

Karottencremesuppe

Mit einem Hauch Ingwer

Die Karottencremesuppe vereint die milde Süße der Karotten mit einem Hauch Ingwer, der für eine leichte Schärfe sorgt. Cremig, fein gewürzt und wie bei Oma – wärmer Genuss mit einer frischen Note.

ZUBEREITUNG

Geben Sie 100 g Pulver auf einen Liter kaltes Wasser und lassen Sie es unter Rühren aufkochen. Anschließend ca. eine Minute unter Rühren köcheln lassen.

Allergene: Milch

Technologisch unvermeidbare Spuren von Gluten, Milch, Ei, Soja, Sellerie, Senf, Sesam, Schalenfrüchten und Sulfid können nicht ausgeschlossen werden.



FÜLLMENGE

2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

100 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 85

**CREMIG
WÄRMEND!**