

Verse, gebruiksklare soepen

Jong Soep

Soep... zoals soep bedoeld is.

Bij JongSoep maken we nog écht soep. Op een moderne manier, maar volgens ambachtelijk recept. Altijd vers bereid vanuit een bouquet garni, getrokken bouillon en afgearneerd met verse producten. Puur en rijk van smaak.

Flexibiliteit in keuze en tijden is steeds vaker noodzakelijk binnen zorg, horeca en catering bedrijven. De gebruiksklare verse soepen van JongSoep zijn uitermate geschikt voor regeneratie en indien gewenst koud portioneerbaar.



Door gebruik te maken van gebruiksklare soepen is het eenvoudiger om een constante kostprijs te hanteren en uw derving te reduceren zonder afbreuk te doen van uw kwaliteit!

Verpakking

Gebruiksklare verse JongSoep worden uitgeleverd per 5 kg en/of 2,5kg half-gastroschalen.

De schalen zijn magnetron en combi-steamer bestendig (tot 115°C) en hierdoor in korte tijd te verwarmen en uit te serveren.

IFS (Higher Level)

De tot in detail doorgevoerde kwaliteit en hygiëne in ons hypermoderne bedrijf, zorgen ervoor dat wij voldoen aan alle HACCP wetgevingen.



JongSoep, verse, gebruiksklare soepen zijn een perfecte aanvulling in iedere keuken.

Assortimentsoverzicht Gebruiksklare koelverse soepen 5kg en 2,5kg



JongSoep Verse soepen 5 LITER EN 2,5 LITER IN EEN HALF GASTRONORM PP-SCHAAL

Heldere Kippenbouillon			Bretonse Vissoep		
Heldere Runderbouillon			Gebonden Goulashsoep		
Heldere Ossenstaartsoep			Gebonden Broccolisoepe		
Heldere Kervelsoep			Chinese Tomatensoep		
Heldere Preisoep			Gebonden Groentesoep		
Heldere Bamisoep			Witte bonensoep		
Chinese Kippensoep			Gebonden Koninginnesoep		
Heldere Champignonsoep			Gebonden Kervelsoep		
Heldere Groentebouillon (=veg.)			Bruine Bonensoep *		
Heldere Juliennesoep (=veg.)			Gebonden Witte Cremebasis (=veg.)		
Heldere Bospaddenstoelensoep (=veg.)			Gebonden Paprikasoep (=veg.)		
Linzensoep (=veg.)			Gebonden Kaassoep (=veg.)		
Italiaanse Minestrone-soep (=veg.)		<i>na</i>	Gebonden Champignonsoep (=veg.)		<i>na</i>
Heldere Kippensoep		<i>na</i>	Gebonden Aspergesoep (=veg.)		<i>na</i>
Heldere Runderpouletsoep		<i>na</i>	Zaanse Mosterdsoep (=veg.)		<i>na</i>
Heldere Uiensoep	✓	<i>na</i>	Gebonden Kerriesoep	✓	<i>na</i>
Heldere Groentesoep	✓	<i>na</i>	Gebonden Bloemkoolsoep	✓	<i>na</i>
Heldere Tomatensoep	✓	<i>na</i>	Gebonden Preisoep	✓	<i>na</i>
Heldere Vermicellisoep	✓	<i>na</i>	Gebonden Tomatensoep	✓	<i>na</i>
Heldere Selderijsoep	✓	<i>na</i>	Erwtensoepe *	✓	<i>na</i>
Heldere Aspergesoep	✓	<i>na</i>	Erwtensoepe in KOOKZAK *		

* Verkrijgbaar van 1 oktober t/m 31 maart

✓ = Dit product is ook vegetarisch verkrijgbaar *na* = Dit product is ook natriumarm verkrijgbaar

Gebruiksaanwijzing en houdbaarheidstermijn

Verhitting

De opbouw van de verse soepen is vanwege zijn bepaalde receptuur geschikt voor het verhitten op de volgende wijzen:

- In een regeneraersysteem
- In een pan op het fornuis
- In een magnetron
- In een combi-steamer

De gebonden soepen hebben een bereidingstijd van ± 60 minuten en de heldere soepen hebben een bereidingstijd van ± 45 minuten.

Houdbaarheid:

Verse soepen: Bij max. + 4°C. een houdbaarheidstermijn van 21 dagen na productiedatum

