

# SOUP AROUND THE WORLD

ÉVADEZ-VOUS LE TEMPS D'UNE SOUPE !



**C**haque pays a son propre patrimoine culinaire, lié à sa culture et aux coutumes de ses habitants. Cela vaut pour les ingrédients utilisés, les modes de préparation ou tout simplement la façon de manger. On retrouve pourtant dans la plupart des pays un mets commun : la soupe.

La soupe est bien plus qu'un simple mets. C'est elle qui nous réchauffe durant les longues soirées d'hiver, c'est elle qui ponctue notre longue journée de travail, ou encore qui nous réconforte le midi à l'école pour les plus jeunes ! Elle est aussi généralement source de fruits et de légumes, de vitamines et de fibres, mais surtout source de plaisir. La soupe, c'est le midi ou le soir, en hors d'œuvre ou en plat principal, chaude ou froide !

Grâce aux 18 recettes de ce livret, vous pourrez laisser libre cours à votre créativité dans l'élaboration de vos soupes. Nous avons souhaité développer des recettes de soupes du monde entier en vous proposant une recette de base et une recette plus élaborée. Ainsi, vous pourrez adapter votre soupe à toutes les occasions.

**Qu'il vous soit permis de voyager à nos côtés  
le temps d'une soupe !**



# Le saviez-vous ?

CHINE



## SOUPE AUX NIDS D'HIRONDELLES

La soupe préparée à base de nids d'hirondelles est considérée en Asie comme une vraie délicatesse. Les nids que l'on trouve dans ces soupes ne sont pas faits de brindilles mais de salive d'hirondelles, substance réputée très nourrissante.



HOLLANDE



## HIVERS HOLLANDAIS

Durant les longues périodes hivernales, les Hollandais se plaignent du froid et des routes glissantes. Un bol de soupe de pois avec de la saucisse fumée lors d'une longue soirée de décembre suffit à les réconforter !



## SOUPE FESTIVE

En Amérique du Nord, les jours de fêtes sont célébrés comme il se doit. Lors de ces occasions spéciales, le grand jeu est de mise ! A chaque jour férié correspond un menu spécial comportant une soupe !

ETATS-UNIS



ITALIE



## DES PÂTES, DES PÂTES & TOUJOURS DES PÂTES

Les Italiens ne peuvent pas s'empêcher de mettre des pâtes dans leur soupe.

Que diriez-vous d'un bon minestrone ?



## L'Inde, Le Portugal et la soupe aux choux

La cuisine indienne a influencé notre cuisine à travers l'exportation de ses épices. À l'inverse, lorsque vous voyagez en Inde, ancienne colonie portugaise, vous pouvez déguster nos soupes traditionnelles !

Soupe aux choux, à la tomate, aux carottes ! Incroyable, non ?

INDE



CHINE

## Lorsque exotisme rime avec bizarreries !

Selon un proverbe chinois : « On mange en Chine tout ce qui a des pieds, sauf les tables, et tout ce qui vole, sauf les avions. ». Êtes-vous prêt à déguster une soupe de tortue ? Bon courage !



**BELGIQUE**  
LA DIABLE ROUGE



# LA DIABLE ROUGE BELGIQUE

## Recette de base :



## Pour 100 personnes

### Ingrédients

1	kg	Oignons rouges
150	g	Sucre en poudre
15	cl	<b>Vinaigre Balsamique Maille</b>
20	l	Eau
1,5	kg	<b>Soupe à l'Oignon Knorr</b>

COÛT  
PORTION :  
**0,23 €**  
/PORTION

### Préparation

- Eplucher et émincer les oignons à la mandoline.
- Les faire suer dans une sauteuse en prenant soin de bien remuer. Verser le sucre puis le vinaigre et laisser fondre.
- Porter l'eau à ébullition, délayer la Soupe à l'Oignon puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Laisser mijoter 10 min à feu doux.
- Servir chaud avec une cuillère à soupe de confit d'oignons sur le dessus.

