



## Uuadsed, moodsad ja mõnusalt väikeses pakendis - uued püreesupid Dr. Oetkerilt:

### Royal Möhren-Ingwer-Suppe/Porgandi-ingveri-püreesupp

Püreesupi maitsebuketis on mõnus ports porgandit ja õrn ingverinüanss



### Curry-Mango Suppe/Karri-mango-püreesupp

Kombinatsioon aromaatses karrist ja mahlakast puuviljast



### Avocadosuppe/Avokaadosupp

Hõrk ja kerge



Kõikide suppide kasutusvaldkond varieerub supist, kastmest kuni voki- ja panniroogadeni.

Ideaalne abiline frontcookingu puhul.

Tänu uudsele graanuli-vormile on hästi juurdoseeritavad ja ideaalsed igasuguste roogade maitsestamiseks.

Supi või kastme valmistamine:

- *Lisada kuuma või külma vette, keeta keskmisel kuumusel 2 minutit.*

Pakend: 720 g

Väljatulek:

**720 g graanuleid + 6 l vett = 6,2 l suppi**

**720 g graanuleid + 5 l vett = 5,2 l kastet**