

## Produktinformation

### Champignon-Creme-Suppe, kaltquellend

Art.Nr.	<b>1029702</b>
Versandeinheit	1 Eimer à 9 kg
Gebindeeinheit	Eimer
Einzeleinheit	Eimer
Portionen je VE	344
Ergiebigkeit je VE	86 l
MHD	18 Monate



#### Nährwerte ø pro 100 ml im Fertigprodukt

Brennwert	208 kJ / 50 kcal
Fett	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	5,3 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	1,1 g

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe nach §5 LMZDV keine

kennzeichnungspflichtige Allergene

**Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit allergenem Potential gemäß der aktuellen Fassung der Verordnung (EU) 1169/2011 Anhang II.**



#### Kostformeinigung

 Angepasste Vollkost	 Hochkalorisch
 Glutenfrei	 Lactosefrei
 Natriumarm	 Hefefrei
 Vegan	 Palmölfrei
 Ovo-lacto-vegetabil	 Dysphagie

#### Zutaten

Modifizierte Stärke, Palmfett, Glukosesirup, Maltodextrin, Meersalz, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Hefeextrakt, Zucker, Würze, Verdickungsmittel (Tarakernmehl, Xanthan), Aromen, Champignons 1%, Trennmittel (Tricalciumphosphat).

#### Zubereitungsanleitung

##### Kalte Zubereitung:

110 g Suppenpulver in 1 Liter kaltes Wasser einstreuen und kräftig durchrühren. Nach ca. 10 Minuten hat die Suppe die richtige Bindung. Vor dem Servieren die Suppe auf mindestens 70 °C erhitzen (im Kombidämpfer, Regenerierwagen, Bain marie, usw.).

##### Heiße Zubereitung:

110 g Suppenpulver direkt in 1 Liter heißes Wasser einrühren. Fertig!