## Recette élaborée :

### Ingrédients supplémentaires

3	kg	Pain style baguette
1,5	kg	Emmental râpé

### Préparation

- Couper le pain en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur et les disposer sur une plaque de cuisson en répartissant de l'emmental râpé sur le dessus.
- Passer au four à 210°C pendant 5 min.
- Les déposer sur la soupe chaude au moment de servir.

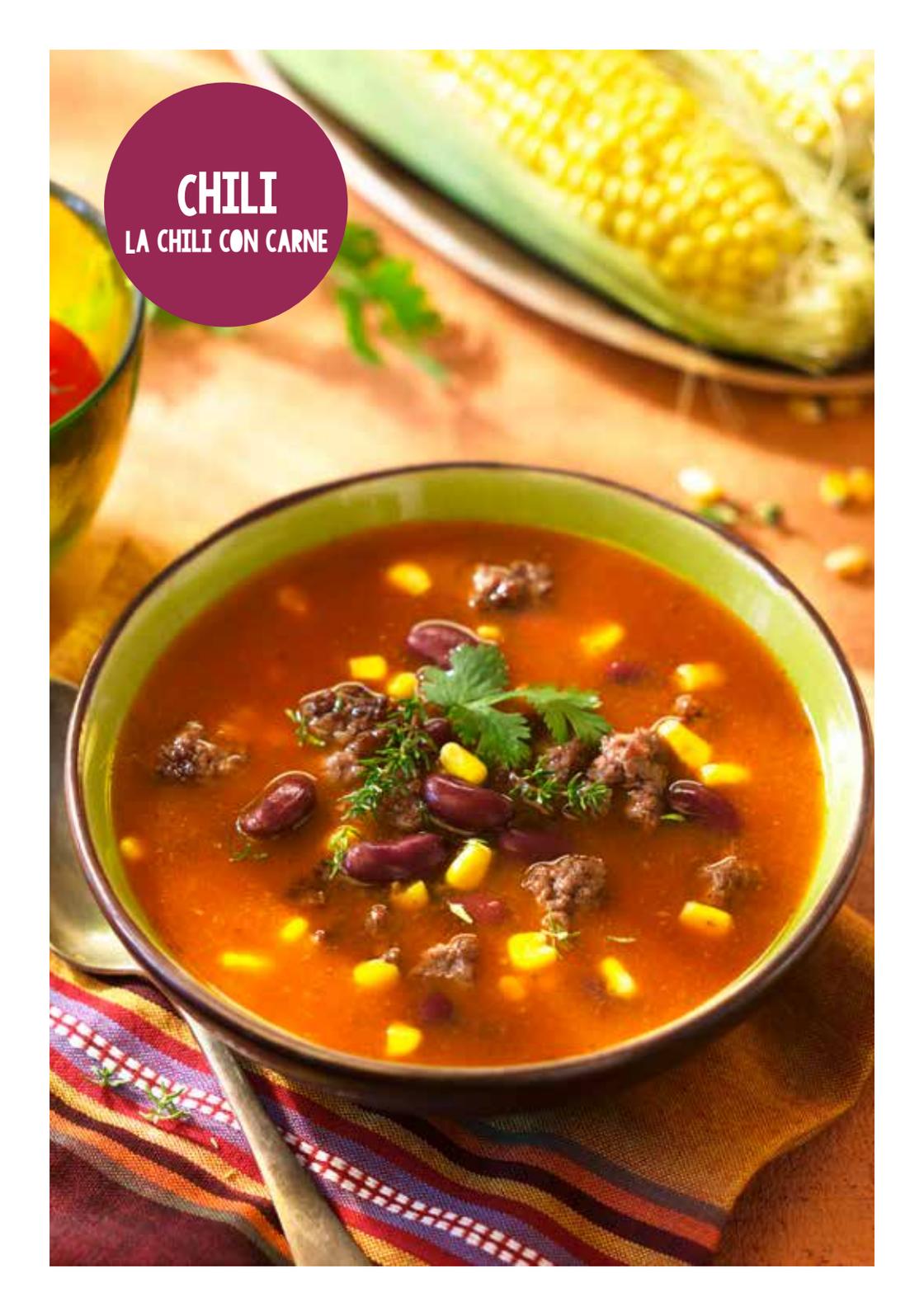
COÛT  
PORTION :  
**0,34 €**  
/PORTION

### SUGGESTION DU CHEF :

Pour varier vous pouvez utiliser d'autres fromages ou du pain aux céréales.



