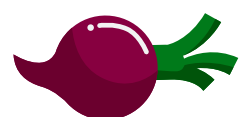
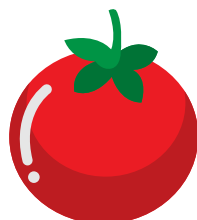


alleen groenten
en verder niets.



geen gedoe met vage
ingredienten of andere
onnatuurlijke onzin



EAT GOOD - FEEL GOOD

De soepen

De beste soep maak je gewoon van goede groenten en een gezonde portie vakmanschap. Veel meer dan koken, pureren en op smaak maken is het niet.

1) vers gepureerd - alleen groenten

De soepen worden op traditionele manier bereid. Het bouquet van aangefruitte ui, selderij en wortel zorgt voor de volle basissmaak van iedere soep en de aardappelen zorgen voor de mooie dikke structuur.

2) portieverpakking en grootverbruik

De soepen worden voor de foodsteamer afgevuld in zakjes 280ml of in horecazakken met 2,4 liter. Te serveren vanuit de au-bain-marie of per portie dmv. de Pure Soup Steamer voor de kleinere locaties.

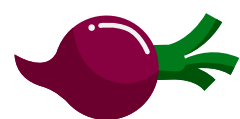
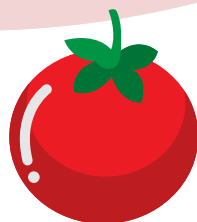
3) ruime THT

Door het sous-vide kookproces en de verpakkingstechnologie is het mogelijk de verse soepen een THT mee te geven van 6 weken, zonder gebruik van hulpstoffen.

4) culinaire receptuur

Onze ontwikkelaar heeft jaren lang een Michelinster mogen dragen. En dat proef je. Van Spinazie Truffel soep tot Gegrilde Aubergine soep, stuk voor stuk unieke, maar zeer toegankelijke smaken. Proef ze, en voel dat het goed zit.

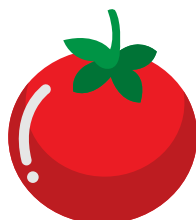
Spannende smaakcombinaties; vers en vol van smaak. Proef hoe puur soep kan zijn. Zo lekker heb je het nog niet gegeten! Je voelt dat het goed zit.



iedereen kan nu soep serveren

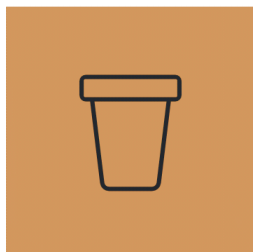


op de traditionele manier met au-bain-marie
of supersnel met de Pure Soup Steamer.
(in 30 sec. van 4°C naar 80°C).

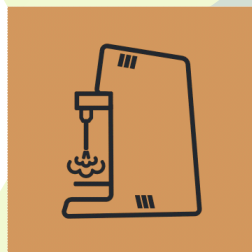


iedere locatie het beste systeem

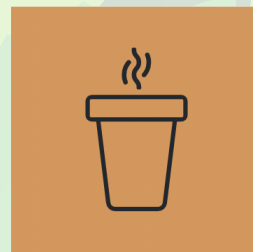
op een locatie met kleine soepvolumes



open het 250ml
zakje en schenk de
soep in de beker

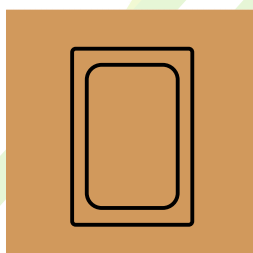


plaats de beker onder
de steamer en druk
op start.

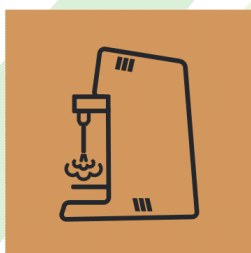


neem de beker uit
de steamer en
serveer de soep

op een locatie met gemiddelde soepvolumes



doe de 2,4l. zak in
de au-bain-marie en
hou de soep koel

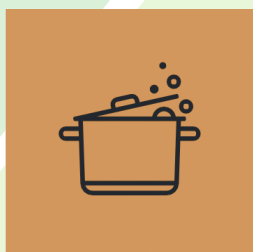


schep de soep in
een beker en stoom
ze met de steamer

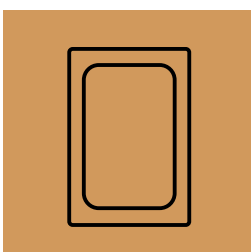


neem de beker uit
de steamer en
serveer de soep

op een locatie met grote soepvolumes



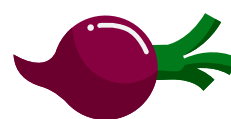
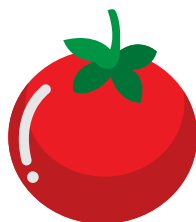
doe de 2,4l. zak in
een pan en verwarm
de soep



doe de soep in de
au-bain-marie



schep ca. 2 uur lang
de lekkerste soep uit



Verkoop je nog geen soep:
begin met de steamer!

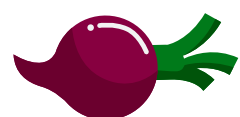
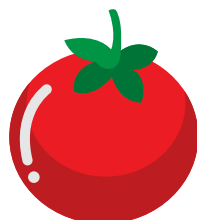


- ruime keuze voor de klant
- door porties geen derving
- voedselveilig stomen van soep
- de machine blijft schoon

Verkoop je al wel soep:
volg de trend en serveer de
beste gepureerde soepen



- alleen groenten en kruiden
- geen vlees
- geen allergenen
- lange THT.



spannende smaken



- boeket van ui, winterpeen en selderij
- aardappelen
- tomaten
- knoflook, rode pepers, laurierblaadjes en oregano
- olijfolie en een beetje zout



- boeket van ui, winterpeen en selderij
- aardappelen
- gegrilde aubergines en tomaten
- knoflook, rode pepers en komijn
- olijfolie en een beetje zout



- boeket van ui, winterpeen en selderij
- aardappelen
- koksroom
- spinazie en truffel tapenade
- knoflook
- olijfolie en een beetje zout



- boeket van ui, winterpeen en selderij
- aardappelen
- champignons and porcini paddestoelen
- knoflook, rode pepers, laurierblaadjes en peterselie
- olijfolie en een beetje zout



- boeket van ui, winterpeen en selderij
- aardappelen
- pompoen en tomaten
- knoflook, rode pepers, laurierblaadjes en basilicum
- olijfolie en een beetje zout

