

Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



CUISINOR® Original Tiroler Ochsenbouillon CL

Kräftige Bouillon, klar und geschmackvoll! Goldener DLG-Preis 2011

Original Tiroler Ochsenbouillon CL* ist ideal als Vorsuppe, mit Einlagen wie Fleischwürfelchen, Gemüse, Teigwaren, Reis, Eierfäden oder Eierstich versehen, als Trinkbrühe sowie zum Würzen und Verfeinern eigener Suppen, Saucen und Eintopfgerichte. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01161 10** 3,0 kg Eimer für 153 l
13 12,5 kg Eimer für 638 l



869	207	14,4 g	17,5 g	8,7 g
-----	-----	--------	--------	-------



CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt pastös

Kräftige Rindfleischsuppe wie selbstgemacht

Das Kraftpaket unter unseren Fleischsuppen. Doppelter Fleischgeschmack (Consommé). Ideal als eigenständige Kraftbrühe für alle Arten von Suppeneinlagen. Einwaage: 40g/l

Art.Nr. **M01072 10** 4,0 kg Eimer für 104 l

1959	471	30,4 g	4,6 g	36,8 g
------	-----	--------	-------	--------



CUISINOR® Geflügelbouillon CL

Grundlage für alle Geflügelsuppen und Eintöpfe, ohne Sichtgemüse

Geflügelfond ist die ideale Grundlage für klare Hühnersuppen und Geflügelcremesuppen sowie zum Abschmecken von Geflügelgerichten. Die Suppe erhält ein typisch gelbes Aussehen und einen harmonischen Geschmack. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01270 10** 3,0 kg Eimer für 139 l
12 10,0 kg Eimer für 465 l



915	216	11,5 g	29,8 g	5,6 g
-----	-----	--------	--------	-------



Power Huhn Hühnersuppe doppelt, pastös

Kräftige Hühnerfleisch-Suppe wie selbstgemacht

Die kräftigste unter unseren Hühnersuppen. Doppelter Hühnerfleischgeschmack (Consommé). Ideal als eigenständige Kraftbrühe für alle Arten von Suppeneinlagen. Einwaage: 50g/l

Art.Nr. **M01175 10** 4,0 kg Eimer für 84 l

1613	386	29,0 g	13,1 g	24,2 g
------	-----	--------	--------	--------



VEGETOR® original Hf

Klare Gemüsebouillon. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01055 13** 12,0 kg Eimer für 557 l

760	181	30,2 g	4,7 g	4,2 g
-----	-----	--------	-------	-------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



VEGETOR® original CL Klare Gemüsebouillon "deklarationsfrei". Halal zertifiziert! Goldener DLG-Preis 2011

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Ohne allergene Zutaten. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01070 10** 3,0 kg Eimer für 153 l
13 12,0 kg Eimer für 612 l
19 15,0 kg Stück für 765 l



636	151	9,2 g	23,0 g	1,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® original Hf CL Klare Gemüsebouillon. Rezeptur ohne Zusatz von Hefeextrakt!

Universell einsetzbare Gemüsebouillon ohne zugesetzte Hefe, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Ohne allergene Zutaten. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01305 19** 15,0 kg Stück für 765 l



847	201	5,0 g	29,2 g	6,7 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® double CL Klare Gemüsebouillon mit doppelter Gemüseeinlage. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01078 13** 12,0 kg Eimer für 612 l



718	170	7,3 g	28,7 g	2,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® mediterran CL Feine Gemüsebouillon mit typischer Geschmacksnote

VEGETOR® mediterran CL ist köstlich als würzige Bouillon. Sie hat einen milden Geschmack und eignet sich zur Vollendung mediterraner Speisen. Der Anteil an hochwertigem Olivenöl macht sie besonders bekömmlich. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01308 13** 12,5 kg Eimer für 638 l



782	185	7,1 g	31,4 g	3,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



VEGETOR® pur Hf CL

Klare Gemüsebouillon, ohne Sichtgemüse. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01054 13** 12,0 kg Eimer für 612 l



755	179	5,1 g	34,1 g	2,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® pur SR CL

Klare Gemüsebouillon ohne sichtbare und blähende Gemüsebestandteile, salzreduziert. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, salzreduziert, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Diese Bouillon enthält keine blähenden Gemüsebestandteile, ist sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung. VEGETOR® ist die ideale Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01093 13** 10,0 kg Eimer für 510 l