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	216	51	228	1,29	9,38	4,84	0,88	0,39	1,80	1051
élaborée	632	150	263	6,18	21,84	4,87	4,14	2,26	2,70	1075



**CHILI**  
LA CHILI CON CARNE

# LA CHILI CON CARNE CHILI

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

2	kg	Viande de bœuf hachée
<b>70</b>	<b>g</b>	<b>Mise en Place Bouquet de Provence Knorr</b>
20	l	Eau
<b>1,5</b>	<b>kg</b>	<b>Velouté de Tomates Knorr</b>
1	kg	Haricots rouges cuits

#### Préparation

- Faire revenir la viande à la poêle avec 30 g de Mise en Place Bouquet de Provence et un peu d'eau. Réserver dans la poêle.
- Porter l'eau à ébullition, délayer le Velouté de Tomates puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Laisser mijoter 5 min puis ajouter le restant de la Mise en Place Bouquet de Provence.
- Faire cuire 10 min supplémentaires à feu doux en ajoutant les haricots rouges puis la viande successivement en fin de cuisson.

COÛT  
PORTION :  
**0,25 €**  
/PORTION

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

1,4	kg	Maïs
100	g	Coriandre fraîche

#### Préparation

- Ajouter le maïs en fin de cuisson ainsi que des feuilles de coriandre fraîche.



### SUGGESTION DU CHEF :

Pour une soupe plus typée, utilisez des minis épis de maïs grillés.



COÛT  
PORTION :  
**0,30 €**  
/PORTION

Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	416	99	246	5,41	10,61	3,69	3,80	1,48	1,20	724
élaborée	493	117	261	6,01	13,84	4,54	4,13	1,51	1,00	724



**Eric Chua** \_ Singapore



# Soupe Singapourienne

Singapour, avec sa superficie de 700 km<sup>2</sup>, est 12 fois plus petite que l'Île-de-France. Cette cité-état peut se réjouir d'une gastronomie riche et variée où la soupe joue un rôle essentiel. Nous avons rencontré Eric Chua, conseiller culinaire chez Unilever Food Solutions à Singapour. Il nous a livré les secrets de la spécialité locale : La Bak Kut Teh.

## Qu'est ce que la Soupe Bak Kut Teh ?

La soupe Bak Kut Teh signifie littéralement « Porc Os Thé ». Elle est composée d'un bouillon d'herbes et d'épices (Cannelle, clous de girofle, graines de fenouil...) dans lequel on ajoute des travers de porc. Malgré son nom, la Bak Kut Teh n'est pas composée de thé. Elle fait simplement référence au thé « Oolong » servi avec ce plat.

## Déclinaisons

Très répandue dans le pays, la soupe Bak Kut Teh peut se décliner de différentes façons.

La base de la soupe reste la même mais les différents ingrédients qu'on y ajoute viennent diversifier les saveurs. « La cantonaise » par exemple, est composée d'un mélange d'herbes médicinales. Elle a d'excellentes vertus pour le corps humain. « La Hokkien » est plus salée. On y ajoute une sauce soja pour relever son goût et lui donner une couleur plus sombre.

## LA SOUPE FAVORITE D'ERIC CHUA - BAK KUT TEH



### Ingrédients pour 100 personnes

16	l	Eau
20	kg	Travers de porc
4	kg	Jambon maigre
20		Gousses d'ail
40	g	Grains de poivre blanc
40	cl	Sauce soja sucrée
40	cl	Sauce soja salée
		Sel

### Préparation

- Mettre une casserole d'eau sur le feu. Porter à ébullition 8l d'eau. Cuire le porc dans l'eau bouillante pendant 35 minutes. Le rincer à l'eau froide après cuisson.
- Mettre une seconde casserole d'eau sur le feu. Porter à ébullition 8l d'eau. Ajouter le jambon préalablement découpé puis l'ail et les sauces soja. Laisser bouillir le tout à feu doux pendant 1 heure.
- Servir dans des bols. Ajouter les travers de porc sur le dessus. Assaisonner si besoin.

