

Kochset Tom Kha Suppe

Erleben Sie die authentischen Aromen Thailands mit dem Kochset Tom Kha Suppe von Blue Elephant. Dieses Set enthält sorgfältig ausgewählte Zutaten wie Galgant, Zitronengras, Tamarindenpaste und Kaffirlimettenblätter, um die perfekte Balance aus würzig, sauer und cremig zu erreichen. Die Kochsets wurden von renommierten Thai-Köchen entwickelt und garantieren höchste Premiumqualität.

Zubereitungsempfehlung:

- 1. Das Set in 500 ml Wasser aufkochen.
- 2. 200 ml Kokosmilch hinzufügen und gut umrühren.
- 3. Mit Hühnchen, Garnelen oder Gemüse ergänzen und 5 Minuten köcheln lassen.
- 4. Nach Belieben mit frischem Koriander und Limettensaft abschmecken.

Genießen Sie eine köstliche, authentische Tom Kha Suppe in wenigen Minuten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	1576 kj
Brennwert kcal	379 kcal
Fett	27 g
davon gesättigte Fettsäuren	21 g
Kohlenhydrate	29 g
davon Zucker	6.7 g
Eiweiß	3 g
Salz	4.2 g

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Thailand
----------	----------

Zutaten

Galgant 21%, Tamarindenpaste (Tamarinde, Wasser) 18.6%, Zitronengras 13,2% ,Schalotten 12,2% **SOJAÖL**, Salz, Zucker, Tom Yam Suppenpaste (Zitronengras, **SOJAÖL**, Schalotte, Zucker, Salz, Galgant, Bergamotte, Säuerungsmittel (E330), Chili) 4,2%, Korianderwurzel 3,1%, Bergamotte 2,7%, Tom Yam Chilipaste Öl (Tom Yam Paste, **SOJAÖL**) 2,2%, Chili, Säuerungsmittel (E330). Kokosmilchpulver: Kokosnussextrakt 85,2%, Glukosesirup, **MILCHEIWEIß**, Säuerungsmittel (E340 (ii)), Backtriebmittel (E551). **FISCHSOßE: SARDELLEN** 72%, Salz 25%, Zucker 3%. Getrocknete Thailändische: Kaffirnlimeblätter, Basilikum.

Inverkehrbringer

FrischeParadies GmbH & Co. KG

Geschäftsbereich weinwerk Frankfurt Lärchenstraße 80 65933 Frankfurt Deutschland