

# Trüffelcremesuppe

**Fein im Geschmack**

Diese Cremesuppe mit feinem Trüffelaroma verleiht der heimischen Küche eine besondere Note – rustikal und raffiniert im Geschmack.

## 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 = 21 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**100 g : 1 Liter**



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

**ART.-NR. 83**

**FEIN  
AROMATISCH!**

