



Professional

Unsere Suppen-Vielfalt

Für ein tolles Suppen-Angebot



Mit dem Dr. Oetker Professional Suppensortiment können Sie im wahrsten Sinne des Wortes aus dem Vollen schöpfen: Klar oder cremig, mit oder ohne Einlage, kaltquellend, Instant oder Granulat - wir bieten Ihnen alles, was Sie zur Zufriedenheit Ihrer Gäste brauchen!

Suppe gut, alles gut!



Unser Suppensortiment ist allseits beliebt und auch effizient: Denn die leckeren Löffelgerichte sollen ja nicht nur gut schmecken, sondern auch für Sie und Ihre Küche ergiebig und anwenderfreundlich sein. Daher haben wir unser Angebot in zwei Kategorien eingeteilt: Classic und Royal.

Classic-Suppen

- + schnelle und einfache Basissuppen, die direkt serviert oder individuell verfeinert werden können
- + bestechen durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- + erfüllen vollständig die täglichen Anforderungen (z. B. kältestabil)
- + hervorragend geeignet für den Care- und B&I-Bereich

Royal-Suppen

- + mit stückiger Einlage (z. B. gefriergetrocknetes Gemüse)
- + praktisch servierfertig
- + preislich etwas höher positioniert, für die gehobeneren Küche
- + bestens geeignet für den anspruchsvolleren Gastronomie- und B&I-Bereich



Dr. Oetker Professional ist Ihr Profipartner, wenn es um Wertschöpfung geht. Mit den bewährten Qualitätsprodukten servieren Sie beste Kreationen und profitieren von attraktiven Preisspannen. Hier ein paar Tipps für Sie:



Schöpfen Sie aus dem Vollen

+ Auslobung sorgt für Attraktivität

schmackhafte Beschreibung mit Nennung der Besonderheiten (Einlage, Zutaten, Bestandteile, Garnitur)

+ Ansprechende Optik durch raffiniertes Anrichtgeschirr

z. B. Reagenzglas, ausgehöhlter Brotteig und Cappuccinotasse wirken authentisch, emotional und ansprechend

+ Das Auge isst mit

dekorative Akzente durch Farben und Formen (Gemüse, Kräuter, Gewürze, Minigebäckvarianten und Molkereiprodukte)

+ Gäste bevorzugen Empfehlungen

Empfehlungen vom Service oder Küchenchef bewirken wahre Verkaufswunder



Vorteile

- + besondere Cremigkeit
- + geringe Gefahr des Überkochens und somit hohe Zubereitungssicherheit
- + optimale Cook & Chill-Eignung/ Kühlstabilität
- + hohe Bain-Marie-Sicherheit durch gleichbleibende Bindung
- + einheitliche Dosierung bei Classic Cremesuppen 80 g/l (einfaches Handling)
- + viele Produkte ohne laktose- und/oder glutenhaltige Zutaten*
- + viele Produkte ohne allergenhaltige Zutaten**

* Ohne kennzeichnungspflichtige laktose- und/oder glutenhaltige Zutaten gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

** Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Classic Cremesuppen



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Tomatencremesuppe	1-39-205754	Cremige Suppe mit aromatisch fruchtigem Tomatengeschmack.
Tomatencremesuppe, hefefrei	1-39-255026	Cremige Suppe mit aromatisch fruchtigem Tomatengeschmack. Die Suppe ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.
Spargelcremesuppe	1-39-205752	Suppe mit einer feinen, cremigen Konsistenz und dem typischen Geschmack von Spargel.
Spargelcremesuppe, hefefrei	1-39-255027	Suppe mit einer feinen, cremigen Konsistenz und dem typischen Geschmack von Spargel. Die Suppe ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.
Champignoncremesuppe	1-39-259033	Feincremige Suppe mit typisch aromatischem Champignonengeschmack.
Blumenkohlcremesuppe	1-39-205753	Feincremige Suppe mit dem typisch herzhaften Geschmack von Blumenkohl.
Geflügelcremesuppe	1-39-259032	Suppe mit angenehm abgerundetem Geflügelgeschmack und feincremiger Konsistenz.
Kürbiscremesuppe	1-39-205786	Feincremige Suppe mit ausgeprägtem Kürbischarakter und feiner Petersilie.
Selleriecremesuppe	1-39-205767	Herzhafte Cremesuppe mit schmackhaftem Sellerie.
Kalbfleischcremesuppe	1-39-205760	Helle Cremesuppe mit mildem Kalbfleischcharakter.
Ochschwanzsuppe	1-39-259038	Kräftig würzige Suppe mit typischem Ochschwanz-Charakter.
Gulaschsuppe, ungarisch	1-39-205769	Deftige Cremesuppe mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln.



