

SOEP

van basis tot bijzonder



Unilever
Food
Solutions

Knorr
PROFESSIONAL

SOEP

veelzijdige basis voor eindeloze mogelijkheden

De uitdagingen zijn voor moderne chefs groter dan ooit. In professionele keukens van nu kom je chronisch tijd en medewerkers te kort, staan marges onder druk en zijn gasten kritisch. Of je nou binnen Catering werkt, in de zorg of een eigen horecazaak hebt, deze druk voelt iedereen. Als je alleen maar brandjes staat te blussen, kom je niet toe aan jouw talent: het toevoegen van smaak en karakter. Dan helpt het als je kunt bouwen op een betrouwbare, stabiele basis. Zoals onze pure soeppoeders. Gemaakt met de beste ingrediënten, volgens receptuur van chefs. Dankzij de stabiele kwaliteit en constante smaak werk jij vol vertrouwen aan de lekkerste soepen: **van basis tot bijzonder in een paar snelle stappen.**

Soepen zijn ook nog eens een ideale, flexibele categorie voor de gasten van nu. Consumenten zoeken afwisseling, gezondheid, verrassende wereldgerechten én vertrouwde klassiekers. Met onze basis van soepen en de toevoeging van jouw signatuur heb je snel een mooi gerecht vol versbeleving, geur, kleur en smaak. Deze brochure zit daarom vol soepinspiratie met tips en recepten. Eenvoudig aan te passen, snel op te schalen en perfect om jouw unieke gerechten te creëren. Alsof dat allemaal nog niet genoeg reden is om meer te ontdekken, organiseren we ook nog eens een bijzondere winactie. Lees dus snel verder en creëer jouw bijzonder met onze basis.

Unilever Food Solutions

Inhoud



**Droge soep, verse oorsprong:
het culinaire verhaal achter The Power of Powder** 4

**Goed gedroogd: de onbekende kracht
van gedroogde soepen** 6

Hotels & Restaurants

Van basissoep naar bijzonder gerecht 8

Tomatensoep met knoflook, croutons en gedroogde tomaatjes	10
Mosterdsoep met geroosterde lente-ui en mosterdzaadjes	11
Franse uiensoep met kimchi en gyoza	11
Bretonse vissoep met mosselen, venkel en lavas	12
Champignoncrèmesoep	12
Kippencrèmesoep met gerookte kip en doperwten	13
Waterkerssoep met lamsgehakt en tortellini	13
Koreaanse pittige bouillon met silken tofu en kimchi	14
Spaanse groentesoep met chorizo	14
Thaise Tom Kha Kai soep met shiitake en garnalen	15
Thaise rodecurrysoep	15



Maak jouw keuken slimmer, sneller en winstgevender met AI 16

Zorg

Een zorg minder dankzij flexibele krachtpatsers 18

Tomatensoep	20
Mosterdsoep	21
Champignoncrèmesoep	21
Gegratineerde Franse uiensoep met nagelkaas en gedroogde worst	22
Kippencrèmesoep	22
Bloemkoolsoep met rucola met gerookte zalm	23
Groentebouillon met kaastortellini	23
Tom Kha Kai soep	24
Spaanse aardappelpuree	24
Thaise rodecurrysoep	25



Versspecialisten

Maak het verschil met heerlijke soepen 26

Franse uiensoep met rundvlees	28
Rijke Bretonse vissoep met venkel en lavas	28
Mosterdsoep	28
Rijkgevulde Hongaarse goulashsoep	29
Thaise rodecurrysoep met groenten en kip	29

Soepen aanbieden in jouw zaak: koelvers en vriesvers 30



Assortimentsoverzicht 32

De basis begint bij vers

Droge soep, verse oorsprong: het culinaire verhaal achter The Power of Powder

Lead Innovation Chef Evert Vermandel van Unilever Food Solutions laat zien dat droge soep begint bij zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Dat zorgt voor de perfecte snelle en consistente basis die ruimte biedt aan de creativiteit van chefs.

Bij droge soep denk je misschien niet meteen aan verse ingrediënten. Toch is dat eigenlijk precies wat de soep van Knorr Professional bevat, maar dan handig verpakt. “Achter de droge soepen van Knorr Professional zit een verhaal vol smaak en natuur. Een verhaal over verse groenten, kruiden en specerijen die we op het juiste moment oogsten, met zorg verwerken en snel drogen.” Lead Innovation Chef Evert Vermandel werkt bij HIVE, het Food Innovation Center van Unilever in Wageningen. Hier ontwikkelt hij oplossingen die chefs in horeca en grootkeukens helpen meer grip te krijgen op hun keuken, zonder in te leveren op creativiteit.

Net zo vers, perfect bewaard

“Veel mensen denken dat we eerst een pan soep maken en die daarna indrogen,” zegt Evert. “Maar zo werkt het niet. We kijken net als een chef naar de ingrediënten die samen de perfecte soep maken. Wat geeft smaak? Wat zorgt voor diepte? En hoe kunnen we de kwaliteit van die ingrediënten zo goed mogelijk bewaren?”

Evert neemt als voorbeeld pompoensoep. “In een klassieke keuken bestaat die ook niet alleen uit pompoen. Een chef begint met bouillon, voegt pompoen toe en bouwt de smaak verder op met kruiden en andere specerijen. Bij droge soep gebeurt iets vergelijkbaars, maar dan in omgekeerde volgorde. We drogen en vermalen de ingrediënten afzonderlijk en mengen ze daarna zorgvuldig tot een uitgebalanceerde basis. Voeg je water toe, dan komen de smaken weer tot leven. Droge soep is een manier om de essentie van verse ingrediënten te behouden zodat ze snel en eenvoudig beschikbaar zijn in de professionele keuken.”

Rust in een keuken onder druk

De behoefte aan slimme oplossingen als droge soepen is groot. Chefs hebben te maken met personeelstekorten, stijgende kosten, allergenenbeheer en steeds kritischere gasten. Tegelijkertijd moet de kwaliteit elke dag kloppen. Ook als het team wisselt of steeds krappere bezet is, bij onverwachte drukte, of als de chef zelf een dag niet in de keuken staat. Zelf soep maken vraagt tijd, aandacht en veel handelingen. Een droge basis maakt dat proces eenvoudiger, flexibeler en consistent. De soep is compact op te slaan, lang houdbaar en eenvoudig op te schalen wanneer er extra porties nodig zijn. “Het geeft rust om te werken met droge soepen,” zegt Evert. “Je hebt meer grip op je bereiding en bent minder afhankelijk van individuele handelingen. Daardoor ontstaat er juist weer ruimte om creatief te zijn.”

Onze basis, jouw signatuur

Volgens Evert zit de kracht van droge soep erin dat het niet gemaakt is om een gerecht over te nemen. De waarde zit er juist in dat de chef de smaken naar eigen hand kan zetten. “Wij bieden de basis,” zegt Evert. “De chef maakt het gerecht. De finishing touch, de presentatie, de eigen smaak: dát is waar de trots zit.” Met verse groenten, kruiden, room, olie, specerijen of toppings krijgt iedere soep een eigen karakter. “Zo verandert een pompoensoep eenvoudig in een Thaise variant met kokosroom, currypasta en Thaise basilicum. Een tomatensoep krijgt meer diepte met basilicumroom en ovengedroogde tomaten. De basis is er al; de chef bepaalt de richting, de afwerking en de presentatie.”

