



Knorr
PROFESSIONAL

Nemt og enkelt

Supper med signatur

Sortiment. Opskrifter.
Hacks.



Unilever
Food
Solutions

Suppe er altid en klassiker på menuen. Det er en nem og prisvenlig ret, som nemt kan tilpasses netop dit køkkens profil eller de råvarer, som I har til rådighed. Med inspiration og opskrifterne i denne brochure rammer du tre stærke tendenser i restaurationsbranchen.

1**Grøntsager i fokus**

En fyldig måltidssuppe er en enkel og velsmagende måde at få masser af grøntsager ind i hverdagen og samtidig give en mættende oplevelse.

2**Klassikere med et moderne twist**

Gæsterne elsker de velkendte favoritter, men forventer i dag, at du løfter dem med et nutidigt og kreativt præg.

3**Én base – utallige muligheder**

Knorr Professional suppe kan serveres som de er, men kan også ses som en fleksibel suppebase med få grundingredienser, som er skabt til storkøkkener og gør det nemt at variere menuen uden ekstra kompleksitet.

Altid mere
at smage



Ren smag skabt
uden kompromis.

250 ml

Knorr Tomatsuppe

150 g

Tomater pr. portion suppe

Garanteret og ensartet kvalitet

Hurtig og nem tilberedning!

Tilsæt pulver eller pasta til kogende vand, lad det simre ved svag varme i fem minutter – så er suppen klar!

Et udvalg af uundværlige klassikere og smagsvarianter fra hele verden. Fulde af smag og karakter, men også nemme at tilpasse din køkkenprofil.

Fordelene ved dehydrerede grøntsager

- En gennemprøvet, traditionel teknologi
- Bevarer en stor del af grøntsagernes naturlige næringsstoffer
- Uden brug af konserveringsmidler
- Fylder mindre i transport og er derfor mere klimavenligt

Fra råvare til færdig suppe



1 Høst

Grøntsager og urter, modnet i solen og høstet på det optimale tidspunkt.

Dehydrering 2

Ved hjælp af gennemprøvede, traditionelle metoder dehydrerer vi grøntsagerne, uden at de mister deres smag.



3 Mindre madspild

Efter høsten efterlades gulerods- og løgtoppe på markerne, hvor de nedpløjes og vender tilbage til jorden. Det giver naturlig, næringsrig kompost helt uden spild.


Naturlig holdbarhed 4

Takket være dehydreringen kan vores produkter opbevares naturligt – uden tilsætning af konserveringsmidler.



5 Tilberedning

Til sidst udvikler vi inspirerende opskrifter, der følger sæsonens råvarer og høstens rytme.

A professional chef in a white uniform is focused on cooking in a kitchen. He is looking down at a large copper pot on a stove. The background is slightly blurred, showing other kitchen elements. A large, semi-transparent green speech bubble is overlaid on the image, containing text.

Hos Knorr har vi elsket supper i mere end 150 år, og løbende opdateret sortimentet til mere nutidige smagspræferencer. Supper under Knorr Professional varemærket er lavet specielt til det professionelle køkken, hvor råvarer og ingredienslister er justeret til en moderne kok og de behov vi møder i hverdagen. Dyk ned i vores sortiment af både serveringsklare supper, pulver- og pastaformater og vores bud på spændende opskrifter.

Pasta-supper

Pastaformatet er særligt egnet for dig, hvis du skal lave mindre produktioner eller en suppe med en god, kraftig smag. Skal blot piskes ud i væske og evt. tilsætte andre ingredienser, for at ramme den smagsprofil som matcher netop dit køkken. Fungerer også som smags giver og konsistensforbedring til f.eks. stuvninger og gryderetter.

Suppe i pastaformat giver en dyb og intens smag og skaber en god, rig base med godt fedtindhold. Serien består af klassiske suppevarianter, hvor du kan tilføje fyld. De er lavet af gode råvarer af høj kvalitet og opløses nemt i væske. De er varmekoldstabile og ideelle til cook & chill-tilberedning.

- Klar på få minutter
- Kræver ganske få ingredienser
- Lang holdbarhed – også efter åbning
- Velegnet til buffet, da de er meget varmestabile
- Velegnet til Cook & Chill



4 kg | 40 liter
Vegetarisk

4 kg | 40 liter
Vegetarisk

4 kg | 40 liter
Vegetarisk

4 kg | 40 liter
Vegetarisk

Tomatsuppe

En mild og blød tomatsuppe, der nemt opløses og fungerer godt som en base. Lavet med solmodne tomater høstet i sæson. Tilsæt evt. pasta, revet ost og lidt friske urter inden servering.

