

SOEP



OP MAAT

WIN TIJD VOOR
MEER CREATIVITEIT





Met de recepten in dit magazine speel je in op **3 foodservice-trends:**

1. Gewilde groenten

Een rijke maaltijdsoep is een makkelijke manier om veel groenten binnen te krijgen.

2. Klassiekers in de mix

Je klanten houden vast aan de klassiekers, maar verwachten van jou een moderne twist...

3. 1 basis, veel variaties.

Speciaal voor de grootkeukens creëerden we de ideale soepbasis met slechts 3 ingrediënten.



@chefwesley_



OP MAAT

Interesse of vragen?

Neem contact op met onze Customer Service op **ufsbe.services@unilever.com** of **0800/16 121**.



Aankooprijzen: disclaimer: de prijzen en foodcost die worden weergegeven zijn een indicatie, gebaseerd op grossiers uit de markt. Die zijn onderhevig aan fluctuatie door seizoensverandering en toevoer. UFS kan op geen enkele manier verantwoordelijk gehouden worden voor enige afwijkingen ten opzichte van de realiteit.



OVERZICHT



SOEPEN OM MEE TE NEMEN

- TOM KHA KAI-MAALTIJDSOEP
- AGNÈS SOREL SOEP
- TOMATENSOEP MET TORTELLINI



VOOR ELK GERECHT DE GEPASTE BOUILLON



1 BASIS VOOR SOEP

- EDELPREI CRÈMESOEP
- WORTELSOEP
- BROCCOLI CRÈMESOEP



BESPAAR NOG MEER TIJD IN JE KEUKEN



SOEP, DE VOORDELEN VAN GEDROOGDE GROENTEN

TOM KHA KAI
MAALTIJDSOEP



TOMATENSOEP



BROCCOLI
CRÈMESOEP



BOUILLON MATCHMAKER

VIND DE BOUILLON DIE BIJ JOU PAST

IT'S A **MATCH**

Hoe gebruik jij bouillon?

Wat is voor jou belangrijk?

In welke sector werk je?

Zeg iets

Verzenden

Knorr Professional Groentebouillon

Knorr Professional Vleesbouillon Pasta

Knorr Professional Bouillon Kip

Knorr Professional Visbouillon Poeder

BOUILLON MATCHMAKER • MEET YOUR MATCH

Win

3x duotickets

dinner

in the sky



dinner in the sky®
20th ANNIVERSARY



Win 3x duotickets dinner in the sky

EXCLUSIEF EVENEMENT

Doe mee met onze wedstrijd en wie weet win jij **één van onze 3 duotickets** en dineer jij straks in hogere sferen, van **vrijdag 05/06** tem **zondag 14/06/2025** aan het **Atomium in Brussel**.



**Ik waag
mijn kans!**



Klik [hier](#) voor het wedstrijdreglement.



AGNÈS SOREL
SOEP

SOEPEN

OM MEE TE NEMEN



TOM KHA KAI
MAALTIJDSOEP
MET KIP EN NOEDEL



TOMATENSOEP
MET TORTELLINI EN
COURGETTE





TOM KHA KAI MAALTIJD SOEP MET KIP EN NOEDELS

Geïnspireerd door de Thaise
keuken met smaken zoals
kokos, rode peper, citroengras
en knoflook

NIEUW!



10
PERS

€2,³⁸ /persoon

INGREDIËNTEN

- 2 l water
- 160 g **Knorr Professional Thai Tom Kha Kai in Poeder**
- 1 kg **Knorr Professional Mie Noedels**
- 5 stuks kipfilets, gebakken en gesneden
- 20 stuks bimi, geblancheerd
- 200 g paksoi, gesneden en geblancheerd
- 200 g edamameboontjes, geblancheerd
- 100 g pijpajuin, in staafjes gesneden en gebakken
- 200 g shiitake, gesneden en kort gebakken
- crispy chili-olie (optioneel)
- chilipeper, fijngesneden
- fijngesneden pijpajuin (optioneel)
- koriander (optioneel)



**Klik hier voor het
volledige recept**





AGNÈS SOREL SOEP

Een rijke, romige soep met een verfijnde smaak. Een echte klassieker uit de Franse keuken.

