

Zorgeloos besparen

MAALTIJDCOMPONENTEN
EENVOUDIG EN SNEL
TE BEREIDEN



Unilever
Food
Solutions

#prepped for tomorrow

Zorgeloos besparen

Wist je dat je heel eenvoudig zelf belangrijke maaltijdcomponenten kunt maken zoals soep, aardappelpuree en jus? En dat je hier heel gemakkelijk mee kunt variëren met de juiste ingrediënten zonder dat je veel keukenapparatuur, tijd of personeel nodig hebt? Zo voeg je extra beleving en een smaakboost toe aan de maaltijd en bespaar je tijd en geld voor extra zorg aan de bewoners. Wij geven jou tips en inspiratie!

Maaltijdcomponenten om mee te variëren!



PAGINA 4-5

Mosterdsoep

Makkelijk als basis, of geef er eenvoudig een persoonlijke touch aan!



PAGINA 6-7

Aardappelpuree Koude Basis

In een handomdraai zelf gemaakt op een moment dat het jou uitkomt!



PAGINA 8-9

Vleesjus Koude Basis

Voeg eenvoudig je eigen creativiteit toe!



PAGINA 10-11

Menu inspiratie

Alle inspiratie gebundeld tot een eenvoudig en snel menu

Spaar voor gratis cadeaus met Cook & Save



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

Zo werkt het:

- Bestel via www.unileverfoodsolutions.nl en ontvang 1 spaarpunt per bestede euro
- Scan stickercodes op geselecteerde verpakkingen voor extra punten
- Bestel je gratis cadeau rechtstreeks in de webshop

Maak vandaag nog een account aan en start direct met 50 gratis punten



De zorgkeuken van morgen draait om het combineren van snelheid, gemak en onweerstaanbare smaak!

Ontdek hoe je met UFS de meest smakvolle gerechten moeiteloos op tafel zet!

In de drukke omgeving van de zorgkeuken weten we dat gemak en efficiëntie cruciaal zijn. Het is een uitdaging om dagelijks diverse, voedzame en bovenal heerlijke maaltijden te bereiden, terwijl de tijd schaars is en de recepten vaak complex zijn.

Wist je dat je met onze producten in slechts 3 eenvoudige stappen heerlijke maaltijdcomponenten kunt maken? Geen ingewikkelde recepten, geen lange voorbereidingstijd of dure kant-en-klaar componenten meer.

We laten je zien hoe onze mosterdsoep, vleesjus en aardappelpuree de perfecte basis vormen voor een scala aan smakelijke variaties, waardoor je meer tijd overhoudt voor wat écht telt: de bewoners een heerlijke maaltijd bezorgen én tegelijkertijd besparen.



Ontdek onze helden voor jouw keuken!

Knorr Professional Klassiek Mosterdsoep Poeder

Makkelijk als basis, of geef er eenvoudig een persoonlijke touch aan!

Weinig verspilling door lange houdbaarheid en eenvoudige portionering

Invriezen, ontdooien en opwarmen mogelijk

Vegetarische en veganistische soepvarianten beschikbaar

Bain-marie stabiel

Vrij van smaakversterkers en kunstmatige kleurstoffen

Optimaal behoud van smaak en nutriënten door drogen van verse groenten

Gedroogde producten vervoeren = minder transport en verpakking

Voordeliger inkopen dan kant-en-klaar*

Ook verkrijgbaar in emmer 3 kg: ruim 10% besparing per liter soep!**

COOK & SAVE
20
PUNTEN

* Op basis van een steekproef van de groothandelsprijs van kant-en-klaar product. Het voordeel kan variëren afhankelijk van onder meer inkoopvoorwaarden, volume, bereidingswijze en overige kostenfactoren (zoals arbeid, energie en afval).

** O.b.v. de adviesprijs in de UFS webshop. Je betaalt je eigen prijs bij je eigen groothandel.



Hydratatietip voor je bewoners

Soep is een uitstekende en smakelijke manier om gehydrateerd te blijven, vooral voor ouderen. Vaak hebben zij minder dorstgevoel, waardoor ze te weinig drinken. Een warme kom soep, bijvoorbeeld als 'vieruurtje', helpt het vochtgehalte op peil te houden en levert tegelijkertijd waardevolle voedingsstoffen. Bovendien is het zacht en makkelijk te eten, wat het een ideale en comfortabele keuze maakt.

