



Gourmet-Gemüsecreme-Suppe

Die müssen Sie probieren! Diese kräftige, cremig-köstliche Suppe schmeckt wie selbst gekocht!
Ob als Vorspeise oder als kalorienbewusste Zwischen- oder Hauptmahlzeit: Mit 42 % Gemüseanteil – Brokkoli, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Sellerie und Lauch – ist diese Suppe ein vollwertiger, herzhafter Genuss zu jeder Jahreszeit. Sehr schnelle, einfache Zubereitung! Gourmet-Gemüsecreme-Suppe eignet sich auch wunderbar als Basis für eigene Suppenrezepte, beispielsweise mit frischem Gemüse, etwas Speck oder Würstchen als Einlage.

- Mit 42 % Gemüseanteil
- Vegan, laktosefrei, glutenfrei
- Ohne tierische und gehärtete Fette
- Ohne künstliche und naturidentische Aromastoffe

Zutaten: 42 % Gemüse (Erbsen, Kartoffeln, **Sellerieknollenpulver**, Lauch, Blumenkohlpulver, Zwiebelpulver, Broccoli, Karotten), Palmfett, Meersalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat*, Reismehl, Glucosesirup, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hefeextrakt, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmfett), modifizierte Stärke, Kräuter (enthält **Sellerie**), Gewürzextrakte, Gewürze.

*Herstellungsbasis: natürliche Nahrungsmittel, z.B. Zuckerrübe, Mais.

| Durchschnittliche Nährwerte | je 100 ml zubereitete Suppe |
|------------------------------|--------------------------------|
| Brennwert | 206 kJ/49 kcal |
| Fett | 2,4 g |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 1,4 g |
| Kohlenhydrate | 4,8 g |
| -davon Zucker | 1,0 g |
| Ballaststoffe | 1,2 g |
| Eiweiß | 1,5 g |
| Salz | 1,3 g |

Zubereitung: Ca. 3 gehäufte Esslöffel (60 g Pulver) mit einem Schneebesen in ½ Liter warmes Wasser einrühren, aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Extra-Tipp: Wenn Sie teilweise oder ganz Milch statt Wasser nehmen, wird die Suppe noch cremiger!

Kühl und trocken lagern.

Made in Germany

Inhalt 600 g ergibt 5,0 Liter = 20 Teller Suppe

Art.-Nr.: 394

Eti1122