal pour rehausser le goût des soupes, sauces et salades.

S'utilise aussi bien chaud que froid.

Dosage facile et hygiénique.

Simple et rapide d'utilisation.

Particulièrement indiqué pour les plats servis dans les hôpitaux.

Produit d'appoint pour les repas.

Emballage individuel pour faciliter le dosage.

Voir ici
notre gamme
de bouillons



Knorr
PROFESSIONAL

Les bouillons de légumes
Knorr Professional
contiennent jusqu'à

50%
de légumes
de plus

que les principaux
concurrents* pour un
goût authentique.

Knorr Professional
Bouillon

Concurrent
Bouillon

* Source : Valeurs moyennes des articles leaders dans la catégorie des bouillons, Grossopanel AG, Suisse, chiffre d'affaires, YTD 09.2024

LÉGUMES

LA QUALITÉ SUISSE DANS TON BOUILLON

LÉGUMES CULTIVÉS
DE MANIÈRE DURABLE



Knorr Professional Bouillon de légumes nature

- + Granulés instantanés sans morceaux, donc parfait pour les assaisonnements

Knorr Professional Extrait de légumes

- + Sans matières grasses et plein de saveur grâce aux herbes fines
- + Utilisation polyvalente comme base et pour les assaisonnements



Comment nous fabriquons

NÔTRE EXTRAIT

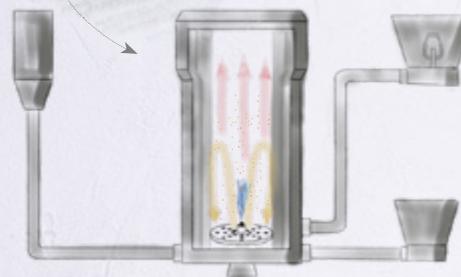
DU DÉBUT À LA FIN

Processus d'agglomération



1. Livraison des matières premières

Les matières premières fréquemment utilisées sont livrées par camion et stockées dans des silos. Les matières premières utilisées en petites quantités arrivent en grands sacs sur palettes et sont entreposées.



2. Préparation

Dans la salle de préparation, les ingrédients qui ne sont pas prélevés dans les silos par le transport automatique sont pesés et préparés par lots. Ces légumes et épices sont transportés vers le mélangeur.

3. Agglomération

Selon la recette, les ingrédients sont versés dans le mélangeur dans le bon ordre. Un flux d'air chaud soulève les matières premières et les fait flotter, ce qui permet une répartition uniforme dans le mélangeur. Lorsque le mélange atteint le « point de relâchement », les particules se lient par contact sans se solidifier. Un liquide est alors pulvérisé sur les particules en suspension. La pulvérisation et les mouvements des particules forment des agglomérats légers qui se densifient progressivement jusqu'à atteindre la taille de particule souhaitée. La cristallisation et le durcissement se produisent pendant le séchage ultérieur par le flux d'air chaud.



5. Installation de conditionnement

Sur l'installation de conditionnement, le BigBag est suspendu au-dessus d'un entonnoir de remplissage et peut ainsi être ouvert par le bas. Le produit s'écoule dans l'entonnoir et est dosé dans l'emballage. Celui-ci est immédiatement scellé, pesé et palettisé, prêt à la vente.



4. BigBags

À la fin du processus de mélange, le produit est conditionné en BigBags. Ce sont des contenants pouvant peser jusqu'à 800 kg, qui protègent de manière optimale le produit et sont idéaux pour le conditionnement.



Vers notre
gamme



BOUILLONS DE LÉGUMES



| Produits | N° d'art. | EAN Code |
|---|-----------|-----------------|
| Knorr Professional Fond de légumes aux herbes (granulé) | 32071 | 7 611100 320719 |
| | 31402 | 7 611100 314022 |
| Knorr Professional Bouillon de légumes nature (granulé) | 12477 | 8 720182 124777 |
| | 12365 | 8 720182 123657 |
| Knorr Professional Bouillon de légumes LVK (granulé) | 84105 | 8 711200 410552 |
| Knorr Professional Bouillon végétalien aux herbes EXTRA | 98813 | 8 720182 988133 |
| | 98790 | 8 720182 987907 |
| Knorr Professional Bouillon de végétalien LVK EXTRA | 90055 | 8 721201 900556 |
| Knorr Professional Bouillon de légumes (en pâte) | 35740 | 7 611100 057400 |
| | 42094 | 7 611100 420945 |
| Knorr Professional Bouillon concentré de légumes liquide | 1878 | 8 712100 380747 |
| Knorr Professional Bouillon de légumes (gélifié) | 95211 | 8 712100 952111 |

