

Meine Curry Kokos Suppe

mit Ballaststoffen (140 g)



- **Glutenfrei**
- **Vegetarisch**
- **Mit Ballaststoffen**
- **Mit naturbelassenem Steinsalz**
- **Ohne zugesetzten Haushaltszucker**
- **Ohne Geschmacksverstärker**
- **Mit Ballaststoffen**

Zubereitung:

1 Messlöffel (18g) für 175 ml Wasser.

Pulvermischung in eine Suppentasse geben, mit kochendem Wasser aufbrühen und dabei zügig umrühren bis sich das Pulver gelöst hat. Kurz ziehen lassen und genießen.


Zutaten:

Isomaltulose*, Sonnenblumenöl, 10,42 % Steinsalz, Reismehl,

Magermilchpulver, Kartoffelstärke, 7,4 % Currypulver (Curcuma, Coriander, Knoblauch, Cumin, Bockshornklee, Petersilie, Chili, Fenchel, Gewürze), Glucosesirup, natürliches Aroma, Apfelwürfel, Bananepulver, Paprikawürfel, **Milcheiweiß**, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Inulin, Citrusfaser, 1 % Gewürze, 0,3 % Kokosnussschalen, Gewürzextrakte

*Isomaltulose ist eine Glucose- und Fruktosequelle.

Der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von Zucker andere Zuckerarten enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach dem

Produkt-Information			
		Reversion: 01	
erstellt am: 18.08.2017	gültig ab: 16.02.2016	Seite 1 von 2 Seiten	MAISTRO HandelsgesmbH




Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln.

Nährwerttabelle:

Nährwerte	je 100 g Pulver	je 100 g Suppe
Brennwert	1760 kJ / 420 kcal	181 kJ / 43 kcal
Fett	17,22 g	1,77 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,68 g	0,17 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		
- davon Omega-3 Fettsäuren		
Kohlenhydrate	51,61 g	5,21 g
davon Zucker	29,29	3,01 g
Ballaststoffe	6,62 g	0,69 g
Eiweiß	9,61 g	0,99 g
Salz	11,40 g	1,17 g

Tipp:

Als kleiner Tipp: kurz angebratene Garnelen passen perfekt dazu. Entweder kleine direkt in die Suppe oder größere am Spieß auf den Tellerrand!!!

Produkt-Information			
		Reversion: 01	
erstellt am: 18.08.2017	gültig ab: 16.02.2016	Seite 2 von 2 Seiten	MAISTRO HandelsgebmbH