Convenience met een culinair verhaal

De kijk op convenience verandert. Niet omdat vakmanschap minder belangrijk is geworden, maar omdat de keukenpraktijk is veranderd. Goede convenience moet tijd besparen, kwaliteit borgen en ruimte geven voor creativiteit. Pas dan wordt het geen compromis, maar een hulpmiddel voor beter en efficiënter koken. Voor Knorr Professional betekent dat: droge soepen ontwikkelen die passen bij de realiteit van professionele keukens. Snel te bereiden, stabiel bij terugkoelen en opwarmen, en tegelijk neutraal genoeg voor een eigen signatuur. “Als chefs begrijpen dat droge soep niet begint bij poeder, maar bij zorgvuldig gekozen ingrediënten en smaak dan kijken ze er anders naar,” besluit Evert. Dat is de overtuiging die wij delen met chefs die dagelijks in de keuken staan. Dat is de basis waarop zij verder kunnen bouwen.”

“Wij bieden de basis, de chef maakt het gerecht”

Goed gedroogd

De onbekende kracht van gedroogde soepen

Gedroogde soepen zijn praktisch, stabiel en betrouwbaar. Maar wist je dat deze Knorr Professional soepen gemaakt zijn van pure, gedroogde groenten? Dankzij een eeuwenoude droogtechniek blijven smaak en voedingsstoffen optimaal behouden. Het resultaat: een voedzame en smaakvolle soepbasis waarmee je snel en eenvoudig een heerlijke soep serveert. Ontdek hoe we deze traditionele techniek op een moderne manier toepassen.

1 Oogst

Onze groenten en kruiden groeien in de zon en worden geoogst wanneer ze op hun best zijn.



2 Het droogproces

We gebruiken eeuwenoude, natuurlijke methodes om het water te onttrekken uit onze groenten, zonder de smaak te verliezen. Tijdens het droogproces wordt alleen het water uit de groenten verwijderd. Alle smaak, kleur en voedingsstoffen blijven zo veel mogelijk behouden.



4 Natuurlijk conserveren

Het dehydratieproces zorgt ervoor dat de gerechten natuurlijk bewaard worden. Geen conserveermiddelen nodig dus.



3 Transport

Omdat ze vóór het transport worden gedroogd, zijn onze groenten veel lichter dan verse groenten.

Waarom groenten drogen?

Tijdens het droogproces wordt alleen het water uit de groenten verwijderd. Alle smaak, kleur en voedingsstoffen blijven zo veel mogelijk behouden.

Met andere woorden: achter een kleine hoeveelheid gedroogde groenten gaat een veel grotere hoeveelheid verse groenten schuil.



250 ML
Tomaten Crème Soep
=
150 G
tomaat per kom



Knorr Professional soepenassortiment

biedt keuze uit meer dan 50 varianten



Klassieke soepen

- Uitgebreid aanbod van veloutés en favoriete klassiekers
- Te gebruiken als slimme basis of om direct te serveren
- Klassieke soepen in emmer met dezelfde receptuur als in eurocontainer zijn voordeliger



Voordeel-assortiment

- Krachtige soepen die makkelijk te bereiden zijn
- Geschikt om in grote hoeveelheden te bereiden
- Kwalitatief en kostenefficiënt



Wereldse soepen

- Smaken uit de wereldkeuken; van Europa tot Azië
- Eenvoudig te bereiden en direct te serveren

Van basissoep naar bijzonder gerecht

Alle ambacht en aandacht, zonder de tijdsdruk

Kwaliteit kost tijd. Dat geldt voor alles in jouw keuken en al helemaal voor de soepen. Maar niet iedere chef heeft de tijd, de plek en de medewerkers om iedere dag volledig verse soep voor te bereiden. Dan is het superslim om de basis uit te besteden en soepen op basis van natuurlijke ingrediënten in te zetten. Flexibel, altijd op voorraad en eindeloos schaalbaar.

5 tips om die basis in een handomdraai bijzonder te maken.



1 Toppings geven beleving

Toppings maken het verschil. Ze voegen niet alleen extra smaak toe, maar kunnen ook zorgen voor versbeleving, extra structuur en een onderscheidende presentatie. Ga voor verrassende en passende toppings om van elke kom soep iets bijzonders te maken. Denk aan verse kruiden, fijn-gesneden lente-ui, geroosterde zaden en noten, een scheutje room, zachte mozzarella of pesto.

Daarnaast zijn toppings een slimme manier om voedselverspilling tegen te gaan. Tover oud brood om tot goudbruine, knapperige croutons. Zo komen duurzaamheid, smaak en presentatie samen op het bord. Heb je verse kruiden over? Droog ze en gebruik ze als een smaakvolle garnering. Op die manier geef je restproducten een tweede leven én voeg je extra karakter toe aan je gerecht.



2 Overzicht en controle

De soepen van Knorr Professional zijn samengesteld uit natuurlijke ingrediënten die zorgvuldig worden gedroogd en gecombineerd volgens de recepten van onze chefs. Geen kunstmatige toevoegingen, wel een constante kwaliteit en een authentieke smaak. Zodra het water kookt, maak je in ongeveer vijf minuten een perfecte soep. Dat geeft je de zekerheid om snel en efficiënt te werken, zonder in te leveren op kwaliteit.

4 Voor ieder moment

Soep past op elk moment van de dag. Dat is goed nieuws voor jouw operatie. In één mise en place vul je eenvoudig meerdere plekken op de menukaart: van brunch en lunch tot borrel en diner. Maak voor de lunch bijvoorbeeld een goed gevulde variant als maaltijdsoep, serveer als voor- of tussengerecht een lichtere versie met verse kruiden en schenk tijdens een borrel een klein soepje uit. Zo verras je gasten de hele dag vanuit één veelzijdige basis.

3 Trending soep

Soep speelt perfect in op de trends gezondheid, duurzaamheid en wereldkeukens. Met Knorr Professional soepen als betrouwbare basis creëer je eenvoudig eigentijdse maaltijdsoepen vol groenten, smaak en beleving. Voeg een paar verse toppings en een creatieve garnering toe, en je hebt een mooi gerecht. Van een romige Tom Kha Kai en kruidige Thai Red Curry tot een hippe ramensoep met noedels, shiitake, paksoi en een zachtgekookt eitje: met soepen geef je eenvoudig een wereldse twist aan je menu.



5 Kommen vol beleving

Voeg verse garnituren toe aan jouw soep. Versbeleving is namelijk één van de belangrijkste eisen van je gasten. Probeer daarbij gebruik te maken van seizoensgroenten. Dat zorgt voor afwisseling en deze zijn dan optimaal in prijs én kwaliteit. Met een hele snelle basis bied je zo afwisseling en pure smaken. Vergeet niet het te vermelden als je lokale leveranciers hebt. Dat geeft jouw soep direct beleving en authenticiteit.