1243	293	11,2 g	55,6 g	2,5 g
------	-----	--------	--------	-------



VEGETOR® SR CL

Klare Gemüsebouillon, salzreduziert. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01079 13** 12,0 kg Eimer für 612 l



1037	246	11,5 g	35,3 g	5,9 g
------	-----	--------	--------	-------



bio4well® Klare Gemüsesuppe Hf CL

Klare Gemüsebouillon hefefrei. Aus kontrolliert ökologischem Anbau

Universell einsetzbare Gemüsesuppe, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist bio4well® Klare Gemüsesuppe der universelle Helfer in jeder großen ökologischen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **L00152 10** 4,0 kg Eimer für 204 l



731	173	6,6 g	30,1 g	2,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



bio4well® Klare Hühnerbouillon CL

Feine Hühnersuppe aus kontrolliert ökologischem Anbau

bio4well® Klare Hühnerbouillon CL hat einen arteigenen, fein abgestimmten Geschmack und bietet alle Möglichkeiten der individuellen Zubereitung. Ideal als Vorsuppe und als Abrundung von Suppen, Saucen, Reis etc. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **L00151 10** 2,5 kg Eimer für 116 l



859	204	6,2 g	32,0 g	5,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



bio4well® Klare Suppe mit Rindfleisch Hf CL

Feine Rindersuppe aus kontrolliert ökologischem Anbau

bio4well® Klare Suppe mit Rindfleisch CL hat einen arteigenen, fein abgestimmten Geschmack nach Rindfleisch und bietet alle Möglichkeiten der individuellen Zubereitung. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **L00150 10** 2,5 kg Eimer für 116 l



924	218	5,4 g	44,0 g	2,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Gekörnte Brühe Hf CL

Schmackhafte Brühe und zum Verfeinern von Suppen und Saucen

Ideal zur Abrundung von Suppen, Saucen, Gemüse, Reis etc. Durch Gekörnte Brühe erhalten Ihre Speisen die volle, aromatische Würze. Der Eigengeschmack bleibt erhalten. Einwaage: 10-20g/l

Art.Nr. **M8952 11** 10,0 kg Eimer für 1010 l



716	171	26,9 g	-	7,0 g
-----	-----	--------	---	-------



Klare Fleischbouillon CL

Feine Vorsuppe und als Abrundung für Suppen, Saucen und Gemüse

Die klare, goldgelbe Bouillon mit dem reinen Rindfleischgeschmack. Grundlage für alle Fleischsuppen und ihre Abwandlungen. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01075 10** 3,0 kg Eimer für 139 l
13 12,5 kg Eimer für 581 l
19 15,0 kg Stück für 697 l



831	199	9,5 g	15,9 g	10,6 g
-----	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



CLASSIC Fond für Fisch und Krustentiere CL

Grundlage für viele Suppen, Saucen und Fischgerichte

Mit CLASSIC Fond für Fisch und Krustentiere CL lassen sich alle Arten von Fischgerichten, Suppen und Saucen problemlos zubereiten. Es werden keine weiteren Zutaten, wie etwa Gemüsebündel oder Fischgräten, benötigt. Das Produkt eignet sich als eigenständiger Fond für Fischragouts, für Fischsuppen und -sauce, als Basis zum Pochieren und Kochen sowie zum Verlängern vorhandener Fonds. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01290 10** 2,0 kg Eimer für 69 l



1126	265	4,7 g	58,8 g	0,5 g
------	-----	-------	--------	-------



CLASSIC Geflügelfond

Grundlage für alle Geflügelsuppen

CLASSIC Geflügelfond ist die ideale Grundlage für klare Hühnersuppen und Geflügelcremesuppen sowie zum Abschmecken von Geflügelgerichten. Die Suppe erhält ein typisch gelbes Aussehen und einen harmonischen Geschmack. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M02103 13** 12,5 kg Eimer für 638 l