Strooi in kokend water, roeren, 5 minuten doorkoken en klaar ...



STAP 1: DE BASIS BENODIGDHEDEN 10 PERSONEN:

- Breng 2 l water aan de kook.
- Zet het vuur lager en voeg 200 g [Knorr Professional Klassiek Mosterdsoep Poeder](#) toe, blijf met een garde roeren tot een gladde soep.
- Laat de soep rustig 5 minuten doorkoken.



... en in slechts **3 eenvoudige stappen** naar deze 3 overheerlijke variaties!



Mosterdsoep met hamreepjes en preiringen

STAP 2: VARIATIE

Voeg 400 g preiringen (ontdooit) en 15 g [Knorr Primerba Tijd](#) toe en laat nog 1 minuut mee verwarmen.



STAP 3: SERVEREN

Verdeel 500 g gekookte hamreepjes over de soepkommen en schenk de soep erover.



Mosterdsoep met zuurkool en rookworst

STAP 2: VARIATIE

Voeg 500 g gesneden [Unox Rookworst](#), 15 g [Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek](#) toe en laat nog 1 minuut mee verwarmen.



STAP 3: SERVEREN

Kook 500 g zuurkool 5 minuten, laat uitlekken en verdeel over de kommen. Schenk de hete soep in de kommen.



Mosterdsoep met gerookte zalm en lente-ui

STAP 2: VARIATIE

Voeg 15 g [Knorr Primerba Dille](#) toe en roer goed door.



STAP 3: SERVEREN

Verdeel 350 g gerookte zalm, in reepjes of blokjes en 150 g lente-ui in fijne ringetjes over de soepkommen en schenk de soep erover.

Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis

In een handomdraai zelf gemaakt op een moment dat het jou uitkomt!

Weinig verspilling door lange houdbaarheid en eenvoudige portionering

Gedroogde producten vervoeren = minder transport en verpakking

Simpele bereiding

Bain-marie stabiel

Koude bereiding (en daarna tot 72 uur te bewaren)

Vrij van toegevoegde smaakversterkers en kunstmatige kleurstoffen en conserveermiddelen

Variatie in een handomdraai

Opbrengst van 16 kg

Voordeliger inkopen dan kant-en-klaar*



* Op basis van een steekproef van de groothandels prijs van kant-en-klaar product. Het voordeel kan variëren afhankelijk van onder meer inkoopvoorwaarden, volume, bereidingswijze en overige kostenfactoren (zoals arbeid, energie en afval).

Strooi in koud water, roer kort met een garde ...



DE BASISBEREIDING BENODIGDHEDEN 10 PERSONEN:

Doe 1,5 l koud water in een kom, roer hier kort met een garde 345 g **Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis** door. Roer tot het een gladde massa is, maar niet langer. Laat ten minste 5 minuten staan voor een perfecte binding. Regeneer. Klaar!

Voor een romigere puree vervang je eenvoudig een gedeelte water door vloeibare boter, room of melk.

en maak heel eenvoudig deze 3 overheerlijke variaties!



Zuurkoolpuree

(Na bereiding 72 uur bewaren)

VARIATIETIP 1

Voeg 50 g **Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek** toe aan 1,5 l koud water. Roer door. Voeg daarna 345 g **Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis** toe. Roer tot een gladde massa, niet langer. Laat minstens 5 minuten koud staan voor een goede binding. Kook 1 kg voorgedraaide zuurkool met 500 g diepvries appelblokjes (ontdooit) in een pan voor 8 minuten en laat terugkoelen. Meng dit koud door de puree met een spatel.

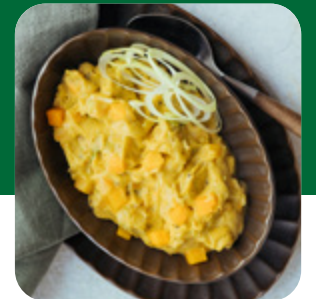


Spruitjespuree

(Na bereiding 72 uur bewaren)

VARIATIETIP 2

Voeg 40 g **Knorr Primerba Curry** toe aan 1,5 l koud water. Roer door. Voeg daarna 345 g **Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis** toe. Roer tot een gladde massa, niet langer. Laat minstens 5 minuten koud staan voor een goede binding. Meng 700 g voorgedraaide diepvries spruitjes (ontdooit) en 150 g gedroogde uitjes koud door de puree met een spatel.