| Unité de vente | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|----------------|----------------|---|---|---|---|---|
| EC 1 kg donne 50 L | | | | • | • | • | • | • | • | • |
| BIB 2 x 5 kg donne 500 L | | | | • | • | • | • | • | • | • |
| EC 1 kg edonne 50 L | | • | | • ¹ | • ² | • | • | • | • | • |
| BIB 2 x 5 kg donne 500 L | | • | | • ¹ | • ² | • | • | • | • | • |
| BIB 2 x 5 kg donne 500 L | • | • | • | • ¹ | • ² | • | • | • | • | • |
| EC 1 kg donne 45 L | | • | | • | • | • | • | • | • | • |
| BIB 2 x 4 kg donne 360 L | | • | | • | • | • | • | • | • | • |
| BIB 2 x 4 kg donne 400 L | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • |
| EC 1 kg donne 50 L | | | | • | • | • | • | • | • | • |
| SEAU 8 kg donne 400 L | | | | • | • | • | • | • | • | • |
| BOUT. 1 x 1 L donne 40 L | • | • | • | • ¹ | • ² | • | • | • | • | • |
| BOÎTE 2 x 800 g donne 54 L | • | • | • | • ¹ | • ² | • | • | • | • | • |

1 = Sans lactose : Les produits prêts à consommer présentent une teneur en lactose inférieure à 0,01 g/100 ml.

2 = Sans gluten

* Explications voir page 9

RECETTES

BOUILLON DE LÉGUMES

IDÉAL POUR TOUS TES PLATS
SAVOUREUX - PAS UNIQUEMENT
POUR LA CUISINE VÉGÉTALE



1



2

3

4

5



Vers les
recettes



6



Un goût de viande intense et équilibré, comme base ou pour parfaire tes plats.



VIANDE

Knorr Professional Bouillon de bœuf hôtel pâte

Dosage : 18 g / L

Knorr Professional Bouillon de bœuf granulé

Dosage : 20 g / L

Knorr Professional Bouillon de bœuf gélifié

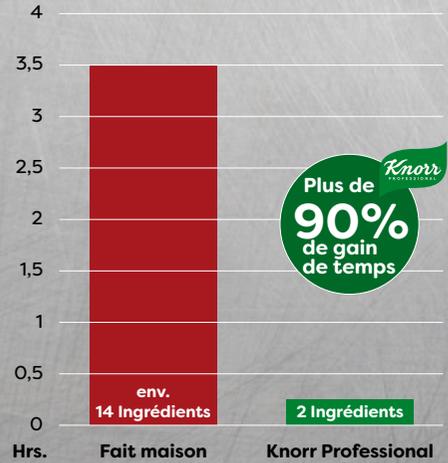
Dosage : 30 g / L

Knorr Professional Bouillon concentré de bœuf liquide

Dosage : 30 g / L

LES AVANTAGES DE KNORR PROFESSIONAL EN UN COUP D'ŒIL :

Temps de préparation*



Coût par litre*



- + Un goût de viande intense et équilibré grâce à des ingrédients soigneusement sélectionnés, comme l'extrait de bœuf pur et la graisse de bœuf
- + Polyvalent et utilisable à tout moment, comme base pour préparer, parfaire ou rallonger tes plats
- + Haut rendement, toujours facile et précis à doser
- + Se dissout très rapidement, quelle que soit la consistance préférée dans ton processus de cuisson individuel

BIEN PLUS QUE 4 BONNES FAÇONS D'ÉCONOMISER DU TEMPS, DU PERSONNEL ET DES COÛTS ...

