

**Knorr®**  
PROFESSIONAL

# SOUPIES



# SUR MESURE

GAGNEZ DU TEMPS POUR  
PLUS DE CRÉATIVITÉ





Avec les recettes de cette brochure, vous répondez à **3 tendances dans le secteur de la restauration :**

### 1. Légumes recherchés

Une soupe repas riche est une manière facile de consommer beaucoup de légumes et d'être satisfait.

### 2. Les classiques dans le mix

Vos clients s'accrochent aux classiques, mais attendent de vous une touche moderne...

### 3. Une base, de nombreuses variations

Nous avons créé une recette de soupe avec seulement 3 ingrédients de base, spécialement pour les grandes cuisines.



@chefwesley\_

# SOUPE SUR MESURE

Intéressé(e) ou besoin d'aide ?  
Contactez notre service client à l'adresse  
**ufsbe.services@unilever.com ou**  
**0800/16 121.**



**Prix d'achat :** avertissement : les prix et les coûts alimentaires affichés sont indicatifs, basés sur les grossistes du marché. Ils sont soumis à des fluctuations dues aux changements saisonniers et à l'approvisionnement. UFS ne peut en aucun cas être tenu responsable des écarts par rapport à la réalité.



# APERÇU



## SOUPES À EMPORTER

- SOUPE-REPAS TOM KHA KAI
- SOUPE AGNÈS SOREL
- SOUPE DE TOMATES AVEC TORTELLINI



## LE BOUILLON ADAPTÉ À CHAQUE PLAT



## 1 BASE POUR SOUPES

- POTAGE AUX POIREAU
- POTAGE AUX CAROTTES
- CRÈME DE BROCOLI



## GAGNEZ ENCORE PLUS DE TEMPS DANS VOTRE CUISINE



## LA SOUPE, LES BIENFAITS DES LÉGUMES DÉSHYDRATÉS



Comment utilisez-vous votre bouillon ?

Dans quel secteur travaillez-vous ?

Dites quelque chose Envoyer

IT'S A MATCH

Knorr PROFESSIONAL BOUILLON DE LÉGUMES

Knorr PROFESSIONAL BOUILLON DE VIANDE EN PÂTE

Knorr PROFESSIONAL BOUILLON DE POISSON EN PÂTE

Knorr PROFESSIONAL LIQUIDE CONCENTRÉ CONCENTRÉ DE BOUILLON DE LÉGUMES

Knorr PROFESSIONAL BOUILLON Poule

BOUILLON MATCHMAKER

TROUVEZ LE BOUILLON QUI VOUS CONVIENT

Gagnez 3x billets duo dinner in the sky



20  
dinner in the sky®  
ANNIVERSARY



# Gagnez 3x billets duo dinner in the sky



## ÉVÉNEMENT EXCLUSIF

Participez à notre concours et qui sait, vous pourriez remporter l'**un de nos 3 billets duo** et bientôt dîner dans les airs, du **vendredi 05/06 au dimanche 14/06/2025** près de l'Atomium à Bruxelles.

Je tente  
ma chance

Cliquez [ici](#) pour lire le règlement du concours.



SOUPE  
AGNÈS SOREL

# SOUPES À EMPORTER



SOUPE-REPAS  
**TOM KHA KAI**  
AU POULET ET AUX  
NOUILLES



SOUPE DE TOMATES  
AVEC TORTELLINI ET  
COURGETTE





# SOUPE-REPAS TOM KHA KAI AU POULET ET AUX NOUILLES

Inspirée de la cuisine thaïlandaise  
avec des saveurs de noix de coco,  
piment rouge, citronnelle et ail.

NOUVEAU !