**CHINE**  
**LA PÉKINOISE**



# LA PÉKINOISE CHINE

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

25	l	Eau
<b>2</b>	<b>kg</b>	<b>Soupe Poule Vermicelle Knorr</b>
<b>50</b>	<b>g</b>	<b>Mise en Place Gingembre Knorr</b>
100	g	Champignons noirs
1	kg	Carottes fines détaillées en rondelles

#### Préparation

- Porter l'eau à ébullition.
- Délayer la Soupe Poule Vermicelle puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Faire mijoter 5 min à feu doux puis ajouter la Mise en Place Gingembre.
- Mélanger puis poursuivre la cuisson 10 min en ajoutant les champignons noirs et les carottes préalablement découpées.

COÛT  
PORTION :  
**0,24 €**  
/PORTION

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

+ 300	g	Champignons noirs
500	g	Surimi de crabe en miettes
70	g	Coriandre fraîche

#### Préparation

- Ajouter à chaque portion une cuillère de lanières de champignons noirs préalablement découpées, de surimi de crabe en miettes ainsi que des feuilles de coriandre fraîche.

COÛT  
PORTION :  
**0,35 €**  
/PORTION

### SUGGESTION DU CHEF :

**Vous pouvez aussi utiliser des crevettes décortiquées et des graines de sésame torréfiées.**



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	314	75	282	2,55	12,36	0,49	1,61	0,14	0,80	1285
élaborée	362	86	289	3,34	14,20	0,50	1,67	0,14	0,90	1285

**ESPAGNE**  
LA OLÉ OLÉ



# LA OLÉ OLÉ ESPAGNE

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

2,5	kg	Petits pois congelés écosésés
1	kg	Chorizo doux
20	l	Eau
1,5	kg	Potagère de Légumes Knorr
70	g	Mise en Place Pesto rouge Knorr

COÛT  
PORTION :  
**0,20 €**  
/PORTION

#### Préparation

- Faire blanchir les petits pois 5 min dans de l'eau bouillante puis égoutter. Réserver.
- Déposer le chorizo coupé en fines rondelles sur du papier sulfurisé puis les faire griller au four 5 à 10 min à 180°C. Réserver.
- Porter l'eau à ébullition, délayer la Potagère de Légumes puis reporter à ébullition en mélangeant régulièrement au fouet.
- Laisser mijoter 5 min à feu doux puis ajouter la Mise en Place Pesto Rouge. Laisser mijoter 10 min supplémentaires à feu doux en ajoutant les petits pois en fin de cuisson.
- Répartir dans des bols et déposer les tranches de chorizo sur le dessus.

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

1	kg	Riz
800	g	Crevettes cuites décortiquées

#### Préparation

- Cuire le riz 2 min de moins que le temps préconisé pour qu'il reste ferme, l'égoutter puis l'ajouter à la soupe ainsi que les crevettes.
- Réserver quelques crevettes pour la décoration.



COÛT  
PORTION :  
**0,30 €**  
/PORTION

#### SUGGESTION DU CHEF :

Les crevettes peuvent être remplacées par des moules ou un autre crustacé.



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	499	119	251	4,86	11,54	2,81	5,94	2,35	1,40	921
élaborée	587	140	269	7,01	14,26	2,81	6,11	2,36	1,40	977

**FRANCE**  
LA PARISIENNE



# LA PARISIENNE FRANCE

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

360	g	Tranches de jambon cru
2	l	<b>Planta Fin Professionnel Liaison Et Foisonnement</b>
25	cl	Huile de noisette
19	l	Eau
1,5	kg	<b>Velouté de Bolets Knorr</b>

COÛT  
PORTION :  
**0,25 €**  
/PORTION

#### Préparation

- Tailler le jambon en julienne puis le faire griller dans une poêle chauffée à blanc. Réduire en miettes avec un couteau. Réserver.
- Monter la crème Planta Fin bien froide en chantilly avec l'huile de noisette.
- Porter l'eau à ébullition, délayer le Velouté de Bolets puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet. Laisser mijoter 10 min.
- Dresser dans des tasses en ajoutant sur le dessus du velouté la chantilly noisette et les miettes de jambon cru. Servir aussitôt.

