

# Champignon- cremesuppe

**Sahnig, runde Suppe mit Champignons**

Mit echten Stückchen vom Champignon sorgt diese Suppe für einen cremigen, sahnigen, runden Geschmack. Dazu passt hervorragend geröstetes, knuspriges Brot.

## ZUBEREITUNG

Geben Sie 100 g Pulver mit dem Schneebesen in einen Liter kaltes, warmes oder kochendes Wasser und lassen Sie alles unter ständigem Rühren mindestens 2 Minuten aufkochen. Fertig!

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:** keine  
**Allergene:** keine



FÜLLMENGE

**2,5 kg = 26 Liter**

MISCHVERHÄLTNIS

**100 g : 1 Liter**



- ✓ ohne Palmfett
- ✓ ohne Zusatzstoffe
- ✓ ohne Allergene
- ✓ vegan

**ART.-NR. 79**

**SAHNIG-  
VEGANER  
GENUSS!**