

Lente- en zomerrecepten **in 3 stappen klaar!**

Knorr
PROFESSIONAL

Met gemak meer omzet!



Unilever
Food
Solutions

#prepped for tomorrow

Tijdens de coronapandemie ontdekten consumenten het gemak van maaltijdbezorging en afhaalgerechten. Uit onderzoek van het FoodService Instituut Nederland blijkt dat 50% van de consumenten minstens 1 keer per week geen zin heeft om te koken*. Vooral jongeren zeggen geen zin of tijd te hebben om in de keuken te staan. Die trend van 'ontkoking' blijft groeien. Mensen zoeken vaker naar kant-en-klare maaltijden. Na een drukke werkdag, na een dagje uit of gewoon ... omdat het kan.

Als traiteur of slager speel jij daar handig op in: efficiënt en voordelig met de hulp van Unilever Food Solutions.

Extra inkomsten met kant-en-klare maaltijden

Maak het zo makkelijk mogelijk

Misschien heb je al enkele soepen, sauzen en maaltijd-componenten in het assortiment. Klanten kiezen steeds vaker voor gemak en rekenen op jouw expertise voor smaakcombinaties en bereiding. Tegelijk zoeken ze variatie en gezonde opties. Met aantrekkelijke eenpersoonsmaaltijden speel je daar perfect op in. In deze brochure vind je praktische recepturen voor soepen en kant-en-klare maaltijden die je met weinig ingrediënten maakt. Zo werk je efficiënt, vergroot je je assortiment en maak je het de klant gemakkelijk.

Trends: gezond en wereldkeuken

Comfortfood blijft populair. Toch verwachten klanten ook gezondere alternatieven: met veel groenten of een plantaardige variant. Naast Hollandse klassiekers wordt de wereldse keuken populairder.



ONTDEK IN DEZE BROCHURE 7 HARDLOPERS VOOR JE ZAAK:

VAN LENTESTAMPPOT TOT TABOULÉ

04 Verkoop meer met makkelijke én verrassende soepen

06 Een snelle kaassaus voor pasta en ovenschotels

08 Til je asperges en visgerechten naar een hoger niveau met een hollandaisesaus

10 Van klassiek tot creatief: ragout als winstmaker in jouw toonbank

12 Stampot met een twist – meer variatie, minder werk

14 Een snelle couscous salade zonder te koken

3 aandachtspunten als je met kant-en-klare maaltijden start

In tijden waarin je klanten het altijd druk-druk-druk hebben, kiezen ze vaker voor gemak en bereide gerechten. Volg de tips van **Edwin van Gent, culinair adviseur bij Unilever Food Solutions**. Zo zorg je ervoor dat die kant-en-klare maaltijden een succes worden. Voor je klant én voor je zaak.



1. Minimaliseer voedselverspilling

"Als je met verse groenten werkt, is het slim om seizoensgebonden te koken. Dan zijn je producten niet alleen knapperiger en sappiger, maar ook voordeliger. Met asperges in de lente zit je helemaal goed. Zoek je toch een sneller alternatief? Kies dan voor verse voorgesneden groenten, of voor diepvriesgroenten."



2. Houd rekening met diëten en allergenen

"Je klanten eten steeds bewuster - soms omdat het moet, maar vaak uit vrije wil. Ze zoeken bijvoorbeeld naar zoutarme, glutenvrije of vegetarische gerechten. Door die informatie bij je gerechten te vermelden, maak je het klanten makkelijker om een maaltijd mee naar huis te nemen. Door te werken met gemakproducten kan je goed de allergenen in de gaten houden".

3. Maximaliseer je winstmarge

"Wil je je winstmarge verhogen? Houd je kosten laag zonder concessies te doen aan kwaliteit. Alles vers en zelf maken kost vaak te veel tijd én geld. Met de producten van Unilever Food Solutions maak je supervoordelig soepen, sauzen en stoofpotjes. Door grotere budgetverpakkingen in te kopen, laat je de kosten verder zakken. En je kunt nóg efficiënter koken door dezelfde saus te gebruiken in meerdere gerechten."

Met de convenienceproducten van Unilever Food Solutions kook je voordelig dankzij een lage kost per portie, constante kwaliteit en weinig snij- en voorbereidingswerk.

* Bron: FoodService Instituut Nederland (FSIN), Beleidsmonitor 2021-2025
"Trend naar gemak en vaker bestellen van maaltijden is blijvend".

