

Stand: April 2024

KNORR® PROFESSIONAL KALTSAUCEN GUIDE



FÜR JEDES GERICHT
DAS PASSENDE PRODUKT



Unilever
Food
Solutions



KNORRLI: GARANT FÜR QUALITÄT UND SCHWEIZER TRADITION



Knorr Professional steht für Tradition und gemeinsam mit unserem Knorrlü für garantierte Qualität. Kaum verwunderlich, dass unser Knorrlü eine der berühmtesten Schweizer Werbefiguren ist und die Werte von Knorr Professional wie kaum ein anderer repräsentiert.

Regionale Lebensmittel sind voll im Trend und werden mit einem hohen Mass an Qualität verbunden. Fast 90% der Schweizer Konsumierenden bevorzugen in der Schweiz hergestellte Lebensmittel!¹ Und tatsächlich – wo immer möglich, werden Knorr Professional Produkte für den Schweizer Markt regional produziert. Achten Sie daher auf unseren Knorrlü und die Produktionsangabe² „Hergestellt in der Schweiz“.



- ✓ Aus Freilandeiern
- ✓ Mit sorgsam ausgewählten Zutaten
- ✓ Zu jedem Gericht das passende Produkt

KNORR PROFESSIONAL MAYONNAISEN

Perfekt abgestimmt auf die Bedürfnisse deiner Profiküche, bieten unsere Mayonnaisen eine aussergewöhnliche Kombination von Geschmack, Textur und Qualität. Ob als klassischer Dip, Dressing oder als kreative Saucenableitung – mit Knorr Professional Mayonnaisen hebst du deine Gerichte auf ein neues Level!



¹ Quelle: Eidgenössisches Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung: Bedeutung der Herkunft von Landwirtschaftsprodukten 2023.

² Pflichtangabe gemäss Lebensmittelinformationsverordnung (LIV).

Sorry Thomy JETZT GIBT'S KNORRRRRRRR KURRENZ.

NEU



Mayonnaise à la Française Endlich von Knorr.



DIE GESCHMACKVOLLE: MAYONNAISE À LA FRANÇAISE

- Besonders cremige Konsistenz
- Fein abgerundeter Geschmack
- **Anwendung: direkt servieren zu Klassikern wie Fischknusperli, Pommes Frites oder Burgern**



Ersetzt Knorr Professional Traiteur Mayonnaise



DIE STICHFESTE: PATRONAISE

- Extra formstabil und stichfest
- Helle Farbe
- Optimal bei Temperaturschwankungen (Buffeteinsatz)
- **Anwendung: zum Dressieren und Dekorieren von Fingerfood und Canapés**



Entdecke alle Produkte:



DIE ALLESKÖNNERIN: MAYONNAISE DU PATRON

- Ideal als Basis für eigene Saucenkreationen
- Helle Farbe
- **Anwendung: zur Herstellung eigener Sandwichmassen, Salatsaucen oder Dips**





































DIE KLASSIKER: KETCHUP & SENF MILD

- Klassische Kaltsaucen, pur zu verwenden oder als Basis für eigene Saucenkreationen
- Geeignet für vegane Gerichte
- **Anwendung: zum Dippen und zum Würzen oder Verfeinern von Saucen, Dressings und Marinaden**



Kaltsaucen in der Übersicht



Produkt	Verpackungseinheit	Art. Nr.	EAN-Code							Produktionsland ⁷	Besonderheit	Einsatzbereich
Mayonnaise und Alternativen zu Mayonnaise												
	Knorr Professional Mayonnaise à la Française	5 kg-Eimer	78947		Schweiz	Mit 79% Sonnenblumenöl	Direkt servieren zu Klassikern wie Fischknusperli, Pommes Frites oder Burgern
	Knorr Professional Mayonnaise du Patron	4,7 kg-Eimer	78679		Schweiz	Mit 82% Sonnenblumenöl	Zur Herstellung eigener Sandwichmassen, Salatsaucen oder Dips
	Knorr Professional Mayonnaise du Patron	9,3 kg-Eimer	78559		Schweiz	Mit 82% Sonnenblumenöl	Zur Herstellung eigener Sandwichmassen, Salatsaucen oder Dips
	Knorr Professional Patronaise (Mayonnaise)	10 kg-Eimer	78680		Schweiz	Mit 80% Sonnenblumenöl	Zum Dressieren und Dekorieren von Fingerfood und Canapés
	Hellmann's REAL	5 l-Eimer	75905		Spanien	Beliebter Hellmann's Geschmack, mit 69% Rapsöl	Die perfekte Basis für Saucen und Dips, Salate und Dressings
	Hellmann's REAL	10 l-Eimer	75735		Spanien	Beliebter Hellmann's Geschmack, mit 69% Rapsöl	Die perfekte Basis für Saucen und Dips, Salate und Dressings
	Hellmann's VEGAN	3 l-Eimer	79063		Spanien	Hellmann's Geschmack – für alle! Mit 51% Rapsöl, vegan	Perfekt für Burger, Sandwiches, als Dip oder auch als Basis für Salate
Ketchup												
	Knorr Professional Tomato Ketchup	5 kg-Eimer	44799		Polen	Fruchtiger Tomatenketchup	Perfekt geeignet für Burger und Pommes Frites
	Hellmann's Tomato Ketchup	5 kg-Eimer	68550		Polen	Fruchtiger Tomatenketchup Hergestellt mit nachhaltig angebauten Tomaten	Perfekt geeignet für Burger und Pommes Frites
Senf												
	Knorr Professional Senf mild	5 kg-Eimer	38754		Schweiz	mildwürzig	Dips, eigene Saucenablenkungen
Andere Kaltsaucen												
	Knorr Professional Sauce Tartare	3 kg-Eimer	43208		Österreich	Ungekühlt haltbar	Perfekter Begleiter für Fischknusperli, Sandwiches, Burger u. v. m.
	Chirat Sauce Tartare	2,5 kg-Eimer	21367		Schweiz	frisch und unpasteurisiert, gekühlt	Perfekter Begleiter für Fischknusperli, Sandwiches, Burger u. v. m.
	Chirat Sauce Tartare	750 g-Flasche	21282		Schweiz	frisch und unpasteurisiert, gekühlt	Perfekter Begleiter für Fischknusperli, Sandwiches, Burger u. v. m.
	Chirat Sauce Cocktail	800 g-Flasche	21305		Schweiz	frisch und unpasteurisiert, gekühlt	Typisch zum Dippen

¹ o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- und Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d. h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

² o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potenzial gemäss der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV).

³ Ohne MSG lt. Rezeptur: ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl.: MonoSodium Glutamate = MSG).

^{4,5} Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) und CH-Lebensmittelinformationsverordnung (Anhang 6, LIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

⁶ Ohne Palmöl lt. Zutatenliste.

⁷ Pflichtangabe gemäss Lebensmittelinformationsverordnung (LIV)

