

De wereld van soep

IN DE ZORG



Ken jij de voedzame voordelen van soep al?
Laat je inspireren door tips en recepten.

Momenten van soepgeluk



Welkom in de wereld van soep in de zorg, waar een kom warme en voedzame soep niet alleen een traktatie voor de **smaakpapillen** is, maar ook een **bron van essentiële voedingsstoffen**. Soep is al eeuwenlang een geliefd gerecht en vandaag de dag heeft het een bijzondere plaats veroverd in de zorgsector. Van ziekenhuizen tot verpleeghuizen, soep heeft bewezen een waardevol instrument te zijn in het bevorderen van welzijn en herstel.

Door aandacht te besteden aan **de smaak en presentatie van soep**, kun je als chef je bewoners, cliënten of patiënten aanmoedigen om **te genieten van gezonde voeding**, die ook nog eens lekker is en er aantrekkelijk uit ziet!



EEN EXTRA SNUFJE PROFESSIONALITEIT

Wist je dat je bij elke aankoop **Cook & Save punten** spaart? Elke gespendeerde euro is 1 punt waard. Zo spaar je dus moeiteloos voor professionele keukenbenodigdheden, leuke activiteiten en andere handige gadgets.

Scan de QR-code voor meer informatie



Inhoud

Soepen zijn veelzijdig. Ze brengen **veel kleur en smaak** én zijn bovendien **heel voedzaam**. Laat je inspireren!

EXPLOESIE VAN KLEUR



VOEDZAAM GENIETEN



HOOG OP SMAAK



SMAKELIJK HYDRATEREN



Overzicht Knorr Professional Soepen en Bouillons met allergenenlijst
17-19

SOUPPUCINO



DUURZAME PRODUCTEN



16

Explosie van kleur

Het oog wil ook wat, vooral als het gaat om eten! Tover een glimlach op de gezichten van cliënten, bewoners en patiënten wanneer ze een kom prachtige, kleurrijke soep ontvangen. Met kleurrijke gerechten bevorder je de eetlust en kun je bijdragen aan een gevoel van vreugde tijdens het eten. De visuele aantrekkingskracht van deze kleurrijke soepen verleid om te proeven!

Pompoensoep met geroosterde venkel, chorizo en crème fraîche

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

1 st	venkel
--	zonnebloemolie
--	peper en zout
2 l	water
200 g	Knorr Professional Pompoensoep
20 g	Knorr Primerba Tuinkruiden
30 g	olijfolie
150 g	crème fraîche
75 g	chorizo

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de venkel in brunoise, doe in ovenschaal, meng met wat olie, peper en zout en rooster in de oven op 200°C gedurende 10 minuten. Bewaar deze voor later.
2. Breng het water aan de kook. Draai het vuur wat lager en voeg al roerend de Knorr Professional Pompoensoep toe. Kook de soep 5 minuten rustig door. Laat vervolgens de soep iets afkoelen.
3. Meng de Knorr Primerba Tuinkruiden met de olijfolie. Dit is later om als topping in de soep te druppelen.
4. Verdeel de blokjes venkel over de kommen of borden. Schep hierop de warme soep. Voeg dan een lepel crème fraîche, wat fijngesneden chorizo en een paar druppels tuinkruidenolie toe.



Rode bietensoep met koolrabi en appel

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

2 l	water
10 g	Knorr Professional Groentebouillon Poeder
375 g	rode bieten, gekookt
125 g	koolrabi, in stukken
150 g	jonagold, in stukken
150 g	rode ui, in stukken
140 g	Knorr Professional Vergeten Groentesoep
200 ml	kookroom
150 g	zure room

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng het water aan de kook met de Knorr Professional Groentebouillon Poeder, rode biet, koolrabi, jonagold en rode ui.
2. Laat koken tot de groenten gaar zijn en mix de soep fijn.
3. Breng de soep aan de kook en voeg al roerend de Knorr Professional Vergeten Groentesoep toe. Laat 5 minuten sudderen.
4. Werk af met de kookroom en de zure room.





Tomatencrème met tuinkruiden

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 200 g **Knorr Professional Tomaten Crèmesoep**
- 2 l water
- 200 ml kookroom
- 20 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- spekblokjes
- kervel
- kruidenroom

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de Knorr Professional Tomaten Crèmesoep volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Vermeng de room met de Knorr Primerba Tuinkruiden en doe in een knijpflesje.
3. Bij het serveren van de soep afwerken met wat spekblokjes, kervel en kruidenroom.



