

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Champignoncremesuppe

Art.-Nr.: 53032 2,5 kg Beutel ergeben 33,7 Liter

Produktbeschreibung:

Eine helle, cremig gebundene Suppe mit ausgewogenem Champignongeschmack und Champignonstücken.

Verwendungsmöglichkeiten:

Als Vorsuppe für leichte Menüs. Auch als leichte Zwischen- oder Abendmahlzeit zu genießen, ohne den Magen zu belasten.

Ein Tipp vom Küchenchef: Mit einem Häubchen frisch geschlagener Sahne und frischen Kräutern garniert, wird diese Suppe zum Hochgenuss.

Zubereitung:

Instant-Suppenpulver in kaltes, warmes oder kochendes Wasser einrühren, zum Kochen bringen und 5 Minuten leicht kochen. Ab und zu umrühren.

Pulver	80 g	0,8 kg	2,5 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	31,2 l
ergeben ca.	1,0 l	11,0 l	33,7 l
Teller à 250 ml	4	44	135

Zutaten:

Reismehl, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Aromen, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Dextrose, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Xanthan), Zwiebelpulver, Champignons 1,2 %, Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Curcuma.

Kann Spuren enthalten: Ei, Soja, Milch, Sellerie, Senf

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, J, oP, Lf, Gf, Hfr, okA, InP, CC

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, V vegan, oR ohne Rind, oHG ohne Huhn/Geflügel, J mit Jodsalz, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53032	BT	1	KG	2,5	33,7 l

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Brennwert	1583 kJ	117 kJ
	376 kcal	28 kcal
Fett	11 g	0,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g	0 g
Kohlenhydrate	63 g	4,7 g
davon Zucker	9,4 g	0,7 g
Eiweiß	4,3 g	0 g
Salz	14,5 g	1,1 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

18 Gebundene Suppen

Rezeptur:

20625 vom 01.09.2023