

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g Trockenmischung	pro 250 ml Zubereitung
Brennwert	971 kJ / 229 kcal	78 kJ / 18 kcal
Fett	3,36 g	0,27 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,95 g	0,08 g
Kohlenhydrate	41,18 g	3,29 g
davon Zucker	12,33 g	0,99 g
Eiweiß	6,87 g	0,55 g
Salz	39,22 g	3,14 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett
 Füllhöhe technisch bedingt.

Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

Kühl und trocken lagern!



Ehenbachtaler Spezialitäten
 Am Scherhübel 8
 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de
info@ehenbachtal.de

P250113



HEIMATSUPPE

Inhalt: **350g**
 (ergibt rund 11 Liter)

Typ

HUHN SATT

Instant-Hühnersuppe

Servierbeispiel

Das Einfache ist so gut!!! Mit unserer Heimatsuppe bringen wir Euch das Gefühl von Wärme und Wohlbefinden nach Hause. Wie zu Großmutter's Zeiten schon, war und ist eine Hühnersuppe auch heute noch wie ein Elixier und mit verschiedenen Einlagen ganz individuell wandelbar. Immer griffbereit und einfach zubereitet, hast Du ganz schnell eine leichte Mahlzeit zur Hand. Perfekt fürs Büro, für unterwegs und für den Genussmoment zu Hause. Ein Stück Heimat auf jedem Löffel – lecker, ehrlich und bodenständig.

Zubereitung

8 g Suppenpulver in 250 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten ziehen lassen. Die Suppe nach Belieben mit Gemüsestreifen, Nudeln, Reis, gerösteten Brotwürfeln, Eierstich, Kräutern oder Wienerle verfeinern. Würze beispielsweise Dein Geflügelragout oder Deine Hühnchen-Reispfanne mit unserer Heimatsuppe. Wir wünschen einen Guten Appetit!

Zutaten:

Hühnerbouillon 90 % (Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Zucker, Hühnerfett 3,3 %, Aromen, Hühnerfleischextrakt 0,7 %, Gewürze, Karamellzucker, Rosmarin), Suppengemüse (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**)