Bloemkoolsoep met mascarpone-rucolacrème en cannellinibonen

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

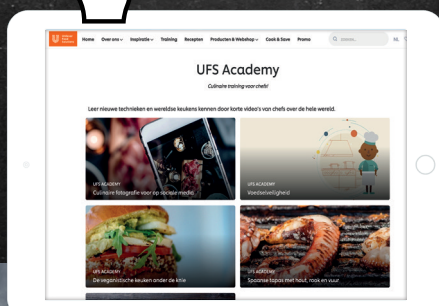
- 2 l water
- 40 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**
- 100 g uien
- 100 g selder
- 1 kg bloemkool
- 100 g rucola
- 90 ml olijfolie extra vierge
- 40 g **Knorr Primerba Tuinkruiden**
- 20 g **Knorr Professional Peper Puree**
- 260 g mascarpone
- 400 g cannellinibonen uit blik

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng het water aan de kook en voeg de Knorr Professional Groentebouillon Poeder, uien, selder en bloemkool toe.
2. Breng alles aan de kook en laat koken tot de groenten gaar zijn.
3. Mix de rucola met de olijfolie, de Knorr Primerba Tuinkruiden, Knorr Professional Peper Puree en de mascarpone fijn in een blender tot een gladde massa.
4. Mix de soep fijn, voeg de rucolacrème toe en werk de soep af met cannellinibonen.



UFS ACADEMY



Je hangt dag in, dag uit met je hoofd boven de pannen. Toch is het goed om af en toe afstand te nemen, over het muurtje te kijken en nieuwe keukeninspiratie op te doen. Op de UFS Academy vind je video's van professionele chefs wereldwijd, over nieuwe keukentechnieken, producten en kooktrends. Bekijk ze allemaal GRATIS op unileverfoodsolutions.nl.

Training soepen

Volg de bereiding van een consommé, Chinese eierbloemsoep en soep van prei en aardappelen.



Hoog op **smaak**



Met de verminderde gevoeligheid voor smaken en aroma's bij ouderen, wil je als zorgchef extra smaakvolle soepen creëren. Met intense kruiden, specerijen en smaakmakers serveer jij een maaltijd om van te genieten, zelfs wanneer de zintuigen verminderd zijn.

Soep biedt een scala aan smaken, van hartig tot zoet en van pittig tot mild. Een aromatische bospaddenstoelensoep met dragon of een romige knolselderijsoep met de hartige touch van blauwe kaas, zo creëer jij een ware smaaksensatie!

Bospaddenstoelensoep met dragonroom

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 200 g **Knorr Professional Bospaddenstoelensoep**
- 2 l water
- 200 cl kookroom
- 8 g **Knorr Primerba Dragon**
- 42 g kervel
- 100 g aangefruite ajuin (lichtbruin)

BEREIDINGSWIJZE

1. Bereid de Knorr Bospaddenstoelsoep volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Vermeng de kookroom met de Knorr Primerba Dragon en doe in een knijpflesje.
3. Bij het serveren van de soep afwerken met wat kervel, gefruite ui en dragonroom.



Knolselderij roomsoep met walnoten en blauwe kaas

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 2 l water
- 40 g **Knorr Professional Groentebouillon Poeder**
- 1 kg knolselderij, in blokjes
- 150 g uien, in blokjes
- 500 ml kookroom
- 150 g cambozola
- 100 ml walnotenolie
- 60 g **Knorr Professional Blanke Roux**
- 60 g walnoten, gehakt

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng het water aan de kook, voeg de Knorr Professional Groentebouillon Poeder, knolselderij en uien toe.
2. Laat koken tot de groenten gaar zijn en mix fijn.
3. Voeg de kookroom toe en breng weer aan de kook, mix er de cambozola en walnotenolie door.
4. Bind met de Knorr Professional Blanke Roux.
5. Voeg net voor het serveren de walnoten toe.



