

Gemüsekraftfond

Im 20 kg Eimer oder 12 kg Eimer erhältlich

Der Gemüsekraftfond ist die perfekte Basis für viele Gerichte sowie für schmackhafte Suppen, Saucen und Eintöpfe.

ZUBEREITUNG

Ganz einfach: Rühren Sie 22 g des Pulvers in einen Liter kochendes Wasser ein. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Sellerie

Kann Spuren von Gluten, Ei, Soja und Milch enthalten.



FÜLLMENGE

20 kg = 909 Liter

12 kg = 545 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

22 g : 1 Liter



✓ **ohne Zusatzstoffe**

✓ **vegetarisch**

ART.-NR. 518 (20 kg)

ART.-NR. 519 (12 kg)

**OHNE
SICHTGEMÜSE**

20 kg oder
12 kg!