

Knorr Professional Belgische witloofsoep Poeder 1.1 kg

33 PUNTEN



Knorr Professional Belgische witloofsoep Poeder 1.1 kg

- Knorr Professional Belgische witloofsoep Poeder is een basis voor Belgische witloofsoep
- Altijd een populaire keuze
- Vertrouwde en vegetarische groente-klassieker uit België
- In een verpakking van 1,1 kg

CU EAN: 8712566295814 • DU EAN: 8712566868810

Alle productinformatie

Voedingswaarden en allergenen

Ingrediënten

Roux (30%) (TARWEBLOEM, palmet), palmvet, maltodextrine, cichorei (7,5%), zout, asperge¹, aardappel¹, LACTOSE, suiker, MELKEIWITTEN, gistextract, ui¹, aroma's, kruiden (bieslook¹, laurierblad), specerijen (peper, kurkuma¹, peterseliewortel¹). Kan ei, soja, selderij en mosterd bevatten.
¹Duurzaam geteelde ingrediënten.

Voedingswaarden

Naam	Per 100 g (onbereid product)
Energie kj	2,054 kj
Energie	491
Vetten	31.0 g
waarvan verzadigd	20.0 g
Koolhydraten	41.0 g
waarvan suikers	11.0 g
Vezels	4.0 g
Eiwitten	9.3 g
Zout	7,400.00 mg

Allergenen

- bevat gluten
- bevat melk

Dieetinformatie

- Vegetarisch

Productinformatie

Verpakking

6 x 1,1 kg

Inhoud

1,1 kg

Productcode

CU EAN	8712566295814
DU EAN	8712566868810

Gebruiksaanwijzing

Bereiding

(1) Breng het water aan de kook. (2) Draai het vuur lager en voeg de benodigde hoeveelheid Knorr Belgische Witloofsoep al roerend toe met behulp van een klopper. (3) Laat sudderen gedurende de aangegeven tijd. Uw soep is klaar! Tip: Verrijk de Belgische Witloofsoep juist voor het serveren met gerookte zalm, room en wat zalmforeleitjes.

Opbrengst

11 l

Bewaren

Droog en bij kamertemperatuur bewaren.