



SAUCEN GUIDE FÜR BRAUNE SAUCEN

PERFEKTER GESCHMACK. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

ALLE GUTEN GERICHTE ...

... beginnen mit einer perfekten Basis. Deshalb haben wir unser Knorr Professional Saucensortiment für die Bedürfnisse aller Profi-Küchen entwickelt. Unsere Produkte bieten natürlichen und intensiven Geschmack bei gleichbleibender Qualität.

ALLES, WAS KÖCHE BRAUCHEN: UNSER SAUCENSORTIMENT

- ✓ Basis zur schnellen Herstellung feiner Saucen
- ✓ Vielseitig anwendbar – als Basis zur weiteren Ableitung oder zum Strecken selbstgemachter Saucen
- ✓ Authentischer Glanz und perfekte Bindung
- ✓ Unterstützen den typischen Fleischgeschmack
- ✓ Cook & Chill geeignet
- ✓ Ideal für alle Zubereitungsarten von Rind, Schwein, Kalb und Lamm
- ✓ Für spezielle Allergenbedürfnisse und auch für vegetarische und vegane Gerichte geeignet

Klarer Marktführer im deutschen Food Service

Quelle: Geo Marketing GmbH,
Großverbraucherpanel, Warengruppen
Bouillons & Saucen, Marktanteil Wert,
MAT November 2023

98%



Bekanntheitsgrad**
bei deutschen Gastronomen

** Quelle: UFS e-Panel Deutschland,
Juli 2023

Knorr
PROFESSIONAL

ALLE BRAUNEN SAUCEN AUF EINEN BLICK

Der Saucen Guide hilft dir dabei, schnell die richtige Sauce für deine Küche und deinen optimalen Küchenprozess zu finden. Klar strukturiert, abgestimmt auf die unterschiedlichen Küchenprozesse und mit übersichtlicher Darstellung der einzelnen Produktvorteile:

Saucenbasis und Grundsaucen: S. 4 – 9

Sortiments- und Artikelübersicht: S. 10 – 19

Inspiration und Saucenableitungen: S. 20 – 23

IHR SEID VOM FACH WIR SIND ES AUCH

Jede Küche hat ihre eigenen Herausforderungen.

Ob von Anfang an selbst zubereitet oder für das Finetuning im letzten Finish. Knorr Professional und Lukull unterstützen dich zu jeder Zeit mit einer passgenauen Lösung in deiner Art zu kochen.



1 Zubereitungsküche

- ✓ Konventionelle Küche
- ✓ Speisen vor Ort aus frischen Zutaten hergestellt
- ✓ Ausgabe direkt nach der Zubereitung



SAUCENBASIS

HOHE Flexibilität und Kreativität
STARKE Einbindung der Köchin/des Kochs

2 Mischküche

- ✓ Speisen vor Ort aus frischen Zutaten hergestellt
- ✓ unterschiedlicher Conveniencegrad



GRUNDSAUCE

MITTLERE Flexibilität und Kreativität
MITTLERE Einbindung der Köchin/des Kochs

3 Aufbereitungs-, Gar- und Regenerierküche

- ✓ Aufbereitungsküche: Industriell hergestellte Speisen werden thermisch vor der Ausgabe aufbereitet
- ✓ Gar- und Regenerierküchen: Empfindliche Speisen werden vor Ort zubereitet
- ✓ Arbeitsprozess der Vorbereitung entfällt immer



SAUCEN-ABLEITUNG

GERINGE Flexibilität und Kreativität
GERINGE Einbindung der Köchin/des Kochs

4 Ausgabeküche

- ✓ Warm oder kalt angelieferte Speisen werden nur noch verteilt



READY TO HEAT

Sofort einsetzbar
Nur Erhitzen nötig.

UNSERE EMPFEHLUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT

DIE IDEALE VERWENDUNG UNSERER BRAUNEN SAUCEN FÜR DEINE MISCHKÜCHE



”

Basierend auf meiner langjährigen Erfahrung als Culinary Fachberater und als Produktentwickler des Knorr Professional Saucen Portfolios empfehle ich in Mischküchen den Einsatz dieser Saucen für den jeweiligen Prozess.

Sebastian Beckett,
Culinary Fachberater

Zum Beispiel empfehle ich für Schmoransätze eine unserer Knorr Professional Delikatess Saucen zu Braten. Das heißt im Umkehrschluss jedoch nicht, dass diese Sauce im à la Minute nicht eingesetzt werden kann. Im à la Minute Bereich eignet sich unsere Knorr Professional Bratenjus pastös lediglich besser.