10 PERS €2,38 /personne

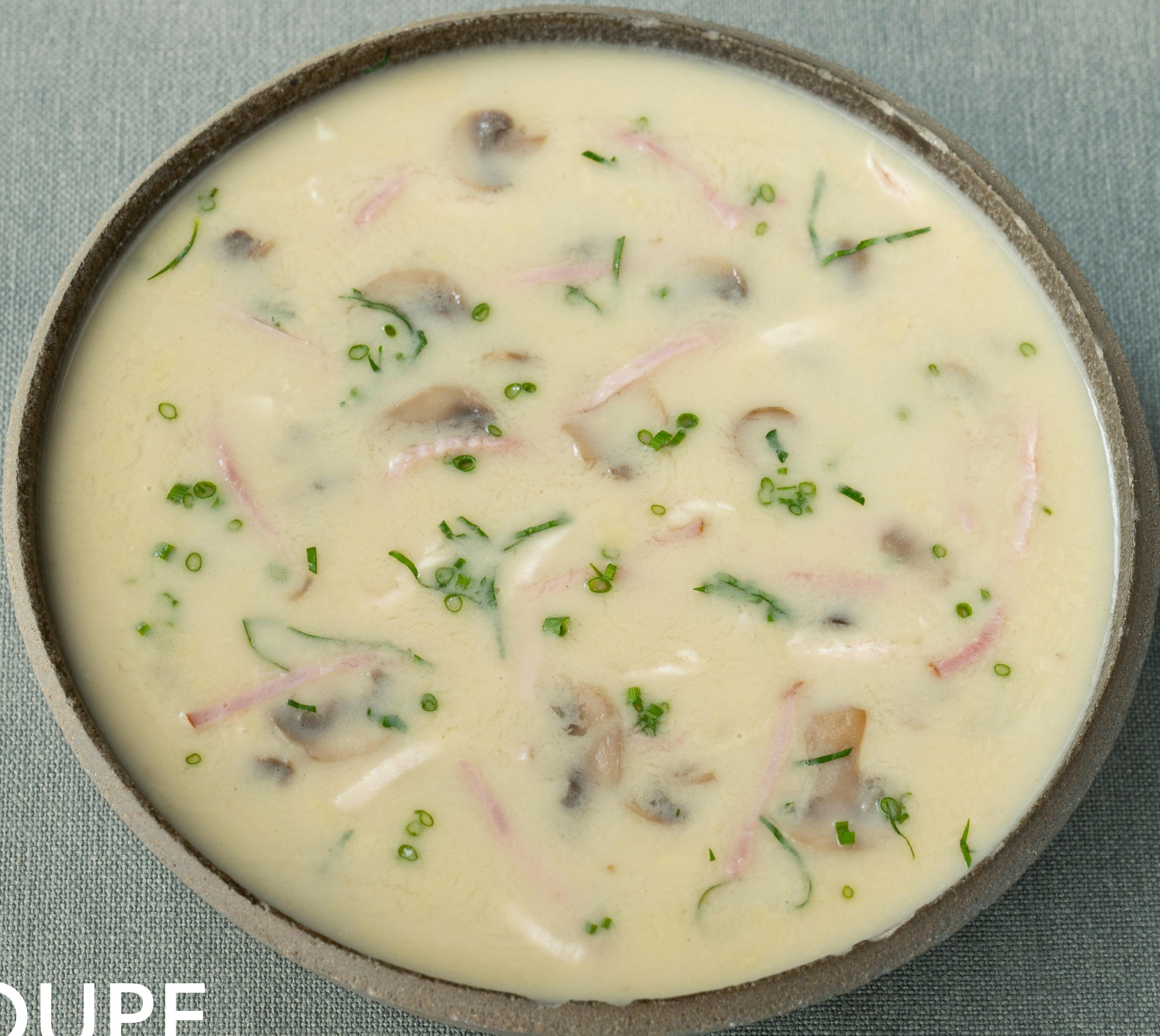
## INGRÉDIENTS

- |        |  |
|--------|--|
| 2 l    | d'eau  |
| 160 g  | de Knorr Professional Thai Tom Kha Kai en Poudre |
| 1 kg   | de Knorr Professional Nouilles Mie               |
| 5 pcs  | de filets de poulet, cuits et tranchés           |
| 20 pcs | de bimi, blanchies                               |
| 200 g  | de pakchoi, émincé et blanchi                    |
| 200 g  | de fèves d'edamame, blanchies                    |
| 100 g  | d'oignons jeunes, coupés en bâtonnets et sautés  |
| 200 g  | de shiitakés, émincés et rapidement sautés       |
|        | huile de piment croustillante (facultatif)       |
|        | piment rouge, finement haché                     |
|        | oignons jeunes, finement hachés (facultatif)     |
|        | coriandre (facultatif)                           |



Cliquez ici pour  
la recette complète !





## SOUPE AGNÈS SOREL

Une soupe riche et crémeuse,  
au goût raffiné. Un véritable  
classique de la cuisine française.

