



Zuppa cremosa di verdure Gourmet

Assolutamente da non perdere! Questa zuppa sostanziosa e cremosa sembra fatta in casa!

Che la consumiate come delizioso antipasto o come pasto principale per un pieno di calorie, questa zuppa con un contenuto del 42% di verdure (broccoli, carote, cavolfiore, piselli, cipolle, patate, sedano e porri) è un autentico piacere dal gusto intenso e saporito adatto a ogni stagione. Molto facile e veloce da preparare! La zuppa cremosa di verdure Gourmet si adatta perfettamente anche come base per le vostre ricette personali, come per esempio aggiungendo verdure fresche, un po' di speck o i würstel.

- Contenuto di verdure del 42 %
- Vegano, senza lattosio, senza glutine
- Senza grassi animali e grassi idrogenati
- Senza aromi artificiali e sostanze aromatizzanti identiche

Ingredienti: 42 % di verdure (piselli, patate, **sedano in polvere**, porri, cavolfiore in polvere, cipolle in polvere, broccoli, carote), olio di palma, sale marino, esaltatore di sapidità: glutammato di sodio*, farina di riso, sciroppo di glucosio, destrosio, addensante: farina di Guark, estratto di lievito, cipolle tostate (cipolle, olio di palma), amido modificato, erbe aromatiche (contiene **sedano**), estratto di verdure, spezie.

*Base di produzione: alimento naturale, per es. barbabietola da zucchero, mais.

Valori nutrizionali in media per 100 ml di zuppa	
Valore energetico	206 kJ/49 kcal
Grassi	2,4 g
- di cui grassi saturi	1,4 g
Carboidrati	4,8 g
- di cui zuccheri	1,0 g
Fibre alimentari	1,2 g
Proteine	1,5 g
Sale	1,3 g

Preparazione: mescolare con un frustino ca. 3 cucchiaini colmi (60 g di polvere) in ½ litro d'acqua calda, portare a ebollizione e far cuocere a fuoco lento per ca. 5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Consiglio extra: se al posto dell'acqua utilizzate il latte, il risultato è una zuppa ancora più cremosa.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Made in Germany

Contenuto: 600 g danno 5,0 litri di zuppa = 20 piatti

Nr. art. 394

Eti1122