“

		Prozess für			
		dein optimales Mise en Place	deine à la Minute/ Pfannengerichte	deine Schmoransätze	dein Ready to Heat
Saucenbasis	Demi-Glace (flüssig)	●			
	Sauerbraten Basis			●	
Grundsaucen	Bratenjus pastös		●		
	Delikatess Sauce zu Braten			●	
	Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.			●	
	Delikatess Sauce zu Braten Klassik			●	
	Klarer Bratensaft	●			
	Sauce zu Geflügel	●			
Saucen- ableitungen	Demiglace braune Grundsauce	●			
	Geflügel Jus pastös		●		
	Lukull Demi-Glace (flüssig)				●
	Rahm Sauce	●			
	Gourmet Rahm Sauce	●			
Wild Sauce	●				
Waldpilz Sauce	●				
Jäger Sauce mit Champignons	●				
Pfeffer Sauce	●				

● Produkt-Empfehlung des Chefs

UNSERE EMPFEHLUNG AUF DEN PUNKT GEBRACHT

DIE IDEALE VERWENDUNG UNSERER BRAUNEN SAUCEN FÜR DEINE AUFBEREITUNGS-, GAR- UND REGENERIERKÜCHE



”

Basierend auf meiner langjährigen Erfahrung als Culinary Fachberater und als Produktentwickler des Knorr Professional Saucen Portfolios empfehle ich in Aufbereitungs-, Gar- und Regenerierküchen den Einsatz dieser Saucen für den jeweiligen Prozess.

Sebastian Beckert,
Culinary Fachberater

Für Schmoransätze empfehle ich hier zum Beispiel die Knorr Professional Feinkostsauce zu Braten. Das heißt im Umkehrschluss jedoch nicht, dass diese Sauce im Mise en Place nicht eingesetzt werden kann. Im Mise en Place eignen sich unsere kaltquellenden Alternativen lediglich besser.

“

		Prozess für		
		dein optimales Mise en Place	dein Cook & Hold	deine Schmoransätze
Saucenbasis	Bratenbasis (kaltquellend)	●		
	Braune Basis Sauce & Suppe (kaltquellend)	●		
Grundsaucen	Feinkostsauce zu Braten			●
	Gulasch Basis			●
	Sauce zu Braten			●
	Sauce zu Rinderbraten	●		
	Sauce zu Schweinebraten	●		
Saucen- ableitungen	Rahm Sauce		●	
	Gourmet Rahm Sauce		●	
	Wild Sauce		●	
	Waldpilz Sauce		●	
	Jäger Sauce mit Champignons		●	
	Pfeffer Sauce		●	

● Produkt-Empfehlung des Chefs

UNSERE VERBESSERTEN REZEPTUREN

Wir haben die Rezepturen unseres Trockenportfolios, die sich insbesondere in Misch- sowie Aufbereitungs-, Gar- und Regenerierküchen großer Beliebtheit erfreuen, umfangreich überarbeitet und verbessert. Unsere Highlights aus der Kategorie braune Saucen für dich im Überblick:



Hier geht's zur neuen Website!



Knorr Professional Bratenjus pastös

- ✓ kräftigerer Fleischgeschmack
- ✓ dunklere Farbe
- ✓ **NEU:** glutenfrei



Knorr Professional Rahm Sauce

- ✓ hellere Farbe
- ✓ ohne das Allergen Sellerie
- ✓ angenehmere Konsistenz
- ✓ **NEU:** EVU Vegetarisch zertifiziert



Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten o.d.A

- ✓ natürlichere Erscheinung
- ✓ verändertes Bindsystem
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste
- ✓ **NEU:** EVU Vegan zertifiziert



Knorr Professional Feinkostsauce zu Braten

- ✓ kräftigerer Geschmack, authentischer Röstgeschmack
- ✓ dunklere Farbe
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste
- ✓ **NEU:** EVU Vegan zertifiziert



Knorr Professional Klarer Bratensaft

- ✓ kräftigerer Fleischgeschmack
- ✓ etwas klarer
- ✓ leicht dunklere Farbe
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste



Knorr Professional Sauce zu Geflügel

- ✓ intensiverer Huhngeschmack
- ✓ dunklere Farbe
- ✓ ohne Palmöl lt. Zutatenliste
- ✓ **NEU:** EVU Vegan zertifiziert



UNSERE BRAUNEN SAUCEN IM DETAIL:

IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN



	Produkt	Art.-Nr.	
Saucenbasis	Knorr Professional Authentic Demi-Glace	47064	
Grundsaucen	Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten	98390	
		682	
		681	
	Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten o.d.A.	5493	
	Knorr Professional Delikatess Sauce zu Braten Klassik	93414	
	Knorr Professional Demi-Glace		1030
			1032
			1034

