



Knorr
PROFESSIONAL



Lett å lykkes med
**Supper med
signatur**

Sortiment. Oppskrifter. Tips.



Unilever
Food
Solutions

Suppe er alltid en klassiker på menyen. Det er en enkel og prisgunstig rett som lett kan tilpasses kjøkkenets profil og de råvarene du har tilgjengelig. Med inspirasjon og oppskrifter i denne brosjyren treffer du tre sterke trender i restaurantbransjen.

1

Grønnsaker i fokus

En fyldig måltidssuppe er en enkel og smakfull måte å få mer grønnsaker inn i hverdagen på – samtidig som den gir en mettende og tilfredsstillende spiseopplevelse.

2

Klassikere med en moderne vri

Gjestene elsker kjente favoritter, men forventer i dag at du løfter dem med et tidsriktig og kreativt preg.

3

Én base – utallige muligheter

Knorr Professional-supper kan serveres som de er, eller brukes som en fleksibel suppebase med få grunningredienser. Utviklet for storkjøkken gjør de det enkelt å variere menyen – uten økt kompleksitet.



Ren smak. Ingen kompromisser

250 ml

Knorr Tomatsuppe

150 g

Tomater pr. portion suppe

Jevn kvalitet – hver gang

Rask og enkel tilberedning

Tilsett pulver eller pasta i kokende vann, la det småkoke på svak varme i fem minutter – så er suppen klar.

Et utvalg klassiske smaksvarianter fra hele verden. Fyllt med smak og karakter, og samtidig enkle å tilpasse kjøkkenets profil.

Fordelene med dehydrerte (tørkede) grønnsaker

- En velprøvd, tradisjonell teknologi
- Bevarer en stor del av grønnsakenes naturlige næringsstoffer.
- Uten bruk av konserveringsmidler
- Tar mindre plass under transport og er derfor et mer klimavennlig valg

Fra råvare til ferdig suppe



1 Høsting

Grønnsaker og urter, modnet i solen og høstet på det optimale tidspunktet.

Tørring 2

Med velprøvde, tradisjonelle metoder dehydreres grønnsakene skånsomt, uten at de mister smak eller næring.



3 Mindre matsvinn

Etter høsting blir gulrot- og løktopper liggende igjen på jordene, der de pløyes ned og føres tilbake til jorden. Dette gir naturlig, næringsrik kompost – helt uten svinn.

Naturlig holdbarhet 4

Takket være tørring kan produktene våre lagres naturlig – helt uten tilsatte konserveringsmidler.



5 Tilberedning

Avslutningsvis utvikler vi inspirerende oppskrifter, basert på sesongens råvarer og naturens rytme.

Hos Knorr har vi hatt en lidenskap for supper i over 150 år, og vi har kontinuerlig videreutviklet sortimentet i takt med moderne smakspreferanser. Supper under Knorr Professional-merket er utviklet spesielt for det profesjonelle kjøkkenet, med råvarer og ingredienslister tilpasset dagens kokker og behovene i en travel hverdag. Utforsk vårt sortiment av både serveringsklare supper, pulver- og pastaformater – samt vårt utvalg av inspirerende oppskrifter.

Pasta-supper

Pastaformat er spesielt godt egnet for deg som jobber med mindre produksjoner eller ønsker å lage en suppe med fyldig og kraftig smak. Den piskes enkelt ut i væske og kan eventuelt kombineres med andre ingredienser for å treffe den smaksprofilen som passer akkurat ditt kjøkken. Produktet fungerer også utmerket som smaksforsterker og konsistensgiver i for eksempel stuinger og gryteretter.

Suppe i pastaformat gir en dyp og intens smak, og skaper en rik og balansert base med godt fettinnhold. Serien består av klassiske suppevarianter hvor du enkelt kan tilsette ønsket fyll. Produktene er laget av gode råvarer av høy kvalitet, løses raskt opp i væske og er stabile ved varmhåndtering. De er derfor ideelle for cook & chill-tilberedning

- Klar på få minutter
- Krever få ingredienser
- Lang holdbarhet – også etter åpning
- Velegnet til buffet, da de er svært varmestabile
- Velegnet til Cook & Chill



4 kg | 40 liter

Vegetar

Tomatsuppe

En mild og fyldig tomatsuppe som løses enkelt opp og fungerer svært godt som base. Laget av solmodne tomater høstet i sesong for en naturlig og rund smak. Tilsett gjerne pasta, revet ost og friske urter før servering for et mer mettende og smakfullt resultat.