Vorteile

- + besondere Cremigkeit
- + geringe Gefahr des Überkochens und somit hohe Zubereitungssicherheit
- + optimale Cook & Chill-Eignung/ Kühlstabilität
- + hohe Bain-Marie-Sicherheit durch gleichbleibende Bindung
- + einheitliche Dosierung bei Royal Cremesuppen 100 g/l (einfaches Handling)
- + viele Produkte ohne laktose- und/oder glutenhaltige Zutaten*
- + viele Produkte ohne allergenhaltige Zutaten**

* Ohne kennzeichnungspflichtige laktose- und/oder glutenhaltige Zutaten gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

** Ohne kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Royal Cremesuppen



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Erbsencremesuppe mit Schwarzwälder Räucherspeck, Royal	1-39-205758	Cremige Erbsensuppe, fein abgerundet mit Schwarzwälder Räucherspeck.
Brokkolicremesuppe, Royal	1-39-205771	Schmackhafte Cremesuppe mit feinen Brokkolistückchen.
Spargelcremesuppe, Royal	1-39-205776	Fein cremige Suppe mit delikaten weißen Spargelstücken.
Tomatencremesuppe, Royal	1-39-205778	Cremesuppe mit vollfruchtigem Tomatengeschmack, verfeinert mit typisch italienischen Kräutern und aromatischen Tomatenstückchen.
Karottencremesuppe, Royal	1-39-205773	Fruchtige Cremesuppe mit schmackhaften Karottenstücken und feiner Petersilie.
Champignoncremesuppe, Royal	1-39-205784	Cremesuppe mit intensiver Champignonnote, leckeren Champignonstückchen und feiner Petersilie.
Zucchini cremesuppe, Royal	1-39-205779	Cremesuppe mit feinem Zucchini charakter und fruchtigen Zucchiniwürfeln.
Mais cremesuppe, Royal	1-39-205775	Cremige Suppe mit ganzen Maiskörnern und feiner Petersilie.
Waldpilz cremesuppe, Royal	1-39-205780	Fein cremige Suppe mit typischen Waldpilzen wie Butterpilze, Täublinge und Steinpilze sowie Champignons.
Spinat cremesuppe, Royal	1-39-205777	Cremige Suppe mit kräftigem Spinat charakter und Blattspinatstückchen.



Royal Cremesuppen



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Bärlauchcremesuppe, Royal	1-39-205770	Fein cremige Suppe mit würzigem Bärlauch und raffinierter Lauch-Zwiebel-Note.
Lauchcremesuppe, Royal	1-39-205783	Helle, fein cremige Suppe mit kräftigem Lauchcharakter und Lauchstückchen.
Frühlingszwiebelcremesuppe, Royal	1-39-205772	Würzige, gebundene Suppe mit dem unverwechselbaren Charakter junger Frühlingszwiebeln.
Grünkerncremesuppe mit feinem Gemüse, Royal	1-39-205782	Schmackhafte, helle Suppe mit ausgeprägtem Grünkerngeschmack, Karotten und Sellerieblättern.
Kräutercremesuppe, Royal	1-39-205761	Helle Cremesuppe mit würzigen Gartenkräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Sellerie, Bärlauch und Bohnenkraut.
Steinpilzcremesuppe, Royal	1-39-205788	Fein cremige Suppe mit aromatischer Steinpilznote und delikaten Steinpilzstückchen.
Geflügelcremesuppe, Royal	1-39-205785	Fein cremige Suppe mit angenehmer Geflügelnote und zartem Hühnerfleisch.
Kartoffelcremesuppe mit Gemüse und Räucherspeck, Royal	1-39-205714	Reichhaltige Kartoffelsuppe mit herzhaftem Schwarzwälder Räucherspeck, Gemüsestreifen und Zwiebeln.



Vorteil

- + einheitliche Dosierung bei klaren Suppen mit Einlage 70 g/l (einfaches Handling)