943	223	14,1 g	24,6 g	7,5 g
-----	-----	--------	--------	-------



CLASSIC Gemüfefond CL

Grundlage für alle Gemüsesuppen und Eintöpfe. Halal zertifiziert

Grundlage für alle Gemüsesuppen, Eintopfgerichte und zum Garen von Gemüse. Der Eigengeschmack der zubereiteten Speisen kommt voll zur Geltung und wird harmonisch abgerundet. Einwaage: 10-20g/l

Art.Nr. **M02102 13** 12,5 kg Eimer für 1262 l



935	222	8,1 g	37,6 g	3,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



CLASSIC Rinderfond CL

Grundlage für alle Fleischsuppen

Als Grundfond zum Ansatz vieler Suppen und Saucen, als eigenständige Suppe oder als Ansatz für Kraftsuppen. Einwaage: 15-20g/l

Art.Nr. **M02101 12** 12,5 kg Eimer für 846 l



1069	255	12,8 g	24,7 g	11,6 g
------	-----	--------	--------	--------



ECO Klare Gemüsesuppe CL

Klare Gemüsesuppe. Grundlage für alle Gemüsesuppen und Eintöpfe

Als Basis für alle Gemüsesuppen, Eintopfgerichte und zum Garen von Gemüse und Reis.

Zum Würzen von Speisen aller Art als idealer Helfer in jeder Küche. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01275 12** 15,0 kg Eimer für 697 l



668	158	1,9 g	34,0 g	1,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



ECO Klare Hühnersuppe, instant CL Kräftige Hühnersuppe, hellgelb und klar

ECO Klare Hühnersuppe Instant CL hat einen arteilgenen, fein abgestimmten Geschmack und bietet alle Möglichkeiten der individuellen Zubereitung. Ideal als Vorsuppe und als Abrundung von Suppen, Saucen, Reis, Eintöpfen etc. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01279 12** 15,0 kg Eimer für 515 l



920	218	6,4 g	43,5 g	1,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



ECO Klare Suppe EXTRA CL Klare Suppe mit ausgeprägtem Geschmack nach Fleisch

Kräftige Klare Suppe "Typ Rind". Ideal als Vorsuppe mit verschiedenen Einlagen, zur Abrundung eigener Suppen und Saucen und als Basis zur Herstellung von Eintöpfen. Einwaage: 25g/l

Art.Nr. **M01271 12** 15,0 kg Eimer für 615 l



787	185	2,9 g	41,1 g	1,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



CUISINOR® Apfelschaumsüppchen, pastös CL

Fein säuerlich und fruchtig, pikant durch eine leichte Schärfe

Hochwertige Gourmetrezeptur, sahnig, kräftig mit viel säuerlichem Apfelgeschmack, abgerundet mit der milden Schärfe des Meerrettich.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01208 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2341	565	4,7 g	35,0 g	44,1 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Basilikumschaumsüppchen, pastös CL

Intensiv nach Basilikum und Kräutern, fein abgestimmt

Hochwertige Gourmetrezeptur, sahnig, kräftig mit viel aromatischem Basilikumgeschmack, abgerundet mit der milden Zugabe von Sahne.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01199 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2571	621	6,8 g	23,7 g	54,8 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Brunnenkresseschaumsüppchen, pastös CL

Mit der würzigen Schärfe von frischer Kresse

Hochwertige Gourmetrezeptur, sahnig, kräftig mit herben, scharfen Kressegeschmack, abgerundet mit der milden Zugabe von Sahne und hochwertigem Pflanzenöl.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01214 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2591	627	3,2 g	28,2 g	55,1 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Geflügel-Curryschaumsüppchen, pastös CL

Exotische Spezialität "Mulligatawny" mit orientalischem Curry

Exotisches Schaumsüppchen mit fruchtigem Geschmack nach Geflügel. Fein abgeschmeckt mit Sahne und Curry.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01197 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2305	556	3,5 g	28,1 g	47,2 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Karotten-Ingwerschaumsüppchen, pastös CL

Mit Karottenstückchen und der exotischen Schärfe von Ingwer abgerundet mit Vielblütenhonig

Sahniges Schaumsüppchen mit kleinen Karottenstücken, abgeschmeckt mit feinwürzigem Ingwer, dessen Schärfe harmonisch von Vielblütenhonig begleitet wird.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01198 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2373	572	6,5 g	28,8 g	46,7 g
------	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



CUISINOR® Käseschaumsüppchen m. Kräutern, pastös CL Samtsüppchen mit mildem Käsegeschmack und Kräutern

Sahniges, kräftiges Samtsüppchen mit intensivem, mildem Käsegeschmack und reichlich Kräutern.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01206 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2455	592	11,8 g	22,3 g	50,3 g
------	-----	--------	--------	--------



CUISINOR® Maronenschaumsüppchen, pastös CL Ein typisches, herbstliches Samtsüppchen. Kräftig und ausgewogen

Eine Spezialität nicht nur für den herbstlichen Speiseplan.