Tomatensoep met knoflookcroutons en gedroogde tomaatjes

voor 10 personen



Ingrediënten

200 g Knorr Professional Tomatensoep

50 st ovengedroogde tomatenpartjes

100 g knoflookcroutons

100 ml (plantaadige) room

100 g crispy chili-olie

- basilicumcress

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Garnituur: Schep de soep in de kommen. Voeg croutons en gedroogde tomaatjes toe. Garneer met (plantaadige) room, crispy chili-olie en basilicumcress.

kosten
0.88*
per 250ml

Mosterdsoep met geroosterde lente-ui en mosterdzaadjes

voor 10 personen



kosten
0.74*
per 250ml

Ingrediënten

200 g Knorr Professional Mosterdsoep

50 st lente-ui, geroosterd

80 g mosterdkaviaar

75 g (plantaadige) room

- mosterdcress

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Voeg de geroosterde lente-ui toe. Garneer met plantaadige room, gekookte mosterdzaadjes en mosterdcress. Werk af met versgemalen zwarte peper.



Franse uiensoep met kimchi en gyoza

voor 10 personen



kosten
0.95*
per 250ml

Ingrediënten

300 g ui, in ringen gesneden

15 g zonnebloemolie

160 g Knorr Professional Franse Uiensoep

2 g Knorr Professional Specerijepuree Knoflook

5 g Knorr Professional Specerijepuree Kerrie

12 g Knorr Professional Specerijepuree Gember

1 g chiliflakes

300 g kimchi

20 st gyoza

100 gr lente-uitjes, fijngesneden

Bereiding

Fruit de ui in olie zonder te kleuren. Voeg knoflook, kerrie, gember, kimchi en chili toe. Voeg 2 liter water toe en breng aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 8 minuten zachtjes koken. Bereid ondertussen de gyoza.

Opmaak: Verdeel de gyoza over de kommen. Schep de soep erop. Garneer met fijngesneden lente-ui.



*De vermelde kostprijzen zijn indicatief en gebaseerd op richtprijzen. Aan deze berekeningen kunnen geen rechten worden ontleend. Werkelijke kostprijzen kunnen afwijken door prijswijzigingen, inkoopafspraken en leverancierscondities.

- Ingrediënten**
- 2 kg mosselen
 - 1 dl witte wijn
 - 200 g Knorr Professional Bretonse Vissoep
 - 200 g venkel
 - 5 g lavas, fijngesneden
 - 200 g fruits de mer
 - 100 g lente-uitjes, fijngesneden

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg venkel en lavas toe en laat 3 minuten zachtjes koken. Kook de mosselen in de witte wijn. Haal de mosselen uit de schelpen en zeef het kookvocht. Voeg het kookvocht toe aan de soep. Voeg vlak voor het serveren de mosselen en fruits de mer toe. Verwarm kort door.

Opmaak: Verdeel de soep over de kommen. Garneer met fijngesneden lente-uitjes.



Bretonse vissoep met mosselen, venkel en lavas

voor 10 personen

kosten
1,75*
per 250ml



- Ingrediënten**
- 200 g Knorr Professional Champignon Crèmesoep
 - 10 st zuurdesembrood, gegrild
 - 700 g gemengde paddenstoelen
 - 150 g crème fraîche
 - 1 st citroen
 - 10 g platte peterselie
 - 15 g kappertjes, gefrituurd
 - zwarte peper

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Bak de paddenstoelen kort aan in wat olie.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Voeg de gebakken paddenstoelen en een lepel crème fraîche toe. Plaats een stuk gegrild zuurdesembrood in de soep. Garneer met citroenrasp, gefrituurde kappertjes en platte peterselie. Werk af met versgemalen zwarte peper.



Champignoncrèmesoep

voor 10 personen

kosten
1,17*
per 250ml



Kippencrèmesoep met gerookte kip en doperwten

voor 10 personen

kosten
0,81*
per 250ml

- Ingrediënten**
- 140 g Knorr Professional Kippencrèmesoep
 - 30 pl kipfilet, gerookt
 - 250 g doperwten, ontdooid
 - 10 g bieslook
 - 10 g waterkers, fijngesneden
 - Olijfolie

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Voeg de doperwten toe.

Opmaak: Schep de soep in kommen. Voeg per kom 3 plakjes dun gesneden gerookte kipfilet toe. Garneer met fijngesneden bieslook en waterkers. Druppel wat olijfolie over de soep.



Waterkerssoep met lamsgehakt en tortellini

voor 10 personen

kosten
1,55*
per 250ml

- Ingrediënten**
- 100 g roomkaas
 - 140 g Knorr Professional Witte Basissoep
 - 280 g waterkers
 - 200 g Knorr Professional Italiana Tortellini Al Formaggio
 - 500 g lamsgehakt, gekruid
 - 1 g zwarte peper

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg de roomkaas toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Voeg de waterkers toe en kook 1 minuut mee. Pureer de soep glad.

Garnituur: Kook de tortellini beetgaar in licht gezouten water. Draai van het gekruide lamsgehakt circa 50 kleine soepballetjes. Pocheer de balletjes in groentebouillon.

Opmaak: Verdeel de tortellini en lamsballetjes over de kommen. Schep de soep erop. Garneer met zwarte peper en fijngesneden waterkers.



*De vermelde kostprijzen zijn indicatief en gebaseerd op richtprijzen. Aan deze berekeningen kunnen geen rechten worden ontleend. Werkelijke kostprijzen kunnen afwijken door prijswijzigingen, inkoopafspraken en leverancierscondities.

Koreaanse pittige bouillon met silken tofu en kimchi

voor 10 personen

kosten
1,07
per 250ml



- Ingrediënten**
- 40 g Knorr Professional Groentebouillon
 - 24 g gochujang
 - 10 st baby paksoi
 - 200 g winterpeen, fijngesneden
 - 150 g taugé
 - 100 g enoki
 - 200 g kimchi
 - 700 g silken tofu, in plakjes gesneden
 - 3 st lente-ui fijngesneden
 - 10 g sesam, zwart en wit, geroosterd
 - 1 g gedroogde zeewier, fijngesneden

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het bouillonpoeder toe. Laat zachtjes koken en los de gochujang op in de bouillon. Halveer de baby paksoi en bak kort aan in olie.

Opmaak: Schep de bouillon in de kommen. Voeg paksoi, tofu, kimchi, winterpeen julienne, enoki, taugé en lente-ui toe. Garneer met geroosterd sesamzaad en zeewier.

Spaanse groentesoep met chorizo

voor 10 personen

kosten
0,67
per 250ml



- Ingrediënten**
- 170 g Knorr Professional Spaanse Tomaten - Gerookte Paprikasoep
 - 650 g prei, wortel, courgette en kool, gesneden
 - 100 g cannellini bonen, gekookt
 - 50 g chorizo, plakjes
 - 1 tak rozemarijn, vers
 - 2 g oregano, vers

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg de groenten, bonen, chorizo en kruiden toe. Laat de soep 15 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de soepkommen.

Thaise Tom Kha Kai soep met shiitake en garnalen

voor 10 personen

kosten
1,21
per 250ml



- Ingrediënten**
- 160 g Knorr Professional Thaise Tom Kha Kai
 - 30 st garnalen
 - 400g mini shiitake
 - 10 g koriander, geplukt
 - 2 st rode chilipeper
 - 2 st kaffir-limeblaadjes
 - citroengrasolie

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Bak de garnalen kort in een beetje olie. Bak de shiitake kort aan in wat olie.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Voeg de garnalen en shiitake toe. Garneer met fijngesneden rode chilipeper, kaffir lime en koriander. Voeg naar smaak wat citroengrasolie toe.