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

300	g	Noisettes décortiquées
450	g	Bolets

#### Préparation

- Faire torréfier les noisettes au four à 150°C puis les ajouter sur le dessus de la chantilly avec quelques lanières de bolet, préalablement tranchées.

COÛT  
PORTION :  
**0,35 €**  
/PORTION

#### SUGGESTION DU CHEF :

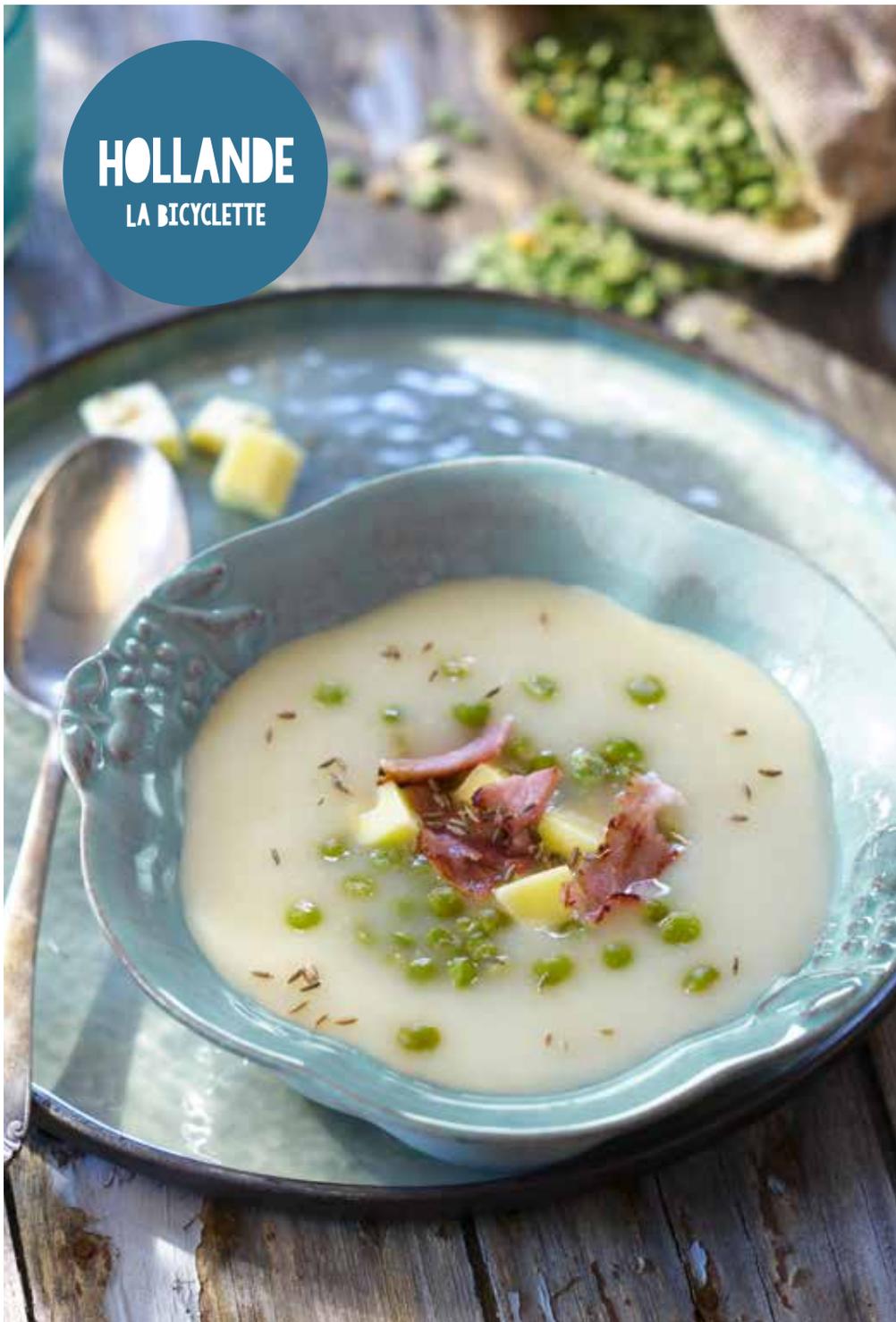
Pour une note plus épicée, remplacez le jambon cru par du piment d'Espelette.