Souppucino:

soep als tussendoortje



Smoked Paprika

Een smaakbommetje dat de middagdip overbrugt? Dat is de souppucino! Serveer deze soep in kleine porties om de hydratatie op peil te houden. Ideaal als alternatief voor water, koffie en thee. Of wat dacht je van een verrassend voorafje bij de maaltijd, of als lekkere snack met een romige schuimlaag boordevol smaak. Serveren doe je gemakkelijk in een glas of kopje met toppings naar keuze. Origineel én lekker.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Soep:
170 g **Knorr Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep Poeder**
2 l water

Schuim:
500 g Plantaardige Slagroom voor Koken & Opkloppen 31%
30 g **Knorr Professional Paprika Puree**
20 g **Knorr Professional Intense Flavours Caramelised Umami**
1 st slagroom patroon

Opmaak:
2 st basil cress
30 g tomaten, kleine blokjes
50 g gele bes tomaten, evt gehalveerd
20 g quinoa, gepoft
-- paprikapoeder naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

- 1. Soep:**
Breng het water aan de kook en zet het vuur laag. Roer de Knorr Professional Spaanse Tomaten Gerookte Paprikasoep met een garde erdoorheen. Laat het zachtjes 5 minuten doorkoken.
- 2. Schuim:**
Meng met een garde de Plantaardige Slagroom voor Koken & Opkloppen met de Knorr Professional Paprika Puree en Knorr Professional Intense Flavours Caramelised Umami. Giet het door een fijne zeef in een sifon of Gourmet whip voor 0,5 liter. Draai er 1 slagroom patroon in, kort goed schudden en zet het koud tot gebruik.
- 3. Opmaak:**
Schenk per persoon 200 ml warme soep in een hittebestendig glas. Spuit voorzichtig de plantaardige room erop tot onder de rand. Garneer het af met alle, of een gedeelte van de toppings.



Aardappel Truffel



Indian Masala



Zoete Aardappel



Thai Coconut



Tip: Souppucino's in 1-2-3

Chef Pascal legt je in deze video's stapsgewijs uit hoe je gemakkelijk een souppucino bereid.



Scan de QR-code
en ga aan de slag

Voedzaam genieten

Soep is een geweldige manier om een verscheidenheid aan voedingsstoffen binnen te krijgen, vooral voor mensen die moeite hebben met vast voedsel. Pureer je soep tot een zijdezacht geheel of ga helemaal los met verschillende texturen. Upgrade je soepen met eiwitrijke toppings, vezelrijke groentes of maak er een maaltijdsoup van zoals deze Toscaanse Tomatensoep met tortellini's.

Tip:

Geef een twist aan deze soep door gerookte zalmknippers toe te voegen.

Bloemkool-broccoli soep met krokante oesterzwammen en Parmezaanse kaas

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

300 g	oesterzwammen
--	zonnebloemolie
2 l	water
200 g	Knorr Professional Bloemkool-Broccolisoup
500 g	diepvries broccolirosjes
75 g	grof geraspte Parmezaanse kaas
10 g	verse basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de oesterzwammen in lange stukken en bak deze krokant in een koekenpan of rooster deze in de oven op 200°C gedurende 8 minuten. Bestrooi de oesterzwammen op het laatste met peper en zout. Bewaar deze voor later.
2. Breng het water aan de kook. Draai het vuur wat lager en voeg al roerend de Knorr Professional Bloemkool-Broccolisoup toe. Kook de soep 5 minuten rustig door en voeg op het laatste de broccolirosjes toe. Verwarm alles nog 1 minuut rustig door.
3. Snijd de blaadjes basilicum fijn en serveer de soep in een mooie kom of bord. Verdeel hier de oesterzwammen over. Werk af met wat grof geschaafde Parmezaanse kaas en fijngesneden basilicum.



Toscaanse tomatensoep met groene asperges en tortellini's

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

1 bos	groene asperges
2 l	water
200 g	Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep
100 g	Knorr Professional Tortellini Al Formaggio
--	zout
50 g	verse basilicum

BEREIDINGSWIJZE

1. Schil de groene asperges en snijd ze fijn in schuine stukjes. Blancheer ze kort en laat afkoelen.
2. Breng vervolgens het water aan de kook. Draai het vuur wat lager en voeg al roerend de Knorr Professional Toscaanse Tomatensoep toe. Kook de soep 5 minuten rustig door.
3. Kook de Knorr Collezione Italiana Tortellini Al Formaggio in ruim kokend water en wat zout.
4. Voeg de warme tortellini en de groene asperges in een soepkom of bord en schep hierop de soep. Werk af met wat basilicum.