Samtsüppchen mit dem kräftigen Geschmack gerösteter Kastanien. Sahnig und harmonisch vollendet.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01203 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2441	589	7,6 g	30,1 g	48,0 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Rote Linsenschaumsüppchen, pastös CL Leichtes mildwürziges Süppchen mit angenehmer Schärfe und Kokosflocken

Hochwertige Gourmetrezeptur angelehnt an die Küche des vorderen Orients. Mildwürziges rote Linsen-Samtsüppchen, leicht scharf abgeschmeckt und mit Kokosraspeln vollendet.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01209 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2033	491	1,3 g	24,9 g	42,4 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Schaumsüppchen Sylt, pastös CL Der typische feine Geschmack nach Meer und die Zugabe milder Sahne bestimmen die Qualität

Hochwertige Gourmetrezeptur, sahnig, kräftig, mit dem feinen, milden Geschmack nach Krustentieren und Fisch, abgerundet mit einer guten Portion süßer Sahne.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01296 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2541	614	3,2 g	30,5 g	52,9 g
------	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen



Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

CUISINOR® Spargelschaumsüppchen, pastös CL Samtsüppchen mit der herben Frische des Spargels

Hochwertige Gourmetrezeptur, sahnig, kräftig mit viel herbem Spargelgeschmack, abgerundet mit der milden Zugabe von Sahne und edlen Gewürzen. Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01204 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2527	610	3,5 g	29,2 g	52,8 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Strauchtomatenschaums.Caprese, past. CL Mit fruchtiger Säure und mildem Käsegeschmack

Die feine Säure von reifen Strauchtomaten und der milde Geschmack von Mozzarella bestimmen den Charakter dieser Spezialität. Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01252 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2163	521	4,1 g	38,4 g	37,5 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Waldpilzschaumsüppchen, pastös CL Feine Waldpilze als geschmacksgebende Zutat und Einlage bestimmen die Qualität dieser Spezialität

Cremiges, luftiges Süppchen mit viel Sahne und intensivem, kräftigen Geschmack nach Pfifferlingen und Steinpilzen. Mit einer feinen Pilzeinlage. Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01268 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2470	596	4,3 g	30,4 g	50,2 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Broccolicremesuppe instant Hf CL Helle, sahnige Cremesuppe mit feinem Broccoligeschmack und Broccoliröschen als Einlage

CUISINOR® Broccolicremesuppe ist eine feine, sahnige Suppe mit einem abgerundeten, milden Broccoligeschmack und vielen Broccoliröschen als Einlage. Sie eignet sich vorzüglich als Vorsuppe und besonders gut als Suppensnack. Versehen mit Weißbrotcroutons und frischen Kräutern ist sie die ideale Zwischenmahlzeit. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01269 50** 2,4 kg Karton für 26 l



1790	427	3,9 g	58,2 g	19,2 g
------	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



CUISINOR® Champignoncremesuppe CL

Typische Cremesuppe mit viel Champignoneinlage

CUISINOR® Champignoncremesuppe CL* ist eine fertige Vorsuppe, die sich mit Weißbrotcroutons, Kräutern oder Tomatenwürfelchen auch noch individuell abwandeln läßt.

