

SOUPPES



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_

SUPES

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

SOUPE-REPAS
TOM KHA KAI



SOUPE DE TOMATES AVEC
TORTELLINI



CRÈME DE
BROCOLI





Comment utilisez-vous votre bouillon ?

Dans quel secteur travaillez-vous ?

IT'S A **MATCH**

Qu'est-ce qui est important pour vous ?

Dites quelque chose

Envoyer

BOUILLON MATCHMAKER

TROUVEZ LE BOUILLON QUI VOUS CONVIENT







Gagnez
3x billets duo
dinner
in the sky





dinner in the sky®
20th 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

SOUPE

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

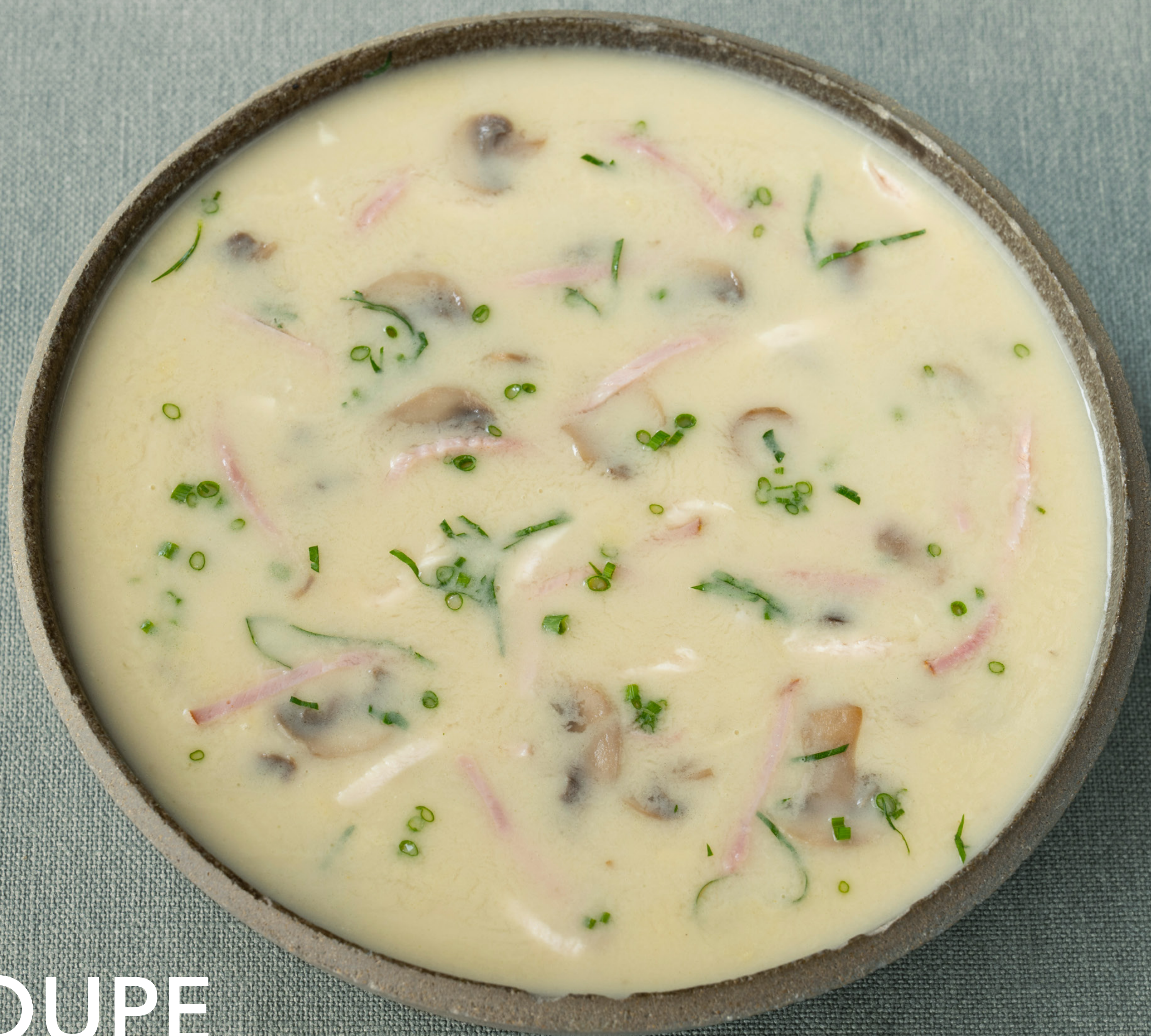
INGRÉDIENTS

- 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



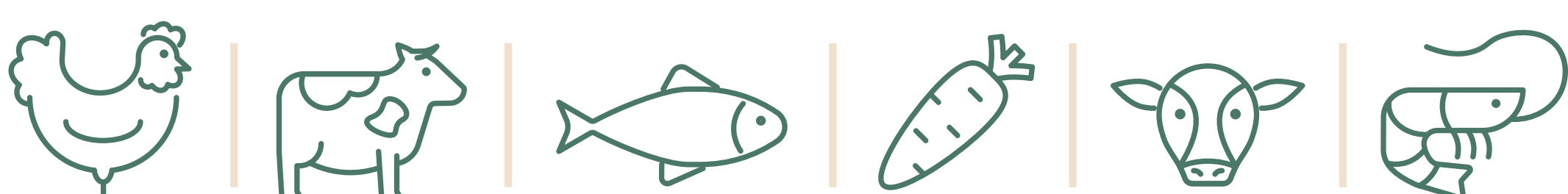
Apporte
plus de
profondeur

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



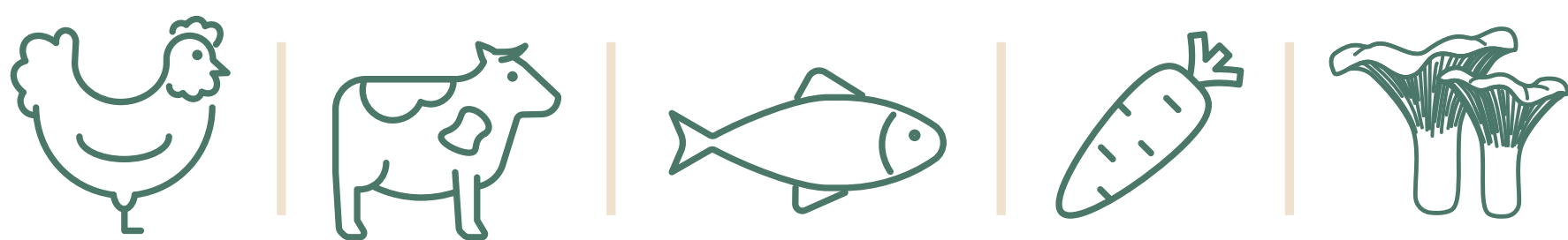


POUDRE



- ✓ 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



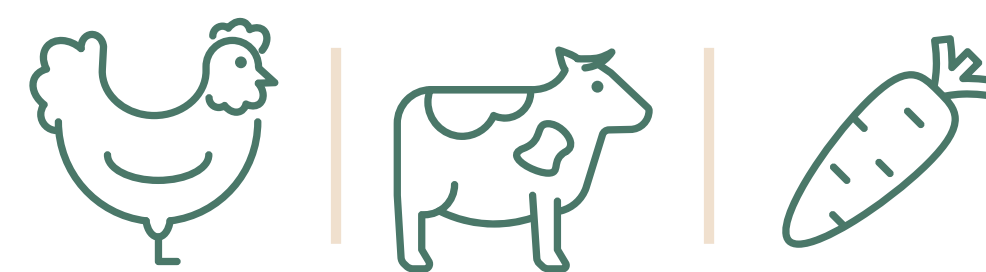
PÂTE



- ✓ 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).

DISPONIBLE EN



En savoir plus sur nos Bouillons



ÉCONOMISEZ SELON VOS BESOINS !



Nos différentes tailles d'emballage



1 kg pour 50 l



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