Klare Suppen mit Einlage



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Hochzeitssuppe	1-39-205702	Klare Suppe mit Einlage aus feinen Mark- und Fleischklößchen, Eiermuscheln und Gemüse.
Wurzelgemüsesuppe	1-39-205704	Kräftige, klare Suppe mit auserlesener Gemüsekombi aus Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Pastinaken, Zwiebeln, Lauch und Frühlingszwiebeln.
Zwiebelsuppe	1-39-205789	Feine, aromatische, klare Zwiebelsuppe mit hohem Zwiebelanteil.
Minestrone	1-39-205790	Typisch italienische Suppe mit Nudeln und vielen leckeren Gemüsesorten wie Tomaten, Karotten, Erbsen, Zucchini, Lauch und Zwiebeln.
Frühlingssuppe	1-39-205791	Feine, klare Gemüsesuppe mit einer reichhaltigen Einlage von verschiedenem Gemüse und Eiernudeln.
Buchstabensuppe	1-39-205792	Das schmackhafte ‚Suppen-ABC‘ - klare, herzhaft Suppe mit hohem Anteil an Eiernudeln und Gemüse.
Eiermuschelsuppe	1-39-205793	Klare Gemüsesuppe mit einem hohen Anteil an Eiermuscheln und einer vielfältigen Gemüsebeilage.
Hühnersuppe mit Eiernudeln	1-39-205794	Feine Suppe mit intensivem Huhncharakter, feiner Gemüsebeilage und Eiernudeln.



Ergänzen Sie die klare Suppe mit einer Suppeneinlage. Die ideale Kombination finden Sie in unserer Suppenmatrix auf Seite 19!



Vorteile

- + ideal als Basissuppe einsetzbar
- + hohe Ergiebigkeit

Klare Gemüse- und klare Fleischsuppen



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, traditionell 5 kg traditionell 12 kg traditionell 25 kg	 1-39-255050 1-39-255048 1-39-255049	Kräftige, klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie.
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, 4 x 880 g 12 kg	1-39-250037 1-39-250031	Kräftige, klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie.
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR ohne Kräutereinlage, 12 kg	1-39-250032	Klare Suppe mit feinem Gemüsegeschmack, die aufgrund ihrer Kaltlöslichkeit auch hervorragend zum Würzen eingesetzt werden kann. Die Suppe enthält keine stückige Kräuter- und Gemüseeinlage.
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR, hefefrei, mit Kräutereinlage	 1-39-255016	Klare Gemüsesuppe mit feiner Gemüseeinlage und Petersilie. Die Suppe ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.
Fleischsuppe, klar, mit Kräutereinlage, traditionell 5 kg traditionell 12 kg traditionell 25 kg traditionell 30 kg	 1-39-205250 1-39-205300 1-39-205737 1-39-205610	Geschmacklich kräftige Fleischsuppe mit einer fein abgestimmten Kräuter- und Gemüseeinlage.
Fleischsuppe, klar, mit Kräutereinlage, 4 x 880 g 12 kg	1-39-250038 1-39-250033	Geschmacklich kräftige Fleischsuppe mit einer fein abgestimmten Kräuter- und Gemüseeinlage.
Fleischsuppe, klar, ohne Kräutereinlage, 12 kg	1-39-250034	Klare Fleischsuppe mit kräftigem Geschmack, ohne Kräuter- und Gemüseeinlage.
Fleischsuppe, klar, hefefrei, ohne Kräutereinlage	 1-39-255015	Klare Fleischsuppe mit kräftigem Geschmack, ohne Kräuter und Gemüseeinlage. Die Suppe ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.

Probieren Sie beispielsweise unsere
Hühnerkraftbouillon Goldhuhn!



Brühen & Bouillons



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Rindfleischkraftbouillon 6 kg	1-39-250030	Herzhafte Brühe mit kräftigem Rindfleischgeschmack.
Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn mit Kräutereinlage, traditionell 5 kg	1-39-205252	Die Hühnerkraftbouillon ist kräftig im Huhngeschmack und durch ihre Gewürze und Kräuter fein abgerundet.
traditionell 12 kg	1-39-205302	
Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn mit Kräutereinlage, 4 x 880 g	1-39-250036	Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, fein abgerundet durch ihre Kräuter- und Gemüseeinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet.
12 kg	1-39-250028	
Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn ohne Kräutereinlage, 12 kg	1-39-250029	Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack ohne Kräutereinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet.
Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, hefefrei, mit Kräutereinlage	1-39-255028	Feine Bouillon mit kräftigem Huhngeschmack, fein abgerundet durch ihre Kräuter- und Gemüseeinlage. Auch ideal zum Würzen geeignet. Die Bouillon ist hefefrei und ohne Speisewürze aufgebaut.
Bouillon Méditerranée, 6 kg	1-39-250035	Tomatisierte, klare Brühe mit einer Einlage aus mediterranen Kräutern und verschiedenem Gemüse, wie Tomaten, Paprika, Karotten und Zwiebeln.
Gekörnte Brühe, 4 x 1 kg	1-39-250040	Die fein abgestimmte Gekörnte Brühe macht Suppen, Soßen, Gemüse, Fleisch- und Kartoffelspeisen würziger und schmackhafter. Aufgrund ihrer Kaltlöslichkeit ist sie hervorragend zum Würzen von kalten Gerichten (z.B. Salaten oder Dips) geeignet.
Gekörnte Brühe, 12 kg	1-39-250039	