Tip:

Voeg eventueel wat fijngesneden basilicum toe.

Efficiëntie tip:

Een grote verpakking is veel rendabeler dan verschillende kleine verpakkingen. Zo koop je niet alleen efficiënter in, je haalt er ook de foodcost van je gerechten mee naar beneden.

Bekijk onze tips om nóg efficiënter aan de slag te gaan in je keuken!



Scan de QR-code en ga aan de slag

Smakelijk hydrateren

Soep staat niet alleen bekend om zijn voedingsrijke eigenschappen, maar ook om de hydraterende werking op het lichaam. Door de basis van bouillon en water, gecombineerd met sappige groenten en smaakvolle kruiden, biedt soep een aangename manier om gehydrateerd te blijven. Tijdens ziekte of herstel is voldoende vochtinname van cruciaal belang. Soep kan een uitstekende manier zijn om dit te bereiken, vooral voor mensen die moeite hebben met het consumeren van grote hoeveelheden water.

Heldere vleesbouillon met groentebrunoise, eendenlever en bresaola

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 2,5 l water
- 50 g **Knorr Professional Vleesbouillon Poeder**
- 100 g wortelen in brunoise
- 100 g brunoise van knolselderij
- 100 g erwten
- 30 g cognac
- 250 g bresaolavlees
- 60 g terrine van eendenlever

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng het water aan de kook en voeg al roerend het Knorr Professional Vleesbouillon Poeder toe.
2. Voeg de brunoise van knolselderij, en de erwten toe en laat even garen in de bouillon.
3. Werk de bouillon af met cognac.
4. Verdeel de schijfjes bresaola en de eendenleverblokjes in de soepborden en schenk daarover de warme soep.
5. Werk indien gewenst af met wat plukjes kervel.



COOK & SAVE
21
PUNTEN



Bouillon van bospaddenstoelen met tortellini en maderawijn

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 2,5 l water
- 40 g **Knorr Professional Bospaddenstoelenbouillon Poeder**
- 500 g verse tortellini met kaas of een andere vulling
- 400 g mix van wilde champignons uit de diepvries
- 20 g **Knorr Professional Peper Puree**
- 50 ml maderawijn
- 10 g bieslook, fijngesneden

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng het water aan de kook en voeg al roerend de Knorr Professional Bospaddenstoelenbouillon Poeder toe.
2. Kook daarin de tortellini en diepgevroren champignonmix tot de tortellini gaar zijn.
3. Voeg de Knorr Professional Peper Puree toe samen met de maderawijn.
4. Werk af met de fijngesnipperde bieslook.

Tip:
Deze goed gevulde bouillon is vol van smaak en toch licht verteerbaar.



COOK & SAVE
26
PUNTEN

COOK & SAVE
15
PUNTEN

Tip: Ontdek onze zoutarme bouillons

Knorr Professional Bouillon Poeder Krachtig is er ook in twee zoutarme varianten: **Knorr 1-2-3 Groentebouillon** & **Kippenbouillon Koude Basis**

Beide zijn makkelijk in gebruik en geschikt voor zowel koude als warme bereidingen.

- Glutenvrij
- Lactosevrij
- Slechts <0,2g zout per 100ml bereid product





Duurzamere plastic emmers

De vernieuwde **Knorr Professional Bouillon emmers** zijn gemaakt van **gerecycleerd verpakkingsmateriaal**. Dat is nog specialer omdat dit eendeloos recyclebaar is:

- ✓ Gemaakt van **verpakkingsafval**
- ✓ **Geen compromis** op kwaliteit, prestatie of hygiëne
- ✓ Kan **oneindig** worden gerecycled
- ✓ Ondersteunt de **circulaire economie**



HERGEBRUIKEN

Je kunt de lege container gebruiken door deze opnieuw te vullen of te gebruiken voor iets anders.



RECYCLEN

Deponeer het gebruikte verpakkingsonderdeel in de juiste recyclebak - hieronder vind je meer informatie over de recyclingfaciliteiten in Nederland.



WEGGOOIEN

Deponeer het gebruikte verpakkingsonderdeel in de prullenbak.

IN 2025 WILLEN WIJ...

