



Dr. Oetker Food-Service präsentiert innovative Suppenklößchen

Mediterrane Suppeneinlagen in bester Convenience-Qualität

Klare Suppen und Brühen sind wahre Verwandlungskünstler und lassen sich durch unterschiedliche Einlagen immer wieder neu abwandeln. Einen besonders aromatischen Charakter verleihen ihnen dabei die neuen feinen Klößchen von Dr. Oetker Food-Service. Mit dem ausgeprägten Geschmack von **Tomate-Basilikum** und **Rucola** bringen sie den Hauch von Sommer, Sonne und Urlaub in die Suppenteller.

Ob Hühnerkraftbouillon, Klare Rindfleischsuppe oder Bouillon Méditerranée – in Kombination mit den neuen Suppeneinlagen lassen sich unzählige Gerichte mit mediterraner Note zaubern, bei denen nicht nur überzeugte Suppenfans mit Freude zugreifen werden. Denn auch Pfannengerichte lassen sich im Handumdrehen mit den köstlichen Klößchen verfeinern.

Wer nicht selbst kreativ sein möchte, kann sich von den neuen Rezepten aus unserer Versuchsküche inspirieren lassen: So kommen die aromatischen Rucolaklößchen in Verbindung mit einer Lauch-Zitronensuppe ganz groß raus und die Tomate-Basilikum-Klößchen veredeln eine herzhaft Toskanische Gemüsepfanne.

Die vegetarischen Neuheiten sind selbstverständlich kenntlichmachungsfrei auf Speisekarten und erfüllen alle Anforderungen der professionellen Küche: Gegrart und regenerierfertig sind sie im Küchenalltag besonders praxisgerecht einsetzbar.

Ettlingen, im Dezember 2008