Vorteil

- + kaltquellende Suppen wurden speziell für Cook & Chill-Anwendungen (Regenerierküchen) entwickelt

Kaltquellende Suppen



Produktbezeichnung	Art.-Nr.	Beschreibung
Blumenkohlcremesuppe, kaltquellend 8 kg	1-39-255018	Helle, cremige Suppe mit dem typisch feinen Geschmack von Blumenkohl
Kartoffelcremesuppe, kaltquellend 8 kg	1-39-255023	Herzhafte, cremige Kartoffelsuppe mit feinen Gewürzen abgerundet
Pilzcremesuppe, kaltquellend 8 kg	1-39-255021	Helle, cremige Suppe mit typisch aromatischem Pilzgeschmack
Spargelcremesuppe, kaltquellend 8 kg	1-39-255022	Helle, cremige Suppe mit feinem Spargelcharakter
Spinatcremesuppe, kaltquellend 8 kg	1-39-255020	Mit Gewürzen und aromatischem Spinat fein abgeschmeckte, cremige Suppe
Tomatencremesuppe, kaltquellend 8 kg	1-39-255019	Feincremige Suppe mit ausgeprägtem, fruchtigem Tomatencharakter



Auch unsere Pasta-
Produkte eignen sich
Ideal als Suppeneinlage!

Klare Suppen und Suppeneinlagen

Hier zeigen wir Ihnen auf einen Blick, welche Suppen ideal mit welchen Suppeneinlagen harmonisieren.

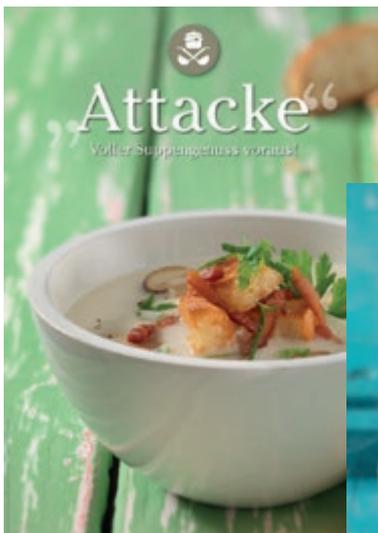


	1-39-206587	1-39-206582	1-39-206443	1-39-206440	1-39-206438	1-39-206437	1-39-206436	1-39-206405	1-39-206445	1-39-206444	1-39-205905	1-39-206536	1-39-205903	1-39-205904	1-39-205371
Gekörnte Brühe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR, o. Einlage	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bouillon Méditerranée								✓			✓		✓		
Klare Fleischsuppe		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rindfleischkraftbrühe, Royal		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Klare Rindfleischsuppe, Royal		✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fleischbrühe, Royal	✓		✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Goldhuhn Hühnerkraftbouillon, Royal	✓		✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓		
Klare Hühnersuppe, Royal	✓		✓	✓			✓		✓	✓	✓	✓	✓		

Attacke – klarmachen zum Löffeln!

Das macht Lust auf mehr: Unsere aufmerksamkeitsstarken Aktionsmaterialien sorgen für die pure Löffellust. Starke Plakate setzen die Suppen in Szene, platzsparende Tischaufsteller bringen Ihre Gäste auf den richtigen Geschmack. Unsere modernen Werbematerialien unterstützen Sie bei Ihrer Suppen-Offensive. Sprechen Sie Ihren Außendienstmitarbeiter von Dr. Oetker Professional an, er berät Sie gerne!

Aktionsposter DIN A1,
3 verschiedene Motive



Ansteck-Pins,
4 verschiedene Farben



T-Shirt, Cap
und Bandana

Tischaufsteller,
4 verschiedene Motive





Unsere Partner

Profitieren Sie von dem umfangreichen Sortiment unserer Getränkepartner Bionade, Selters und Schloss Johannisberg.