10
PERS

€1,⁰²/persoon

INGREDIËNTEN

- 2,5 l water
- 50 g **Knorr Professional Kippenbouillon in Poeder**
- 250 g witte champignons, in schijfjes gesneden
- 250 ml room
- 150 g **Knorr Professional Blanke Roux Korrels**
- 200 g gerookte of gekookte kipfilet in reepjes
- 200 g gekookte ham in reepjes
- 10 g fijngesneden bladpeterselie



[Klik hier voor het volledige recept](#)





TOMATENSOEP

MET TORTELLINI EN COURGETTE

10
PERS

€2,⁵⁹ /persoon

INGREDIËNTEN

- 2 l water
- 200 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep in Poeder**
- 700 g **Knorr Professional Tortellini all Formaggi Deegwaren**
- 400 g gerookte spekblokjes, voorgebakken
- 200 g witte bonen uit blik, gespoeld
- 250 g rode paprika, gegrild en in reepjes gesneden
- 200 g jonge spinazie, gestoofd
- 250 g courgettereepjes, kort gebakken
- 150 ml olijfolie
- 15 g **Knorr Primerba Pesto**



COOK
& SAVE
21
PUNTEN



Wesley Bay: "Breng beleving aan tafel door de borden met alleen de garnituren te serveren en de hete soep er à la minute op te gieten."



Klik hier voor het volledige recept



Knorr
PROFESSIONAL

VOOR ELK GERECHT DE GEPASTE BOUILLON



Geeft
extra diepte
aan je
bereiding

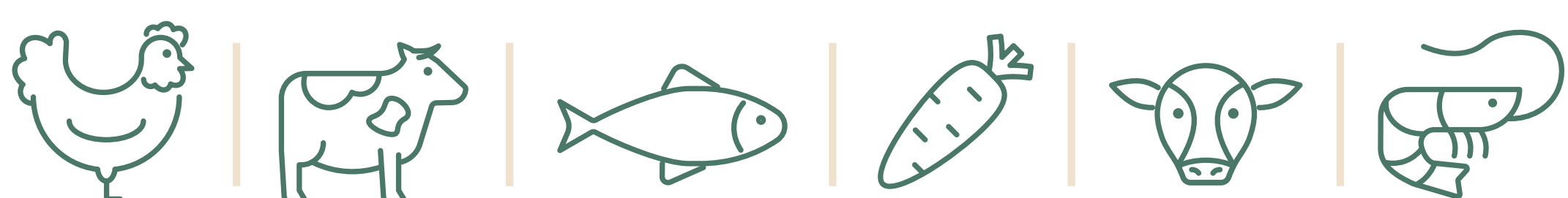
VLOEIBAAR

LIQUID CONCENTRATE



- ✓ Voor elk moment van je bereiding in warme en koude gerechten
- ✓ Basis voor soepen, stoofschotels en marinades
- ✓ Vrij van conserveermiddelen, smaakversterkers & kunstmatige kleurstoffen

BESCHIKBAAR IN



Rijke
smaak

GELEI



- ✓ Lost snel en makkelijk op
- ✓ Vrij van kleurstoffen, bewaarmiddelen en smaakversterkers

