

75 Personen-Kichererbsen-Lauch-Suppe

14'697 kcal

Paketabmessung:	55 x 41 x 23 L/B/H in cm
Paket-Gewicht:	8.5 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
Kichererbsen	1412/336	5,9g	1,1g	44,3g	2,4g	18,6g	0,05g	15,5g
Lauch	1304/ 310	3.07g	0.83g	34.56g	32.44g	22.89g	0.11g	23.32g
Kartoffeln	1494 / 352	0.06g	0.01g	73.64g	3.31g	9.3g	0.04g	5.84g
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g

Paket-Inhalt:

4 Dosen Kichererbsen vorgekocht à 800g = 3200g (10752 kcal)

Zutaten: Kichererbsen vorgekocht

6 Dosen Lauch à 100g = 600g (1860 kcal)

Zutaten: Lauch (grün/weiss – Schnitt ca. 10x10mm) gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:10 – Gesamtinhalt der 6 Dosen entspricht 6kg frischem Lauch

1 Dose Kartoffeln à 300g = 300g (1056 kcal)

Zutaten: Kartoffeln (Stücke 6x6mm) gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:4.5 – der Doseninhalt entspricht 1.35kg frischen Kartoffeln

1 Dose Gemüsebouillon à 520g = 520g (1029 kcal)

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, 24% getr. Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken),

Zucker, getr. Petersilie, Olivenöl, Gewürze (Macis, Thymian, Pfeffer, Lorbeer,

Koriander, Rosmarin) Maltodextrin

Zubereitung für 75 Personen:

- Kichererbsen für 30 Minuten einweichen
- 520g Gemüsebouillon in 26 Liter Wasser auflösen und aufkochen
- Kichererbsen der Bouillon begeben und falls gewünscht noch weicher kochen
- Lauch und Kartoffeln begeben und einige Minuten köcheln lassen
- Nach Belieben nachwürzen