Verkoop meer met makkel ijke én verrassende soepen

Soepen die het verschil maken

Het aanbieden van kant-en-klare soepen speelt in op de klantbehoefte naar gezondere gemakproducten. Voor een aantrekkelijk assortiment bied je minimaal drie soepen aan: twee klassiekers en één wisselende (seizoens) special. Durf daarin te variëren. Variatie trekt extra aandacht en geeft je de mogelijkheid om een bredere klantengroep aan te spreken.

- ✓ Makkelijk te doseren en te bereiden
- ✓ Hoge kwaliteit
- ✓ Lage kostprijs
- ✓ Variatie mogelijk met simpele ingrediënten



Koelvers of vriesvers?

Soepen kun je koelvers of vriesvers aanbieden, afhankelijk van wat past bij jouw werkwijze. Wil je weten hoe je dit doet? **Bekijk het 8-stappenplan op de achterkant van de brochure.**

ASPERGESOEP MET GROENE ASPERGES EN DILLE

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 100 g [Knorr Professional Asperge Crèmesoep Poeder](#)
- 5 g [Knorr Primerba Dille](#)
- 5 st groene asperges

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Laat de soep 5 minuten zachtjes doorkoken en voeg de dille kruidenpasta op het einde toe.
Garnituur: maak de asperges schoon, snijd ze in gelijkmatige stukjes, blancheer ze kort, spoel ze koud en doe ze in de emmer.



€1,⁵⁴/liter⁽¹⁾



THAISE RODE CURRYSOEP MET KIP



€2,⁰⁶/liter⁽¹⁾

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 95 g [Knorr Professional Thaise Rode Currysoep Poeder](#)
- 50 g rode paprika, in reepjes
- 100 g gekookt kippendijvlees in blokjes
- 50 g lente-ui, in ringetjes

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Voeg de paprikareepjes toe en kook de soep gedurende 5 minuten zachtjes door.
Garnituur: voeg het kippenvlees en de lente-ui toe.

MOSTERDSOEP MET HAM EN KRUIDEN



€1,⁸⁷/liter⁽¹⁾

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 100 g [Knorr Professional Mosterdsoup Poeder](#)
- 3 g [Knorr Primerba Dille](#)
- 2 g [Knorr Primerba Tijn](#)
- 100 g gekookte hamblokjes

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten zachtjes door. Voeg de kruidenpasta's en de hamblokjes toe.

ZOETE TOMATENSOEP MET MAIS EN CHORIZO



€1,⁷⁹/liter⁽¹⁾

INGREDIËNTEN VOOR EMMER 1 L

- 1 l water
- 100 g [Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder](#)
- 20 g sweet chilisaus
- 100 g mais, blik
- 50 g chorizoblokjes

BEREIDING

Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten zachtjes door. Roer de sweet chilisaus door de soep en voeg de mais en de chorizo toe.

Een snelle kaassaus voor pasta en ovenschotels

Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus

- ✓ Volle, romige kaassmaak
- ✓ Stabiele saus, zowel koud als warm te verwerken
- ✓ Zonder smaakversterkers, conserveermiddelen of kleurstoffen
- ✓ Glutenvrij



Maaltijdbakjes of grote schaal?

Kant-en-klare maaltijdbakjes geven direct overzicht in de vitrine. Dit zorgt vaak voor een sneller keuzeproces van je klant. **Ze bieden drie belangrijke voordelen:**

- De klant hoeft niet meer te combineren: de maaltijd is compleet en direct mee te nemen.
- Klanten zien meteen wat een maaltijd per persoon kost, omdat de porties al zijn voorverpakt.
- De toonbank blijft netjes en het aanbod aantrekkelijk doordat je geen halflege schalen hebt staan.



€8,²¹/liter⁽²⁾



PENNE MET KAASSAUS EN GEGRILDE HAM



GEBRUIK KAASSAUS VOOR DE LASAGNE

Ontdek
het recept



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 850 g [Knorr Professional Penne Rigate](#)
- 20 g [Knorr Primerba Knoflook](#)
- 4 g [Knorr Primerba Tijn](#)
- 1 l [Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus](#)
- 500 g gegrilde ham, reepjes
- 200 g parmezaanse kaas
- 2 g zwarte peper

BEREIDING

Stap 1: pasta koken

Kook de penne 11 minuten in gezouten water tot deze beetgaar is. Spoel de pasta af met koud water en breng op smaak met zout, peper en olijfolie.

Stap 2: saus maken

Roer de knoflook en de tijn kruidenpasta door de kaassaus. Roer de saus door de pasta en doe de hamreepjes erbij.