BESCHIKBAAR IN



Meer info
over onze
Bouillons



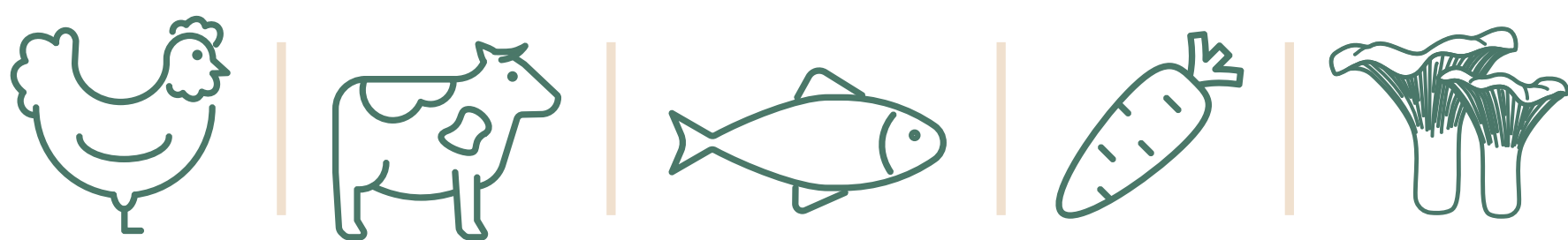


POEDER



- ✓ Bruikbaar in alle stappen van je bereiding
- ✓ Kan in warme en koude bereidingen opgelost worden
- ✓ Zonder verplicht te vermelden allergenen, enkel voor de kippen- en de groentebouillon

BESCHIKBAAR IN



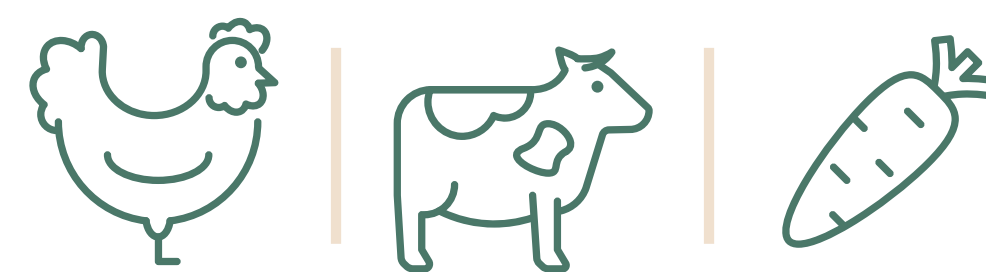
PASTA



- ✓ Perfect als basis
- ✓ Vrij van kunstmatige kleurstoffen
- ✓ Zonder verplicht te vermelden allergenen*

* In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

BESCHIKBAAR IN



Meer info
over onze
Bouillons



BESPAAR VOLGENS JE BEHOEFTE!



Onze verschillende
verpakkingsformaten



1 kg voor 50 l



5 kg voor 250 l



10 kg voor 500 l

** Prijsreductie per liter afhankelijk van het formaat. Gebaseerd op prijzen van januari 2026. Wij zijn niet verantwoordelijk voor prijswijzigingen in de loop van het jaar.





BOUILLON MATCHMAKER

VIND DE BOUILLON DIE BIJ JOU PAST



1. Klik **HIER** om te starten.
2. Beantwoord 5 korte eenvoudige vragen.
3. Ontdek welke bouillons voldoen aan je wensen.



1 BASIS VOOR SOEP

Met één slimme basis maak je in **drie stappen** elke gewenste soep in no time. Voeg groenten toe, kies je smaakmakers met Knorr Professional Poedersoepen en serveer variaties die altijd in de smaak vallen.

STAP 1: HET BASISRECEPT



Breng
25 l water
aan de kook.

