



Fijnko

soepen

Eerlijke, ambachtelijk bereide geconcentreerde soepen met de smaak van vers bereide bouillon. Hierin verwerken de professionele koks van Jong Food alleen verse kruiden en met zorg geselecteerde hoogwaardige ingrediënten.

In de soepen van Fijnko treft u geen kleur-, geur- en smaakstoffen aan. Voor alle soepen van Fijnko geldt dat ze minimaal gekruid zijn. Iedere kok kan de soepen voorzien van een persoonlijk garnituur en smaakaccenten.

Alle soepen van Fijnko zijn verpakt in een transparante gesealde en hittebestendige folie en in plaatvorm ingevroren. Resultaat, is een in iedere keuken snel te bereiden en hygiënisch product.

Vanwege de geconcentreerde vorm zijn de soepen van Fijnko zeer geschikt als basis voor soepen en geleien.



Assortiments overzicht Soepen, Bouillons & Fonds



Fijnko soepen, bouillons en fonds in transparante folieverpakking 1 X GECONCENTREERD IN 8 X 1 LITER

Kippenbouillon puur	Runderbouillonsoep met vlees en groenten	Kervelsoep
Gebonden kippensoep	Visbouillon puur	Preisoep
Heldere kippensoep met vermicelli	Vissoep	Witlofsoep
Gebonden tomatensoep	Bisque d'homard (Kreeftensoep)	Champignonsoep
Tomaten-groentesoep	Bisque de crevettes	Broccolisoep
Italiaanse minestrone-soep	Erwtensoepp met vlees	Chinese tomatensoep
Groentebouillon puur	Erwtensoepp met rookworst	Mosterdsoep
Heldere groentesoep	Hongaarse goulashsoep	Paprikasoep
Groenten-vermicellisoep	Oxtail clair (Heldere ossenstaartsoep)	Pompoensoep
Heldere groentesoep speciaal	Franse uiensoep	Tom Kha Kai
Aspergesoep velouté	Consommé chasseur (Heldere wildsoep)	Wortelsoep
Kerriesoep met kokos en kipvlees	Bouillon puur	Bruine Fond



Onze soep als
smaakvolle basis



Uw ingrediënten,
passie & creativiteit



Uw heerlijke
verse eigen soep

Gebruiksaanwijzing

Soepen & Bouillons 1x geconcentreerd

Vanuit de diepvries het pak doorsnijden. Water aan de kook brengen. Voeg de inhoud van het pak toe. Gebonden soepen al roerende enkele minuten laten doorkoken. Heldere soepen NIET laten doorkoken.

Voor alle producten geldt:

Bewaaraadvies: -18°C.

Houdbaarheidstermijn: 2 jaar vanaf productiedatum