Kürbis-Kokos-Cremesuppe

Cremiger Genuss für jede Jahreszeit

Exotisches Kokos trifft auf heimischen Kürbis. Die feine Balance aus angenehmer Süße und Frische macht diese Suppe zu einem cremigen Geschmackserlebnis.

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.

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

FÜLLMENGE
2,5 kg = 26 Liter

MISCHVERHÄLTNIS
100 g : 1 Liter

- ohne Palmfett
- ohne Zusatzstoffe
- ohne Allergene
- vegan

ART.-NR. 97

SAMTIG EXOTISCH!

SERVIERVORSCHLAG

SUPPEN & CO.