Pompoenpuree

(Na bereiding 72 uur bewaren)

VARIATIETIP 3

Voeg 50 g **Knorr Primerba Pesto** toe aan 1,5 l koud water. Roer door. Voeg daarna 345 g **Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis** toe. Roer tot een gladde massa, niet langer. Laat minstens 5 minuten koud staan voor een goede binding. Meng 700 g gegrilde pompoenblokjes uit diepvries (ontdooit) en 500 g paprikareepjes uit diepvries (ontdooit) koud door de puree met een spatel.



REGENEREREN

Advies: verwarm de puree in de oven op 130°C met 25-50% stoom (afhankelijk van de hoeveelheid puree) tot een kerntemperatuur van 70 - 75°C.

Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus

Voeg eenvoudig je eigen creativiteit toe!

Speciaal ontwikkeld voor de ontkoppelde keuken

Gedroogde producten vervoeren = minder transport en verpakking

Simpele bereiding
Lost snel op

COOK & SAVE
69
PUNTEN

Variatie in een handomdraai

Gluten- en lactosevrij

Gladde textuur,
stabiel resultaat

Weinig verspilling door lange
houdbaarheid en eenvoudige
portionering

Geschikt voor zowel koude
als warme bereiding

Voordeliger inkopen
dan kant-en-klaar*

* Op basis van een steekproef van de groothandels prijs van kant-en-klaar product. Het voordeel kan variëren afhankelijk van onder meer inkoopvoorwaarden, volume, bereidingswijze en overige kostenfactoren (zoals arbeid, energie en afval).

Strooi in koud water,
roer kort met een garde ...



STAP 1: DE BASIS BENODIGDHEDEN 10 PERSONEN:

Doe 1 l water in een kom, roer hier met een garde 65 g **Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus** doorheen. Nu kan je de jus 72 uur bewaren.

... en in slechts **3 eenvoudige stappen** naar
deze 3 overheerlijke variaties!



Italiaanse jus

(Na bereiding 72 uur bewaren)

STAP 2: VARIATIE

Voeg 10 g **Knorr Primerba Bouquet all'Italiana** en 10 g **Knorr Primerba Basilicum** toe en roer goed door.



Gerookte jus de veau

(Na bereiding 72 uur bewaren)

STAP 2: VARIATIE

Voeg 15 g **Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke** toe en roer goed door.



Pittige jus met sambal en sojasaus

(Na bereiding 72 uur bewaren)

STAP 2: VARIATIE

Voeg 5 g Sambal Oelek, 25 g Ketjap Manis en 10 g **Knorr Primerba Curry** toe en roer goed door.



STAP 3: REGENEREREN

Verwarm de jus tot 75°C.

Knorr
PROFESSIONAL

KNORR-SMAAKMAKERS: KWALITEIT EN GEBRUIKSGEMAK IN 1 VERPAKKING

**Knorr Professional
Specerijenpurees: rijke
aroma's, instant smaak**

Geconserveerd met citrusvezels

Om de smaak van je gerechten te verrijken,
kan warm en koud gebruikt worden

Een onmiddellijke rijke, intense smaak
van specerijen

Gemakkelijk te gebruiken en te doseren,
lost makkelijk op in al je bereidingen

Kan op elk moment van de bereiding
worden toegevoegd

Vrij van kunstmatige smaakversterkers
of kleurstoffen



**ONTDEK HET VOLLEDIGE KRUIDEN-
EN SPECERIJENASSORTIMENT**

**Knorr Primerba: al
40 jaar het goede
van verse kruiden,
maar dan makkelijker**

40
YEARS
Primerba

5
VARIËTEITEN

14
VARIËTEITEN



Aromatische kruiden die al 40 jaar via
eenzelfde enfleuragetechniek bewaard
worden in olie en zout

Om de smaak van je gerechten te verrijken,
kan warm en koud gebruikt worden

De intensiteit en constante kwaliteit
van verse kruiden, het hele jaar door

Directe smaak & geconcentreerd:
met een kleine hoeveelheid, verkrijg je
de gewenste smaak

Klaar voor gebruik: tijdsbesparing
voor je mise-en-place

Minder afval & langer houdbaar dan
verse kruiden, bij kamertemperatuur



€ Tip: bespaar 10% bij
aankoop van grote
verpakkingen*



* Prijsreductie/kg afhankelijk van het formaat. Gebaseerd
op prijzen van januari 2025. Wij zijn niet verantwoordelijk
voor prijswijzigingen in de loop van het jaar.