EPDnr: 2624765



4 kg | 40 liter

Vegetar

Blomkålsuppe

En kremet suppeklassiker med en rund og balansert blomkålssmak. Like velegnet som forrett og hovedrett. Server for eksempel med sprøstekt bacon, ristede solsikkekjerner og gressløk – eller med sylrlige epleterninger og frisk timian for en friskere kontrast.

EPDnr: 2624716



4 kg | 40 liter

Vegetar

Champignon-suppe

En kremet suppe med en balansert og tydelig champignonsmak. Like god som forrett og hovedrett. Server for eksempel med litt rømme, stekte sopp og friske urter for ekstra dybde og karakter.

EPDnr: 2624724



4 kg | 40 liter

Vegetar

Aspargessuppe

En kremet suppe med en balansert og tydelig aspargessmak. Fremstilt av asparges høstet i sesong for optimal smak og kvalitet. Ved servering kan den med fordel toppes med røkt laks, gressløk eller friske urter.

EPDnr: 2624732

Blomkålssuppe med risted blomkål og mandelflak



Ingredienser | 10 porsjoner

- 300 g Knorr Blomkålsuppe, pasta
- 2,7 l vann
- 300 ml Rama Mat 15%
- 30 g Knorr Krydderpuré hvitløk
- 75 ml Knorr Konsentrert Grønnsaksfond
- 600 g fersk blomkål

Til servering:

Litt ristet blomkål, mandelflak og nykvernet rosépepper.

Kok opp vann og tilsett Rama Mat 15% og suppepasta. Rør godt til pastaen er helt oppløst. Smak til med Knorr Konsentrert Grønnsaksfond og Knorr Krydderpuré hvitløk.

Tilsett blomkålbuketter og la suppen koke til blomkålen er mør. Kjør suppen med stavmikser eller blender dersom du ønsker en helt glatt konsistens.

Topp ved servering med litt ristet blomkål, mandelflak og knust rosépepper.

Pulver supper

Suppe laget fra pulver er en enkel og pålitelig måte å lage suppe på. Det piskes bare ut i væske og kokes opp, og kan deretter serveres som den er – eller justeres etter egen smak og kreativitet. Dette er en kostnadseffektiv løsning som er rask og ukomplisert, og særlig godt egnet for store produksjoner der tempo, volum, stabilitet og kostnadskontroll er avgjørende.

- Klar på få minutter
- Krever kun vann
- Lang holdbarhet – også etter åpning
- Stabil i bain-marie
- Velegnet for Cook & Chill
- Enkelt utgangspunkt for videreutvikling – gir rom for kreativitet og egne tilpasninger



2,21 kg 34 liter	2,04 kg 34 liter	1 kg 11 liter	1 kg 10 liter	1,045 kg 9,5 liter	0,683 kg 10,5 liter
	Vegetar	Vegetar	Vegetar	Vegansk	

Kyllingesuppe basis

Her har du basen til din egen kyllingsuppe. En enkel suppe med en god og rund smak. Gir deg friheten til å sette ditt eget preg med ønsket smaksretning og fyll. Tilsett gjerne biter av kylling og grønnsaker for et mer komplett måltid.

EPDnr: 68899406

Purre-og Potetsuppe, basis

En god base til en suppeklassiker. En enkel suppe med en god og rund smak. Gir deg friheten til å sette ditt eget preg med ønsket smaksretning og fyll. Server gjerne med sprøstekt bacon og stekte purreløk for ekstra smak og tekstur.

EPDnr: 6888150

Kantarellsuppe

En god kantarellsuppe som er rask og enkel å tilberede. Kan serveres som den er, eller tilpasses med ekstra krydder eller topping – for eksempel stekt sopp – for å gi mer dybde og karakter.