...dat **alle verpakkingen herbruikbaar, composteerbaar of gerecycled** zijn. In ditzelfde jaar hebben we ook het doel gesteld dat de voedselverspilling bij fabrieken gehalveerd is. Er worden dus grote stappen gezet om **voedselverspilling tegen te gaan** en daarmee de **CO₂-uitstoot te verminderen**.

Scan de QR-code en lees meer



Productoverzicht Knorr Professional Bouillon



Knorr Professional Bouillon Poeder Authentiek	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Bospaddenstoelenbouillon	1 kg	50 L	8720182401243	
Groentebouillon	900 g	45 L	8720182375315	
Groentebouillon	10 kg	500 L	8720182375292	
Groentebouillon biologisch	1 kg	50 L	8717163873847	
Kippenbouillon	900 g	45 L	8720182375322	
Kippenbouillon	10 kg	500 L	8720182375308	
Runderbouillon	1 kg	50 L	8722700648048	
Tomatenbouillon	1 kg	50 L	8722700648888	
Visbouillon	850 g	42 L	8720182375339	
Vleesbouillon	1 kg	50 L	8722700648802	
Vleesbouillon	10 kg	500 L	8722700883548	

Knorr Professional Bouillon Poeder Krachtig	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Groentebouillon krachtige smaak	1 kg	50 L	8714100843352	
Groentebouillon krachtige smaak	5 kg	250 L	8712566930722	
Groentebouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	80 L	8711200560431	
Kippenbouillon krachtige smaak	1 kg	66 L	8714100843369	
Kippenbouillon krachtige smaak	5 kg	333 L	8712566915514	
Kippenbouillon koude basis zoutarm	1,2 kg	120 L	8711200559619	
Runderbouillon krachtig	900 g	60 L	8714100843345	
Runderbouillon krachtig	5 kg	333 L	8712566915507	
Vleesbouillon krachtig	1 kg	50 L	8714100843338	
Vleesbouillon krachtig	5 kg	250 L	8712566915316	
Chinese Kippenbouillon	900 g	45 L	8722700165910	

Knorr Professional Bouillon Pasta	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Groentebouillon Pasta	1,5 kg	75 L	8720182116499	
Kippenbouillon Pasta	1,5 kg	83 L	8720182118493	
Vleesbouillon Pasta	1,5 kg	83 L	8711100658238	

Knorr Bouillon Blokjes	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Bouillon met Vleessmaak	660 g	-	8717163885567	
Kippenbouillon	660 g	-	8712100709708	

Knorr Professional Bouillon Gelei	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Groentebouillon	800 g	32 L	8712100583926	
Kippenbouillon	800 g	32 L	8712100583889	
Runderbouillon	800 g	32 L	8712100583643	

Productoverzicht

Knorr Professional Soep

Knorr Professional Voordeel Assortiment Soep	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Asperge Crèmesoep	3,15 kg	42 L	8710847992360	
Champignon Crèmesoep	3,13 kg	48 L	8710847992377	
Erwtensoepp	2,7 kg	24 L	8710847992278	
Gebonden Kerriesoep	2,4 kg	40 L	8710847992322	
Goulashsoep	3 kg	46 L	8710847992261	
Heldere Groentesoep	3 kg	66 L	8710847992308	
Heldere Kippensoep	3,3 kg	94 L	8710847992353	
Heldere Rundvleessoep	3,2 kg	80 L	8710847992339	
Minestrone-soep	2,7 kg	45 L	8710847992384	
Tomatensoep	3,25 kg	50 L	8710847992346	 
Tomaten-Groentesoep	3 kg	54 L	8710847992285	
Uiensoep	3 kg	46 L	8710847992292	 
Vermicellisoep	3,3 kg	59 L	8710847992315	
Witte Basissoep	3 kg	50 L	8720182006592	
Kippensoep automaat	1 kg	140 porties	8711100659211	

