

SUPPEN



SUPPEN

Suppen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	VKE	Zubereitung	Status
Erbsensuppe 2 l	72 0100	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Goulaschsuppe 2 l	72 0111	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Karotten-Orangensuppe TK 2 l	72 0109	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Kürbiscremesuppe TK 2 l	72 0106	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Lauchcreme-Kartoffelsuppe TK 2 l	72 0108	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Linsensuppe 2 l	72 0103	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage

SUPPEN

Suppen

Bezeichnung	Artikel-Nr.	Lagerung °C	VPE	Beutel	Zubereitung	Status
Pfifferlingscremesuppe TK 2 l	72 0113	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Spargelcremesuppe TK 2 l (Saison)	72 0110	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	Vorlaufzeit mind. 3 Werktage
Tomatensuppe 2 l	72 0112	mind. -18 °C	Karton 5 Beutel á 2 l	Beutel	 Auftauen 6 – 8 Std., unaufgetaut im Wasserbad 80 °C ca. 30 – 40 Min., Konvektomat ca. 20 – 30 Min., Mikrowelle (aufgetaut) (600 W) ca. 15 – 30 Min.	vorrätig



CHILI PEPPERS
FOOD SERVICE

Chili Peppers Food Service GmbH
Westerfeld 15
28844 Weyhe/Germany

fon +49 (0)421 878 343 00

fax +49 (0)421 878 343 29

info@chili-peppers.de

www.chili-peppers.de