[+ www.bionade.de](http://www.bionade.de)

[+ www.selters.de](http://www.selters.de)

[+ www.schloss-johannisberg.de](http://www.schloss-johannisberg.de)

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Code	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g:							Palettierung
					Energie	Fett	GFS	KH	Davon Zucker	Eiweiß	Salz	
1-39-205752 4008241575222		Spargelcremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1735 kJ 413 kcal	16,0g	4,8g	61,0g	4,1g	4,3g	11,3g	19/Lage 76/Palette
1-39-255027 4006733002690		Spargelcremesuppe, hefefrei		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1835 kJ 438 kcal	20,0g	6,2g	62,0g	1,4g	1,1g	11,2g	19/Lage 76/Palette
1-39-205753 4008241575321		Blumenkohlcremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1637 kJ 389 kcal	13,0g	4,7g	61,0g	4,1g	5,6g	11,4g	19/Lage 76/Palette
1-39-205754 4008241575420		Tomatencremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1483 kJ 351 kcal	4,7g	2,4g	67,0g	25,0g	6,4g	11,3g	19/Lage 76/Palette
1-39-255026 4006733002676		Tomatencremesuppe, hefefrei		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1410 kJ 333 kcal	3,8g	2,2g	65,0g	34,0g	5,8g	12,5g	19/Lage 76/Palette
 1-39-259032 4006733006407		Geflügelcremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1883 kJ 449 kcal	22,0g	6,2g	61,0g	0,6g	2,1g	9,5g	19/Lage 76/Palette
 1-39-259033 4006733006421		Champignoncremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1771 kJ 422 kcal	18,0g	5,2g	61,0g	2,2g	1,8g	11,6g	19/Lage 76/Palette
1-39-205760 4008241576021		Kalbfleischcremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1690 kJ 402 kcal	13,0g	2,8g	67,0g	0,4g	2,9g	10,0g	19/Lage 76/Palette
 1-39-259038 4006733008920		Ochschwanzsuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1541 kJ 365 kcal	8,4g	5,9g	67,0g	1,8g	4,4g	13,1g	19/Lage 76/Palette
1-39-205767 4008241576724		Selleriecremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1767 kJ 421 kcal	16,0g	5,5g	65,0g	1,1g	1,4g	10,5g	19/Lage 76/Palette
1-39-205769 4008241576922		Gulaschsuppe, ungarisch		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1479 kJ 350 kcal	7,2g	4,5g	62,0g	9,5g	7,2g	12,7g	19/Lage 76/Palette
1-39-205786 4008241578629		Kürbiscremesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 37,5 l Wasser = 38 l fertige Suppe	1691 kJ 402 kcal	15,0g	4,0g	62,0g	8,3g	3,5g	11,3g	19/Lage 76/Palette

Cremsuppen, Royal

1-39-205758 4008241575826		Erbensencremesuppe mit Schwarzwälder Räucherspeck, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1617 kJ 385 kcal	14,0g	6,6g	49,0g	7,9g	15,0g	10,1g	19/Lage 76/Palette
1-39-205771 4008241577127		Brokkoliremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1842 kJ 440 kcal	21,0g	6,7g	54,0g	2,3g	6,3g	8,7g	19/Lage 76/Palette
1-39-205776 4008241577622		Spargelcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 30,5 l fertige Suppe	1739 kJ 414 kcal	15,0g	6,6g	63,0g	8,7g	6,5g	8,5g	19/Lage 76/Palette
1-39-205778 4008241577820		Tomatencremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung für 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1616 kJ 384 kcal	12,0g	5,7g	58,0g	29,0g	8,1g	10,5g	19/Lage 76/Palette
1-39-205773 4008241577325		Karottencremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 30,5 l fertige Suppe	1757 kJ 419 kcal	17,0g	3,2g	63,0g	9,8g	2,6g	7,2g	19/Lage 76/Palette
1-39-205784 4008241578421		Champignoncremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1697 kJ 403 kcal	13,0g	7,7g	63,0g	9,9g	7,7g	8,3g	19/Lage 76/Palette
1-39-205779 4008241577929		Zucchinicremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1811 kJ 433 kcal	20,0g	5,3g	58,0g	2,6g	2,6g	9,3g	19/Lage 76/Palette
1-39-205775 4008241577523		Maiscremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1781 kJ 424 kcal	18,0g	6,1g	60,9g	6,1g	4,6g	8,9g	19/Lage 76/Palette
1-39-205780 4008241578025		Waldpilzcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1805 kJ 431 kcal	20,0g	12,0g	56,0g	6,2g	4,4g	10,7g	19/Lage 76/Palette
1-39-205777 4008241577721		Spinatcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1786 kJ 427 kcal	21,0g	6,9g	51,0g	0,6g	5,7g	11,7g	19/Lage 76/Palette
1-39-205770 4008241577028		Bärlauchcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1779 kJ 424 kcal	16,0g	3,1g	63,0g	0,8g	3,7g	9,0g	19/Lage 76/Palette
1-39-205783 4008241578322		Lauchcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1684 kJ 400 kcal	12,0g	2,7g	66,0g	8,1g	6,1g	7,8g	19/Lage 76/Palette
1-39-205772 4008241577226		Frühlingszwiebelcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1855 kJ 442 kcal	19,0g	4,0g	63,0g	1,9g	2,5g	7,8g	19/Lage 76/Palette
1-39-205782 4008241578223		Grünkerncremesuppe mit feinem Gemüse, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1727 kJ 411 kcal	16,0g	4,1g	61,0g	4,2g	5,4g	8,8g	19/Lage 76/Palette
1-39-205761 4008241576120		Kräutercremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1882 kJ 449 kcal	22,0g	7,4g	55,0g	0,2g	2,0g	8,8g	19/Lage 76/Palette
1-39-205788 4008241578827		Steinpilzcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1822 kJ 434 kcal	19,0g	10,0g	58,0g	8,5g	6,7g	8,3g	19/Lage 76/Palette
1-39-205785 4008241578520		Geflügelcremesuppe, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1882 kJ 449 kcal	22,0g	7,4g	55,0g	6,2g	7,2g	9,0g	19/Lage 76/Palette
1-39-205714 4008241571422		Kartoffelcremesuppe mit Gemüse und Räucherspeck, Royal		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 30 l Wasser = 31 l fertige Suppe	1574 kJ 374 kcal	10,0g	5,8g	60,0g	4,6g	7,3g	9,8g	19/Lage 76/Palette