LA SOLUTION :
LES BOUILLONS KNORR PROFESSIONAL

Vers notre gamme

*Basé sur des valeurs moyennes et la recette standard selon Pauli. Les prix du marché et d'autres facteurs peuvent entraîner des variations.

BOUILLONS DE BŒUF

Knorr
PROFESSIONAL

| Produits | | N° d'art. | EAN Code |
|--|--|-----------|-----------------|
| Knorr Professional Bouillon Hôtel (en pâte) | | 36750 | 7 611100 067508 |
| | | 36751 | 7 611100 067515 |
| Knorr Professional Bouillon de bœuf spécial (en pâte) | | 84389 | 8 711200 438938 |
| | | 64389 | 8 711200 438914 |
| Knorr Professional Bouillon de bœuf (granulé) | | 84115 | 8 711200 411573 |
| | | 41598 | 8 711200 415984 |
| Knorr Professional Consommé De Luxe (granulé) | | 35453 | 7 611100 054539 |
| Knorr Professional Bouillon de bœuf EXTRA (anciennement bouillon de bœuf en poudre) | | 14104 | 8 711200 410323 |
| | | 41036 | 8 711200 410361 |
| Knorr Professional Quick Bouillon instantané | | 35318 | 7 611100 053181 |
| Knorr Professional Bouillon concentré de bœuf liquide | | 1697 | 8 712100 378249 |
| Knorr Professional Bouillon de bœuf (gélifié) | | 95210 | 8 712100 952104 |

| Unité de vente | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|----------------|----------------|--|--|--|---|---|
| EC 1 kg donne 55 L | | | | • | • ² | | | | • | • |
| SEAU 8 kg donne 444 L | | | | • | • ² | | | | • | • |
| EC 1.5 kg donne 75 L | | • | | • | • ² | | | | | • |
| SEAU 8 kg edonne 400 L | | • | | • | • ² | | | | | • |
| EC 1 kg edonne 50 L | | • | | • | • ² | | | | • | • |
| BIB 2 x 5 kg donne 500 L | | • | | • | • ² | | | | • | • |
| EC 1 kg donne 55 L | | | | • | | | | | • | • |
| EC 1 kg donne 55.5 L | • | • | • | • | • ² | | | | | • |
| BIB 2 x 5 kg donne 554 L | • | • | • | • | • ² | | | | | • |
| CA 2 x 50 Port. 2 dl / Port. | | | | • | | | | | • | • |
| BOUT. 1 x 1 L donne 40 L | • | • | • | • ¹ | • ² | | | | • | • |
| BOÎTE 2 x 800 g donne 54 L | • | • | • | • ¹ | • ² | | | | • | • |

1 = Sans lactose : Les produits prêts à consommer présentent une teneur en lactose inférieure à 0,01 g/100 ml.

2 = Sans gluten

* Explications voir page 9

BOUILLONS DE POULE

Knorr
PROFESSIONAL



| Produits | N° d'art. | EAN Code |
|---|--|--|
| Knorr Professional Bouillon de poule (en pâte) |  94389 |  8 711200 438921 |
| |  94388 |  8 711200 438884 |
| Knorr Professional Bouillon de poule (granulé) |  33892 |  7 611100 338929 |
| |  33891 |  7 611100 338912 |
| Knorr Professional Bouillon concentré de poule liquide |  1769 |  8 712100 378720 |

| Unité de vente |  a |  b |  c |  d |  d |  |  |  e |  f |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EC 1 kg donne 50 L | | • | | • | • | | | | • |
| SEAU 8 kg donne 400 L | | • | | • | • | | | | • |
| EC 1 kg donne 50 L | | • | | • | • | | | • | • |
| BIB 2 x 5 kg donne 500 L | | • | | • | • | | | • | • |
| BOUT. 1 x 1 L donne 40 L | • | • | • | • ¹ | • ² | | | • | • |

1 = Sans lactose : Les produits prêts à consommer présentent une teneur en lactose inférieure à 0,01 g/100 ml.
2 = Sans gluten

a = o.d.Z. : Sans additifs tels qu'exhausteurs de goût, colorants, conservateurs, composés sulfités, antioxydants et édulcorants avec effet dans le produit fini préparé, autrement dit sans aucune obligation de déclaration dans les cartes et menus en Suisse.

