



tellofix Classic

Soupe claire affinée

Utilisable également en condiment universel

Soupes, sauces, salades - tellofix rend tout délicieux !

- purement végétale (vegan)
- sans lactose
- sans gluten
- pauvre en graisses
- pauvre en calories
- sans addition de colorants ni de conservateurs*
*selon la loi

tellofix classic est idéale pour affiner toutes les soupes, sauces, salades, légumes, plats à base de riz, pâtes, poissons, viandes, œufs, gibier et volailles ainsi que les plats complets ou en bouillon fin à boire. Elle met un petit coup de pep dans vos plats !

Soupe : délicieuse soupe claire ou accompagnement d'œufs, pâtes, riz, semoule, croûtons, boulettes de pois etc.

Préparation :

Verser 1 litre d'eau bouillante sur 1 c.-à-s. de poudre (= 20 g). C'est prêt !

Ingrédients :

sel de mer, exhausteur (glutamate monosodique, inosinate disodique, guanylate disodique), amido, graisse de palme, maltodextrine, oignons, extrait de levure, sucre, carottes, herbes (contient des *feuilles de céleri*), épices (contient des *graines de céleri*), oignons frits, arôme naturel, poireau, ail, sirop de caramel.

Valeurs nutritives moyennes :	pour 100 g de poudre	pour 100 ml de soupe
Valeurs caloriques	819 kJ / 195 kcal	16 kJ / 4 kcal
Lipides	7,0 g	0,1 g
dont :		
- acides gras saturés	4,8 g	0,1 g
Glucides	21,5 g	0,4 g
dont :		
- sucre	5,4 g	0,1 g
Fibres alimentaires	2,0 g	0,0 g
Protides	10,5 g	0,2 g
Sel	52,5 g	1,0 g

Conserver au frais et bien fermé. Protéger de la lumière.
Niveau de remplissage techniquement conditionné.

**Contenu 540 g
pour 27 litres de soupe claire**

Article n° : 148

Eti1120

Kräuterhaus Sanct Bernhard

Der Spezialist für Naturheilmittel und Kosmetik.
Seit **1903** im Dienste der Gesundheit.

