

100 Personen – Erbsensuppe mit Gemüse

26'275 kcal

- Paketabmessung:** 2 Kartons à 55 x 41 x 23cm L/B/H in cm
- Paket-Gewicht:** 16.1 kg
- Lagerung:** Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.
Optimal wäre eine konstante Temperatur von unter 20° Celsius
- MHD Dosen:** 10 Jahre ab Produktion. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.

Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz	Ballast- stoffe
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g
Zwiebeln	1414 / 335	3.09g	0.93g	54.38g	44.21g	13.04g	0.08g	15.47g
Grüne Erbsen	1500 / 359	2g	0.3g	47g	3g	26g	0.07g	19g
Gemüsemischung	1287 / 307	2.7g	0.6g	46.0g	33.8g	13.0g	0.4g	22.9g
Kartoffeln	1494 / 352	0.06g	0.01g	73.64g	3.31g	9.3g	0.04g	5.84g

Paket-Inhalt:

1 Dose Gemüsebouillon à 600g = 600g (1188 kcal)

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, 24% getr. Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, getr. Petersilie, Olivenöl, Gewürze (Macis, Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin) Maltodextrin

3 Dosen Zwiebeln à 170g = 510g (1708 kcal)

Zutaten: Zwiebelstückchen 3x3x3mm gefriergetrocknet
Frischeverhältnis 1:9 – der Gesamteinhalt der 3 Dosen entspricht ca. 4.5kg frischen Zwiebeln

7 Dosen Grüne Erbsen à 350g = 2450g (8792 kcal)

Zutaten: Grüne Erbsen "premium" (mind. 9mm), gefriergetrocknet

Frischeverhältnis: 1:3 – der Gesamthalt der 7 Dosen entspricht 7.35kg frischen grünen Erbsen

5 Dosen Gemüse Mischung à 400g = 2000g (6140 kcal)

Zutaten: Karotten, Lauch, Pastinaken, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Petersilie (alles luftgetrocknet)

8 Dosen Kartoffeln à 300g = 2400g (8448 kcal)

Zutaten: Kartoffeln (Stücke 6x6mm) gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:4.5 – der Gesamthalt der 8 Dosen entspricht 10.8kg frischen Kartoffeln

Zubereitung für 100 Personen:

- Gemüse Mischung in Wasser einweichen (ca. 30 Minuten)
- Tipp: Einweichwasser später zur Bouillonzubereitung benutzen
- Gemüsebouillon-Pulver in 30 Liter Wasser einrühren
- Per Möglichkeit Zwiebeln kurz anschwitzen, ansonsten einfach begeben
- Grüne Erbsen und Kartoffelwürfel einweichen (ca.10 Minuten)
- Gemüse Mischung begeben und 10 Minuten mitköcheln
- Eingeweichte grüne Erbsen / Kartoffelwürfel begeben und für 5 Minuten in der Suppe ziehen lassen
- Falls vorhanden mit frischen Kräutern abschmecken