Blomkålsuppe

En cremet suppeklassiker med en rund og afbalanceret blomkålssmag. Lækker både som forret og hovedret. Server f.eks. med sprødstegt bacon, ristede solsikkekerner og purløg. Eller syrlige æbler i tern og frisk timian.

Champignon-suppe

En cremet suppe med en afbalanceret og tydelig champignon-smag. Lækker både som forret og hovedret. Server f.eks. med lidt pisket fløde, stegte svampe og friske urter.

Aspargessuppe

En cremet suppe med en afbalanceret og tydelig aspargessmag. Fremstillet af asparges høstet i sæson. Ved servering kan du med fordel toppe med røget laks, purløg eller fløde.

Brug som base til suppe, sauce og stuvning f.eks. Høns i asparges.

Blomkålssuppe med ristede mandelflager



Ingredienser | 10 personer

- 300 g Knorr Blomkålssuppe, pasta
 - 2,7 l vand
 - 300 ml mælk
 - 30 g Knorr Krydderpasta Hvidløg
 - 75 ml Knorr Koncentreret Grøntsagsfond
 - 600 g frisk blomkål
- Lidt ristet blomkål, mandelflager og friskkværnet rød peber til servering.

Kog vand op og tilsæt mælk og suppepasta. Rør til pastaen er opløst.

Smag til med Knorr koncentreret grøntsagsfond og Knorr hvidløg krydderpasta.

Tilsæt blomkålsbuketter og lad suppen koge til blomkålen er mør. Kør suppen med en mikser, hvis du ønsker den helt glat.

Top med lidt ristet blomkål, hakkede mandler og knust rød peber.

Granuleret supper

Granulat er en nem og pålidelig måde at lave suppe på. Det skal blot piskes i væske og koges op, og kan derefter serveres som den er eller kan justeres efter egen smag og kreativitet. Det er en økonomisk løsning, der er hurtig og ukompliceret, og er oplagt i store produktioner, hvor hastighed, volumen, stabilitet og omkostningskontrol er vigtigt.

- Klar på få minutter
- Kræver blot vand
- Lang holdbarhed – også efter åbning
- Bain Marie stabile
- Velegnet til Cook & Chill
- Nemme at videreudvikle, være kreativ med og gøre helt til din egen



2,21 kg | 34 liter



2,04 kg | 34 liter

Vegetarisk



1 kg | 11 liter

Vegetarisk



1 kg | 10 liter

Vegetarisk



1,045 kg | 9,5 liter

Vegansk

Kyllingesuppe base

Her har du basen til din egen kyllingesuppe. En simpel suppe med en god, rund smag. Basen er billigere end de øvrige varianter, da du her får friheden til at sætte dit eget præg med smagsretning og fyld. Tilsæt gerne lidt kyllingestykker og grøntsager.

Kartoffel-porresuppe base

En god base til en suppeklassiker. En simpel suppe med en god, rund smag. Basen er billigere end de øvrige varianter, da du her får friheden til at sætte dit eget præg med smagsretning og fyld. Server evt. med sprødstegt bacon og stegte porrer.

Kantarelsuppe

En god kantarelsuppe, der er hurtig og nem at tilberede. Kan serveres som den er eller tilpasses med flere krydderier eller fyld som f.eks. stegte svampe.

Forårsløg og porresuppe

En blød, rig og fyldig klassisk vegetarsuppe med forårsløg. Server som den er, eller tilpas den yderligere efter egen smag. Server evt. med lidt ristet bacon, skinke eller grønt.

Minstronesuppe

En velsmagende og fyldig, italiensk-inspireret suppe med pasta, kartofler, bønner, tomater, gulerødder, basilikum, timian og rosmarin.

Tilsæt mindre vand og brug som sauce.

Kyllingesuppe med mixede grøntsager



Ingredienser | 10 personer

- 200 g Knorr Kyllingesuppe base, granulat
- 3 liter vand
- 20 g Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence
- 75 ml Knorr Koncentreret Kyllingefond
- 500 g Stegt eller kogt kylling
- 500 g Grøntsager (f.eks broccoli, gulerod og porre)
- Lidt hakket persille

Kog vand og suppegranulat efter anvisning på pakken.

Smag til med Knorr kyllingefond og Knorr Bouquet de Provence krydderpasta.

Tilsæt kylling samt grøntsager og lad det småkoge til grøntsagerne er blevet møre, men fortsat har lidt bid.

World Cuisine supper

Knorr World Cuisine er en serie af produkter, der giver autentiske verdenssmage til dit køkken uden besvær og indkøb af mange krydderier.