Thaise rodecurrysoep

voor 10 personen

kosten
0,87
per 250ml



- Ingrediënten**
- 190 g Knorr Professional Rode Currysoep
 - 700 g gekookte dikke rijstnoedels
 - 400g aubergine
 - 5 st lente-ui, in schuine ringetjes gesneden
 - 2 st rode chilipeper, fijngesneden
 - 1 st limoen
 - 15 g Thaise basilicum
 - 100 g rijstnoedels, gefrituurd

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Snijd de aubergine in plakjes en bak deze kort in olie.

Opmaak: Verwarm de noedels en verdeel ze over de kommen. Schep de soep erbij. Voeg de gebakken aubergine toe. Garneer met lente-ui, rode chilipeper en Thaise basilicum. Rasp wat limoen over de soep. Werk af met krokant gefrituurde rijstnoedels.

Maak jouw keuken slimmer, sneller en winstgevender met AI

Meer inspiratie, minder verspilling en slimmer werken met de gratis Future Menus AI-tool

Stel je voor: een souschef die altijd beschikbaar is, boordevol ideeën zit en je helpt om sneller beslissingen te nemen. De Future Menus AI-tool ondersteunt je bij het ontwikkelen van nieuwe soepen, het slimmer inzetten van ingrediënten en het optimaliseren van je keukenprocessen. Zo bespaar je tijd, verbeter je je rendement en blijf je jouw gasten verrassen. Maak vandaag nog gratis jouw gepersonaliseerde account aan.

Jouw Future Menus digitale ervaring

Gepersonaliseerde account

Bedrijfsinformatie

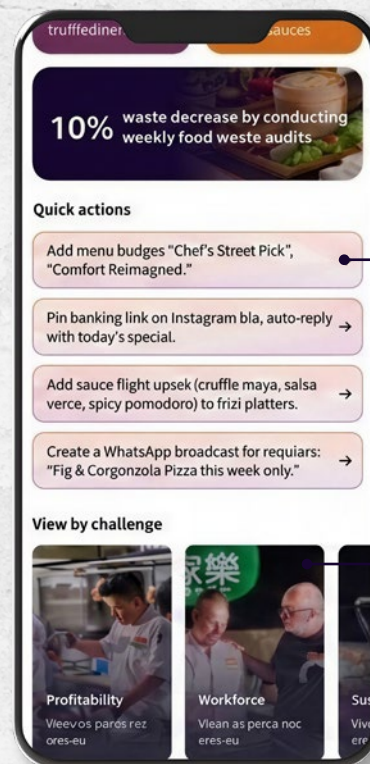
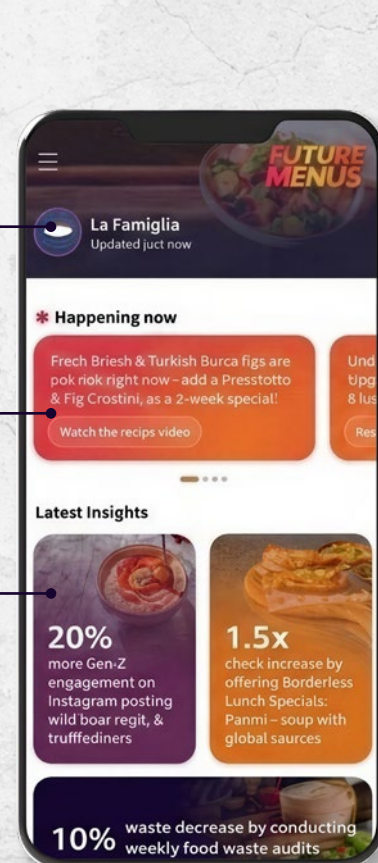
Bedrijfsnaam en recente updates

Tijdgevoelige acties

Inzichten die directe aandacht vragen

Belangrijkste acties

veranderingen met impact



Quick wins

Eenvoudige acties die toch verschil maken voor je zaak

Per uitdaging

Inzichten geordend op basis van jouw specifieke uitdagingen

BORDERLESS CUISINE

FUTURE
MENUS 4



Wat is een prompt?

Een prompt is eigenlijk niets anders dan de vraag die je aan AI stelt om uit te zoeken. Hoe preciezer je prompt, hoe beter de resultaten.

Neem een eenvoudig voorbeeld: je hebt een Thais concept. Vraag je AI om een soepprecept met kip, dan krijg je misschien een 'gewoon' resultaat voor kippensoep. Maar vraag je om een recept met kip voor een Thaise soep, dan krijg je waarschijnlijk onder meer een recept voor Tom Kha Kai. En dat laatste past natuurlijk veel beter bij jouw keuken.

Borderless Cuisine en jouw tomatensoep

Ontdek in je gepersonaliseerde Future Menus-account hoe je met een eenvoudige prompt een uniek tomatensoepprecept kunt creëren. De tool biedt inspiratie op basis van jouw zaak, menukaart en andere relevante factoren, gecombineerd met trends zoals bijvoorbeeld Future Menus Borderless Cuisine

Met de trend Borderless Cuisine geef je een klassieker als tomatensoep eenvoudig een internationale twist. Denk aan een tomatensoep met Marokkaanse ras el hanout en kikkererwten, een Mexicaanse variant met limoen, chili en maïs, of een Aziatische touch met kokos, gember en koriander. De tool biedt nog veel meer mogelijkheden, zoals deze voorbeeldprompts

1. Altijd verse inspiratie

Nieuwe soep op de kaart? Originele topping nodig? Of op zoek naar een verrassende presentatie? AI helpt je direct met creatieve ideeën die passen bij jouw concept.

Voorbeeldprompt:
"[ingrediënt] is in de aanbieding bij mijn leverancier. Bedenk een maaltijdsoep voor het menu van een [type concept] waarin ik dit kan verwerken en geef drie verrassende serveersuggesties."

2. Meer rendement uit reststromen

Maak van overschotten een kans. AI helpt je ingrediënten maximaal te benutten en verspilling te verminderen met slimme receptsuggesties.

Voorbeeldprompt:
"Ik heb wekelijks [hoeveelheid] over van [ingrediënt]. Geef een soepprecept waarin ik dit volledig kan verwerken."

3. Efficiënter werken in de keuken

Een goede voorbereiding voorkomt stress tijdens service. AI helpt je met concrete stappenplannen en efficiënte workflows.

Voorbeeldprompt:
"Maak een stappenplan om [aantal liters] liter [soep] in maximaal [tijd] minuten te produceren."

Jouw volgende beste idee begint met één prompt



Een zorg minder dankzij flexibele krachtpatsters

Droge soepen van topkwaliteit geven jouw keuken karakter

Als chef in de zorg heb je unieke uitdagingen. Je wil iedere dag opnieuw een creatief, smakelijk en veelzijdig menu samenstellen. Dan is het perfect als je terug kunt vallen op een betrouwbare basis van topkwaliteit voor jouw gerechten. De soepen van Knorr Professional zijn ontwikkeld op basis van de recepturen van onze eigen chefs.

5 redenen waarom jij een zorg minder hebt met deze flexibele poeders



1 Puur voordeel

Vloeibare soepen zijn duurder in vervoer, aanschaf en opslag. Vervang ze makkelijk en slim door topkwaliteit gedroogde soepen. De pure smaken en natuurlijke ingrediënten zorgen voor een perfect product tegen een goede inkoop prijs. Daarnaast is soep het perfecte product om restjes mee te verwerken. Maak van je oude brood bijvoorbeeld knapperige croutons, of droog kruiden in de oven voor een mooie en lekkere topping.