Comment utilisez-vous
votre bouillon ?

IT'S A
MATCH

Qu'est-ce qui est
important pour vous ?

Dans quel secteur
travaillez-vous ?

Dites quelque
chose

Envoyer



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 : AJOUTEZ LES LÉGUMES



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

ÉTAPE 3 : AJOUTEZ LES SOUPES KNORR PROFESSIONAL





POTAGE AUX POIREAUX



100
PERS

€0,¹⁸/personne

INGRÉDIENTS

4 kg recette de base
1 kg de rondelles de poireaux surgelées
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

4 kg recette de base
950 g de cubes de carottes surgelés
de **Knorr Professional Potage aux Carottes en Poudre**



COOK
& SAVE
141
POINTS



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



100
PERS

€0,¹³/personne

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

COOK
& SAVE
96
POINTS

POTAGE AUX CAROTTES



100
PERS

€0,²²/personne

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

COOK
& SAVE
141
POINTS

CRÈME DE BROCOLI



100
PERS

€0,²⁴/personne

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

COOK
& SAVE
153
POINTS





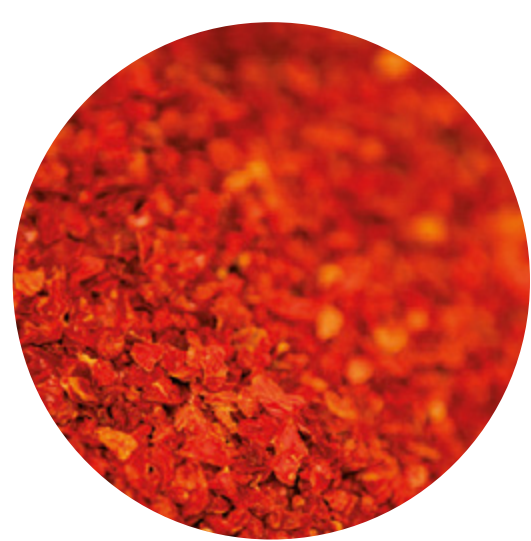
Knorr®
PROFESSIONAL

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](https://www.ufs.com)



23
variétés





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