1 kg

12,5 liter



1,19 kg

14 liter

Vegansk



1,19 kg

12,5 liter

Vegansk

Tom Kha Gai suppe

En Thai-inspireret suppepulver med kyllingesmag. Baseret på kokosmælk, rød chili, citrongræs og hvidløg. Server som den er som autentisk thai-suppe eller tilsæt ekstra fyld inden servering.

Hæld varm suppe over nudler og friske grøntsager ved bordet for et ekstra løft i oplevelsen.

Spanskinspireret Tomat-Paprikasuppe

En sofistikeret suppe med smag af tomat og røget peberfrugt. Lavet på solmodne grøntsager dyrket i regenerativt landbrug, der er godt for både jord og afgrøder.

Brug suppegranulat som base i en pastasauce.

Thai Rød Karry suppe

Thai-inspireret rød karrysuppe, der blot skal piskes op i vand for en autentisk, krydret suppe med orientalske krydderier. Server evt. med fisk eller rejer og grøntsager eller som en One pot thai suppe med kylling og nudler.

Brug også granulatet som sauce eller smagsætter i wok og andre asiatiske retter.

Asiatisk måltidssuppe med kylling og nudler



Ingredienser | 10 personer

- 2 liter vand
- 160 g Knorr Professional Thai Tom Kha Kai pulver
- 1 kg Knorr Professional Asian Noodles
- 5 stk. kyllingefileter, tilberedte og skåret i skiver
- 20 stk. bimi, blancheret
- 200 g pak choi, snittet og blancheret
- 200 g edamamebønner, blancherede
- 100 g forårsløg, skåret i stave og sauteret
- 200 g shiitake-svampe, snittet og hurtigt sauteret
- Sprød chiliolie (valgfrit)
- Rød chili, fint hakket
- Koriander (valgfrit)

Bring vandet i kog og pisk Tom Kha Gai granulat i. Lad det simre i fem minutter.

Kog asiatiske nudler i ni minutter til al dente og køl af.

Fordel al fyld i tallerkener og hæld den varme suppe over.

Afrund med lidt chiliolie, rød chili, lidt ekstra forårsløg og koriander.

Tomatsuppe med spansk tortilla og chorizo



Ingredienser | 10 personer

2 liter vand

170 g Knorr Spanskinspireret
Tomat-Paprikasuppe

200 g rød peberfrugt, i skiver

600 g spansk tortilla

200 g chorizo i skiver

Bring vandet i kog og pisk suppe-granulat i.

Tilføj peberfrugt og lad det simre i syv minutter.

Skær tortillas i skiver og steg til de er sprøde.

Bag chorizo i ovnen i et øjeblik.

Fordel suppen i skåle og top med tortilla, chorizo og lidt basilikumkarse.

Rød karrysuppe med græskar



Ingredienser 10 personer

- 2 liter vand
- 190 g Knorr Thai Rød Karry suppe
- 250 g græskar i tern
- 250 g Pak Choi
- Smør
- Koriander

Bring vandet i kog og pisk suppe-granulat i. Lad suppen simre ved svag varme i 5 minutter.

Skær imens græskarret i tern og blanchér dem.

Snit pak choi og svits den i lidt smør.

Fordel derefter pak choi og græskar i skålene. Hæld suppen over og pynt med koriander.

Serveringsklar suppe

Knorr Professional 100% suppe er klar til servering og skal blot varmes op. Det er nemt til servering i mindre portioner eller blandt ufaglært personale, hvor kvaliteten stadig skal være konsistent og i top. Kan opvarmes direkte i gryden eller i posen i kombiovn ved 100 °C og 100 % damp. Stabil ved varmholdning.



2,4 liter

Gullasch-suppe

Traditionel gullaschsuppe med fyldig smag fra tomater, kartofler, løg, peberfrugt og oksekød. Krydret med paprika og kommen for en ægte smagsoplevelse. Serveres som den er og kan nemt gøres mere mættende med ekstra kartofler og grøntsager. Top med crème fraîche eller yoghurt og frisk persille.

Autentiske supper på *ingen tid!*

Med serveringsklare supper fra **Knorr Professional** får du rige, fyldige og professionelle smage med minimal tilberedningstid. Brug tiden på de øvrige elementer og stol på suppen. Hver gang.



Find mere info og flere opskrifter på ufs.com



Find også din lokale konsulent på ufs.com. Vi står parate til sparring og mere information om både supper og andre ingredienser til dit professionelle køkken.

Unilever Food Solutions A/S
Ørestads Blvd. 73, 2300 København S
Telefon 43 28 41 00
ufs.com

Altid mere
at smage



Unilever
Food
Solutions