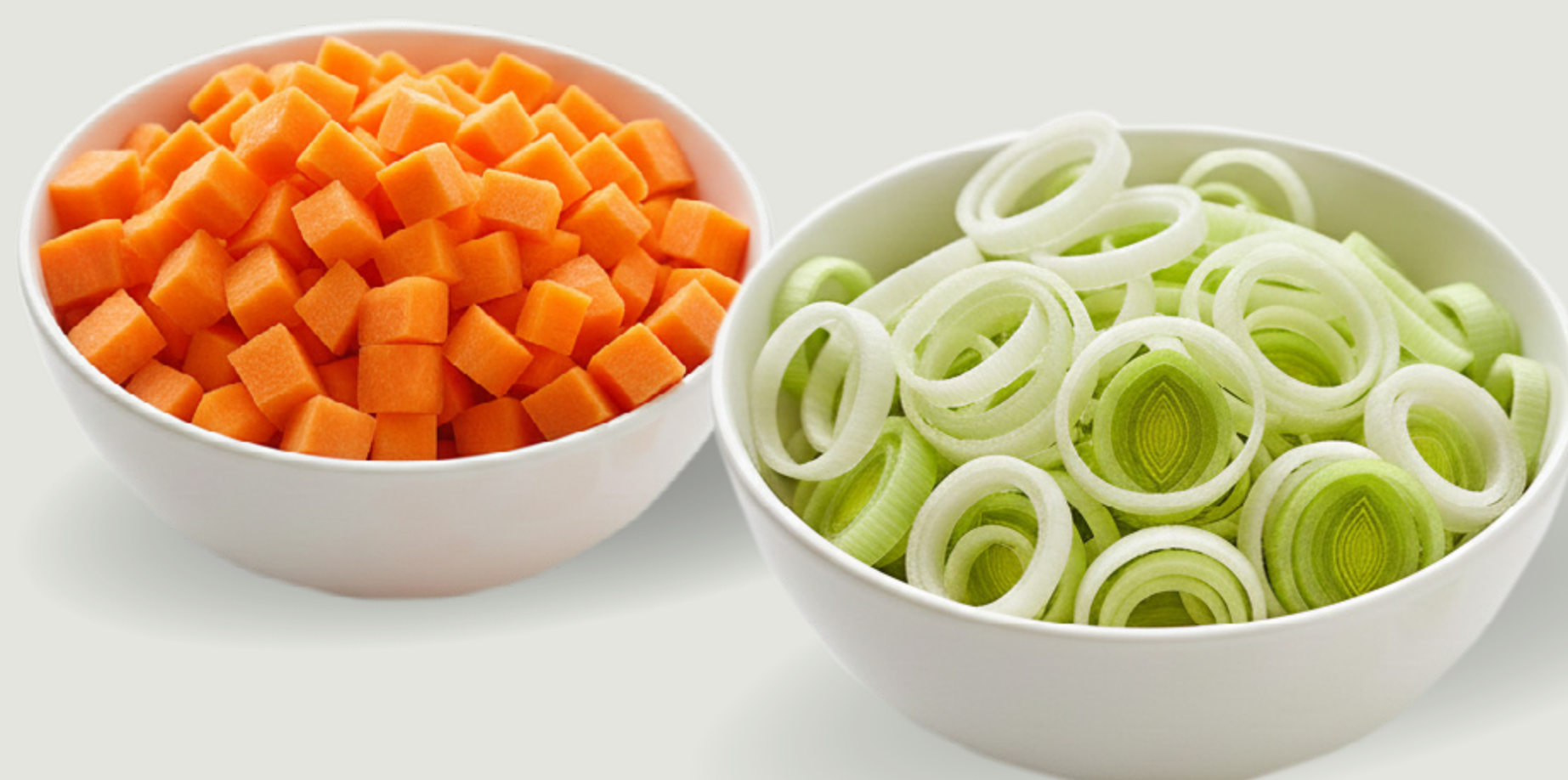


Voeg 1 kg
gesneden uien toe
(uit de diepvries).



Voeg 100 g **Knorr Professional Groentebouillon in Poeder** toe.

STAP 2: GROENTEN TOEVOEGEN



Voeg de groenten toe,
laat 1 uur zachtjes koken
en mix fijn.

STAP 3: KNORR PROFESSIONAL SOEP TOEVOEGEN





EDELPREI CRÈMESOEP



100
PERS

€0,¹⁸/persoon

INGREDIËNTEN

4 kg basisrecept
1 kg preiringen uit de diepvries
**Knorr Professional Edelprei
Crèmesoep in Poeder**

TIP

Omdat garnituren bij ouderen met kauw- en slikproblemen een risico kunnen vormen, kun je het smaakverlies beter compenseren met extra kruiding. **Knorr Primerba Pesto** past bijvoorbeeld heel goed bij deze preisoep.



**Klik hier voor het
volledige recept**



WORTEL SOEP

TIP

Geef je wortelsoep **extra romigheid met een quenelle van mascarpone**. Een eenvoudige afwerking die de soep voller maakt en zorgt voor een verfijnde, luxueuze uitstraling.

100
PERS

€0,²¹/persoon

INGREDIËNTEN

basisrecept

4 kg wortelblokjes uit de diepvries

950 g **Knorr Professional Wortelsoep in Poeder**



 **Klik hier voor het volledige recept**





BROCCOLI CRÈMESOEP

COOK
& SAVE
153
PUNTEN



100
PERS

€0,19 /persoon

INGREDIËNTEN

4 kg basisrecept
broccoli uit de diepvries
1,225 kg **Knorr Professional Broccoli
Crèmesoep in Poeder**

TIP

De Knorr Professional Broccoli Crèmesoep in Poeder zorgt instant voor een romige, gebonden soep én veel smaak.