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	667	158	231	2,20	8,50	1,74	12,96	8,62	0,00	621
élaborée	758	180	239	2,68	8,73	1,89	15,07	8,77	0,60	621

# HOLLANDE

LA BICYCLETTE



# LA BICYCLETTE HOLLANDE

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

25	l	Eau
2	kg	Velouté de Volaille Knorr
1,8	kg	Pois cassés
1,2	kg	Jambonneau cuit réduit en sel

#### Préparation

- Porter l'eau à ébullition, délayer le Velouté de Volaille puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Verser les pois cassés préalablement plongés dans l'eau froide 30 min auparavant. Cuire pendant 30 min.
- Faire réchauffer le jambonneau puis l'émincer en petits morceaux.
- Servir chaud avec des petits morceaux de jambonneau dispersés sur le dessus.

COÛT  
PORTION :  
**0,25 €**  
/PORTION

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

800	g	Gouda
100	g	Grains de cumin

#### Préparation

- Découper le gouda en petits dés.
- Au moment de servir, ajouter des dés de gouda et une pincée de grains de cumin.

COÛT  
PORTION :  
**0,34 €**  
/PORTION

### SUGGESTION DU CHEF :

Pour plus de croustillant, faire cuire des gros dés de jambonneau à la chapelure à la place des dés de gouda.



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	487	116	300	5,39	15,14	0,74	3,64	1,48	1,20	1122
élaborée	620	148	309	7,56	15,47	0,97	6,06	1,49	1,20	1124

**INDE**  
**LA BOLLYWOOD**



# LA BOLLYWOOD INDE

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

22	l	Eau
<b>1,5</b>	<b>kg</b>	<b>Soupe de Cresson Knorr</b>
<b>45</b>	<b>g</b>	<b>Mise en place Curry Knorr</b>
1,5	l	Lait de coco
70	g	Coriandre fraîche

#### Préparation

- Porter l'eau à ébullition, délayer la Soupe de Cresson puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Laisser mijoter 5 min puis ajouter la Mise en Place Curry ainsi que le lait de coco.
- Laisser mijoter 10 min supplémentaires à feu doux.
- Dresser dans des bols puis déposer sur le dessus des feuilles de coriandre avant de servir.

COÛT  
PORTION :  
**0,25 €**  
/PORTION

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

900	g	Crevettes cuites décortiquées
<b>30</b>	<b>g</b>	<b>Mise en Place Gingembre Knorr</b>

#### Préparation

- Faire revenir les crevettes dans une poêle avec la Mise en Place Gingembre. Ajouter de l'eau pour diluer si besoin.
- Dresser sur des piques à brochettes puis servir avec la soupe.