Tilsett mindre vann og bruk som saus.

EPDnr: 6888762

Vårløk og Purresuppe

En mild, rik og fyldig klassisk vegetarsuppe med vårløk. Kan serveres som den er, eller videreutvikles og tilpasses etter egen smak. Server gjerne med litt sprøstekt bacon, skinke eller grønnsaker for ekstra smak og tekstur.

EPDnr: 6889968

Minestrone-suppe

Italienskinspirert suppe med fyldig smak, laget med pasta, poteter, bønner, grønnsaker og klassiske middelhavsurter.

EPDnr: 6944987

Kremet Skalldyrsuppe

En fyldig og kremet suppe med aromatisk smak av skalldyr. Serveres som den er eller som base til en smaksrik fiskesuppe.

EPDnr: 6887608

Kyllingsuppe med grønnsaker



Ingredienser | 10 porsjoner

- 200 g Knorr Kyllingsuppe basis, pulver
- 3 l vann
- 0,5 l Rama Piske 31%
- 20 g Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence
- 75 ml Knorr Konsentrert Kyllingfond
- 500 g stekt eller kokt kylling
- 500 g grønnsaker (for eksempel brokkoli, gulrot og purreløk)
- Litt hakket persille

Kok opp vann og suppepulver i henhold til anvisning på pakken. Tilsett Rama Piske 31% for en fyldigere suppe.

Smak til med Knorr Konsentrert Kyllingfond og Knorr Krydderpasta Bouquet de Provence.

Tilsett kylling og grønnsaker, og la suppen småkoke til grønnsakene er møre, men fortsatt har litt tyggemotstand.

World Cuisine supper

Knorr World Cuisine er en suppeserie som gjør det enkelt å servere autentiske verdenssmaker, uten tidkrevende forberedelser eller innkjøp av mange forskjellige krydder.



1 kg | 12,5 liter

Tom Kha Gai suppe

Et thai-inspirert suppepulver med kyllingsmak. Basert på kokosmelk, rød chili, sitrongress og hvitløk. Serveres som den er som en autentisk thaisuppe, eller tilsett ekstra garnityr før servering.

Hell varm suppe over nudler og ferske grønnsaker ved bordet for å gi opplevelsen et ekstra løft.

EPDnr: 6888770



1,19 kg | 14 liter

Vegansk

Spansk Tomat-Paprikasuppe

En sofistikert suppe med smak av tomat og røkt paprika. Laget av solmodne grønnsaker dyrket gjennom regenerativt landbruk – til fordel for både jordsmunn og avlinger.

Bruk suppepulveret som en smakfull base i pastasauer.

EPDnr: 6889448



1,19 kg | 12,5 liter

Vegansk

Thai rød karrisuppe

Thai-inspirert rød karrisuppe som enkelt piskes ut i vann for en autentisk, krydret suppe med orientalske krydder. Server gjerne med fisk eller reker og grønnsaker, eller som en one-pot thaisuppe med kylling og nudler.

Bruk pulveret også som saus eller smaksetter i asiatiske gryter, wokretter og andre asiatiske retter.

EPDnr: 6888770

Asiatisk suppe med kylling og nudler



Ingredienser | 10 porsjoner

- 2 liter vann
- 160 g Knorr Professional Thai Tom Kha Kai-pulver
- 1 kg Knorr Professional Asian Noodles
- 5 stk. kyllingfileter, tilberedt og skåret i skiver
- 20 stk. brokkolini, blanchert
- 200 g pak choi, finsnittet og blanchert
- 200 g edamamebønner, blanchert
- 100 g vårløk, skåret i strimler og lett sautert
- 200 g shiitakesopp, skivet og raskt sautert
- Sprø chiliolje (valgfritt)
- Rød chili, finhakket
- Koriander (valgfritt)

Kok opp vannet og visp inn Tom Kha Gai-pulver. La suppen småkoke i 5 minutter.

Kok de asiatiske nudlene i 9 minutter til al dente, og avkjøl.

Fordel nudler og øvrig fyll i tallerkener, og hell den varme suppen over.

Avslutt med litt chiliolje, rød chili, ekstra vårløk og koriander.