Empfehlung: Wenn man anstatt 1 Liter Wasser, 0,8 Liter Wasser und 0,2 Liter Milch für die Zubereitung verwendet, wird die Suppe besonders cremig. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M00100 50** 1,8 kg Karton für 24 l



1528	364	7,8 g	52,6 g	13,1 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Geflügelcremesuppe CL

Mit feinem Geflügelgeschmack und kleiner Gemüseeinlage

Eine fein-cremige Spezialität als fertige Vorsuppe. Geflügelcremesuppe läßt sich aber auch individuell abwandeln, z.B. durch Einlage von Hühnerfleisch oder -klößchen, frischen Gemüsen, Pilzen oder Spargelspitzen. Besonders cremig wird die Suppe, wenn ein Teil des Wassers durch Milch oder Sahne ersetzt wird. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01166 50** 2,6 kg Karton für 35 l



1621	388	6,8 g	41,7 g	21,0 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Kalbfleischcremesuppe CL

Helle Cremesuppe mit feinem, eleganten Kalbfleischgeschmack

Kalbfleischcremesuppe ist eine fertige Vorsuppe mit viel cremiger Sahne und intensivem mildem Geschmack. Sie läßt sich durch Einlage verschiedener Gemüse, Kalbszungenstreifen oder Kalbfleischwürfeln individuell abwandeln. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01227 50** 2,0 kg Karton für 27 l



1657	396	5,6 g	49,3 g	19,0 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Kürbiscremesuppe CL

Sahnige Cremesuppe mit mildem, ausgeprägtem Kürbisgeschmack

Aromatischer Kürbis und fruchtige Tomaten, edle Gewürze und gesunde Kräuter, allerbesten Geschmack und Vitalität wie auf dem Lande, das sind die Merkmale dieser ungewöhnlichen Suppe die nicht nur zur Saison im Herbst und Winter schmeckt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01165 50** 2,2 kg Karton für 24 l



1825	437	5,4 g	47,7 g	24,0 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Lauchcremesuppe Allgäuer Art CL

Sahnige Cremesuppe mit feingeschnittener Laucheinlage und aromatischem Käsegeschmack

Eine alpenländische Spezialität mit reichlich Laucheinlage. Vollendet mit herzhaftem allgäuer Käse der dieser Suppe die würzige Note gibt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01224 50** 2,4 kg Karton für 26 l



1541	366	12,6 g	46,0 g	13,8 g
------	-----	--------	--------	--------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



CUISINOR® Spargelcremesuppe instant CL

Mild abgeschmeckte, sahnige Cremesuppe mit viel Spargelgeschmack

Instant Spargelcremesuppe CL* ist ein hochwertige, fein-cremige Vorsuppe. Sie läßt sich aber auch beliebig mit Einlage, z.B. Spargelspitzen, Lachsstreifen, Krabben oder auch versehen mit einem Sahnehäubchen und gerösteten Mandeln. Noch cremiger wird die Suppe, wenn ein Teil des Wassers durch Milch oder Sahne ersetzt wird. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01185 50** 2,0 kg Karton für 27 l



1615	385	6,0 g	45,8 g	19,1 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Steinpilzcremesuppe CL

Helle, kräftige Suppe mit Steinpilzeinlage

CUISINOR® Steinpilzcremesuppe CL ist eine hochwertige, fein-cremige Vorsuppe, die sich mit Wildfleisch, Wildkräutern oder Klößchen individuell abwandeln läßt. Die Suppe wird noch cremiger, wenn man einen Teil des Wassers durch Milch oder Sahne ersetzt. Einwaage: 85g/l

Art.Nr. **M01228 50** 2,4 kg Karton für 31 l



1874	450	10,5 g	41,4 g	26,2 g
------	-----	--------	--------	--------



CUISINOR® Tomatensuppe Provençale CL

Fruchtige Suppe mit Kräutern der Provence

CUISINOR® Tomatencremesuppe Provençale CL ist eine fein-würzige, arttypische Vorsuppe mit kräftigem Tomatengeschmack. Sie läßt sich individuell abwandeln, z.B. mit Reis, Tomatenwürfelchen, Pasta, Mozzarellawürfeln oder auch Fleischklößchen. Eine besondere Note erhält sie durch eine Klecks geschlagene Sahne und frisch gehackte Kräuter. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01189 50** 2,6 kg Karton für 29 l



1439	341	9,8 g	54,7 g	8,0 g
------	-----	-------	--------	-------



Spargelcremesuppe instant CL

MOGUNTIA heißer Becher Spargel für den Snack zwischendurch

Schmeckt lecker, sieht appetitlich aus und ist im Nu gemacht: Die Spargelcreme für die schnelle Zubereitung und den Genuß Zwischendurch.