10  
PERS

€1,02 /personne

### INGRÉDIENTS

- 2,5 l d'eau
- 50 g de Knorr Professional Bouillon de Poule en Poudre
- 250 g de champignons de Paris, émincés
- 250 ml de crème
- 150 g de Knorr Professional Roux Blanc Granulés
- 200 g de filets de poulets fumé ou cuit, en lanières
- 200 g de jambon cuit, en lanières
- 10 g de persil plat finement haché



Cliquez ici pour  
la recette complète !





# SOUPE DE TOMATES AVEC TORTELLINI ET COURGETTE

10  
PERS

€2,59 /personne

## INGRÉDIENTS

- 2 l d'eau
- 200 g de **Knorr Professional Crème de Tomates en Poudre**
- 700 g de **Knorr Professional Tortellini all Formaggi Pâtes**
- 400 g de lardons fumés, précuits
- 200 g de haricots blancs en boîte, rincés
- 250 g de poivrons rouges grillé, coupé en lanières
- 200 g de jeunes épinards, étuvés
- 250 g de courgettes en lanières, légèrement sautées
- 150 ml d'huile d'olive
- 15 g de **Knorr Primerba Pesto**



COOK & SAVE  
21  
POINTS



**Wesley Bay** : "Apportez de l'expérience à table en servant uniquement les garnitures dans les assiettes et en versant la soupe chaude à la minute."



Cliquez ici pour  
la recette complète !



**Knorr®**  
PROFESSIONAL

# LE BOUILLON

## ADAPTÉ À CHAQUE PLAT



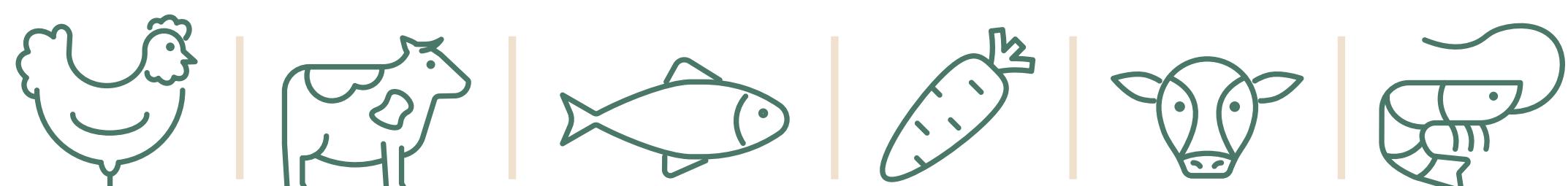
Apporte  
plus de  
profondeur

### LIQUIDE CONCENTRÉ LIQUIDE



- ✓ À chaque moment de votre préparation, dans des plats chauds comme froids
- ✓ Base pour potages, ragoûts et marinades
- ✓ Sans conservateurs, exhausteurs de goût et colorants artificiels

DISPONIBLE EN



Saveur  
riche

### GELÉE



- ✓ Se dissout rapidement et facilement
- ✓ Sans colorants, conservateurs ni exhausteurs de goût

DISPONIBLE EN



En savoir  
plus sur nos  
**Bouillons**

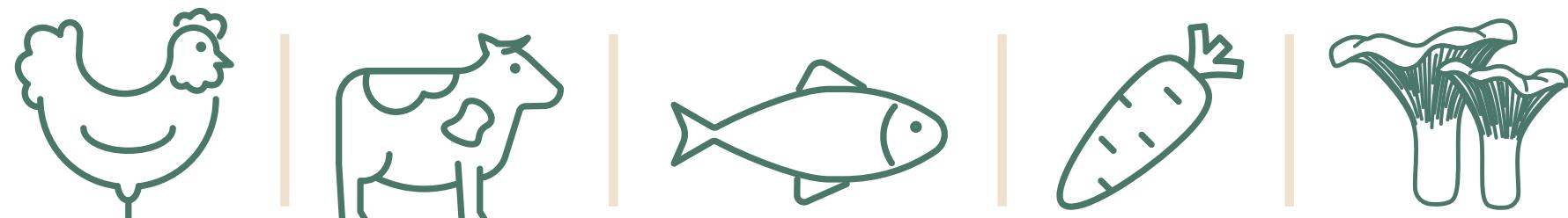




## POUDRE

- ✓ Utilisable à toutes les étapes de votre préparation
- ✓ Peut être dissous dans les préparations chaudes et froides
- ✓ Sans allergènes soumis à déclaration obligatoire uniquement pour le bouillon de volaille et le bouillon de légumes

### DISPONIBLE EN



## PÂTE

- ✓ Parfait comme base
- ✓ Sans colorants artificiels
- ✓ Sans allergènes soumis à déclaration obligatoire\*

\* Ce produit ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire selon le règlement (UE) Nr. 1169/2011 (annexe II).