Stap 3: presenteren

Verdeel de pasta over de bakjes. Strooi parmezaanse kaas en wat zwarte peper over het gerecht.

Til je asperges en visgerechten naar een hoger niveau met een hollandaisesaus

Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus

- ✓ Gemak, veelzijdigheid en constante kwaliteit – elke dag opnieuw
- ✓ Een smeūige botersaus voor bij vis, groenten en asperges
- ✓ Voor koude en warme bereidingen
- ✓ Blijft stabiel in de oven, magnetron, onder de salamander en au bain-marie
- ✓ Glutenvrij en vegetarisch



Ook in 250 ml

€7,³¹/liter⁽²⁾

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1,75 kg gekookte krielaardappelen
- 1,5 kg gekookte witte asperges
- 10 st gekookte eieren
- 300 g gekookte ham, in reepjes*
- 7,5 dl [Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus](#)
- 100 g lente-ui, in ringetjes

BEREIDING

Stap 1: aardappelen bakken

Kruid de krielaardappelen met zout, peper en olijfolie. Bak of rooster de krielaardappeltjes in de oven op 180°C met 20% stoom en koel de aardappelen daarna snel weer af.

Stap 2: asperges snijden

Snijd de asperges in stukjes en halveer de eieren.

Stap 3: presenteren

Verdeel de krieltjes, asperges en hamreepjes over de bakjes. Voeg per bakje twee halve eieren toe. Giet de hollandaisesaus eroverheen en garneer met de lente-ui.

* Liever een variant met vis? Vervang de gekookte ham door gerookte zalmreepjes.

ASPERGES EN KRIELTJES MET HAM



Ontdek meer snelle sauzen die je eenvoudig een twist geeft door er Primerba aan toe te voegen. Ideaal voor kant-en-klare maaltijden of losse verkoop.



ZALM MET GEGRILDE GROENTEN EN BASILICUM-AARDAPPELPUREE

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 10 g [Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten](#)
- 20 g [Knorr Primerba Basilicum](#)
- 2 dl room
- 8 dl koud water (4°C)
- 250 g [Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis](#)
- 5 dl [Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus](#)
- 10 g [Knorr Primerba Basilicum](#)
- 900 g verse zalmootjes*
- 600 g gegrilde groenten (diepvries)
- 300 g gedroogde tomaten

* Liever een variant met vlees? Vervang de zalm door een lams- of varkensrollade.

BEREIDING

Stap 1: puree en saus maken

Meng Liquid Concentrate Groenten met 20 g basilicum kruidenpasta, de room en het water. Klop met een garde de aardappelpuree erdoor en laat de puree minstens 5 minuten opstijven in de koeling. Doe de hollandaisesaus in een kom en meng met 10 g basilicum kruidenpasta.

Stap 2: zalm bakken

Kruid de zalmootjes met zout en peper en bak ze aan beide kanten in wat olijfolie. Koel de gebakken zalm snel terug.

Stap 3: presenteren

Spuut de aardappelpuree met een spuitzak in bakjes. Verdeel daarover de zalm, gegrilde groenten en gedroogde tomaten. Bedek met hollandaisesaus.



Van klassiek tot creatief: ragout als winstmaker in jouw toonbank

Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout

- ✓ De perfecte basissaus voor een authentieke ragout
- ✓ Snelle basismix om een ragout of vol-au-vent te maken
- ✓ Geschikt voor vegetarische gerechten
- ✓ Zonder kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen



Prijs bereid product (basissaus): €1,68/kg⁽¹⁾



Ontdek ook de andere maaltijdmixen van Knorr

Bereid nog meer klassiekers in recordtempo. De maaltijdmixen van Knorr zijn volledig op smaak gebracht en rijk aan garnituren. Zoals de **Knorr Mix voor Nasi** met onder andere prei, wortel, kool en paprika. Of de **Knorr Mix voor Stoofvlees** met tomatenpuree, ui en een mix van kruiden en specerijen.



Meer klassiekers eenvoudig en voordelig zelf bereiden?



Ontdek alle 8 Knorr 1-2-3 Maaltijdmixen

WRAPS MET THAISE KIPRAGOUT

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1 l water
- 1 dl kokosmelk
- 95 g [Knorr Professional Thaise Rode Currysoep Poeder](#)
- 190 g [Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout](#)
- 500 g gegaarde kipfilet, gesneden
- 500 g Chinese wokgroenten (diepvries)
- 20 st [Knorr Groenten Wortel Tortilla Wraps](#)
- 5 dl [Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus](#)
- 150 g geraspte jonge kaas

Garneertip: Gebruik ca. 135 g extra Chinese wokgroenten voor naast de wraps. Gezond en aantrekkelijk.

