



Soupe de pommes de terre savoureuse

Le bon goût des soupes d'antan ! 70 % de pommes de terre accompagnées d'oignons, carottes, persil, céleri et fines épices donnent à cette soupe délicieusement épicée un goût exquis inimitable. Parfaite en entrée ou en repas complet, mais excellente aussi pour lier les ragoûts, plats de lentilles, purées de pommes de terre ou en fond de soupes d'autres légumes, tels poireaux, brocolis ou choux-fleurs. Préparation simple et très rapide ! Ceux qui en ont envie peuvent compléter à leur gré cette savoureuse soupe de pommes de terre avec des ingrédients supplémentaires, par exemple avec des herbes fraîches, un peu de lard, des saucisses ou du pain frais croustillant à tremper. Tout simplement délicieuse !

- Teneur en pommes de terres 70 %
- Vegan, sans lactose ni gluten
- Sans extraits de viande ni purine animale
- Sans arômes artificiels ni substances aromatisantes

Ingrédients : flocons de pommes de terre (70 %), sel de mer, graisse de palme, poudre d'oignons, exhausteur de goût glutamate monosodique*, bouillon en granulés (condiment (contient du **soja**), graisse de palme, sel de cuisine), dextrose, carottes, épices (contenir du **céleri**), persil extraits d'épices.

*Base de fabrication : aliments naturels, p. ex. betterave sucrière, maïs.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml de soupe
Valeur calorique	87 kJ/21 kcal
Lipides	0,4 g
- dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	3,5 g
- dont sucre	0,3 g
Fibres	0,4 g
Protéines	0,6 g
Sel	0,6 g

Préparation : Saupoudrer env. 2 cuillères à soupe bombées (30 g de poudre) sur ½ litre d'eau tiède, porter à ébullition, remuer – terminé ! Idée spéciale : Vous pouvez à votre gré remplacer l'eau en partie ou complètement par du lait ou affiner la soupe avec de la crème fraîche ou liquide, du persil ou du cerfeuil, des oignons frits, des lardons, du fromage, du pain ou des saucisses.

À conserver au frais et au sec.

Made in Germany

Contenu 600 g soit 10,0 litres de soupe = 40 assiettes

Article n° 395

Eti1122