Klare Suppen mit Einlage

1-39-205702 4008241570227		Hochzeitsuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1562 kJ 372 kcal	12,0g	6,2g	46,0g	4,9g	15,0g	11,4g	19/Lage 76/Palette
1-39-205704 4008241570425		Wurzelgemüsesuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1403 kJ 333 kcal	6,8g	3,6g	56,0g	7,4g	5,4g	12,8g	19/Lage 76/Palette
1-39-205789 4008241578926		Zwiebelsuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1290 kJ 307 kcal	5,7g	3,4g	48,0g	19,0g	5,9g	14,5g	19/Lage 76/Palette
1-39-205790 4008241579022		Minestrone		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1430 kJ 339 kcal	6,3g	3,2g	59,0g	7,0g	8,8g	13,5g	19/Lage 76/Palette
1-39-205791 4008241579121		Frühlingsuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1450 kJ 344 kcal	6,6g	3,3g	60,0g	5,2g	9,1g	13,8g	19/Lage 76/Palette
1-39-205792 4008241579220		Buchstabensuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1460 kJ 346 kcal	6,6g	3,4g	59,0g	5,0g	10,0g	10,9g	19/Lage 76/Palette
1-39-205793 4008241579329		Eiermuschelsuppe		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1526 kJ 362 kcal	8,0g	4,1g	61,4g	5,4g	9,0g	10,6g	19/Lage 76/Palette
1-39-205794 4008241579428		Hühnersuppe mit Eiernudeln		2 x 3 kg; 3 kg Trockenmischung auf 43 l Wasser = 43 l fertige Suppe	1446 kJ 342 kcal	5,3g	2,2g	61,0g	2,6g	11,0g	12,5g	19/Lage 76/Palette