Menu inspiratie: smaak in een handomdraai!



Romige champignonsoep met kipreepjes

10
PERS Op basis van een
kom soep van 200 cc

INGREDIËNTEN

2 l water
200 g [Knorr Professional Klassiek Champignon Crèmesoep](#)
500 g diepvries champignons of andere paddenstoelen
500 g kipreepjes
20 g verse bieslook, gesneden

BEREIDING

1. Breng het water aan de kook. Zet het vuur lager en voeg de [Knorr Professional Klassiek Champignon Crèmesoep](#) toe, blijf met een garde roeren tot een gladde soep. Laat de soep rustig 5 minuten doorkoken.
2. Voeg de diepvries champignons of paddenstoelen toe aan de soep en verwarm nog 2 minuten mee door.
3. Verdeel de kipreepjes en bieslook over de soepkoppen. Schep de hete soep in de kommen en serveer.

Zuurkoolpuree met stoofvlees

INGREDIËNTEN **10**
PERS

Puree:
345 g [Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis 3 kg](#)
50 g [Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek](#)
1,5 l water of 1 liter water en 5 dl room
15 g [Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten](#)
1 kg voorgedaarde zuurkool
500 g diepvries appelblokjes

Jus:
15 g [Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke](#)
1 l water
65 g [Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus](#)
800 g stoofvlees

BEREIDING

1. Maak de [Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis](#) met de [Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek](#), het water en de [Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten](#), voeg eventueel room toe.
2. Kook de zuurkool met de appelblokjes in een pan of in de oven voor ongeveer 8 minuten. Laat goed koelen.
3. Meng de koude groenten door de puree met een spatel.
4. Maak de gerookte jus door de [Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke](#) met 1 liter koud water door te roeren in een kom. Roer de [Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus](#) met een garde er daarna doorheen. Verwarm de jus en kook 5 minuten door.
5. Warm het stoofvlees op.
6. Verwarm de puree tot 75°C kerntemperatuur in de oven en serveer met het opgewarmde stoofvlees en de jus.



ASSORTIMENTSOVERZICHT

SOEPEN

Knorr Professional Klassiek Mosterdsoep Poeder 1,1 kg

- Vegetarisch
- EAN 8710604744461

Knorr Professional Klassiek Mosterdsoep Poeder 3 kg

- Vegetarisch
- 8710604780827

Knorr Professional Klassiek Champignon Crèmesoep 900 g

- Vegetarisch
- EAN 8717163956052

KRUIDENPASTA'S

Knorr Primerba Gefruite Ui met Spek 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij
- EAN 8711200367511

Knorr Primerba Tijm 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200367924

Knorr Primerba Dille 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200368006

Knorr Primerba Curry 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200367634

Knorr Primerba Pesto 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711100647416

Knorr Primerba Bouquet all'Italiana 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711100647386

Knorr Primerba Basilicum 340 g

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711100647348

BOUILLON VLOEIBAAR

Knorr Professional Liquid Concentrate Groenten 1 l

- Glutenvrij, Lactosevrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8720182277879

AARDAPPELPUREE

Knorr Professional Aardappelpuree Koude Basis 3 kg

- Vegetarisch
- EAN 8721201938979
- Was voorheen: Knorr 1-2-3 Aardappelpuree Koude Basis
- EAN 8711200332243

VLOEIBARE SMAAKMAKERS

Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke 400 ml

- Glutenvrij, Vegetarisch en Veganistisch
- EAN 8711200392315

SAUZEN

Knorr 1-2-3 Koude Basis Vleesjus 3 kg

- Glutenvrij, Lactosevrij
- EAN 8714100851234

VLEES

Unox Rookworst Professioneel

- EAN 8714100900314

Spaar voor gratis cadeaus met Cook & Save

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

Zo werkt het:

- Bestel via www.unileverfoodsolutions.nl en ontvang 1 spaarpunt per bestede euro
- Scan stickercodes op geselecteerde verpakkingen voor extra punten
- Bestel je gratis cadeau rechtstreeks in de webshop



Maak vandaag nog een account aan en start direct met 50 gratis punten



**Unilever
Food
Solutions**



Bekijk het hele assortiment
op ufs.com