Cremig und fein Abgeschmeckt. Einfach mit heißem Wasser übergießen, gut durchrühren, fertig. Einwaage: 15 beutel

Art.Nr. **M01291 09** 0,3 kg Karton



1943	466	2,9 g	50,3 g	27,8 g
------	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Tomatencremesuppe instant CL

MOGUNTIA heißer Becher Tomate für den Snack zwischendurch

Schmeckt fruchtig lecker und ist im Nu gemacht: Die Tomatencreme für die schnelle Zubereitung und den Genuß zwischendurch.

Besonders cremig und fein Abgeschmeckt nach Kräutern.

Einfach mit heißem Wasser übergießen, gut durchrühren, fertig. Einwaage: 15 beutel

Art.Nr. **M01292 09** 0,3 kg Karton



1485	353	7,3 g	54,0 g	11,3 g
------	-----	-------	--------	--------



Blumenkohlcremesuppe CL

Cremige Suppe mit feinem Blumenkohlgeschmack

Diese Blumenkohlcremesuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich mit Broccoliröschen, gerösteten Mandelblättchen, Romanescoröschen oder gewürfeltem Geflügelfleisch individuell abwandeln läßt.

Empfehlung: Wenn man anstatt 1 Liter Wasser 0,8 Liter Wasser und 0,2 Liter Milch für die Zubereitung verwendet, wird die Suppe besonders cremig. Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M01221 15** 2,0 kg Beutel für 31 l



1627	389	9,4 g	41,9 g	19,1 g
------	-----	-------	--------	--------



Erbсенcremesuppe CL

Deftige Suppe mit feinem Erbsengeschmack

Erbсенcremesuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich aber durch Einlage von Wurstscheiben, Schinkenwürfeln, Gemüwestreifen oder Röstzwiebeln individuell abwandeln läßt. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01188 15** 2,0 kg Beutel für 27 l



1334	316	14,5 g	51,2 g	4,3 g
------	-----	--------	--------	-------



Feine Gartenkräutersuppe CL

Cremesuppe mit fein abgestimmter Kräutermischung

Feine Gartenkräutersuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich aber auch mit Fleischklößchen, Fischstückchen oder Gemüseeinlage individuell abwandeln läßt. Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M01190 15** 2,0 kg Beutel für 31 l



1502	358	12,0 g	42,1 g	14,0 g
------	-----	--------	--------	--------



Geflügelcremesuppe CL

Mit feinem Geflügelgeschmack, Erbsen und Champignons

Eine fein-cremige Spezialität als fertige Vorsuppe. Geflügelcremesuppe läßt sich aber auch individuell abwandeln, z.B. durch Einlage von Hühnerfleisch oder -klößchen, frischen Gemüsen, Pilzen oder Spargelspitzen. Besonders cremig wird die Suppe, wenn ein Teil des Wassers durch Milch oder Sahne ersetzt wird. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M00081 15** 2,0 kg Beutel für 27 l



1338	317	8,9 g	55,1 g	6,3 g
------	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Gulaschsuppe instant CL

Kräftige Suppe mit typischem Aroma und feiner Einlage aus Zwiebel und Paprika

Gulaschsuppe instant CL* ist eine fertige Vorsuppe, die sich aber auch individuell mit verschiedenen Einlagen, wie z.B. Fleischwürfeln, Pilzen, Paprikastreifen, Fleischklößchen etc., abwandeln läßt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01220 15** 2,0 kg Beutel für 22 l



1361	324	11,6 g	43,9 g	9,7 g
------	-----	--------	--------	-------



Kartoffelcremesuppe CL

Deftige Cremesuppe mit Kartoffeleinlage und Gemüse

Deftige Kartoffel und feine Kräuter harmonisieren in dieser ländlichen Komposition mit einem Hauch von geräuchertem Speck. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01222 15** 2,0 kg Beutel für 22 l



1562	373	10,9 g	48,0 g	13,7 g
------	-----	--------	--------	--------



Lauchcremesuppe CL

Cremesuppe mit großzügiger Laucheinlage

Lauchcremesuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich durch Einlage von Fleischklößchen, Röstzwiebeln, Gemüse- oder Käsewürfeln individuell abwandeln läßt.