Klare Gemüse- und klare Fleischsuppen

	1-39-255050 4006733007909		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, trad. 5 kg		1 x 5 kg Eimer; 5 kg Trockenmischung auf 250 l Wasser = 252 l fertige Suppe	698 kJ 165 kcal	1,7g	0,2g	30,0g	18,0g	5,9g	55,1g	12/Lage 72/Palette
	1-39-255048 4006733007886		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, trad. 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = 605 l fertige Suppe	698 kJ 165 kcal	1,7g	0,2g	30,0g	18,0g	5,9g	55,1g	8/Lage 32/Palette
	1-39-255049 4006733007893		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, trad. 25 kg		1 x 25 kg Eimer; 25 kg Trockenmischung auf 1250 l Wasser = 1260 l fertige Suppe	698 kJ 165 kcal	1,7g	0,2g	30,0g	18,0g	5,9g	55,1g	6/Lage 18/Palette
	1-39-250037 4008241100783		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, 4 x 880 g		4 x 0,88 kg; 880 g Trockenmischung auf 44 l Wasser = 44 l fertige Suppe	769 kJ 182 kcal	2,0g	0,2g	37,0g	29,0g	3,4g	53,1g	11/Lage 77/Palette
	1-39-250031 4008241100707		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = 605 l fertige Suppe	769 kJ 182 kcal	2,0g	0,2g	35,3g	29,0g	3,4g	53,1g	8/Lage 32/Palette
	1-39-250032 4008241100714		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR ohne Kräutereinlage, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = 605 l fertige Suppe	782 kJ 185 kcal	1,6g	0,2g	39,0g	28,0g	2,9g	53,1g	8/Lage 32/Palette
	1-39-255016 4006733001075		Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR, hefefrei, mit Kräutereinlage		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = 605 l fertige Suppe	871 kJ 206 kcal	2,2g	0,2g	45,0g	31,0g	0,6g	48,5g	8/Lage 32/Palette
	1-39-205250 4008241520529		Fleischnuppe, klar, mit Kräutereinlage, trad. 5 kg		1 x 5 kg Eimer; 5 kg Trockenmischung auf 227 l Wasser = 229 l fertige Suppe	1078 kJ 258 kcal	14,0g	9,3g	22,0g	6,6g	9,8g	47,6g	12/Lage 72/Palette
	1-39-205300 4008241530023		Fleischnuppe, klar, mit Kräutereinlage, trad. 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = 550 l fertige Suppe	1078 kJ 258 kcal	14,0g	9,3g	22,0g	6,6g	9,8g	47,6g	8/Lage 32/Palette
	1-39-205737 4008241573723		Fleischnuppe, klar, mit Kräutereinlage, trad. 25 kg		1 x 25 kg Eimer; 25 kg Trockenmischung auf 1136 l Wasser = 1145 l fertige Suppe	1078 kJ 258 kcal	14,0g	9,3g	22,0g	6,6g	9,8g	47,6g	6/Lage 18/Palette
	1-39-205610 4008241561027		Fleischnuppe, klar, mit Kräutereinlage, trad. 30 kg		1 x 30 kg Fass; 30 kg Trockenmischung auf 1363 l Wasser = 1375 l fertige Suppe	1078 kJ 258 kcal	14,0g	9,3g	22,0g	6,6g	9,8g	47,6g	5/Lage 10/Palette
	1-39-250038 4008241100806		Fleischnuppe, klar, mit Kräutereinlage, 4 x 880 g		4 x 0,88 kg; 880 g Trockenmischung auf 40 l Wasser = 40 l fertige Suppe	882 kJ 208 kcal	2,4g	0,3g	40,0g	13,0g	6,7g	46,0g	11/Lage 77/Palette
	1-39-250033 4008241100721		Fleischnuppe, klar, mit Kräutereinlage, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = 550 l fertige Suppe	882 kJ 208 kcal	2,4g	0,3g	40,0g	13,0g	6,7g	46,0g	8/Lage 32/Palette
	1-39-250034 4008241100738		Fleischnuppe, klar, ohne Kräutereinlage, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = 550 l fertige Suppe	887 kJ 209 kcal	2,3g	0,3g	40,0g	12,0g	6,5g	46,0g	8/Lage 32/Palette
	1-39-255015 4006733001044		Fleischnuppe, klar, hefefrei, ohne Kräutereinlage		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 600 l Wasser = 605 l fertige Suppe	961 kJ 227 kcal	3,1g	0,5g	47,0g	28,0g	2,4g	43,3g	8/Lage 32/Palette

Brühen und Bouillons

	1-39-250030 4008241100691		Rindfleischkraftbouillon, 6 kg		1 x 6 kg Eimer; 6 kg Trockenmischung auf 300 l Wasser = 240 l Brühe	956 kJ 226 kcal	4,5g	0,6g	36,0g	16,0g	9,7g	43,5g	12/Lage 60/Palette
	1-39-205252 4008241525227		Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn mit Kräutereinlage, trad. 5 kg		1 x 5 kg Eimer; 5 kg Trockenmischung auf 227 l Wasser = 229 l fertige Suppe	929 kJ 220 kcal	4,7g	1,5g	37,0g	0,5g	6,9g	44,7g	12/Lage 72/Palette
	1-39-205302 4008241530221		Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn mit Kräutereinlage, trad. 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = 550 l fertige Suppe	929 kJ 220 kcal	4,7g	1,5g	37,0g	0,5g	6,9g	44,7g	8/Lage 32/Palette
	1-39-250036 4008241100752		Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn mit Kräutereinlage, 4 x 880 g		4 x 0,88 kg; 880 g Trockenmischung auf 40 l Wasser = 40 l fertige Suppe	961 kJ 228 kcal	5,3g	1,7g	40,0g	22,0g	4,4g	45,3g	11/Lage 77/Palette
	1-39-250028 4008241100677		Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn mit Kräutereinlage, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = 550 l fertige Suppe	961 kJ 228 kcal	5,3g	1,7g	40,0g	22,0g	4,4g	45,3g	8/Lage 32/Palette
	1-39-250029 4008241100684		Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn ohne Kräutereinlage, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 545 l Wasser = 550 l fertige Suppe	964 kJ 228 kcal	5,3g	1,7g	41,0g	22,0g	4,3g	45,3g	8/Lage 32/Palette
	1-39-255028 4006733002706		Hühnerkraftbouillon, Goldhuhn, hefefrei, mit Kräutereinlage		20 g Trockenmischung auf 1 l Wasser	984 kJ 233 kcal	4,5g	1,5g	43,0g	20,0g	4,7g	44,0g	8/Lage 32/Palette
	1-39-250035 4008241100745		Bouillon Méditerranée, 6 kg		1 x 6 kg Eimer; 6 kg Trockenmischung auf 300 l Wasser = 302 l fertige Suppe	810 kJ 191 kcal	1,5g	0,4g	37,0g	18,0g	5,8g	48,9g	12/Lage 60/Palette
	1-39-250040 4008241100837		Gekörnte Brühe, 4 x 1 kg		4 x 1 kg; 1 kg Trockenmischung auf 62,5 l Wasser = 62,5 l fertige Brühe	641 kJ 151 kcal	1,1g	0,1g	33,2g	5,5g	1,8g	61,3g	11/Lage 77/Palette
	1-39-250039 4008241100813		Gekörnte Brühe, 12 kg		1 x 12 kg Eimer; 12 kg Trockenmischung auf 750 l Wasser = 755 l fertige Brühe	641 kJ 151 kcal	1,1g	0,1g	33,2g	5,5g	1,8g	61,3g	8/Lage 32/Palette