Tomatsuppe med basilikum



Ingredienser | 10 porsjoner

- 2 liter vann
- 170 g Knorr Spansk Tomat-Paprikasuppe
- 500 g Knorr Tomatino
- 15 g Knorr Basilikum Krydderpuré
- Frisk basilikum og Rama Fraiche 24% til pynt

Kok opp vannet og visp inn suppepulveret. Tilsett Knorr Tomatino og juster smaken med Knorr basilikum krydderpuré. Avslutt med frisk basilikum og en skje Rama Fraiche 24% før servering.



Thaisuppe med villreker



Ingredienser | 10 porsjoner

- 2 liter vann
- 190 g Knorr Thai Rød Karri suppe
- 250 g stekte villreker
- 150 g strimlede sukkererter
- 1 knippe vårløk i skiver
- 1,5 dl Rama Piske 31% rød chili
- frisk koriander

Kok opp vannet og visp inn suppepulveret. La suppen småkoke på lav varme i 5 minutter.

Stek villreker raskt og ha de i suppen sammen med strimlede grønnsaker. Ha i litt Piske 31% for en rundere smak. Ved servering topp med frisk koriander og finstrimlet rød chili.



Serveringsklar suppe

Knorr Professional 100% suppe er klar til servering og trenger kun å varmes opp. Den er enkel å servere i mindre porsjoner og egner seg godt også der ufaglært personale benyttes – med jevn og høy kvalitet hver gang. Kan varmes direkte i kjele eller i posen i kombiovn ved 100 °C og 100% damp. Stabil ved varmhålling.

Autentiske supper på *null tid!*

Serveringsklare supper fra Knorr Professional gir rike og fyldige smaker med minimal innsats. Spar tid på kjøkkenet og fokuser på helheten, mens du kan stole på jevn kvalitet – hver gang.



4 x 2,4 liter



4 x 2,4 liter



4 x 2,4 liter

100% Goulash

Klassisk gulasjsuppe med rik og fyldig smak av tomater, poteter, løk, paprika og storfekjøtt. Smaksatt med paprika og karve for en autentisk opplevelse. Klar til servering, men kan enkelt bygges ut med ekstra poteter og grønnsaker. Avslutt med crème fraîche eller yoghurt og frisk persille.

EPDnr: 142034

100% Roasted pepper soup

En serveringsklar grønnsakssuppe som er smakfull og fyldig, laget på en base av solmodne tomater og ristet rød paprika. Serveres som den er, gjerne toppet med crème fraîche eller yoghurt og fint hakkede krydderurter.

EPDnr: 2280493

100% Thai Vegetable Soup

Fyldig asiatisk grønnsakssuppe med klassiske ingredienser som tomater, paprika, bønnespirer, gulrøtter, vannkastanjer og kokosmelk. God som den er, men kan enkelt kompletteres med kokt kyllingkjøtt eller fisk for ekstra protein.

EPDnr: 759662

Aspargessuppe med lett stekt hvitløk og frisk asparges



Ingredienser | 10 porsjoner

- 195 g Knorr Aspargessuppe, pasta
 - 3L Vann
 - 30 g Knorr Hvitløk Krydderpasta
 - 75ml Knorr Konsentrert Grønnsaksfond
 - 600 g fersk asparges
 - 300 ml Rama mat 15% laktosefri
- Topp med litt ristet hvitløk og fersk asparges

Kok opp vann og tilbered suppepasta i henhold til anvisningen på pakken.

Smak til med Knorr Konsentrert Grønnsaksfond og Knorr Hvitløk Krydderpasta.

Tilsett asparges i biter og la det småkoke til aspargesen er mør. Kjør suppen glatt med stavmikser eller blender, og rund av med Rama Mat 15% laktosefri.

Server suppen toppet med lett stekt hvitløk og frisk asparges.



Finn mer informasjon og flere oppskrifter på
<https://www.unileverfoodsolutions.no>



Finn din lokale UFS-konsulent på <https://www.ufs.com>.
Vi hjelper deg gjerne med faglig sparring og mer
informasjon om supper og andre løsninger til det
profesjonelle kjøkkenet.

