



Zuppa cremosa di funghi bio

Ma quanto può essere gustosa la natura! Questa delicata zuppa cremosa di funghi vizia grandi e piccini grazie ai suoi preziosi ingredienti naturali provenienti da agricoltura biologica controllata; senza esaltatore di sapidità, estratti di lievito e conservanti, etc. La squisita ricetta di funghi champignon dall'aroma delicato, funghi porcini saporiti e preziosi funghi Shiitake, con un'aggiunta di cipolle, verdure, erbe aromatiche, spezie e un pizzico di aglio, è una vera delizia per ogni palato. Veloce e semplice da preparare, la nostra zuppa cremosa di funghi bio può essere consumata come antipasto, come piatto principale o semplicemente durante la giornata per placare la sensazione di fame improvvisa.

- ingredienti del tutto naturali
- senza aggiunta di esaltatore di sapidità
- senza lievito
- senza coloranti
- senza conservanti*

*a norma di legge

Preparazione:

mescolare con un frustino 4 cucchiaini colmi (48 g) in ½ litro d'acqua (500 ml) fredda. Portare ad ebollizione mescolando e far cuocere a fuoco lento per almeno 10 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Il nostro consiglio gourmet: potete insaporire la zuppa cremosa con Crème fraîche o una spruzzata di panna.

Ingredienti: farina di farro*, latte magro in polvere*, 11,9 % funghi* (champignon*, porcini*, Shiitake*), sale marino, amido di mais*, grasso vegetale non idrogenato* (grasso di palma*), cipolla*, zucchero grezzo*, pastinaca*, prezzemolo*, porro*, erba cipollina*, aglio*, basilico*, sedano di montagna*, curcuma*.

*da coltivazione biologica controllata.

Contiene lattosio e derivati del latte.

Valori nutrizionali in media per 100 ml di zuppa:

| | |
|------------------------|------------------|
| Valore energetico | 118 kJ / 28 kcal |
| Grassi | 0,4 g |
| - di cui grassi saturi | 0,2 g |
| Carboidrati | 4,8 g |
| - di cui zuccheri | 1,2 g |
| Fibre alimentari | 0,3 g |
| Proteine | 1,3 g |
| Sale | 1,0 g |

Contenuto: 240 g danno 2,5 litri di zuppa = 10 piatti



DE-ECO-001

Agricoltura UE/non UE

Nr. art. 224 / Eti1215