BEREIDING

Stap 1: ragout maken

Breng het water met de kokosmelk aan de kook en voeg al roerend de Thaise Rode Currysoep erbij. Voeg de Mix voor Ragout toe om de soep te binden en laat alles 5 minuten zachtjes doorkoken tot er een dikke saus ontstaat. Meng de kipstukjes en wokgroenten erdoor en koel de ragout daarna snel terug.

Stap 2: wraps vullen

Neem een wortelwrap en vul die met de ragout. Rol de wrap op of vouw zoals een enveloppe.

Stap 3: presenteren

Leg een wrap in een bakje, bedek met de kaassaus en bestrooi met geraspte kaas.



Tip: pas toonbankpsychologie toe

Doe aan toonbankpsychologie. Zet je zelfgemaakte gerechten op een plaats waar je klanten het meest stilstaan. Prijs je maaltijden aan als 'specialiteiten' of 'suggesties'. Zet niet alleen de prijs op je kaartje, maar ook bereidingsadvies en allergeneninformatie.

Stamppot met een twist - meer variatie, minder werk

Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis

- ✓ Eenvoudige basis voor puree en stamppot
- ✓ Koud te bereiden en daarna mogelijk tot 72 uur te bewaren
- ✓ Blijft au bain-marie stabiel
- ✓ Zonder toegevoegde smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen

1 zak
=
16 kg
puree



Prijs bereid basisproduct: **€1,67/kg⁽¹⁾**



"Variatietip van chef Edwin"

EDWIN VAN GENT, CULINAIR ADVISEUR BIJ UFS

Met **Knorr Primerba's** en **Knorr Professional Liquid Concentrates** breng je je aardappelpuree in één beweging op smaak. Je creëert snel verschillende smaakprofielen vanuit dezelfde basis, of zet de stap naar een complete stamppot door groenten toe te voegen. Zo werk je efficiënt én bied je moeiteloos meer variatie aan in jouw assortiment.

4 REDENEN OM KNORR PRIMERBA IN JE KEUKEN TE HEBBEN:

- Directe smaak en zuinig in gebruik: de geconcentreerde kruiden in olie en zout geven onmiddellijk hun smaak af.
- Geschikt voor koude én warme gerechten.
- De intensiteit en constante kwaliteit van verse kruiden, het hele jaar door.
- Langer houdbaar dan verse kruiden (tot de datum op de pot), bij kamertemperatuur.



LENTE PREI STAMPPOT MET KERRIE EN MERGUEZWORSTJES

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 40 g **Knorr Professional Liquid Concentrate Kip**
- 40 g **Knorr Primerba Curry**
- 20 g **Knorr Primerba Knoflook**
- 4 dl room
- 1,6 l koud water (4°C)
- 500 g **Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis**
- 1,25 kg fijngesneden prei (diepvries)
- 100 g voorgebakken uienringen (diepvries)
- 200 g zongedroogde tomaten
- 20 merguezworstjes
- 150 g geraspte oude kaas

BEREIDING

Stap 1: stamppot maken

Meng Liquid Concentrate Kip met de curry en de knoflook kruidenpasta, de room en het water. Roer met een garde de aardappelpuree erdoor. Laat minstens 5 minuten gekoeld opstijven. Voeg de prei, ui en zongedroogde tomaten bij de puree en meng goed.

Stap 2: worstjes bakken

Bak de merguezworstjes in de pan of oven aan beide kanten en koel ze snel terug.

Stap 3: presenteren

Verdeel de stamppot over de bakjes. Bestrooi met geraspte kaas en leg daarop de merguezworstjes.

Een snelle couscous salade zonder te koken

- ✓ Heerlijke taboulé met stukjes paprika, courgette en tomaat
- ✓ Geschikt voor vegan gerechten
- ✓ Zonder smaakversterkers, kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen
- ✓ Snel en gemakkelijk te bereiden zonder te koken



TABOULÉ COUSCOUS SALADE MET GARNALEN



Bekijk meer recepten
met Taboulé

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- 1 bus [Knorr Professional Taboulé Couscous Salade](#)
- 1 l water
- 1 dl olijfolie
- 200 g doperwtten (diepvries)
- 200 g kikkererwtten, blik
- 50 g rode ui, blokjes
- 25 g munt, gesneden
- 25 g platte peterselie, gesneden
- 1 dl [Hellmann's Vinaigrette Basilicum](#)
- 400 g Noorse garnalen*
- 100 g granaatappelpitjes

* Wil je een variant met vlees? Vervang de garnalen dan door blokjes chorizo of salami. Liever een vegetarische variant? Gebruik dan fetakaas.

