



# bopki Projekthandbuch

## KNORR Salatkrönung Cremig



# bopkis probieren die neue KNORR Salatkrönung Cremig.

Salatliebhaber aufgepasst! KNORR Salatkrönung mit ihren perfekt aufeinander abgestimmten Kräutern und Gewürzen gibt es nun ganz neu auch als cremige Varianten – und wir begleiten die Markteinführung mit einem bopki Produkttest.

Mit KNORR Salatkrönung Cremig und frischem Joghurt bereitest Du schnell und einfach ein cremiges Salatdressing zu.

Die neue KNORR Salatkrönung Cremig gibt's in fünf Varianten – French und Joghurt-Kräuter probieren wir gemeinsam aus.



Im bopki Projekt

Gemeinsam mit 10.000 bopkis aus Deutschland probieren wir die neue KNORR Salatkrönung Cremig aus und wollen sie bei Freunden, Verwandten und Kollegen bekannt machen.

Auf geht's in einen leckeren Produkttest!

In diesem bopki Produkttest wollen wir ...

... gemeinsam mit 10.000 bopkis die neue KNORR Salatkrönung Cremig **ausprobieren** und dabei viele kreative Rezeptideen sammeln.

*Erst probieren, ...*

... die Salatkrönung Cremig für frische Joghurt-Dressings **bekannt machen**: Einfach durch gemeinsames Zubereiten frischer Salate und Dressings, Weitergeben der Probierpäckchen sowie Weitererzählen im Freundes- und Bekanntenkreis.

*... dann weitersagen ...*

... Deine Meinung und Deine Erfahrungen aus den Gesprächen mit Freunden und Bekannten über die neue KNORR Salatkrönung Cremig in **zwei Online-Umfragen** sammeln.

*... und Feedback geben.*

## Das Dressing macht den Salat.

Salate sind heute mehr als dekorative Beilagen. Unter Verwendung der unterschiedlichsten Zutaten werden sie schnell zur kompletten Mahlzeit.



*Fein abgestimmte Kräuter und Gewürze.*

Doch erst das Dressing macht den Salat. **Einfach und sicher gelingt die Zubereitung** einer Salatsauce mit KNORR Salatkrönung. Denn die Kräuter und Gewürze – fein aufeinander abgestimmt – stecken im kleinen Beutel für 2 bis 3 Portionen.

Und jetzt gibt's den würzigen Geschmack der KNORR Salatkrönung auch in cremigen Varianten: **KNORR Salatkrönung Cremig.**

# KNORR Salatkrönung Cremig.

Der Clou: Du bereitest Dein Salatdressing mit KNORR Salatkrönung Cremig selbst mit frischem Joghurt zu – einfach und schnell.



*KNORR Salatkrönung Cremig und Naturjoghurt ergeben ein cremiges, frisches Dressing.*

## So leicht geht's:

Verrühre den Inhalt eines Beutels KNORR Salatkrönung Cremig mit 2 Esslöffeln warmem Wasser und einem Becher Naturjoghurt (150 g, am besten 3,5% Fett). Fertig ist ein cremiges, frisches Salatdressing.

Das Ganze gibst Du nun **über den Salat Deiner Wahl** – und der muss nicht immer grün sein. Auch fruchtige Geflügelsalate oder Salatvarianten mit Nudeln und Reis gelingen mit KNORR Salatkrönung Cremig. **Raffinierte Rezeptideen** findest Du in diesem Projekthandbuch.

# Fünf cremige Varianten.

Die neue KNORR Salatkrönung Cremig gibt's in fünf Geschmacksvarianten:



**In unserem bopki Produkttest: French**

... feine Kräuter sowie ein leichter Paprikageschmack



**In unserem bopki Produkttest: Joghurt-Kräuter**

... fein abgestimmte Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Dill



**Thousand Island**

... knackige Paprikastücke, Kräuter, leicht süßlicher Tomatengeschmack



**American**

... harmonische Rezeptur aus Kräutern und feiner Tomatennote



**Joghurt-Honig mit Zitrone**

... zarte Honignote und frischer Zitronengeschmack

# Dein bopki Testpaket.

Zu Beginn unseres Produkttests erhalten alle teilnehmenden bopkis ein kostenloses Testpaket mit folgendem Inhalt:

## **Für Dich zum Selbstzubereiten und Ausprobieren von Rezeptideen:**

- 3 Tüten French
- 3 Tüten Joghurt-Kräuter
- 1 Tüte Thousand Island
- 1 Tüte American
- 1 Tüte Joghurt-Honig mit Zitrone

**Marktforschungsunterlagen zum Befragen** von Freunden, Bekannten, Verwandten und Kollegen.

**Zum Weitergeben an Freunde, Bekannte, Kollegen und Verwandte:**

- 12 Tüten French
- 12 Tüten Joghurt-Kräuter



# Ablauf des bopki Produkttests.



1

## Auspacken und Fotos machen.

### **Auspacken:**

Zunächst kannst Du erst mal in Ruhe Dein Testpaket auspacken und Dich über die vielen Päckchen KNORR Salatkrönung Cremig und die Insider-Infos freuen.

### **Fotos machen:**

Lass uns doch alle an Deinem Auspackspaß teilhaben und mach gleich ein paar Fotos. Die kannst Du in unsere gemeinsame Knorr Fotogalerie hochladen.

[www.bopki.com/knorr](http://www.bopki.com/knorr)

2

## Probieren und Meinung bilden.

Dann gilt es natürlich, das neue Salatdressing zu probieren. Also: Serviere Deiner Familie oder Freunden einen Salat mit KNORR Salatkrönung Cremig – vielleicht ja gleich heute Abend? Mach doch davon auch Fotos für unsere Fotogalerie.

Nach einigen Testtagen wollen wir dann unsere Meinungen sammeln. Welche ersten Erfahrungen hast Du mit KNORR Salatkrönung Cremig gemacht? Wie leicht findest Du die Zubereitung? Wie hat Dir Salatkrönung Cremig geschmeckt? Deine Meinung kannst Du uns in der **Startumfrage** mitteilen. Du bekommst eine eMail, wenn es soweit ist.



### 3

## Die neue KNORR Salatkrönung Cremig bekannt machen.

Wenn Dich das neue Salatdressing zum Selbermachen überzeugen kann, dann hilf gemeinsam mit allen bopkis aus dem Produkttest mit, die KNORR Salatkrönung Cremig bekannt zu machen.

### Dazu kannst Du:

- Verschiedene Salate mit den neuen Dressings für Freunde, Verwandte und Kollegen zubereiten.
- Die Probierpäckchen aus Deinem Testpaket an andere weitergeben.
- Allen von Deinem Insider-Wissen über KNORR Salatkrönung Cremig erzählen.



*Freunde mitprobieren lassen und weitersagen.*

### 4

## Hilf mit bei der Marktforschung.

Wir machen Dich zur Knorr Marktforscherin! Mit den beiliegenden Marktforschungsunterlagen kannst Du bis zu **20 Leute zum Thema „Salatdressings“ befragen** – und bei der Gelegenheit Freunden und Bekannten auch gleich von Deinem Insider-Wissen über die KNORR Salatkrönung Cremig erzählen bzw. ihre Fragen beantworten.

Genauere Infos findest Du direkt in Deinen Marktforschungsunterlagen.



## 5

### Abschlussumfrage.

Deine Testergebnisse, bitte:

Zum Ende des Produkttests wollen wir noch einmal gemeinsam Meinungen, Anregungen und unsere Mundpropaganda-Erfahrungen mit der KNORR Salatkrönung Cremig zusammentragen.

Fülle dazu einfach die **Abschlussumfrage** aus. Wenn es soweit ist, benachrichtigen wir Dich natürlich rechtzeitig per eMail.

Fragen und Anregungen zu diesem Produkttest schickst Du am besten per Mail direkt an:

[knorr@bopki.com](mailto:knorr@bopki.com)

Aktuelle Diskussionsthemen sowie viele Rezeptvorschläge findest Du unter:

[www.bopki.com/knorr](http://www.bopki.com/knorr)

# Spielregeln.

Für die bopki Mitgliedschaft und die Teilnahme an Projekten haben wir ein paar Spielregeln aufgestellt, die bindend für alle Mitglieder sind. Als Projektteilnehmerin bist Du verpflichtet, Dich vor allem an folgende Punkte unserer Spielregeln zu halten:

## **Ehrlichkeit.**

Ehrlichkeit ist für alle bopki Mitglieder das oberste Gebot. Daher sind alle bopki Mitglieder verpflichtet, in allen Gesprächen mit Freunden und Bekannten oder bei Berichten (z.B. im Internet) stets zu erwähnen, dass sie die Test-Produkte durch bopki kennengelernt haben und dass sie an einem bopki Mundpropaganda-Projekt teilnehmen. Sei offen und ehrlich, wenn Du mit Freunden und Bekannten sprichst - gib dabei ausschließlich Deine persönliche Meinung weiter. Dazu gehört auch, dass Du nichts schön-reden solltest: Wenn Dir das Testprodukt wirklich nicht gefallen sollte, dann teile uns Deine ehrliche Kritik und alle Verbesserungsvorschläge bei Deiner Beurteilung mit.

## **Bleib wie Du bist!**

Wenn Du von einem Produkt überzeugt bist und es an Freunde oder Bekannte empfiehlst, dann solltest Du das nur tun, wenn Du auch wirklich überzeugt von dem Produkt bist. Dabei darfst Du Dich nicht verstellen oder übertreiben. Bleib einfach wie Du bist. Denn Du willst ja keine „Vertreter- oder Verkaufsgespräche“ führen, sondern Deinen Freunden und Bekannten einfach Deine neu entdeckten Tipps geben. Wichtig ist dabei auch, dass sich Deine Freunde und Bekannten - dank Deiner Tipps - ihre eigene Meinung zu den Testprodukten bilden dürfen. Du darfst Ihnen Deine Meinung auf keinen Fall aufdrängen. Akzeptiere deren Meinungen, sammle sie und gib sie an uns weiter.

**Und das Wichtigste:** Deine Teilnahme an bopki Projekten soll vor allem **Spaß machen**. Bei uns lernst Du tolle Produkte kennen, kannst Deinen Freundes- und Bekanntenkreis mit neuen Tipps (und oft auch mit Produktproben) versorgen und jede Menge erleben. :-)

## Satz zum Weitererzählen.



**Mit KNORR Salatkrönung Cremig und frischem Joghurt bereitest Du schnell und einfach ein cremiges Salatdressing zu.**



# Ideen zum Weitersagen.

**Am besten gibst Du Deinen Freunden und Bekannten die Chance, sich selbst ein Geschmacksurteil über die neue KNORR Salatkrönung Cremig zu bilden. Hier ein paar Anregungen:**

Die **Gäste bei der nächsten Familienfeier** oder auch die **Kollegen in der Mittagspause** freuen sich bestimmt über eine frische Abwechslung. Du kannst für sie schnell und einfach unterschiedlichste Salate mit verschiedenen Dressings zubereiten. Ob einen klassischen Vorspeisensalat aus Eisbergsalat, Gurken und Tomaten oder einen leichten Nudelsalat – ganz nach Deinem Geschmack.

Mit der KNORR Salatkrönung Cremig sind Deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ganz im Gegenteil: Du bist herzlich zum **Experimentieren mit Freunden und Bekannten** eingeladen. Trefft Euch doch zum gemeinsamen Essen bei Dir zu Hause und verfeinert die verschiedenen Varianten der KNORR Salatkrönung Cremig nach Lust und Laune.

Wenn Du ein tolles Rezept mit KNORR Salatkrönung Cremig in den Varianten French und Joghurt-Kräuter kreiert hast, dann schreib dieses doch auf und gib es mit einem Päckchen KNORR Salatkrönung Cremig aus Deinem Startpaket **an Freunde, Kollegen oder Nachbarn weiter**, damit sie es selbst ausprobieren können.

Die besten Rezeptideen mit KNORR Salatkrönung Cremig wollen wir sammeln unter [www.bopki.com/knorr](http://www.bopki.com/knorr) – wir sind gespannt auf viele kreative Ideen und natürlich auch auf Fotos vom gemeinsamen Zubereiten der Dressings mit Freunden, Bekannten, Kollegen und Verwandten.