COÛT  
PORTION :  
**0,34 €**  
/PORTION

### SUGGESTION DU CHEF :

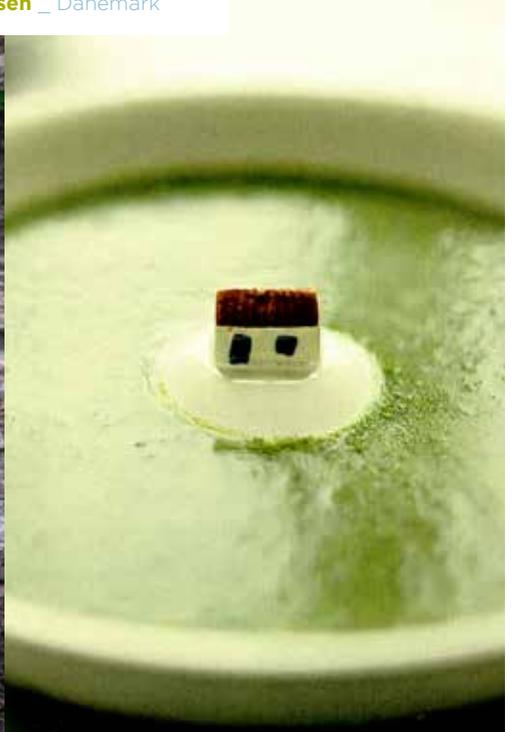
**Vous pouvez utiliser des graines de sésame à la place de la coriandre à parsemer sur la soupe et les crevettes.**



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	364	87	251	1,36	9,95	2,12	4,67	3,47	0,50	812
élaborée	412	98	261	3,52	9,98	2,15	4,96	3,50	0,50	886



Martina Danielsen \_ Danmark



# « Notre consommation de la soupe est à l'image des saisons »



Au Danemark, les hivers peuvent être rudes et les étés très doux. Comment la soupe s'inscrit-elle dans ce contexte ? Nous avons interrogé Martina Danielsen, conseillère culinaire chez Unilever Food Solutions au Danemark, sur la perception de la soupe en Scandinavie.

« Notre consommation de la soupe est à l'image des saisons. Elle se sert chaude et se veut réconfortante durant l'automne et l'hiver, et fraîche en printemps et en été. »

## Saint-Martin

La « Soupe Noire » est souvent servie durant les préparatifs du 10 novembre, la veille de la Saint-Martin. Réalisée à partir de sang d'oie, cet hors d'œuvre traditionnel tire son origine de la fête catholique réalisée en l'honneur de Martin de Tours, dont la légende raconte qu'il s'était caché, par modestie, pour éviter d'être nommé évêque, mais avait été trahi par des oies. Après la Soupe Noire, une oie est servie en plat de résistance.

## Cueillette des orties

Au delà des coutumes danoises, Martina a développé sa propre tradition culinaire en matière de soupe : « Depuis toute petite, chaque week-end de Pâques, je vais cueillir des orties, qu'il fasse beau ou qu'il pleuve. Des gants en plastique, un seau à la main et en route ! Les orties que nous cueillons sont utilisées pour le dîner familial du Vendredi Saint. Une soupe aux orties à la crème de jaune d'œuf est servie en hors-d'œuvre. En Scandinavie, les premières orties annoncent l'arrivée du printemps et des premiers rayons de soleil. »

## SOUPE FAVORITE DE MARTINA – SOUPE DE TOMATE AUX ECHALOTES « BANANE »



### Ingrédients pour 4 personnes

2,5	kg	Echalotes « banane »
25	gousses	Ail
125	cl	Huile d'olive
25	kg	Tomates
25	l	Eau
125	g	Sucre
		Sel, Poivre

### Préparation

- Peler et couper les échalotes ainsi que les gousses d'ail puis faire légèrement brunir le tout à la poêle dans un peu d'huile d'olive.
- Ajouter les tomates ainsi que l'eau puis laisser cuire à feu doux pendant 10-15 min.
- Ajouter le restant d'huile d'olive et le sucre.
- Mixer le tout jusqu'à obtention d'une soupe lisse.
- Ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

**ITALIE**  
LA DOLCE VITA



## Recette de base :



## Pour 100 personnes

### Ingrédients

900	g	Lardons fumés
750	g	Courgettes
1,5	kg	Haricots blancs cuits
20	l	Eau
1,5	kg	<b>Velouté de Légumes Knorr</b>

COÛT  
PORTION :  
**0,23 €**  
/PORTION

### Préparation

- Faire revenir les lardons à la poêle à feu vif. Réserver.
- Dans cette même poêle faire revenir les courgettes coupées en petits dés pendant 10 min en remuant régulièrement. Réserver.
- Faire revenir les haricots blancs puis les égoutter. Réserver.
- Porter l'eau à ébullition, délayer le Velouté de Légumes puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Laisser mijoter 10 min supplémentaires à feu doux en ajoutant les haricots et les courgettes successivement en fin de cuisson.

