



Zuppa cremosa ai funghi

vegetariano, senza glutine

Ma quanto può essere gustosa la natura! Questa delicata zuppa cremosa ai funghi vizia grandi e piccini, grazie ai suoi prelibati ingredienti. La ricetta di funghi speziati e pregiati, tra cui i funghi champignon leggermente aromatici, convince grazie al gusto corposo e sostanzioso. Veloce e semplice da preparare, la nostra crema di funghi vegetariana può essere consumata come antipasto, come piatto principale o semplicemente durante la giornata per placare la sensazione di fame improvvisa.

Ingredienti: farina di riso, **latte magro in polvere**, 9 % di funghi (5 % di funghi champignon, finferli, pezzi di boleto giallo, funghi porcini e Shitake in polvere), sale marino, verdure in polvere (cipolle, porri, aglio, pastinaca), 4 % di succo concentrato di funghi champignon in polvere, zucchero di canna, olio di semi di girasole, aromi naturali, addensante: farina di guark, fibre di limone, prezzemolo, erba cipollina, basilico, spezie.

Valori nutrizionali medi	per porzione (= 25 g miscela secca)	per 100 g di miscela secca
Valore energetico	278 kJ/66 kcal	1113 kJ/278 kcal
Grassi	1 g	4 g
- di cui grassi saturi	0,1 g	0,3 g
Carboidrati	9 g	36 g
- di cui zuccheri	2 g	7 g
Fibre alimentari	2 g	9 g
Proteine	4 g	17 g
Sale	3 g	10 g

Preparazione: per porzione, mescolare con un frustino 25 g di miscela secca (ca. 2 cucchiaini leggermente colmi) in 250 ml d'acqua fredda. Portare ad ebollizione mescolando e far cuocere a fuoco lento per almeno 3-5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

Made in Germany

Contenuto: **250 g** rende **10** porzioni di crema di funghi

Nr. art: 400

Eti1221