

# Bio Gemüsebouillon

klare Gemüsebouillon mit Einlage



product number: 91586

packaging unit: Karton

packaging net weight: 12 kg

**13 points**

## product characteristic

- ... klare Gemüsesuppe
- ... mit Einlage
- ... Pulver
- ... aus kontrolliert biologischer Erzeugung

## customer benefit

- ... Zeitersparnis
- ... schnelle und einfache Zubereitung einer schmackhaften Gemüsebouillon
- ... Qualitätsgarantie
- ... für die vegetarische Küche
- ... Ideal auch zum Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Saucen und Gemüse

## ingredients

Meersalz, Glukosesirup\*, konzentrierter Gemüsesaft\* (Karotten\*, Zwiebeln\*), 3,1% Karotten\*, Sonnenblumenöl\*, Rohrohrzucker\*, Kräuter\*, Gewürze\*, 0,6% Zwiebeln\*, 0,5% Lauch\*, 0,4% Kürbispulver\*, natürliches Liebstöckelaroma, 0,1% Rote Bete-Pulver\*, Säuerungsmittel Citronensäure, Knoblauch\*

\*= aus kontrolliert biologischer Erzeugung

## product characteristics



## dosage / coverage

|       |       | spreading | amount of servings | servicing size |
|-------|-------|-----------|--------------------|----------------|
| 20 g  | 1 l   | 1 l       | 5                  | 200 ml         |
| 12 kg | 600 l | 600 l     | 3000               | 200 ml         |

## preparation

---

Das Produkt in der Flüssigkeit auflösen, kurz umrühren.  
Bei Cook & Chill: Temperatur- und Zeitvorgaben sind gemäß DIN 10508 einzuhalten.

## nutritional information (100g)

---

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| focal value             | 740 kj<br>175 kcal |
| fat                     | 3.2 g              |
| - saturated fatty acids | 0.3 g              |
| carbohydrates           | 34.3 g             |
| - sugar                 | 11.1 g             |
| protein                 | 1.2 g              |
| salt                    | 55.2 g             |

## packaging information

---

|                      |        |
|----------------------|--------|
| packaging unit       | Karton |
| packaging net weight | 12 kg  |

## storage conditions

---

Trocken lagern (8–25°C). Gebinde stets verschließen.