

DAAROM COOP

VAN: DIEDERICK EIKELBOOM
VOOR: SOEPLIEFHEBBERS

Dit najaar staan er vier nieuwe Coop soepen in het schap. Hoe worden die gemaakt? Diederick Eikelboom van Four Seasons Food neemt ons stap voor stap mee.

"Om de lekkerste soepen te maken moet je ook de lekkerste ingrediënten gebruiken"



Vers van het huis:

VEEL SOEPS



2. HET RECEPT

“Samen met Coop ontwikkelden wij vier nieuwe soepsmaken. In eerste instantie gaf Coop aan in welke smaakrichting ze dachten. Wij stellen vervolgens een paar soepen voor die daarbij passen.

Daarna keuren we de soepen en pas ik eventueel de receptuur nog wat aan: een

beetje minder zout, een ander worteltje of iets pittiger van smaak. Als je receptuur ontwikkelt, moet je in de gaten houden dat de soep ook aan de andere eisen blijft voldoen: gezonde vetten gebruiken en niet te veel suiker bijvoorbeeld.”

1. HET IDEE

“Wij zijn dagelijks bezig met soep, het hele jaar door. We denken na over wat mensen in Nederland lekker en belangrijk vinden. Daarbij is de smaak van de soep natuurlijk het belangrijkste, maar we kijken ook naar de dikte van de soep, hoe zout hij moet zijn, welke geur en wat voor kruiden we toevoegen. Onze smaken liggen niet vast, maar veranderen telkens. Zo wordt onze soep bijvoorbeeld steeds een beetje minder zout, omdat we met z'n allen niet alleen op de smaak letten, maar ook op onze gezondheid. En we willen tegenwoordig minder zout eten.”

3. DE INHOUD

“Om de lekkerste soepen te maken, gebruiken we ook de lekkerste ingrediënten. Onze ingrediënten kopen we zo lokaal en vers mogelijk in. Andere specifieke ingrediënten komen juist weer uit het gebied waar ze dit het best kunnen maken, zoals de tomaten en olijfolie uit de Italiaanse tomatensoep, die komen natuurlijk uit Italië.”

4. DE KEURING

“Bij Four Seasons Food keuren we zelf dagelijks onze nieuwe soepen. Soms maken we wel veertig verschillende varianten van soepen voordat we vinden dat we de beste receptuur te pakken hebben. We laten ook klanten proeven: dat doen we met consumentenpanels waarbij klanten zelf kunnen zeggen wat ze van de soep vinden. Daarmee kunnen we precies de soep maken die de klant wil. De klant beoordeelt de soep op smaak, geur, dikte, kleur, de hoeveelheid en vorm van de ingrediënten, enzovoorts.”

5. DE GRONDSTOFFEN

“Alle grondstoffen moeten aan heel veel strenge eisen voldoen. Niet alleen de geur van de basilicum is belangrijk, maar ook dat er bijvoorbeeld geen bestrijdingsmiddelen op aanwezig zijn. Om alleen pure en eerlijke grondstoffen te gebruiken, werken we daarom alleen met leveranciers die aan de strengste eisen voldoen en net als wij gecertificeerd zijn. Van elke zak soep kunnen wij van alle ingrediënten nagaan waar deze vandaan komen. Wij weten precies waar de peper gegroeid heeft en de worteltjes vandaan komen.”

6. HET BEREIDINGSPROCES

“Four Seasons Food heeft een unieke manier van soep maken. Wij gebruiken zo vers mogelijke ingrediënten die we, zonder de soep te koken, in de zak voegen. Pas als de zak gesloten is, koken we de soep in de verpakking. Daardoor blijft zo

veel mogelijk geur en smaak behouden en hoeven we geen onnatuurlijke smaak- en geurstoffen toe te voegen. Dat proeft u bijvoorbeeld aan de knapperige groenten bij de Chinese tomatensoep.”

7. DE VERPAKKING

“Doordat we de soepen in de zak koken, gebruiken we veel minder energie. Daarbij komt ook nog dat de verpakking – de stazak – veel minder belastend is voor het milieu dan blikken en glazen potten. We kunnen wel zeggen dat onze soepen in stazakken de meest duurzame soepen zijn!”

ZELF PROEVEN?

De soepen zijn vanaf 9 september te verkrijgen in de varianten Chinese tomaat met mie en gember, Bos-paddenstoelen met cantharellen en kervel, Italiaanse tomaat met basilicum en Mosterdsoep met spekjes en bieslook.

8. DE LAATSTE CHECK

“Four Seasons Food voldoet aan de strengste eisen voor het produceren van voedingsmiddelen. Dat verwachten we ook van alle leveranciers van onze ingrediënten en verpakkingsmaterialen. Wij controleren niet alleen onze grondstoffen, maar ook ons eigen proces. Dagelijks keuren we elke partij soep die bij ons de deur uitgaat. Daarvoor hebben we ervaren meesterkeurders in dienst.”

