

Produktinformation

Champignon-Creme-Suppe, kaltquellend

Art.Nr.	1029702
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 keine
nach §5 LMZDV

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!