

# Vriesverse, gebruiksklare soepen

**Jong Soep**

Sinds 1991 bieden wij onze afnemers een prima alternatief op eigen bereide soepen. De ambachtelijke soepen van JongSoep zijn van constante kwaliteit en te verkrijgen in een gebruiksvriendelijke consumenten verpakking, waardoor het product geschikt is voor zowel de gedeeltelijke als volledige behoefte.



Smaakvolle  
gebruiksklare soep



Uw  
verhitting



Uw heerlijke  
verse eigen soep

De soepen van JongSoep worden geproduceerd op basis van getrokken bouillons en verse groente, kruiden en specerijen. Door het product direct na de bereiding in te vriezen kan er gewerkt worden zonder conserveringsmiddelen, stabilisatoren en emulgatoren en krijgt het product een houdbaarheidstermijn van 24 maanden na productie.



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

# Assortimentsoverzicht Vriesverse, gebruiksklare soepen

# Jong Soep

## JongSoep Vriesverse, gebruiksklare soepen 6 X (2X450) GRAM

Tomatensoep met balletjes

Chinees tomatensoep

Tomatencrèmesoep

Tomaten-groentesoep

Erwtensop met vlees en rookworst

Champignonsoep

Groentesoep met rundvlees

Franse uiensoep

Kippensoep Excellent

Hongaarse goulashsoep

Bruine bonensoep

Aspergesoep

Oosterse kippensoep

Heldere ossenstaartsoep

## Grootverpakking 2 X 5000 GRAM

Tomatensoep met balletjes

Chinees tomatensoep

Tomaten-groentesoep

Erwtensop met vlees en rookworst

Champignonsoep

Groentesoep met rundvlees

Franse Uiensoep

Kippensoep Excellent

Goulashsoep

Bruine bonensoep

## Soepverrijkers (gegaard)

Soepballen

Rundvleesblokjes

Kipfiletblokjes

Varkensvleesblokjes

## Gebruiksaanwijzing en houdbaarheidstermijn

**Magnetron** Prik enkele gaatjes in de folie aan de bovenzijde van de verpakking en plaats de bak in de magnetron. Zet de magnetron op de maximale stand en verhit de soep. De bereidingstijd is afhankelijk van de capaciteit van de magnetron.

**In een pan** Neem de bak uit de vriezer en laat de soep ontdooien. Verwijder de folie aan de bovenzijde van de verpakking en giet de soep in een geschikte pan. Plaats de pan op het fornuis en verhit de soep al roerend tot het kookpunt.

**Let op! Gebonden soepen dienen al roerend enkele minuten door te koken.**

De gebonden soepen van JongSoep zijn bereid met natuurlijke binders. Alleen door de soep te verhitten en al roerend enkele minuten door te laten koken komen de natuurlijke binders tot hun recht en ontstaat er een "gladde" soep.

### Voor alle producten geldt:

Bewaaradvies: -18°C.

Houdbaarheidstermijn: 2 jaar vanaf productiedatum



Smaakvolle  
gebruiksklare soep



Uw  
verhitting



Uw heerlijke  
verse eigen soep

Volg ons via social media:



/jongsoep



/koendejong1976

Jong Food B.V.  
Europalaan 4  
5121 DJ Rijen (NL)

T +31-(0)161 22 27 95  
F +31-(0)161 22 78 07  
E info@jongfood.com  
I www.jongfood.com  
I www.jongsoep.com