2 Tijdwinst met goede basis

Knorr Professional soeppoeders geven jouw keuken een basis die je altijd op voorraad kunt houden. Door originele toppings, gesneden groenten en eventueel vis of vlees toe te voegen, maak jij snel een lekkere en voedzame soep. Zo serveer je jouw cliënten en patiënten een origineel gerecht én bespaar je tijd die je goed kunt gebruiken.



3 Flexibel en stabiel

Met soeppoeders heb je altijd een stabiele basis van hoge kwaliteit die je snel kunt opschalen. Zo maak je nooit te veel. Onverwacht veel mee-eters? In een handomdraai zorg je voor extra porties perfecte soep en hoef je nooit nee te verkopen. Gebruik soep ook als smaakmaker in een quiche of stampot en maak het de ultieme smaakbasis van jouw keuken.



4 Efficiënt en rendabel

Een grootverpakking is vaak voordeliger dan verschillende kleinverpakkingen. Zo koop je niet alleen efficiënter in, je haalt ook de kostprijs van je gerechten naar beneden.



5 Vertrouwd of bijzonder?

Met ons ruime assortiment soepen kun je alle kanten op. Van een vertrouwde, troostrijke tomatensoep boordevol groente tot een romige Tom Kha Kai voor de avontuurlijke eters. Met een kleine eigen tweak en een mooie, verse garnituur bied je variatie óf vertrouwdheid volgens jouw signatuur. Dat zorgt voor een gezellig en warm samenzijn.

Tomatensoep

voor 10 personen



Ingrediënten

200 g Knorr Professional Tomatensoep

150 g (plantaardige) kookroom

40 g Knorr Primerba Basilicum

150 g zuurdesembrood

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Snijd het zuurdesem-brood in blokjes, meng met olijfolie en bak krokant in de oven. Meng de kookroom met de Primerba basilicum. **Opmaak:** Schep de soep in de kommen. Garneer met basilicumroom en croutons.

kosten
0.47
per 250ml

Mosterdsoep

voor 10 personen



Champignoncrèmesoep

voor 10 personen



kosten
0.51
per 250ml

Ingrediënten

200 g Knorr Professional Mosterdsoep

150 g (plantaardige) kookroom

2 bos waterkers

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Garneer met kookroom en waterkers.

kosten
0.44
per 250ml

Ingrediënten

200 g Knorr Professional Champignon Crèmesoep

300 g champignons

25 g bieslook

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Snijd de champignons en bak goudbruin. Snijd de bieslook fijn.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Garneer met de champignons en bieslook.

*De vermelde kostprijzen zijn indicatief en gebaseerd op richtprijzen. Aan deze berekeningen kunnen geen rechten worden ontleend. Werkelijke kostprijzen kunnen afwijken door prijswijzigingen, inkoopafspraken en leverancierscondities.

- Ingrediënten**
- 200 g ui, in ringen gesneden
 - 15 g zonnebloemolie
 - 160 g Knorr Professional Franse Uiensoep
 - 5 g lavas, fijngesneden
 - 100 g gedroogde worst
 - 10 plak zuurdesembrood
 - 200 g Friese nagelkaas, geraspt

Bereiding

Fruit de ui in olie zonder te kleuren. Voeg 2 liter water toe en breng aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg lavas toe en laat 8 minuten zachtjes koken.

Garnituur: Snijd de gedroogde worst in dunne plakjes. Verdeel de nagelkaas over het zuurdesembrood. Gratineer in de oven.

Opmaak: Verdeel de worst over de soepkoppen. Schep de soep erop. Garneer met een gegratineerde zuurdesemcrouton.



kosten
0.90*
per 250ml

Gegratineerde Franse uiensoep met nagelkaas en gedroogde worst

voor 10 personen



- Ingrediënten**
- 140 g Kippencrèmesoep
 - 250 g mini mais
 - 100 g bosui

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Garneer met geblancheerde mini-mais en fijngesneden bosui.



kosten
0.40*
per 250ml

Kippencrèmesoep

voor 10 personen



kosten
0.63*
per 250ml

- Ingrediënten**
- 140 g Knorr Professional Witte Basis soep
 - 1 kg bloemkoolrosjes
 - 50 g rucola
 - 50 g olijfolie
 - 50 g croutons

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg de bloemkool toe en kook gaar. Pureer de soep glad.

Garnituur: Blancheer de rucola. Blend met olijfolie tot rucola-olie.

Opmaak: Schep de soep in de kommen. Garneer met rucola-olie en croutons.



Bloemkoolsoep met rucola met gerookte zalm

voor 10 personen



Groentebouillon met Kaastortellini

voor 10 personen



kosten
0.50*
per 250ml

- Ingrediënten**
- 40 g Knorr Professional Groentebouillon
 - 50 g Tomatenpuree
 - 200 g Knorr Professional Italiana Tortellini Al Formaggio
 - 200 g bloemkool
 - 200 g wortel
 - 200 g prei
 - platte peterselie

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het bouillonpoeder toe. Meng de bouillon met de tomatenpuree en breng opnieuw aan de kook. Kook de tortellini gaar. Snijd de groenten en blancheer deze kort.

Opmaak: Verdeel de groenten en tortellini over de kommen. Schep de bouillon erbij. Garneer met platte peterselie.



*De vermelde kostprijzen zijn indicatief en gebaseerd op richtprijzen. Aan deze berekeningen kunnen geen rechten worden ontleend. Werkelijke kostprijzen kunnen afwijken door prijswijzigingen, inkoopafspraken en leverancierscondities.

- Ingrediënten**
- 160 g Knorr Professional Tom Kha Kai Soep
 - 300 g shiitake
 - 100 g bosui
 - 30 g koriander
- Bereiding**
- Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. Snijd de shiitake in fijne reepjes en bak goudbruin. Snijd de bosui in fijne ringetjes. **Opmaak:** Schep de soep in de kommen. Garneer met shiitake, bosui en koriander.



- Ingrediënten**
- 85 g Knorr Professional Spaanse Tomaten-gerookte paprikasoep
 - 10 g Knorr Primerba Rode Pesto
 - 2 dl melk
 - 10 g Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten
 - 250 g Knorr 1-2-3 Koude Basis Aardappelpuree
 - 50 g chorizo, gebakken
- Bereiding**
- Breng 1 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat 5 minuten zachtjes koken. Koel de soep terug. Meng met pesto, melk en Liquid Concentrate Groenten. Voeg al roerend de aardappelpuree-poeder toe. Meng kort en laat minimaal 5 minuten opstijven. Roer de gebakken chorizo erdoor.



- Ingrediënten**
- 190 g Knorr Professional Thaise Rode Currysoep
 - 200g kokosmelk
 - 100 g chiliolie
 - koriander
- Bereiding**
- Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken. **Opmaak:** Schep de soep in de kommen. Garneer met opgeschuimde kokosmelk, chiliolie en koriander.



*De vermelde kostprijzen zijn indicatief en gebaseerd op richtprijzen. Aan deze berekeningen kunnen geen rechten worden ontleend. Werkelijke kostprijzen kunnen afwijken door prijswijzigingen, inkoopafspraken en leverancierscondities.