Empfehlung: Wenn man anstatt 1 Liter Wasser, 0,8 Liter Wasser und 0,2 Liter Milch für die Zubereitung verwendet, wird die Suppe besonders cremig. Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M02561 15** 2,0 kg Beutel für 31 l



1365	324	8,5 g	60,9 g	4,5 g
------	-----	-------	--------	-------



ECO Königinnencremesuppe (Potage lié) Hf CL

Ansatz für alle hellen gebundenen Suppen

Der ideale Ansatz für alle weißen, gebundenen Suppen von Gemüse, Fleisch oder Fisch. Der Eigengeschmack der verwendeten Rohstoffe kommt voll zur Geltung.

Einwaage: 60g/l

Art.Nr. **M09068 12** 12,5 kg Eimer für 221 l



1401	332	8,7 g	65,3 g	3,2 g
------	-----	-------	--------	-------



ECO Ochschwanzsuppe CL

Kräftig abgeschmeckte Suppe mit feiner Rotweinnote

Ochschwanzsuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich durch den Einsatz von Rotwein, Fleischwürfelchen, Pilzen oder Gemüsen individuell abwandeln läßt. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01387 02** 6,0 kg Karton für 81 l



1265	300	8,5 g	52,8 g	5,5 g
------	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



ECO Pilzsuppe CL

Kräftige Suppe mit typischem Pilzgeschmack

Pilzsuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich durch Einlage von Waldpilzen, Kräutern, Zungenstreifen oder Fleischlößchen individuell abwandeln läßt.
Empfehlung: Wenn man anstatt 1 Liter Wasser 0,8 Liter Wasser und 0,2 Liter Milch für die Zubereitung verwendet, wird die Suppe besonders cremig. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M02563 02** 6,0 kg Karton für 81 l



1404	333	7,1 g	62,6 g	5,5 g
------	-----	-------	--------	-------



ECO Selleriecremesuppe CL

Herzhafte Suppe mit feiner Sellerieeinlage

Selleriecremesuppe ist eine fertige Vorsuppe mit intensivem Sellerie-Charakter, die sich aber durch Einlage von Gemüsewürfeln, Käse oder gehackten Eiern ganz individuell abwandeln läßt. Einwaage: 80 g/l

Art.Nr. **M01215 02** 6,0 kg Karton für 81 l



1599	381	5,2 g	53,6 g	15,2 g
------	-----	-------	--------	--------



ECO Spargelcremesuppe CL

Cremige Suppe mit typischem Spargelgeschmack

Cremige Vorsuppe mit feinem Spargelgeschmack.
Kann sehr gut abgewandelt werden z.B. mit Spargelstückchen, Lachsstreifen, Krabben oder auch verfeinert werden mit Sahne und gerösteten Mandeln. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01251 02** 6,0 kg Karton für 81 l



1587	377	10,3 g	52,8 g	13,2 g
------	-----	--------	--------	--------



ECO Tomatencremesuppe CL

Fruchtig-pikante Cremesuppe mit hohem Tomatenanteil. Halal zertifiziert!

Tomatencremesuppe ist eine fein-würzige, arttypische Vorsuppe mit kräftigem Tomatengeschmack. Sie läßt sich aber auch individuell abwandeln, z.B. mit Reis, Tomatenwürfelchen, Pasta, Mozzarellawürfeln oder auch Fleischklößchen. Eine besondere Note erhält Tomatensuppe durch einen Klecks geschlagene Sahne und frisch gehackte Kräuter. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M02048 02** 6,0 kg Karton für 81 l



1272	299	7,4 g	63,9 g	0,7 g
------	-----	-------	--------	-------



Blumenkohlcremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisenkomponente

Diese Blumenkohlcremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.
Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05247 13** 8,0 kg Eimer für 88 l



1622	387	4,1 g	56,3 g	15,7 g
------	-----	-------	--------	--------

Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g

kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Broccolicremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Broccolicremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05253 13** 8,0 kg Eimer für 88 l

1744	417	4,2 g	53,0 g	20,5 g
------	-----	-------	--------	--------



Champignoncremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Champignoncremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05248 13** 8,0 kg Eimer für 88 l

1638	389	4,5 g	57,1 g	15,7 g
------	-----	-------	--------	--------



Geflügelcremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Geflügelcremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05244 13** 8,0 kg Eimer für 88 l

