

Basilikumsuppe

Perfekte Basis für Saucen & Co.

Unsere Basilikumsuppe in pastöser Qualität kann auch hervorragend als Basis für Basilikumsaucen und als Pestovariationen verwendet werden.

ZUBEREITUNG

Rühren Sie 150 g von der Paste in einen Liter warmes Wasser ein, lassen es aufkochen und ca. eine Minute köcheln. Lust auf eine Schaumsuppe? Einfach einen Stabmixer verwenden. Fertig!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: keine

Allergene: Milch

Es können Spuren von Gluten, Krebstieren, Ei, Fisch, Erdnuss, Soja, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfit, Lupine und Weichtieren enthalten sein.



FÜLLMENGE

5 kg = 33 Liter

MISCHVERHÄLTNIS

150 g : 1 Liter



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ vegetarisch

ART.-NR. 75

**ITALIENISCH
GENIEßEN!**