Maak het verschil met heerlijke soepen

Haak in op de trends en verhoog jouw omzet

Soepen zijn dé ideale producten om een mooie marge mee te maken. Water is immers het belangrijkste ingrediënt. Met een basis van goede en betrouwbare soeppoeders geef je snijresten met verse kruiden meerwaarde in een heerlijk gerecht. Maar hoe breng je soepen aan de man? Verleid je klanten met een prachtige presentatie, slimme bijverkoop en een aantrekkelijke verpakking.

5 tips om van jouw soepen echte winstmachines te maken



1 Geef een gevoel van luxe

Het verschil tussen een soep die je voor een paar euro verkoopt en een soep die 30 tot 40 procent meer opbrengt, zit niet alleen in het recept. De presentatie bepaalt een groot deel. Zorg voor een mooie, stijlvolle verpakking. Dat hoeft niet veel meer te kosten: met zwarte dekseltjes op de soep in je vitrine ziet het er meteen veel strakker uit. De inhoud is identiek, de beleving is exclusief.

2 Speel in op de trends

Twee soorten producten zijn op dit moment populair: de wereldkeukens (met name onder jongeren) én de comfort food klassiekers. Met soepen speel je daar supereenvoudig op in. Wil je Harira, Tom Kha Kai of Thai Red Curry? Of kies je juist voor een ouderwetse goed gevulde tomatensoep of romige mosterdsoep? Met een goede poederbasis vul jij je vitrine in een handomdraai met soepen die jouw klanten doen watertanden.



3 Deel je trots

Zet niet alleen maar 'Champignonsoep' op jouw etiket, maar verkoop het als 'Romige champignonsoep van het huis met ui en tijm'. Voeg je paddenstoelen toe van een kweker uit de buurt? Vermeld die regionale trots en je klanten zullen er warm voor lopen.



4 Mag het een onsje meer zijn?

Soep is perfect voor *upselling* en *cross selling*. Zorg dus dat je medewerkers weten wat ze bij de soep nog meer aan kunnen bieden. Croutons liggen voor de hand, maar er is veel meer mogelijk. Mosterdsoep? 'Wist u dat het lekker is daar krokant gebakken spekjes op te serveren?' Champignonsoep? 'Als u een drupje van onze Italiaanse truffelolie en wat mascarpone toevoegt, weet u niet wat u proeft.' Resultaat? Meer omzet en tevreden klanten.



5 Gezonde afhaal

Uit cijfers van het Foodservice Instituut Nederland blijkt dat de helft van de consumenten minstens een keer per week geen zin heeft om te koken. Met name jongeren koken minder. Perfect om daar een verse en gezonde soep vol groente voor aan te bieden die ze alleen nog maar op hoeven te warmen. Veel van de poedersoepen zijn ook vegan of vegetarisch als je het groeiend aantal flexitariërs wilt bedienen! Met die basis en toevoeging van bijvoorbeeld linzen of kikkererwten heb je meteen een goedgevulde maaltijdsoep.

Franse uiensoep met rundvlees

voor ca. 2,5 liter soep

Ingrediënten

- 200 g ui, in ringen gesneden
- 15 g zonnebloemolie
- 160 g Knorr Professional Franse Uiensoep
- 300 g gegaard soepvlees (of Knorr soepverrijker Rundvlees in bouillon)
- 5 g lavas, fijngesneden

Bereiding

Fruit de ui in olie zonder te kleuren. Voeg 2 liter water toe en breng aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg het gegaarde soepvlees en de lavas toe. Laat de soep 8 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de emmertjes.

kosten 2.83* per liter





Rijke Bretonse vissoep met venkel en lavas

voor ca. 2,5 liter soep



kosten 5.03* per liter

Ingrediënten

- 200 g Knorr Professional Bretonse Vissoep
- 200 g venkel, blokjes
- 5 g lavas, fijngesneden
- 400 g fruits de mer

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg venkel en lavas toe. Laat de soep 3 minuten zachtjes koken. Voeg de fruits de mer toe.

Opmaak: Schep de soep in de emmertjes.



Mosterdsoep

voor ca. 2,5 liter soep



kosten 3.25* per liter

Ingrediënten

- 200 g Knorr Professional Mosterdsoep
- 300 g prei en kool, gesneden
- 300 g gegaard kippenvlees (of Knorr soepverrijker gesneden kippenvlees)

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg de gesneden groenten en het gegaarde kippenvlees toe. Laat de soep 8 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de emmertjes.



Rijkgevulde Hongaarse goulashsoep

voor ca. 2,5 liter soep



kosten 6.13* per liter

Ingrediënten

- 140 g Knorr Professional Hongaarse Goulashsoep
- 750 g Knorr Professional Peperonata
- 500 g gegaard soepvlees (of Knorr soepverrijker Rundvlees in bouillon)

Bereiding

Breng 1,5 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg de peperonata en het gegaarde soepvlees toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de emmertjes.



Thaise rodecurrysoep met groenten en kip

voor ca. 2,5 liter soep



kosten 3.17* per liter

Ingrediënten

- 190 g Knorr Professional Thaise Rode Currysoep
- 300 g prei, wortel, courgette en kool, gesneden
- 300 g gegaard kippenvlees (of Knorr soepverrijker gesneden kippenvlees)

Bereiding

Breng 2 liter water aan de kook. Voeg al roerend het soeppoeder toe. Voeg de gesneden groenten en het gegaarde kippenvlees toe. Laat de soep 8 minuten zachtjes koken.

Opmaak: Schep de soep in de emmertjes.



*De vermelde kostprijzen zijn indicatief en gebaseerd op richtprijzen. Aan deze berekeningen kunnen geen rechten worden ontleend. Werkelijke kostprijzen kunnen afwijken door prijswijzigingen, inkoopafspraken en leverancierscondities.

Soepen aanbieden in jouw zaak

Koelvers



STAP 1

Bereid de Knorr Professional-soep volgens de instructies op de verpakking.



STAP 2

Voeg eventueel garnituren toe. Kook de groenten niet te lang. Anders worden ze slap en smaakloos.



STAP 3

Giet de kokendhete soep direct in een dubbele soepbeker en sluit die goed af met een deksel. Keer daarna de gesloten soepbeker om op het steamer-rooster en verwijder de tweede beker.



STAP 4

Pasteuriseer de soepen in de steamer. Ieder soeprecept is uniek. Stem daarom de pasteurisatietemperatuur, luchtvochtigheid en tijdsduur af met een hiervoor gekwalificeerd bureau.



STAP 5

Koel de soep binnen 5 uur tot maximaal 4°C.



STAP 6

Geef de verpakking een sticker, met de productnaam, houdbaarheidsdatum en ingrediënten. Zet de allergenen in een vet lettertype.



STAP 7

Bewaar en verkoop de gekoelde soep bij een temperatuur van 4°C of lager.



STAP 8

Vraag advies aan een gespecialiseerd bureau om de bewaarduur te bepalen.



Vriesvers



STAP 1

Bereid de Knorr Professional-soep volgens de instructies op de verpakking.



STAP 2

Voeg eventueel garnituren toe. Verhit ze samen met de soep tot een kerntemperatuur van minstens 75°C.



STAP 3

Giet de kokendhete soep direct in een dubbele en diepvriesbestendige soepbeker en sluit die goed af met een deksel. Keer daarna de gesloten soepbeker om en verwijder de tweede beker. Vul de emmers niet te vol. Anders vriest het deksel open.



STAP 4

Koel de soep binnen 5 uur tot 7°C of kouder. Gebruik daarvoor een koelcel of -kast met luchtcirculatie.