*Kreiere eigene Dressing-Rezepte mit Freunden und Bekannten.*

*Zusammen mit Freunden ausprobieren und experimentieren.*

*Gib Probierpäckchen und Rezeptideen weiter.*

# Rezeptidee: Camembert-Apfel-Salat.

## Zutaten für 4 Portionen:

1/2 Staupe  
Stangensellerie (250 g)  
1 Kopf Salat  
(z.B. Lollo Bionda; ca. 250 g)  
250 g Camembert  
2 Äpfel (ca. 250 g)  
2 EL Zitronensaft  
1 Beutel KNORR  
Salatkrönung Cremig French  
150 g Joghurt  
1 TL flüssiger Honig



## Zubereitung (dauert ca. 25 Minuten):

1. Stangensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Grün zum Garnieren beiseitelegen. Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Camembert in Stücke schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Beutelinhalt Salatkrönung Cremig French mit 2 Esslöffeln Wasser anrühren, dann Joghurt und Honig dazugeben. Dressing mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen und anrichten. Mit Selleriegrün garnieren.

## Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie (kcal): 281  
Energie (kJ): 1175  
Eiweiß (g): 16  
Kohlenhydrate (g): 13  
Fett (g): 18

# Rezeptidee: Nudel-Lachssalat.



## Zubereitung (dauert ca. 25 Minuten):

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem Salzwasser in ca. 11 Minuten bissfest garen. Tiefgekühlte Erbsen nach 8 Minuten zufügen. Alles aufkochen und zu Ende garen. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Lachsfilet waschen, trocken tupfen, in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Keimöl rundum ca. 4 Minuten braten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Beutelinhalt Salatkrönung Cremig French mit 2 Esslöffeln Wasser verrühren und Joghurt hinzugeben. Dressing mit Nudeln und Erbsen vorsichtig mischen. Lachswürfel darauf anrichten und Dill darüber streuen.

Tipp: Noch cremiger wird der Salat, wenn Du für das Dressing die Hälfte des Joghurts durch Salat-Mayonnaise ersetzt.

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g Penne-Nudeln  
 Salz  
 250 g tiefgekühlte Erbsen  
 300 g Lachsfilet  
 2 EL Zitronensaft  
 Pfeffer  
 2 EL Keimöl (z.B. Mazola)  
 1/2 Bund Dill  
 1 Beutel KNORR  
 Salatkrönung Cremig French  
 150 g Joghurt

### Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie (kcal): 503  
 Energie (kJ): 2103  
 Eiweiß (g): 27  
 Kohlenhydrate (g): 58  
 Fett (g): 18

# Rezeptidee: Bayerischer Salat.



## Zubereitung (dauert ca. 25 Minuten):

1. Spitzkohl putzen, waschen, vierteln und Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden. Mit Salz bestreuen und mit den Händen kurz durchkneten.
2. Fleischkäse in Streifen schneiden. Im heißen Keimöl rundum goldbraun braten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Beutelinhalt KNORR Salatkrönung Cremig Joghurt-Kräuter mit 2 Esslöffeln Wasser anrühren, Joghurt dazugeben und verrühren. Der Clou: Süßen Senf mit dazugeben. Salatsoße mit Kohlstreifen, Fleischkäse und Lauchzwiebeln mischen und anrichten.

### Energie- und Nährstoffgehalt pro Portion:

Energie (kcal): 291  
Energie (kJ): 1216  
Eiweiß (g): 14  
Kohlenhydrate (g): 9  
Fett (g): 22

Tipp: Laugengebäck passt hervorragend zu diesem Salat.



# So kommen die Kräuter in die Tüte.

**Auch Knorr entdeckt Kräuter- und Gewürzkompositionen immer wieder neu, um vielfältige Dressings zu kreieren. Wie genau das geschieht, verrät uns Tyla Friedrich, Produktentwicklerin bei Knorr.**

**Wie kommen Sie auf neue Sorten KNORR Salatkrönung, z.B. die fünf Varianten KNORR Salatkrönung Cremig?**

Als gelernte Köchin habe ich bereits viele Erfahrungen gesammelt. Noch dazu lasse ich mich immer und überall inspirieren. Mein eigener kleiner Kräutergarten zu Hause ist dabei die ideale Basis für neue Ideen.

**Wie wird anschließend aus der Idee die Rezeptur?**

Wenn die Idee für eine neue Sorte geboren ist, setzen wir uns im Team zusammen, suchen die passenden Zutaten aus und stimmen die Rezepturen so lange aufeinander ab, bis die perfekte Komposition gefunden ist.