b = o.d.A. : La recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à une obligation de déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

c = Sans exhausteur de goût, Glutamate Monosodique (en anglais : MonoSodium Glutamate = MSG), selon la recette.

d = Recette sans ajout d'ingrédients contenant du gluten ou du lactose conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et l'ordonnance suisse sur l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA). La présence de traces techniquement inévitables ne peut pas être totalement exclue.

e = Sans huile de palme selon recette.

f = LVK : Est synonyme d'alimentation légère sans allergènes. LVK fournit tous les nutriments essentiels sous une forme facilement digestible. Elle utilise des méthodes de préparation douces et renonce en grande partie aux aliments difficiles à digérer.



BŒUF



- 1 Fondue chinoise
- 2 Salade de bœuf
- 3 Pot-au-feu de bœuf
- 4 Saucisson vaudois
- 5 Zuppa alla pavese
- 6 Consommé Célestine

POULET



- 1 Nouilles sautées
- 2 Dumplings au poulet
- 3 Pho au poulet
- 4 Soupe aux algues

Vers les
recettes





**Knorr Professional
Fond de poisson instantané**

+ Avec plus de 10% de poudre de cabillaud pour un goût authentique. Parfait pour les sauces de poisson, pour préparer des soupes de poisson ou comme fond de pochage

**Knorr Professional
Fond concentré de poisson liquide**

+ Parfait pour parfaire tes plats : Excellente solubilité à tout moment durant la cuisson, que ce soit à chaud ou à froid



**Knorr Professional
Fond de gibier instantané**

+ Élaboré avec de la viande de chevreuil pour le goût typique des plats de gibier

LES FONDS KNORR PROFESSIONAL

LA BASE PARFAITE POUR TES CRÉATIONS PERSONNELLES !

**Knorr Professional
Fond de veau blanc instantané**

+ Élaboré avec de la viande de veau pour une base authentique à de nombreuses créations



**Knorr Professional
Fond brun instantané**

+ Élaboré avec de la viande de bœuf pour une base intense de tes plats en sauce



FONDS



| Produits | | N° d'art. | EAN Code |
|---|--|-----------|---------------------|
| Knorr Professional Fond brun instantanément soluble | | 37422 | 7 611100 074223 |
| Knorr Professional Fond de veau blanc instantanément soluble | | 39765 | 7 611100 097659 |
| Knorr Professional Fond de gibier instantanément soluble | | 39789 | 7 611100 097895 |
| Knorr Professional Fond de poisson instantanément soluble | | 37205 | 7 611100 072052 |
| Knorr Professional Fond concentré de poisson | | 82363 | 8 712100 823534 |

| Unité de vente | | | | | | | | | |
|-------------------------------|---|--|---|---|---|--|--|--|---|
| EC 950 g donne 27 L | • | | • | | | | | | • |
| EC 750 g donne 25 L | • | | • | | • | | | | • |
| EC 900 g donne 22.5 L | | | • | • | | | | | |
| EC 900 g donne 36 L | • | | • | | • | | | | |
| BOUT. 1 x 1 L donne 40.6 L | • | | • | • | • | | | | • |

* Explications voir page 9





NOTRE ÉQUIPE À TA DISPOSITION : NOS CONSEILLERS CULINAIRES

FAITES CONNAISSANCE MAINTENANT !

Tu souhaites en savoir plus sur la gamme de bouillons Knorr Professional, ses possibilités de préparation ou sur nous ? Contacte notre équipe de vente, rends-nous visite sur notre site web **ufs.com** ou sur les médias sociaux.

Ou fais simplement tes achats sur notre boutique en ligne, cumule des points de fidélité à chaque commande et obtiens des primes gratuites sur **ufs.com**

**Accède directement
à la boutique en
ligne**



Reste informé(e) – suis-nous :

 @ufschefs.ch

 @Culinary Fachberatung CH

 @chefmanship



**Unilever
Food
Solutions**