STAP 5

Geef de verpakking een sticker, met de productnaam, houdbaarheidsdatum en ingrediënten. Zet de allergenen in een vet lettertype.



STAP 6

Vries de verpakte soep zo snel mogelijk in. Doe dat in een vriescel of -kist die geschikt is voor producten tot -18°C.



STAP 7

Bewaar en verkoop de diepgevroren soep bij een temperatuur van -18°C of lager. De soep kan in de diepvries maximaal twee maanden bewaard worden*.

*Een langere bewaarduur kan je bepalen door microbiologisch onderzoek uit te laten voeren en borgen door een gekwalificeerd bureau.

Assortimentsoverzicht

DROGE SOEPEN

Knorr Professional Klassiek Assortiment Soep



- Uitgebreid aanbod van veloutés en favoriete klassiekers
- Te gebruiken als slimme basis of om direct te serveren
- Klassieke soepen in emmer met dezelfde receptuur als in eurocontainer zijn voordeliger

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Kalfs Crèmesoep velouté	1,04 kg	13L	€ 1,34	8710604730556				
Kippencrèmesoep velouté	1,12 kg	16L	€ 1,07	8710604730549				
Tomaten Crèmesoep velouté	1,25 kg	12,5L	€ 1,88	8717163956076			✓	
Tomaten Crèmesoep velouté emmer	3 kg	30L	€ 1,65	8710522525111			✓	
Vissoep velouté	1,4 kg	20L	€ 1,49	8710522526552				
Witte Basissoep velouté	1,19 kg	17L	€ 0,82	8710522526569				



	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Aardappelsoep met Truffelsmaak	800 g	8L	€ 3,84	8710604765442			✓	
Asperge Crèmesoep	1,125 kg	12,5L	€ 1,62	8710604744348			✓	
Asperge Crèmesoep emmer	2,7 kg	30L	€ 1,40	8710604780780			✓	
Bisque soep	1,1 kg	11L	€ 2,04	8717163932551				
Bretonse Vissoep (NIEUW vanaf medio 2026)	1,1 kg	11L	€ 2,11	8712566448418				
BloemkoolBroccolisoe	850 g	9L	€ 2,17	8717163932537			✓	
Bospaddenstoelensoep	1 kg	10L	€ 2,87	8717163956083			✓	
Bospaddenstoelensoep emmer	3 kg	30L	€ 2,52	8710604780803			✓	
Bruine Bonensoep	1,2 kg	12L	€ 1,65	8717163932544				
Champignon Crèmesoep	900 g	9L	€ 2,06	8717163956052			✓	
Chinese Groentesoep	1,05 kg	15L	€ 1,91	8710522526583			✓	
Chinese Kippensoep	1,2 kg	16L	€ 1,94	8710604744454				
Chinese Tomatensoep	1,35 kg	15L	€ 2,17	8717163932568			✓	
CourgetteKomkommersoep	1,045 kg	11L	€ 2,23	8710522526545			✓	
Erwtensoe	1,38 kg	11,8L	€ 1,84	8710604728720				
Erwtensoe emmer (NIEUW vanaf medio 2026)	2,7 kg	24L	€ 1,48	8721317772399				
Franse Uiensoep	1,2 kg	15L	€ 1,48	8717163932490			✓	✓
Gebonden Kerriesoep	1,26 kg	21L	€ 0,89	8717163931264			✓	
Gebonden Ossenstaartsoep	1,26 kg	28L	€ 1,21	8717163952436				
Heldere Groentesoep	880 g	16L	€ 1,39	8710522525104			✓	
Heldere Groentesoep emmer	2,75 kg	50L	€ 1,22	8710522525098			✓	
Heldere Kippensoep	1,4 kg	40L	€ 0,65	8710604744683				
Heldere Tomatensoep	1,125 kg	25L	€ 0,97	8710604728751			✓	
Italiaanse Minestrone	1,045 kg	9,5L	€ 2,26	8710604730532			✓	✓
Lenteui en Preisoe	1 kg	10L	€ 1,64	8717163932513			✓	
Linzensoep	1,21 kg	11L	€ 1,84	8710522523193			✓	
Mosterdsoep	1,1 kg	11L	€ 1,97	8710604744461			✓	
Mosterdsoep emmer	3 kg	30L	€ 1,75	8710604780827			✓	
Mosterdsoep (NIEUW vanaf medio 2026)	1,1 kg	11L	€ 1,97	8721497029283			✓	✓
Mosterdsoep emmer (NIEUW vanaf medio 2026)	3 kg	30L	€ 1,75	8721497029276			✓	✓
Pompoen Crèmesoep	1,15 kg	10,5L	€ 2,18	8710604744706			✓	
Pompoen Crèmesoep (NIEUW vanaf medio 2026)	1,15 kg	10,5L	€ 2,18	8721497000237			✓	
Romige Kaassoep	1,1 kg	11L	€ 2,73	8710522523186				
Tomatensoep	1,44 kg	24L	€ 0,80	8710604734271			✓	✓
TomatenGroentesoep	1,43 kg	26L	€ 1,13	8710604728744			✓	
Toscaanse Tomatensoep	1,1 kg	11L	€ 1,81	8710604744478			✓	
Toscaanse Tomatensoep emmer	3,3 kg	33L	€ 1,46	8710604780810			✓	
Vergeten Groentesoep	1,1 kg	10L	€ 2,23	8717163956069			✓	
Vermicellisoep	1,52 kg	38L	€ 0,85	8710604780797			✓	

DROGE SOEPEN

Knorr Professional Krachtig Assortiment Soep



- Krachtige soepen die makkelijk te bereiden zijn
- Geschikt om in grote hoeveelheden te bereiden
- Kwalitatief en kostenefficiënt

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Asperge Crèmesoep krachtig	3,15 kg	42L	€ 0,70	8710847992360			✓	
Champignon Crèmesoep krachtig	3,13 kg	46L	€ 0,78	8710847992377			✓	
Goulashsoep krachtig	3 kg	46L	€ 1,13	8710847992261			✓	
Heldere Groentesoep krachtig	3 kg	66L	€ 0,62	8710847992308			✓	
Heldere Kippensoep krachtig	3,3 kg	85L	€ 0,61	8710847992353				
Minestrone	2,7 kg	45L	€ 1,17	8710847992384			✓	
Tomatensoep krachtig	3 kg	50L	€ 0,69	8710847992346			✓	✓
TomatenGroentesoep krachtig	3 kg	54L	€ 0,89	8710847992285			✓	
Uiensoep krachtig	3 kg	46L	€ 0,82	8710847992292			✓	✓
Witte Basissoep krachtig	3 kg	50L	€ 0,57	8720182006592			✓	

Knorr Professional Wereld Assortiment Soep



- Smaken uit de wereldkeuken; van Europa tot Azië
- Eenvoudig te bereiden en direct te serveren