**Extra smaakmaker nodig?
Kies uit de 17 variëteiten van
het Primerba assortiment.**



**Klik hier voor het
volledige recept**



BESPAAR NOG MEER TIJD IN JE KEUKEN

Lekker snel, met
Knorr Professional
poedersoepen!

Voeg al roerend het poeder
toe aan het kokende water.
5 minuten rustig laten koken
en je soep is klaar.



EDELPREI CRÈMESOEP



100
PERS

€0,¹³/persoon

25 l

water

1,625 kg

Knorr Professional
Edelprei Crèmesoep
in Poeder

COOK
& SAVE
96
PUNTEN

WORTELSOEP



100
PERS

€0,²²/persoon

25 l

water

1,750 kg

Knorr Professional
Wortelsoep
in Poeder

COOK
& SAVE
141
PUNTEN

BROCCOLI CRÈMESOEP



100
PERS

€0,²⁴/persoon

25 l

water

1,750 kg

Knorr Professional
Broccoli Crèmesoep
in Poeder

COOK
& SAVE
153
PUNTEN





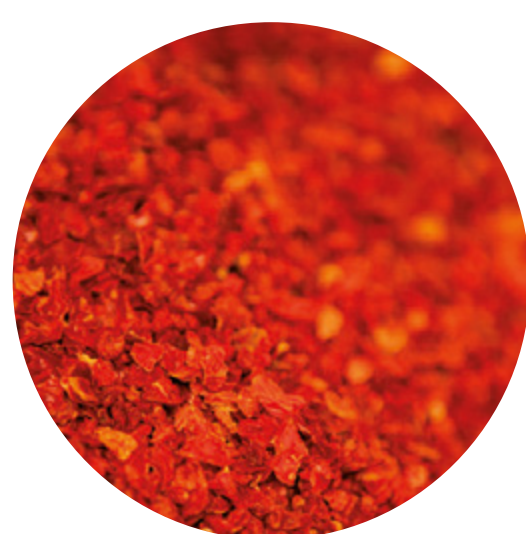
Knorr®
PROFESSIONAL

SOEP

DE VOORDELEN VAN GEDROOGDE GROENTEN

WAAROM GEDROOGDE GROENTEN?

- ✓ Een eeuwenoude technologie
- ✓ Behoud van zoveel mogelijk **voedingsstoffen**
- ✓ **Geen** gebruik van **conserveermiddelen**



250 ML
KNORR PROFESSIONAL
TOMATEN CRÈMESOEP

=

150 G
TOMATEN
PER KOM SOEP



GEGARANDEERDE EN CONSISTENTE KWALITEIT



Snelle bereiding!

Poeder toevoegen aan het kokende water, **5 minuten** rustig laten koken = **klaar!**

Een selectie van favoriete **klassiekers** en spannende smaken uit de **wereldkeuken**.

Ontdek ze allemaal op [ufs.com](https://www.ufs.com)



23
variëteiten





VAN HET **VELD**...



1. Oogst

Zongerijpte groenten en kruiden, geoogst op hun best.



2. Dehydratatie

Dankzij eeuwenoude methodes drogen we groenten zonder smaak te verliezen.

3. Voedselresten

Loofresten blijven na de oogst in het veld achter om bij het ploegen als voedingsrijke, gratis compost in de grond terug te keren.



4. Natuurlijk conserveren

Dehydratatie bewaart gerechten natuurlijk, zonder conserveermiddelen.



5. Bereiding

Vervolgens bieden we recepten aan ter inspiratie die het oogstseizoen respecteren.

...TOT HET **BORD**

Bespaar volgens je behoeften met de voordeelsoepen!

Breed aanbod aan smaken met een uitstekende prijskwaliteitsverhouding.

**Krachtig van smaak
= voordeel in opbrengst
en ingrediënten!**



Meer info
over onze
Soepen

