

Meine Rote Rüben Suppe

mit 27,5% Gemüse (140 g)



- **Glutenfrei**
- **Vegetarisch**
- **Mit Ballaststoffen**
- **Mit naturbelassenem Steinsalz**
- **Ohne zugesetzten Haushaltszucker**
- **Ohne Geschmacksverstärker**
- **Mit 27,5% Gemüse**
- **Allergenfrei**

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

27,5 % Gemüsepulver und -Stücke (Kartoffeln, Tomate, 2,5 % Rote Beete, Karotten, Zwiebeln), Isomaltulose*, 10 % Steinsalz, Reismehl, Maltodextrin, 7,2 % Rote Beete Saftkonzentrat, natürliches Aroma, Citrusfaser, Apfelwürfel, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Inulin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Kräuter, Gewürze, Wasabipulver, Gewürzextrakt

*Isomaltulose ist eine Glucose- und Fruktosequelle.

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


Der Verzehr von Lebensmitteln, die anstelle von Zucker andere Zuckerarten enthalten, bewirkt, dass der Blutzuckerspiegel nach dem Verzehr weniger stark ansteigt als beim Verzehr von zuckerhaltigen Lebensmitteln.

Nährwerttabelle:

Nährwerte	je 100 g Pulver	je 100 g Suppe
Brennwert	1333 kJ / 319 kcal	137 kJ / 33 kcal
Fett	2,46 g	0,25 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,25 g	0,03 g
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren		
- davon Omega-3 Fettsäuren		
Kohlenhydrate	59,21 g	6,10 g
davon Zucker	26,65 g	2,75 g
Ballaststoffe	10,75 g	1,10 g
Eiweiß	7,76 g	0,80 g
Salz	10,58 g	1,09 g

Tipp:

Als kleiner Tipp empfehlen wir ein wenig Rahm einzurühren, dadurch wird die Suppe sähmiger. Ein kleines Sahnehäubchen macht die Suppe dann zur "Haubenküche"

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