



PRESSEMITTEILUNG

Knorr Professional: Beliebte braune Saucen mit verbesserter Rezeptur und neuem Design

Unilever Food Solutions & Eskimo stellt das verbesserte Saucensortiment von Knorr Professional aus Bratenjus und -saft vor und reagiert damit auf die Bedürfnisse der Profiküchen. Zum Relaunch gehört neben einer verfeinerten Rezeptur auch ein neues Verpackungsdesign. Doch nicht nur die dunklere Farbe ist neu, auch der intensivere Röst- und Fleischgeschmack vereinfacht ab sofort zusätzlich die Abläufe in der Küche.

Wien, März 2024. „Der Knorr Professional Bratenjus pastös sowie der Bratensaft bieten nicht nur eine sichere Basis, sondern auch Möglichkeiten, eigene Akzente zu setzen,“ erklärt Daniel Kogoj, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Eskimo. „Die verbesserte, glutenfreie Rezeptur des Bratenjus pastös stellt zudem eine Erleichterung im Hinblick auf Allergene und deren Kennzeichnung dar“, ergänzt Kogoj.

Perfekte Lösungen für alle gastronomischen Anforderungen

Knorr Professional hat ein vielfältiges Produktportfolio für jede Küche. Die bewährten Klassiker Demiglace flüssig und Demi-Glace Braune Grundsauce sowie die verfeinerten Varianten des Bratenjus und des Bratensafts sind perfekte Lösungen für alle gastronomischen Anforderungen. Während aus dem Knorr Professional Bratenjus im Handumdrehen eine würzige Eierschwammerl-Sauce für faschierten Braten oder eine braune Sauce für Rindsbraten wird, kann die Demiglace flüssig als Grundlage einer Rotweinsauce für Rindsfilet mit Waffelerdäpfeln und Gemüse verwendet werden. Fleischgerichte lassen sich mit der Braunen Grundsauce ebenso gut zubereiten wie vegetarische und vegane Alternativen.

Weitere Informationen gibt es unter [ufs.com/saucen](https://www.ufs.com/saucen)

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or Professional und Eskimo unterstützt Unilever Food Solutions & Eskimo Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship-Centre organisiert. Dort positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Eskimo
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.at

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Alexandra Kampe / Lisa von Hünersdorff
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 -28 / -19
a.kampe@gourmet-connection.de
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de