**Und wie kommen die Kräuter in die Tüte?**

Bei der Herstellung von KNORR Salatkrönung Cremig gelten für die Auswahl der Zutaten die gleichen Regeln wie in der heimischen Küche: Sie müssen von bester Qualität sein. Gemüse und Kräuter werden in der Saison geerntet, wenn sie am besten schmecken – ganz nach dem Motto „Guter Geschmack ist unsere Natur“. Nach der Überprüfung der Qualität werden die Rohwaren sorgfältig gereinigt, zerkleinert, blanchiert und getrocknet. Die Trocknung ist eine natürliche Methode, um Zutaten länger haltbar zu machen. Daraufhin werden sie entsprechend der Rezeptur abgewogen, sorgsam gemischt und in die Verpackung abgefüllt. Nach einer abschließenden Qualitätskontrolle ist es soweit: KNORR Salatkrönung Cremig kommt in den Handel – ein ganzer Kräutergarten in einer kleinen Tüte. ;-)



*Knorr Produktentwicklerin Tyla Friedrich.*

## Die Top 5 der gängigsten Salate.



**Kopfsalat** ... bei uns der am häufigsten angebaute Salat und auch eine der ältesten Sorten. Schon im alten Ägypten bekannt, wurde er in Mitteleuropa um 800 unter Karl dem Großen kultiviert. Das i-Tüpfelchen auf diesem Salat: French Dressing, das mit typischen Kräutern der französischen Küche und leichtem Paprikageschmack überzeugt.



**Chicorée** ... eine kräftige Knospe, die direkt über dem Boden aus einer Rübe sprießt. Chicorée ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und enthält den Stoff Inulin (nicht zu Verwechseln mit Insulin), der die Verdauung unterstützt. Sein Aroma harmoniert perfekt mit dem Dressing Joghurt-Honig mit Zitrone. Auch zum Dippen perfekt.



**Feldsalat (Rapunzel)** ... bildet aus mehreren Blättchen kleine Rosetten. Der winterharte Feldsalat hat einen besonders hohen Gehalt an Vitamin C, Betacarotin, Folsäure und Eisen. Schmeckt besonders lecker mit Thousand Island Dressing. Mit knackigen Paprikastücken, Gewürzen und leicht süßlichem Tomatengeschmack sorgt es für cremig-frischen Genuss.



**Lollo rosso und bionda** ... zählen zu den Pflücksalaten, das heißt ihre stark gekrausten, hellgrünen oder rot-grünen Blätter werden einzeln geschnitten. Wegen ihrer härteren Blätter halten sie länger frisch als viele andere Salate. Bekommt mit American Dressing, das mit Kräutern und fruchtigem Tomatengeschmack überzeugt, noch mehr Pfiff.



**Rauke (Rucola)** ... ist im Mittelmeerraum von jeher als Würz- und Heilpflanze bekannt. Senföle und Bitterstoffe verleihen ihm einen leicht scharfen Geschmack. Sein Aroma harmoniert perfekt mit dem Joghurt-Kräuter Dressing, das mit fein abgestimmten Kräutern wie Schnittlauch, Petersilie und Dill diesen Salat aufpeppt.

# Infos im Überblick.

## Neu: KNORR Salatkrönung Cremig.

Für die einfache, schnelle Zubereitung eines joghurtfrischen Salatdressings.

Enthält fein aufeinander abgestimmte Kräuter und Gewürze.

Gelingt schnell und zuverlässig:

Einfach 2 Esslöffel Wasser und 150 g frischen Joghurt zugeben.

Verfeinert die unterschiedlichsten Salatvarianten.

Fünf Sorten:

- French
- Joghurt-Kräuter
- Thousand Island
- American
- Joghurt-Honig mit Zitrone

Inhalt ergibt 180 ml Salatdressing – das reicht für ca. 3 Portionen.

Ohne geschmacksverstärkende Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffe.

Im Handel erhältlich seit März 2011.

Unverbindliche Preisempfehlung 5-er Pack: 1,19 €





***bopki***

[www.bopki.com/knorr](http://www.bopki.com/knorr)

Deine Ansprechpartnerin bei bopki: [MaiTai@bopki.com](mailto:MaiTai@bopki.com)