BEREIDING

Stap 1: taboulé maken

Doe de Taboulé Couscous Salade in een schaal. Giet er het water en de olijfolie bij. Dek de schaal af en zet minstens 1 uur in de koeling.

Stap 2: groenten toevoegen

Meng de doperwtten, kikkererwtten, rode ui, munt, peterselie en de basilicum vinaigrette door de taboulé.

Stap 3: presenteren

Doe de taboulé in een grote schaal of in aparte bakjes. Strooi er Noorse garnalen en granaatappelpitjes overheen.

ASSORTIMENTSOVERZICHT

SOEPEN

- Knorr Professional Asperge Crèmesoep Poeder 1,125 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8710604744348
- Knorr Professional Thaise Rode Curry Soep Poeder 1,19 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8710604728713
- Knorr Professional Klassiek Mosterdsoep Poeder 1,1 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8710604744461
- Knorr Professional Tomaten Crèmesoep Poeder 1,25 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8717163956076

KRUIDENPASTA'S

- Knorr Primerba Dille 340 g**
 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8711200368006
- Knorr Primerba Tijn 340 g**
 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8711200367924
- Knorr Primerba Knoflook 340 g**
 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8711100647362
- Knorr Primerba Basilicum 340 g**
 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8711100647348
- Knorr Primerba Curry 340 g**
 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8711200367634

SALADES

- Hellmann's Vinaigrettes Basilicum 1 l**
 - Vegetarisch
 - EAN 8722700231639

BOUILLON VLOEIBAAR

- Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten 1 l**
 - Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8720182277879
- Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 l**
 - Glutenvrij en Lactosevrij
 - EAN 8720182316929

AARDAPPELPUREE

- Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis 3 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8721201938979

SAUZEN

- Knorr Professional Garde d'Or Kaassaus 1 l**
 - Glutenvrij
 - EAN 8710847305313
- Knorr Professional Garde d'Or Hollandaise Saus 1 l**
 - Glutenvrij, Vegetarisch
 - EAN 8720182983480
- Knorr 1-2-3 Mix voor Ragout 1,24 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8711100419730

MAALTIJDCOMPONENTEN

- Knorr Groenten Wortel Tortilla Wrap 6 stuks**
 - Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 8720182761019
- Knorr Professional Penne Rigate 3 kg**
 - Vegetarisch
 - EAN 8720181787324
- Knorr Professional Taboulé Couscous Salade 625 g**
 - Vegetarisch en Veganistisch
 - EAN 3011360084231

(1) De weergegeven kostprijs per liter/kg bereid product is excl. BTW en uitsluitend gebaseerd op de advieswederkooprijzen per januari 2026, het product zelf en toegevoegd water. Het betreft een indicatieve waarde. In de praktijk kan de werkelijke kostprijs afwijken door o.a. de groothandelsprijzen en condities, prijswijzigingen, bereidingswijze, efficiënties, portiegroottes, dosering, energieverbruik en arbeidskosten.
(2) O.b.v. de adviesprijs (excl. BTW) in de UFS webshop van januari 2026. Prijswijzigingen voorbehouden. Je betaalt je eigen prijs bij je eigen groothandel.

Ontdek ons volledige assortiment
op ufs.com/assortiment

Spaar voor gratis cadeaus met Cook & Save

Spaar punten terwijl je werkt met vertrouwde merken
zoals Knorr Professional en Hellmann's.

Zo werkt het:

- Bestel via www.unileverfoodsolutions.nl en ontvang één spaarpunt per bestede euro
- Spaar via stickercodes op geselecteerde producten voor extra punten
- Bestel je gratis cadeau rechtstreeks in de webshop



**Maak vandaag nog
een account aan en
ontvang 50 gratis
punten**



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 soepprecept is uniek. Stem daarom de pasteurisatietemperatuur, luchtvochtigheid en tijdsduur af met een hiervoor gekwalificeerd bureau.



STAP 5:

Koel de soep binnen de 5 uur tot maximaal 4°C. Gebruik daarvoor een koelcel of -kast met luchtcirculatie.



STAP 6:

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



STAP 7:

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



STAP 8:

Vraag raad 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 de 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 vet.



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 2 maanden bewaard worden*.

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



Unilever
Food
Solutions



#Prepped for tomorrow
at [ufs.com](https://www.ufs.com)