En savoir plus sur nos Bouillons



## ÉCONOMISEZ SELON VOS BESOINS !



Nos différentes tailles d'emballage



-14% \*\*

1 kg pour 50 l



-8% \*\*

5 kg pour 250 l



10 kg pour 500 l

\*\*Réduction du prix au litre selon le format. Basée sur les prix de janvier 2026. Nous ne sommes pas responsables d'éventuels changements de prix en cours d'année.





# BOUILLON MATCHMAKER

TROUVEZ LE BOUILLON QUI VOUS CONVIENT

1. Cliquez **ICI** pour commencer.
2. Répondez à 5 questions simples et rapides.
3. Découvrez quels bouillons correspondent à vos besoins.



# 1 BASE POUR SOUPES

Avec une base intelligente, vous préparez en **trois étapes** n'importe quel potage en un rien de temps. Ajoutez des légumes, choisissez vos exhausteurs de goût avec les Potages en Poudre Knorr Professional et servez des variantes qui plaisent à chaque fois.

## ÉTAPE 1 : LA RECETTE DE BASE



Portez  
25 l d'eau  
à ébullition.



Ajoutez 1 kg  
d'oignons émincés  
(congelés).



Ajoutez 100 g de **Knorr Professional Bouillon de Légumes en Poudre**.

## ÉTAPE 2 : AJOUTER LES LÉGUMES



Ajoutez les légumes,  
laissez mijoter 1 heure  
et mixez finement.

## ÉTAPE 3 : AJOUTER LES SOUPES KNORR PROFESSIONAL





# POTAGE AUX POIREAUX



100  
PERS

€0,18 /personne

## INGRÉDIENTS

recette de base  
4 kg de rondelles de poireaux surgelées  
1 kg de Knorr Professional Potage aux Poireaux en Poudre

## ASTUCE

Comme les garnitures peuvent représenter un risque pour les personnes âgées ayant des difficultés de mastication et de déglutition, il est préférable de compenser la perte de goût par un assaisonnement supplémentaire. Par exemple, Knorr Primerba Pesto se marie parfaitement avec ce potage aux poireaux.



Cliquez ici pour la recette complète !





# POTAGE AUX CAROTTES



## ASTUCE

Ajoutez **une touche crémeuse à votre soupe de carottes avec une quenelle de mascarpone.** Une finition simple qui rend la soupe plus onctueuse et lui donne une apparence raffinée.

100  
PERS

€0,21 /personne

## INGRÉDIENTS

- recette de base  
4 kg de cubes de carottes surgelés  
950 g de [Knorr Professional Potage aux Carottes en Poudre](#)



Cliquez ici pour la recette complète !





# CRÈME DE BROCOLI

COOK & SAVE  
153  
POINTS



100  
PERS

€0,19 /personne

## INGRÉDIENTS

recette de base  
4 kg de brocolis surgelés  
1,225 kg de Knorr Professional Crème de Brocoli en Poudre

## ASTUCE

La Crème de Brocoli en Poudre Knorr Professional offre instantanément un potage crémeux, lié et riche en goût.

Besoin d'un exhausteur de goût supplémentaire ?  
Choisissez parmi les 17 variétés de la gamme Primerba.