Verkaufseinheit								
5 x 1 l-BTL ergibt 5 x 1 l	•	•	•	•	•			•
10 kg-EIM ergibt 108,5 l	•		•	•	•	•	•	•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 32,5 l	•		•	•	•	•	•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 11 l	•		•	•	•	•	•	•
1 x 10 kg-EIM ergibt 108,5 l	•	•	•	•	•	•	•	•
12,5 kg-EIM ergibt 104 l					•			•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 31,5 l	•		•			•	•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 10,5 l	•		•			•	•	•
12 kg-EIM ergibt 132,5 l	•		•			•	•	•












* o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.
 o.d.A.: 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.
 Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatrium-glutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)










* keine glutenhaltige / keine laktosehaltige Zutaten = Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
 ohne Palmöl = ohne Palmöl lt. Zutatenliste.
 Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html>

UNSERE BRAUNEN SAUCEN IM DETAIL:

IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN



	Produkt	Art.-Nr.	
Saucenbasis	Knorr Professional Sauerbraten Basis 	782	
	Knorr Professional Klarer Bratensaft 	664	
Grundsaucen	Knorr Professional Sauce zu Geflügel 	72265	
	Knorr Professional Sauce zu Geflügel 	72651	
	Knorr Professional Sauce zu Geflügel 	71625	
	Knorr Professional Bratenjus pastös 	27455	
	Knorr Professional Bratenjus pastös 	659	
	Knorr Professional Bratenjus pastös 	4333	
	Knorr Professional Geflügeljus pastös 	78937	
	Knorr Professional Geflügeljus pastös 	75213	
	Saucen-ableitung	Knorr Professional Wild Sauce 	579

Verkaufseinheit									
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 10,5 l	•							•	•
12,5 kg-EIM ergibt 131 l	•	•	•	•	•				•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 10,5 l	•	•	•	•	•				•
10 kg-EIM ergibt 131 l	•	•	•		•	•			•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•	•	•		•	•			•
2 x 7 kg-EIM ergibt 2 x 76 l	•	•			•	•			•
6 x 1,4 kg-EC ergibt 6 x 15 l	•	•			•	•			•
6 x 400 g-EC ergibt 6 x 4 l	•	•			•	•			•
7 kg-EIM ergibt 76,5 l	•	•	•	•	•				•
6 x 1,3 kg-EC ergibt 6 x 14 l	•	•	•	•	•				•
5 x 1 l-BTL ergibt 5 x 1 l	•		•						

* Erklärung siehe Seite 12/13










UNSER SORTIMENT IM DETAIL:

IDEAL FÜR AUFBEREITUNGS-, GAR- & REGENERIERKÜCHEN

Bei der Aufbereitungsküche werden in bestimmten Gargeräten hergestellte Speisen thermisch wieder aufbereitet, um sie auszugeben. Zusätzlich sind es meistens auch sogenannte Gar- und Regenerierküchen, die außerdem empfindliche Speisen selbst zubereiten. Der Arbeitsprozess der Vorbereitung entfällt bei diesem Küchentyp jedoch immer.

Knorr
PROFESSIONAL

	Produkt	Art.-Nr.
Saucenbasis	Knorr Professional Bratenbasis (kaltquellend)	85136
	Knorr Professional Braune Basis Sauce & Suppe (kaltquellend)	85147
Grundsaucen	Knorr Professional Feinkost Sauce zu Braten	74795
		640
	Knorr Professional Sauce zu Braten	656
	Knorr Professional Sauce zu Rinderbraten	666
		657
	Knorr Professional Sauce zu Schweinebraten	650
		651
	Knorr Professional Gulasch Basis	781
	780	

Verkaufseinheit									
2 x 3 kg-BTL ergibt 2 x 46 l	•	•	•	• ¹	• ²				•
2 x 3 kg-BTL ergibt 2 x 46 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
11 kg-EIM ergibt 143 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 39 l	•	•	•	•	•	•	•		•
12,5 kg-EIM ergibt 166 l	•		•	•		•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•		•	•		•	•		•
12,5 kg-EIM ergibt 163 l	•	•	•	•	•	•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 13 l	•	•	•	•	•	•	•		•
12,5 kg-EIM ergibt 114 l	•	•	•	•	•	•	•		•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 9 l	•	•	•	•	•	•	•		•

* Erklärung siehe Seite 12/13











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










2 = Glutenfrei: Glutengehalt von höchstens 20 mg / kg bei der Abgabe an den/die Endverbraucher/in.