Knorr Professional Klassiek Assortiment Soep	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Kalfs Crèmesoep velouté	1,04 kg	13 L	8710604730563	
Kippen Crèmesoep velouté	1,12 kg	16 L	8710604730570	
Tomaten Crèmesoep velouté	1,25 kg	12,5 L	8717163956113	
Tomaten Crèmesoep velouté	3 kg	30 L	8710522525111	
Vissoep velouté	1,4 kg	20 L	8710522526705	
Witte Basissoep velouté	1,19 kg	17 L	8710522526699	
Aardappelsoep met Truffelsmaak	800 g	8 L	8710604765442	
Asperge Crèmesoep	1,125 kg	12,5 L	8710604744348	
Asperge Crèmesoep	2,7 kg	30 L	8710604780780	
Bisque soep	1,1 kg	11 L	8717163932551	
Bloemkool-Broccolisoepp	850 g	9 L	8717163932537	
Bospaddenstoelensoep	1 kg	10 L	8717163956083	
Bospaddenstoelensoep	3 kg	30 L	8710604780803	
Bruine Bonensoep	1,2 kg	12 L	8717163932544	
Champignon Crèmesoep	900 g	9 L	8717163956052	
Chinese Groentesoep	1,05 kg	15 L	8710522526583	
Chinese Kippensoep	1,2 kg	16 L	8710604744454	
Chinese Tomatensoep	1,35 kg	15 L	8717163932568	
Courgette-Komkommersoep	1,045 kg	11 L	8710522526545	
Erwtensoepp	1,38 kg	11,8 L	8710604728720	
Franse Uiensoep	1,2 kg	15 L	8717163932490	 
Gebonden Kerriesoep	1,26 kg	21 L	8717163931264	
Gebonden Ossenstaartsoep	1,26 kg	28 L	8717163952436	

Knorr Professional Klassiek Assortiment Soep	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Heldere Groentesoep	880 g	16 L	8710522525104	
Heldere Groentesoep	2,75 kg	50 L	8710522525098	
Heldere Kippensoep	1,4 kg	40 L	8710604744683	
Heldere Tomatensoep	1,125 kg	25 L	8710604728751	
Italiaanse Minestrone-soep	1,045 kg	9,5 L	8710604730532	 
Lente-ui en Preisoepp	1 kg	10 L	8717163932513	
Linzensoep	1,21 kg	11 L	8710522523193	
Mosterdsoep	1,1 kg	11 L	8710604744461	
Mosterdsoep	3 kg	30 L	8710604780827	
Pompoen Crèmesoep	1,15 kg	10,5 L	8710604744706	
Romige Kaassoep	1,1 kg	11 L	8710522523186	
Spinazie Crèmesoep	1,1 kg	10 L	8710604744690	
Tomatensoep	1,44 kg	24 L	8710604734271	 
Tomaten-Groentesoep	1,43 kg	26 L	8710604728744	
Toscaanse Tomatensoep	1,1 kg	11 L	8710604744478	
Toscaanse Tomatensoep	3,3 kg	33 L	8710604780810	
Vergeten Groentesoep	1,1 kg	10 L	8717163956069	
Vermicellisoep	1,52 kg	36 L	8710604780797	

Knorr Professional Wereld Assortiment Soep	Inhoud	Opbrengst	EAN-code	Allergenen
Amerikaanse Maissoepp	1,08 kg	12 L	8717163932520	
Hongaarse Goulashsoep	1,2 kg	12,5 L	8717163932506	
Indiase Masalasoep	1,25 kg	12,5 L	8710604725958	
Japanse Soep	1,12 kg	14 L	8710604765459	 
Javaanse Kerriesoep	1,16 kg	14,5 L	8710604744447	
Marokkaanse Harira	1,3 kg	20 L	8710522656631	
Mexicaanse Chilisoep	1,15 kg	11,5 L	8710522523179	 
Peruaanse Zoete Aardappelsoep	1,1 kg	12 L	8710522656655	 
Spaanse Tomaten-Gerookte Paprikasoep	1,19 kg	14 L	8710522523209	 
Thaise Rode Currysoep	1,19 kg	12,5 L	8710604728713	
Thai Tom Kha Kai	1 kg	12,5 L	8710604793070	
Turkse Linzensoep	1,44 kg	16 L	8710522656648	 

 **Glutenvrij**  **Lactosevrij**  **Vegetarisch**  **Vegan**



Ontdek ons volledige assortiment in de webshop op **ufs.com**

Knorr[®]

PROFESSIONAL

Maak het verschil
met de slimme
basis van Knorr
Professional



De soepen van Knorr Professional bieden een slimme basis en geven de zekerheid van constante smaak en kwaliteit. Zo kan jij een soep direct serveren, of naar eigen smaak personaliseren.

Bekijk alle Knorr Professional soepen op ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL



#Prepped for tomorrow at ufs.com