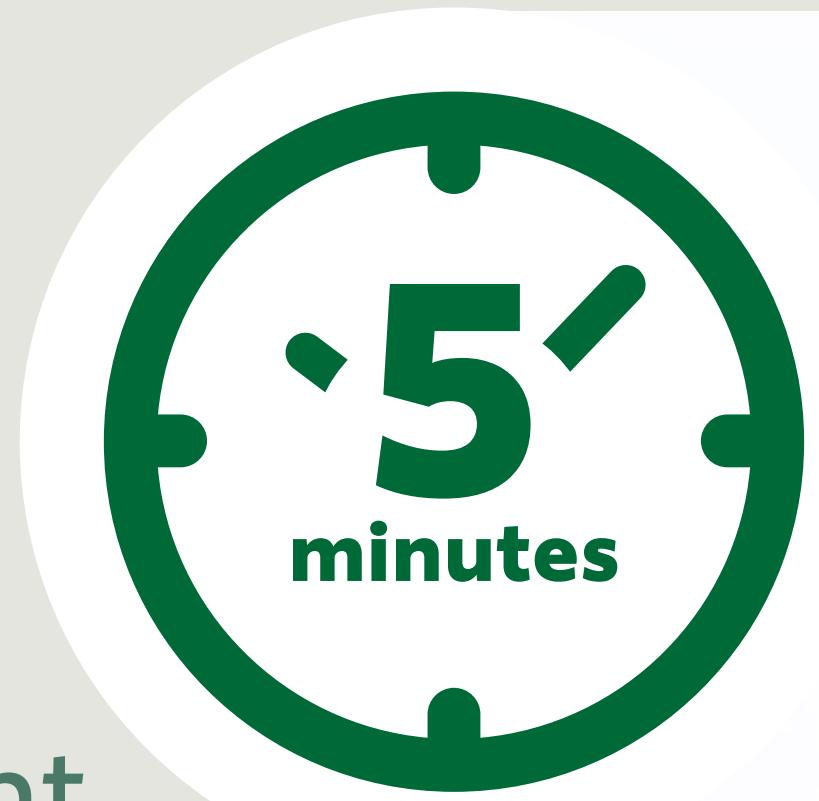
Cliquez ici pour la recette complète !



# GAGNEZ ENCORE PLUS DE TEMPS DANS VOTRE CUISINE

Délicieusement rapide,  
avec les Potages en Poudre  
Knorr Professional !

Ajoutez la poudre à l'eau  
bouillante tout en mélangeant.  
Laissez cuire à feu doux pendant  
**5 minutes** et votre potage est prêt.



## POTAGE AUX POIREAUX



96  
POINTS

100  
PERS **€0,13** /personne

25 l d'eau  
1,625 kg de Knorr Professional  
Crème de Poireaux  
en Poudre



## POTAGE AUX CAROTTES



141  
POINTS

100  
PERS **€0,22** /personne

25 l d'eau  
1,750 kg de Knorr Professional  
Potage aux Carottes  
en Poudre



## CRÈME DE BROCOLI



153  
POINTS

100  
PERS **€0,24** /personne

25 l d'eau  
1,750 kg de Knorr Professional  
Crème de Brocoli  
en Poudre





**Knorr®**  
PROFESSIONAL

# LA SOUPE

## LES BIENFAITS DES LÉGUMES DÉSHYDRATÉS

### POURQUOI DES LÉGUMES DÉSHYDRATÉS ?

- ✓ Une technologie ancestrale
- ✓ Conservation d'un maximum de nutriments
- ✓ Sans utilisation de conservateurs



**250 ML**  
KNORR PROFESSIONAL  
SOUPE CRÈME DE TOMATES  
=   
**150 G**  
DE TOMATES PAR  
BOL DE SOUPE



### QUALITÉ GARANTIE ET CONSTANTE



#### Préparation rapide !

Ajoutez la poudre à l'eau bouillante, laissez cuire à feu doux pendant **5 minutes = prêt !**

Une sélection de **classiques** incontournables et de **saveurs du monde** pleines de caractère.



Découvrez-les toutes sur [ufs.com](http://ufs.com)





# DU CHAMP...



## 1. Récolte

Légumes et herbes mûris au soleil, récoltés au meilleur moment.



## 2. Déshydratation

Grâce à des méthodes ancestrales, nous déshydratons les légumes sans qu'ils perdent leur saveur.



## 3. Déchets alimentaires

Après la récolte, les fanes des carottes et des oignons sont laissées dans les champs pour qu'elles retournent dans la terre lors du labour, offrant ainsi une source de compost gratuit et riche en nutriments.



## 4. Conservation naturelle

Grâce à la déshydratation, nos plats se conservent naturellement, sans ajout de conservateurs.



## 5. Préparation

Ensuite, nous proposons des recettes inspirantes qui respectent la saison des récoltes.

# ...À LA LOUCHE

**Économisez selon vos besoins avec les potages avantageux !**

Large choix de saveurs avec un excellent rapport qualité-prix.

**Saveur puissante = avantage en rendement et en ingrédients !**



En savoir plus sur nos Soupes