UNSER SORTIMENT IM DETAIL:

IDEAL FÜR MISCHKÜCHEN SOWIE AUFBEREITUNGS-, GAR- UND REGENERIER- KÜCHEN



	Produkt	Art.-Nr.	
Saucen- ableitungen		76385	
	Knorr Professional Rahm Sauce		74305
			74173
	Knorr Professional Gourmet Rahm Sauce		592
	Knorr Professional Wild Sauce		579
	Knorr Professional Waldpilz Sauce		953
			952
	Knorr Professional Jäger Sauce mit Champignons		678
			676
	Knorr Professional Pfeffer Sauce		595

Verkaufseinheit									
12,5 kg-EIM ergibt 114 l	•		•					•	•
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 27 l	•		•					•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 9 l	•		•					•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7 l	•		•					•	
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7,5 l	•		•						
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 20,5 l	•		•					•	
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7 l	•		•					•	
2 x 3 kg-KTN ergibt 2 x 27 l	•		•					•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 9 l	•		•					•	•
6 x 1 kg-EC ergibt 6 x 7 l	•		•	•		•	•	•	

* Erklärung siehe Seite 12/13

FÜR JEDE KÜCHE

KNORR PROFESSIONAL SAUCEN

Jede Küche hat ihre eigenen Herausforderungen. Knorr Professional hat für alle Küchentypen die richtige Lösung.



Rindsroulade mit Bohnen und Spätzle

Rinderrollbraten mit Polenta und Wurzelgemüse



Gulasch mit Schupfnudeln



Hackbraten mit Kartoffelstock und glasiertem Gemüse

Zu den Rezepten



DIE IDEALE BASIS KLARER BRATENSFT



Die Basis:

Knorr Professional Klarer Bratensft

Eine starke Basis, die den Küchenprozess vereinfacht und Dank ihres kräftigen Röst- und vollen Fleischgeschmacks in vielfältigen Abwandlungen deine Fleischgerichte unterstützt.

Senf- Meerrettich- Sauce



Thymiansauce



Pfeffersauce



Knorr Professional Klarer Bratensft



Rotweinsauce



Trüffelsauce



Pilzrahmsauce



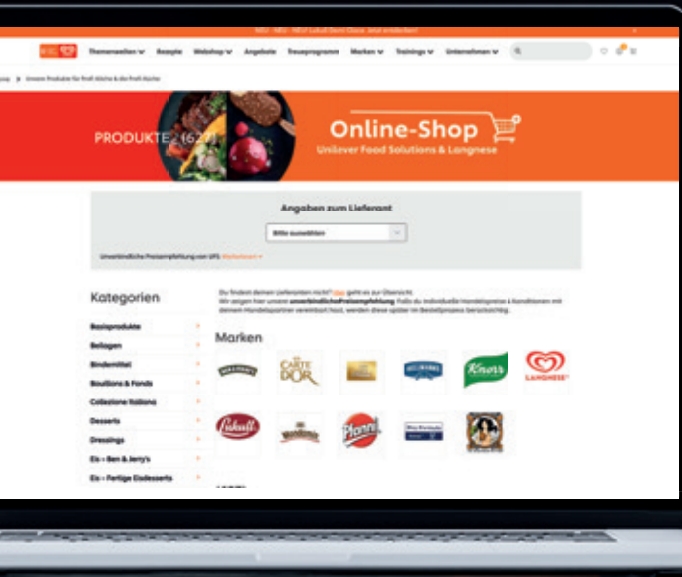
Zwiebelsauce



Zu den Saucen-
ableitungen



Knorr
PROFESSIONAL



Bestelle alle Artikel jederzeit in unserem Onlineshop und profitiere dabei zusätzlich von unseren Treuepunkten.



UNSERE PRODUKTE 24/7 FÜR DEINE KÜCHE.

UNSER VERSPRECHEN: NACHHALTIGKEIT

Immer mehr Verpackungen von Knorr Professional werden mit recyceltem Kunststoff hergestellt. Unsere Produkte behalten ihre bewährte Qualität und den vertrauten Geschmack, werden aber Teil eines nachhaltigen Kreislaufes. Je mehr recycelt wird, desto besser für alle, also mache auch du mit.

WIR ARBEITEN STÄNDIG DARAN UNSERE PRODUKTE NACHHALTIGER ZU GESTALTEN:

- ✓ Unsere Eurocontainer sind bereits vollständig recyclebar
- ✓ Unsere Bouillon-Eimer sind schon aus recyceltem Material und die Saucen-Eimer folgen im 2. Halbjahr 2024



HIER MEHR
ERFAHREN!