Kaltquellende Suppen

	1-39-255018 4006733002331		Blumenkohlcremesuppe, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer; 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = 86 l fertige Suppe	1728 kJ 412 kcal	17,0g	9,4g	53,0g	19,0g	10,0g	10,0g	8/Lage 24/Palette
	1-39-255023 4006733002409		Kartoffelcremesuppe, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer; 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = 84 l fertige Suppe	1705 kJ 406 kcal	16,0g	9,0g	58,0g	9,5g	7,3g	9,9g	8/Lage 24/Palette
	1-39-255021 400673302362		Pilzcremesuppe, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer; 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = 86 l fertige Suppe	1771 kJ 422 kcal	18,0g	10,0g	57,0g	17,0g	7,3g	10,0g	8/Lage 24/Palette
	1-39-255022 4006733002393		Spargelcremesuppe, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer; 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = 86 l fertige Suppe	1753 kJ 417 kcal	17,0g	9,6g	56,0g	18,0g	9,3g	10,4g	8/Lage 24/Palette
	1-39-255020 4006733002355		Spinatcremesuppe, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer; 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = 86 l fertige Suppe	1692 kJ 403 kcal	15,0g	8,5g	54,0g	19,0g	11,0g	10,0g	8/Lage 32/Palette
	1-39-255019 4006733002348		Tomatencremesuppe, kaltquellend		1 x 8 kg Eimer; 8 kg Trockenmischung auf 80 l Wasser = 84 l fertige Suppe	1356 kJ 322 kcal	1,3g	0,2g	63,0g	39,0g	8,9g	9,9g	8/Lage 32/Palette

	Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*		Vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)	1	mit Farbstoff	Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV): a glutenhaltiges Getreide*** c Eier g Milch (einschließlich Laktose) i Sellerie
	Ohne allergenhaltige Zutaten**		Vegan	4	mit Geschmacksverstärker	
	Ohne glutenhaltige Zutaten***		Leichte Vollkost		GFS Gesättigte Fettsäuren	
	Ohne laktosehaltige Zutaten***		Passierte Kost		KH Kohlenhydrate	
	Cook&Chill geeignet		Weiche Kost			
	Regenerierfertig					

* gem. § 9 ZZuIV.

** Ohne Kennzeichnungspflichtige Allergene gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

*** Ohne kennzeichnungspflichtige laktose- und glutenhaltige Zutaten gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

**** Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen Allergenen „Glutenhaltiges Getreide“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbrauchersortiment“.

Hinweis: Die hier dargestellten Barcodes dienen der internen Erfassung durch Dr. Oetker Professional.

Alle Informationen in diesem Folder beziehen sich auf den Zeitpunkt der Erstellung im Juni 2017. Änderungen sind möglich.

Alle Produkte werden in 76275 Ettlingen hergestellt.



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Neben unseren leckeren und trendigen Suppenkreationen führen wir weitere Produkte in hervorragender Qualität in unser Gesamtassortiment. Unsere Außendienstmitarbeiter beraten Sie gerne!

Praktisch: Auf der Website von Dr. Oetker Professional gibts immer aktuelle Infos!