## Recette élaborée :

### Ingrédients supplémentaires

1,5	kg	Pâtes
500	g	Tomates confites

### Préparation

- Faire cuire les pâtes 2 min de moins que le temps préconisé pour qu'elles restent fermes.
- En fin de préparation du velouté, ajouter les pâtes et les tomates confites sur le dessus.

COÛT  
PORTION :  
**0,31 €**  
/PORTION

### SUGGESTION DU CHEF :

Servez avec du pain toasté ou du fromage frais râpé.



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	501	119	248	6,20	14,27	1,94	4,08	2,15	3,30	861
élaborée	770	183	268	8,41	25,26	2,79	5,57	2,42	3,40	863

**ETATS-UNIS**  
**LA CALIFORNIENNE**



# LA CALIFORNIENNE ETATS-UNIS

## Recette de base :



### Pour 100 personnes

#### Ingrédients

19		Eau
<b>1,5</b>	<b>kg</b>	<b>Crème de Maïs Knorr Supérieur</b>
<b>1</b>	<b>l</b>	<b>Planta Fin Professionnel Liaison et Foisonnement</b>
200	g	Poivrons grillés
300	g	Popcorns salés

COÛT  
PORTION :  
**0,25 €**  
/PORTION

#### Préparation

- Porter l'eau à ébullition, délayer la Crème de Maïs puis reporter à ébullition en mélangeant au fouet.
- Laisser mijoter 5 min puis ajouter la crème Planta Fin.
- Laisser à nouveau mijoter 10 min tout en remuant puis ajouter les poivrons grillés détaillés en petits morceaux.
- Accompagner de popcorns salés.

## Recette élaborée :

#### Ingrédients supplémentaires

1	kg	Poitrine fumée
70	g	Ciboulette

#### Préparation

- Ajouter au dressage des morceaux de poitrine fumée grillée au four ainsi que de la ciboulette ciselée.

COÛT  
PORTION :  
**0,34 €**  
/PORTION

### SUGGESTION DU CHEF :

Vous pouvez également utiliser des chips de coppa ou de pancetta.



Recette	KJ	Kcal	g/portion	Protéines (g)	Glucides (g)	Dont sucres simples (g)	Lipides (g)	Dont AGS (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)
de base	483	115	219	1,83	9,31	1,15	7,46	5,29	0,50	544
élaborée	549	131	231	4,21	9,67	1,20	7,98	5,49	0,50	702

# SOUP AROUND THE WORLD

N'OUBLIEZ PAS DE DISTRIBUER DANS  
VOTRE RESTAURANT LES SETS DE PLATEAU  
FOURNIS DANS CE KIT : VOS CONVIVES POURRONT  
TENTER DE GAGNER UN TOUR D'EUROPE EN AVION !

**SOUP AROUND THE WORLD**

**DÉGUSTEZ LA SOUPE DU JOUR ET TENTEZ DE GAGNER UN TOUR D'EUROPE EN AVION**

**4 DESTINATIONS:**  
LONDRES, LISBONNE, BARCELONE, PARIS  
POUR VOUS DÉPLACER EN SOUP DIRECTEMENT SUR [www.ufs.com](http://www.ufs.com)

**ÉVADEZ-VOUS LE TEMPS D'UNE SOUPE !**

© 2014 Unilever Food Solutions. Tous droits réservés. L'offre est soumise à validation préalable de la part de Unilever Food Solutions. Les destinations sont soumises à disponibilité. Les prix sont en euros TTC. Les conditions générales de participation sont disponibles sur [www.ufs.com](http://www.ufs.com).

 **Unilever  
Food  
Solutions**

[ufs.com](http://ufs.com)