



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 43 % 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 43 % Gemüseanteil
- Vegan, laktosefrei, glutenfrei
- Ohne tierische und gehärtete Fette
- Ohne künstliche und naturidentische Aromastoffe

Zutaten: 16,5 % Erbsen, Sonnenblumenöl, 13,5 % Kartoffeln, Meersalz, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat*, Reismehl, Glukosesirup, Dextrose, Zwiebeln, **Sellerieknollenpulver**, Lauch, Blumenkohlpulver, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Hefeextrakt, modifizierte Stärke, Broccoli, Karotten, **Sellerielaub**, Kerbel, Liebstöckelblatt, natürlicher Gewürzextrakt Muskat, natürlicher Gewürzextrakt Pfeffer, Curcuma.

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

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 ml zubereitete Suppe
Brennwert	178 kJ/43 kcal
Fett	1,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	4,4 g
- davon Zucker	1,3 g
Ballaststoffe	1,0 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	1,0 g

Zubereitung: Ca. 3 gehäufte Esslöffel (60 g Pulver) mit einem Schneebesen in ½ Liter 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

Eti0725