



## Chalet Suppe SELECTION, Konzentrat

fix-fertige Chalet Suppe  
Konzentrat



Artikelnummer: 90970  
Packungsart: Karton  
Verkaufseinheit: 7.5 kg  
Unterverpackung: 1.5 kg Beutel

### Produktmerkmale

- hoher Convenience-Grad
- sofort einsetzbar
- ideal als Vorrat für Stoßzeiten

### Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- schnelle und einfache Zubereitung
- platzsparende Lagerung
- weniger Abfall

### Zutaten

40% Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Lauch, Bohnen, SELLERIE), Wasser, 10% Kartoffeln, 7% Teigwaren (HARTWEIZENGRIESS, HÜHNEREIWEISSPULVER), 5% SAHNE, Palmöl, HARTKÄSE, Glukosesirup, Meersalz, MILCHZUCKER, modifizierte Stärke, Gewürze, Hefeextrakt, geräuchertes Meersalz (Meersalz, Rauch), modifizierte Stärke, Zitronensaftkonzentrat, natürliches Aroma (enthält MILCH), Stabilisator (Diphosphate), Emulgator (Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren)

### Allergene

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch (einschließlich Laktose), Sellerie

Die Angaben beziehen sich auf den rezeptorischen Zusatz, Kreuzkontaminationen, auch mit anderen Zutaten mit allergenem Potenzial, die nicht im Anhang II VO (EU) 1169/2011 (für CH: LIV, Art. 10 und Anhang 6) aufgeführt sind, können nicht ausgeschlossen werden.

### Produkteigenschaften



<sup>1</sup> Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.



## Zubereitung

Beutelinhalt mit gleicher Menge Wasser im Kochtopf unter Umrühren erhitzen. Heiß servieren. Alternativ den Beutel im Kombidämpfer bei Einstellung „Dampf“ erwärmen. Gleicher Menge Wasser aufkochen lassen, den Beutelinhalt in das heiße Wasser geben und gut verrühren. Vor Ausgabe ca. 15 Minuten ziehen lassen.



## Nährwertangaben

### 100 g Basisprodukt

Kilojoule	558.0 kJ
Kilokalorien	133.0 kcal
Fett	6.1 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	4.1 g
Kohlenhydrate	14.3 g
- davon: Zucker	3.3 g
Eiweiss	4.3 g
Salz	2.4 g

## Packungsinformationen

### Anzahl

Packungsart	Karton
VE	7.5 kg
Unterverpackung	1.5 kg Beutel

## Lagerbedingungen

Trocken lagern (8-25°C). Gebinde stets verschließen.