

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Tomatencremesuppe

Art.-Nr.: 53352 3,0 kg Beutel ergeben 40,0 Liter

Produktbeschreibung:

Eine gebundene Suppe, die durch den hohen Tomatenanteil ihren typischen fruchtigen Geschmack und die Farbe reifer Tomaten erhält.

Verwendungsmöglichkeiten:

Zu allen Jahreszeiten als fruchtige Vorsuppe oder Zwischenmahlzeit geschätzt, eignet sie sich auch gut für Suppen-Snacks.

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 2 Minuten leicht kochen. Ab und zu umrühren.

Pulver	80 g	0,8 kg	3,0 kg
Wasser	1,0 l	10,0 l	37,5 l
ergeben ca.	1,0 l	11,0 l	40,0 l
Teller à 250 ml	4	44	160

Zutaten:

Tomatenpulver 39 %, Stärke, Zucker, Reismehl, modifizierte Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Säuerungsmittel Citronensäure, Pfeffer.

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

Produktmerkmale: oK, oF, oG, V, oR, oHG, SR, oP, Lf, Gf, Pa, SE, PK, 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, SR kochsalzreduziert, oP ohne Palmöl, -fett, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Pa purinarm, SE für Senioren-Ernährung geeignet, PK geeignet für pürierte Kost, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene, InP Instant Pulver, CC Cook & Chill geeignet

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	ergeben
53352	BT	1	KG	3,0	40,0 l

Nährwerte:

	pro 100 g Pulver	pro 100 ml verzehrfertige Speise
Durchschnittlich enthalten:		
Brennwert	1401 kJ	104 kJ
	330 kcal	24 kcal
Fett	2,1 g	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	0 g
Kohlenhydrate	69 g	5,1 g
davon Zucker	29 g	2,2 g
Eiweiß	8,4 g	0,6 g
Salz	7,3 g	0,54 g

Mindesthaltbarkeit:

Gut verschlossen, trockene und kühle Lagerung, 12 Monate

Produktgruppe:

18 Gebundene Suppen

Rezeptur:

20640 vom 21.09.2023