



## Brokolicová polievka extra krémová



Návod na prípravu: Do hrnca vlejte 0,5 litra studenej vody a 0,25 litra studeného mlieka. Pridajte obsah balenia a dobre zamiešajte. Za stáleho miešania privedte do varu a pozvoľna varte 10 minút.

Tajomstvo lahodnosti KRÉMOVOSŤ - HUSTOTA - JEMNOSŤ - KÚSKY BROKOLICE.

Zloženie suchej zmesi: pšeničná múka, brokolica (kúsky, mletá) 10,7 %, sójový hydrolyzát, škrob maltodextrín, škrob, arómy, mletá cibuľa 4 %, morská soľ 4,1 %, repkový olej, petržlenová vňať 0,3 %, mletý špenát, maslo, glukózový sirup, zmes korenín, mleté biele korenie 0,04 %, kazeinát, cesnakový extrakt.

Môže obsahovať stopy vajec, zeleru a horčice.