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Amerikaanse Maissoep	1,08 kg	12L	€ 2,19	8717163932520			✓	
Hongaarse Goulashsoep	1,2 kg	12,5L	€ 1,90	8717163932506				
Indiase Masalasoep	1,25 kg	12,5L	€ 2,19	8710604725958				
Japanse Soep	1,12 kg	14L	€ 2,64	8710604765459			✓	✓
Javaanse Kerriesoep	1,16 kg	14,5L	€ 1,63	8710604744447				
Javaanse Kerriesoep (NIEUW vanaf medio 2026)	1,16 kg	14,5L	€ 1,63	8721497017013				
Marokkaanse Harira	1,3 kg	20L	€ 1,54	8710522656631			✓	
Mexicaanse Chilisoep	1,21 kg	11,5L	€ 2,38	8710522523179			✓	✓
Spaanse TomatenGeroekte Paprikasoep	1,19 kg	14L	€ 2,00	8710522523209			✓	✓
Thaise Rode Currysoep	1,19 kg	12,5L	€ 2,16	8710604728713			✓	
Thai Tom Kha Kai	1 kg	12,5L	€ 2,96	8710604793070				
Turkse Linzensoep	1,5 kg	16L	€ 1,73	8710522656648	✓		✓	✓

Spaar voor gratis cadeaus met Cook & Save

Spaar automatisch punten terwijl je werkt met vertrouwde merken zoals Knorr Professional, Hellmann's en Unox. Voor elke euro die je uitgeeft, krijg je 1 Cook & Save-spaarpunt. Die punten wissel je in voor handige culinaire cadeaus of een gezellig dagje uit.



€1 = 1 PUNT

Zo werkt het:

- Maak een account aan.
- Bestel de producten van je vertrouwde merken via de Unilever Food Solutions webshop.

Of

- Scan Cook & Save code-stickers op geselecteerde verpakkingen.



NOG GEEN LID?

Schrijf je nu in, ontvang direct **50 punten gratis** en start met sparen voor toffe cadeaus.



Assortimentsoverzicht

BOUILLON POEDER

Knorr Professional Bouillon Poeder Authentiek



- Bruikbaar in alle stappen van je bereiding: van basis tot smaakmaker
- Breed toepasbaar, in koude en warme bereidingen
- 10 kg-emmers gemaakt van gerecycled en recyclebaar plastic

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Bospaddenstoelenbouillon	1 kg	55L	€ 0,56	8721317709418	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon	900 g	45L	€ 0,49	8720182375315	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon biologisch	1 kg	50L	€ 0,54	8717163873847	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon	900 g	45L	€ 0,54	8720182375322	✓	✓		
Kippenbouillon Zoutarm (NIEUW vanaf medio 2026)	900 g	90L	€ 0,40	8720182495099	✓	✓		
Runderbouillon	1 kg	50L	€ 0,57	8722700648048				
Visbouillon	850 g	42L	€ 0,49	8720182375339	✓			
Vleesbouillon	1 kg	50L	€ 0,45	8722700648802				
Vleesbouillon	10 kg	500L	€ 0,31	8722700883548				

Knorr Professional Bouillon Poeder Krachtig



- Krachtige smaakboost
- Perfect als basis
- De zoutarme bouillons zijn geschikt voor koude en warme bereiding
- Vrij van kunstmatige kleurstoffen en zonder verplicht te vermelden allergenen
- 5 kg-emmers gemaakt van recycled & recyclebaar plastic

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groentebouillon krachtig	1 kg	50L	€ 0,49	8714100843352	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon krachtig	5 kg	250L	€ 0,43	8712566930722	✓	✓	✓	✓
Groentebouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	80L	€ 0,42	8711200560431	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon krachtig	1 kg	66L	€ 0,54	8714100843369	✓	✓		
Kippenbouillon krachtig	5 kg	333L	€ 0,48	8712566915514	✓	✓		
Runderbouillon krachtig	900 g	60L	€ 0,56	8714100843345	✓	✓		
Runderbouillon krachtig	5 kg	333L	€ 0,51	8712566915507	✓	✓		
Vleesbouillon krachtig	1 kg	50L	€ 0,57	8714100843338	✓	✓		
Chinese Kippenbouillon	900 g	45L	€ 0,46	8722700165910				

Knorr Professional Bouillon Pasta



- Intense smaak
- Perfect als basis
- Vrij van kunstmatige kleurstoffen en zonder verplicht te vermelden allergenen

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groentebouillon Pasta	1,5 kg	75L	€ 0,35	8720182116499	✓	✓	✓	✓
Kippenbouillon Pasta	1,5 kg	83L	€ 0,39	8720182118493	✓	✓		
Vleesbouillon Pasta	1,5 kg	83L	€ 0,46	8711100658238	✓	✓		

Knorr Bouillon Blokjes



- Perfect gedoseerd
- Te gebruiken als basis of als smaakmaker
- Ideaal voor een kleine hoeveelheid couverts

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Bouillon met Vleessmaak	660 g	nvt	nvt	8717163885567	✓			
Kippenbouillon	660 g	nvt	nvt	8712100709708	✓			
Kippenbouillon (NIEUW vanaf medio 2026)	660 g	nvt	nvt	8721317731242	✓			

BOUILLON GELEI

Knorr Professional Geconcentreerde Bouillon Gelei



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

	Inhoud	Opbrengst	Prijs per liter/kg in €*	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groentebouillon	800 g	32L	0,52	8712100583926	✓		✓	✓
Kippenbouillon	800 g	32L	0,62	8712100583889	✓			
Runderbouillon	800 g	32L	0,55	8712100583643	✓			

VLOEIBARE BOUILLONS

Knorr Professional Liquid Concentrates



- Geeft extra diepte aan je bereiding

	Inhoud	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Groente	1L	8720182277879	✓	✓	✓	✓
Kalf	1L	8720182277992	✓	✓		
Kip	1L	8720182316929	✓	✓		
Rund	1L	8720182316912	✓	✓		
Schaaldieren	1L	8720182278067	✓	✓		
Vis	1L	8720182277701	✓	✓		

BINDMIDDELEN

Knorr Roux



- Lost direct op zonder klontvorming
- Neutraal van smaak

	Inhoud	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Roux blank	1 kg	8711100637011	✓	✓	✓	✓
Roux blank	10 kg	8711100637141	✓	✓	✓	✓
Roux blank	20 kg	8711100637066	✓	✓	✓	✓
Roux bruin	1 kg	8711100637035	✓	✓	✓	✓
Roux bruin	10 kg	8711100637158	✓	✓	✓	✓

Knorr 1-2-3 Binder



- Lost direct op zonder klontvorming

	Inhoud	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Binder koude basis	2 kg	8711200570478	✓	✓	✓	✓

Knorr Maizena Express



- Lost direct op zonder klontvorming
- Glutenvrije binder

	Inhoud	EAN Code	Glutenvrij	Lactosevrij	Vegetarisch	Veganistisch
Maizena Blank	1 kg	8711200506330	✓			
Maizena Bruin	1 kg	8711100680123	✓			

**MAAK
KANS OP
100 LITER
SOEP!**



Soep is veelzijdig, geliefd bij gasten en perfect voor lunch, voorgerecht of comfort snack. Met Knorr Professional soepen zet je eenvoudig een sterk soepaanbod op je menu én maak je dit najaar kans op een mooie prijs. Doe ook mee aan de Soep Winactie en maak kans op **100 liter soep naar keuze** – goed voor circa 400 servings, helemaal gratis.

Hoe maak je kans op één van de 14 prijzen van 100 liter soep?

- Koop in september t/m november 2026 Knorr Professional soepen
- Registreer je voor deze actie via je regiomanager
- Bekijk de actievoorwaarden op ufs.com/actievoorwaarden of scan de QR-code



**Unilever
Food
Solutions**