1535	366	6,0 g	48,7 g	16,1 g
------	-----	-------	--------	--------



Spargelcremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Spargelcremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05242 13** 8,0 kg Eimer für 88 l

1764	421	3,5 g	55,6 g	20,3 g
------	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Steinpilzcremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Steinpilzcremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05243 13** 8,0 kg Eimer für 88 l



1669	397	4,3 g	59,4 g	15,6 g
------	-----	-------	--------	--------



Tomatencremesuppe, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisekomponente

Diese Tomatencremesuppe wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05252 13** 8,0 kg Eimer für 88 l



1324	313	7,7 g	55,6 g	5,9 g
------	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Klare Suppen



CUISINOR® Französische Zwiebelsuppe CL

Eine klare Spezialität mit viel goldgelben Zwiebeln

Als Suppenspezialität z.B. mit Käse überbacken, als Suppensnack, zum Zwischendurchverzehr oder als hochwertige Vorsuppe. Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M01187 50** 2,6 kg Karton für 40 l



Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

1327	315	10,4 g	49,8 g	7,0 g
------	-----	--------	--------	-------



CUISINOR® Asiatische Gemüsesuppe mit Nudeln CL

Fernöstliche Spezialität mit reichhaltiger Einlage pikant gewürzt

Fernöstliche Suppenspezialität mit einer reichhaltigen Einlage von Eiernudeln, Gemüse, Pilzen und Sojasprossen. Typisch abgeschmeckt mit einer angenehmen Schärfe vom Ingwer. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01239 50** 2,4 kg Karton für 26 l



1132	267	8,1 g	51,7 g	1,6 g
------	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Minestrone CL

Italienische Minestrone ist eine landestypische, fertige Vorsuppe. Hervorragend im Geschmack. Leicht tomatisiert, mit feinen Gemüse und italienischen Teigwaren als Einlage. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01250 50** 2,0 kg Karton für 27 l



979	232	11,8 g	39,0 g	1,1 g
-----	-----	--------	--------	-------



CUISINOR® Wiener Fleckerlsuppe CL

Österreichische Spezialität mit typisch Wiener Fleckerlnudeln

Klare, kräftige Gemüsesuppe mit reichlicher Einlage von Karotten, Lauch, Wirsing und Zwiebeln, vollendet mit typisch Wiener Fleckerlnudeln. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01240 50** 2,4 kg Karton für 26 l



1393	331	11,2 g	53,7 g	6,7 g
------	-----	--------	--------	-------



Eiermuschelsuppe CL

Klare Suppe mit Eiermuscheln und Gemüseeinlage

Eiermuschelsuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich mit Fleischeinlage oder Eiereinlauf individuell abwandeln läßt. Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M01216 15** 2,0 kg Beutel für 31 l



1399	332	13,3 g	53,5 g	6,3 g
------	-----	--------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Klare Suppen

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Hühnersuppe mit Nudeln CL Mit typischem Huhngeschmack und Fadennudeleinlage

Hühnersuppe mit Nudeln ist eine fertige Vorsuppe, die sich aber auch durch individuelle Einlagen, wie z.B. Eierstich, Gemüse, und natürlich Geflügelfleisch, noch verändern läßt. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01193 15** 2,0 kg Beutel für 27 l



1293	304	9,0 g	64,5 g	0,7 g
------	-----	-------	--------	-------



Rindfleischsuppe mit Nudeln Hf CL Kräftige Rindfleischsuppe mit vielen Nudeln

Rindfleischsuppe mit Nudeln CL* ist eine fertige Vorsuppe. Verfeinert werden kann Rindfleischsuppe mit Nudeln, Fleischwürfeln, Eierstich oder Eieinlauf, Gemüswürfeln oder -streifen. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M00093 15** 2,0 kg Beutel für 27 l



1446	342	8,0 g	62,6 g	6,3 g
------	-----	-------	--------	-------



Sternchensuppe CL Klare Suppe mit feiner Gemüseeinlage und Sternchennudeln

Sternchensuppe ist eine fein abgeschmeckte, klare Suppe mit kleingeschnittener Gemüseeinlage und mit Sternchennudeln. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01004 15** 2,0 kg Beutel für 27 l



1393	329	13,1 g	62,5 g	2,5 g
------	-----	--------	--------	-------

