So einfach geht's:

Zubereitung für 1 Teller:

2 EL Pulver** (ca. 20 g) in **200 ml kochendes Wasser
einrühren und 1 Minute köcheln lassen.

Fertig!

UNSER TIPP

Mandelblättchen goldbraun rösten, mit einem Löffel Crème fraîche und einem Spritzer Zitrone über die Suppe geben. Schon wird daraus eine Vorspeise wie im Restaurant.

Bestellhotline:
+49 152 2749 2002

Schreib' uns „Hallo"
und erhalte alle **News** per **WhatsApp** auf dein Handy!





FOLLOW FOR MORE

@marcels.better.food

ALLE PRODUKTE AUF
WWW.MARCELS.EU

Geflügel-Cremesuppe – Trockenmischung

ZUTATEN: Modifizierte Stärke, Glukosesirup, Pflanzliches Fett (Palm), Sonnenblumenöl, Meersalz, Hefeextrakt, Aroma, Zucker, Würze, 2 % Hühnerfett, 1 % Hühnerfleischpulver, Färberdistelextrakt, Verdickungsmittel: Tarakernmehl, Xanthan; Emulgator: Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren; Stabilisator: Dikaliumphosphat; Trennmittel: Tricalciumphosphat, Siliciumdioxid.

320g

Ø Nährwerte je 100 ml nach Anleitung zubereitet

Brennwert/ Energie	186 kJ / 45 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiss	0,3 g
Salz	1,1 g

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten, sofern diese nicht bereits im Zutatenverzeichnis aufgeführt sind.

Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Füllhöhe technisch bedingt. Kühl, dunkel und trocken lagern.

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Produktionsland: Deutschland

4 260669 113602

MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, 82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu