

Für die moderne Küche. Seit 1886.

Herò
GASTRONOMIQUE



**FIX &
GUT**

Bouillons, Saucen,
Suppen



Die Basis des guten Geschmacks: Tradition und Qualität



Mmmhhh – schmecken soll es!

Ob Getränke oder Speisen – wir beurteilen den Geschmack ganz subjektiv: schmeckt oder schmeckt nicht. Nur Expertinnen und Experten sind sensorisch so geschult, dass sie Geruch und Geschmack neutral beschreiben können.

Genau hier liegt das Geheimnis unserer Produkte, denn sie sind nicht nur mit hochwertigen Zutaten hergestellt, sondern sorgfältig auf den traditionellen «Schweizer Goût» abgestimmt: Harmonische Aromen werden von Ihren Gästen als vertrautes und rundes Geschmackserlebnis wahrgenommen. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie sich für leichte Vollkost, vollmundige Saucen oder kräftige Suppen entscheiden – einfach genießen!

Ihr Nutzen: weniger Aufwand und mehr Zeit für Kreativität

Wie mögen es Ihre Gäste am liebsten? Ob traditionelle Gerichte, Gourmetküche oder Sonderkostformen – guter Geschmack hat immer Saison. Entscheiden Sie sich deshalb für hochwertige Basis- und Fertigprodukte, die Sie Tag für Tag zuverlässig unterstützen.

Hero Bouillons und Saucen bieten Ihnen vielfältigste Grundlagen, damit Sie sich ganz auf die Zubereitung Ihrer Gerichte konzentrieren können. Dank unserer funktionalen Basisprodukte vereinfachen Sie Ihren Arbeitsprozess und gewinnen mehr Zeit für Ihre individuellen Ideen und Kreationen.

Besonderen Wert legen wir auf konstante Qualität und gelingsichere Rezepturen, die beim Verfeinern oder als Basis mit viel gutem Geschmack überzeugen – genau so, wie es sich Ihre Gäste wünschen.

Sie möchten mehr über unsere Produkte erfahren? Kontaktieren Sie Ihren Hero Verkaufsberater!

Leichte Vollkost



Die Nachfrage nach leichter Vollkost (LVK) und allergenfreien Produkten steigt auch in der konventionellen Gastronomie. Gäste wünschen sich vollwertige Gerichte, die nicht nur schmecken, sondern auch gut verträglich sind. Unsere Philosophie: Leichte Vollkost belastet nicht, und sie schmeckt! **Mehr zu diesem Thema erfahren Sie ab Seite 12.**

Beste Basiszutaten für raffinierte Kreationen

Warum Hero? ✓

✓ Ein vielfältiges Sortiment

Mit Hero Gastronomie decken Sie Ihren ganzen Bedarf an Bouillons für kreative Ideen, gelingsicheren Bindern oder Suppen, die im Nu zubereitet sind – harmonisch abgestimmt für den «Mmmhhh-Geschmack». Eine vielfältige Auswahl an Produkten, aber auch ganz viel Wissen zum Thema Sonderkostform finden Sie in der Kategorie «LVK» – Cuisine Nutrition. Reinlesen lohnt sich.

✓ Zertifizierte und konstante Qualität

Für unsere Basis- und Fertigprodukte verwenden wir nur erlesene Zutaten. Besonders wenn es um Sonderkostformen geht, müssen Sie sich auf zuverlässige Produktkennzeichnungen verlassen können. Mit unserer zertifizierten und kontrollierten Qualität gehen Sie stets auf Nummer sicher.

✓ Das Portionenprinzip

Portionen sind effizient und sicher. Deshalb haben wir gemeinsam mit Ernährungsexpertinnen und -experten optimale Portionsprodukte entwickelt, die genau Ihren Anforderungen entsprechen und äusserst praktisch in der Anwendung sind.

Immer einen Schritt voraus

Hero Gastronomie gehört zu den führenden Unternehmen, wenn es um die Beratung unterschiedlichster Ansprüche und zuverlässige Produktqualität geht. Ein Trend liegt uns besonders am Herzen: Die leichte Vollkost (LVK) gewinnt an Bedeutung – Ihre Gäste müssen oder wollen sich magen- und darmschonend oder sogar ganz allergenfrei ernähren. Eine schmackhafte Mahlzeit nach dieser Sonderkostform muss sehr viele Kriterien erfüllen, sei das für die Besonderheiten Ihrer Gäste oder die Merkmale Ihres Betriebs. Zusammen mit Ernährungsexpertinnen und -experten wurde das Sortiment Cuisine Nutrition entwickelt, das exakt auf Ihre Herausforderungen abgestimmt ist. Darauf können Sie sich verlassen – aus gutem Grund: Hero gilt als Kompetenz für innovative Produktentwicklungen seit über 130 Jahren. Das ist echte Leidenschaft!

Allergiker- und Diätinfos sowie Produktmerkmale

Orientierung auf einen Blick: Diese Piktogramme zeichnen in jeder Kategorie wichtige Informationen und besondere Produktmerkmale aus.



Glutenfrei

Enthält keine glutenhaltigen Getreide wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer



Laktosefrei

Enthält keine Laktose



Vegan

Enthält keine tierischen Lebensmittel



Vegetarisch

Enthält als tierische Lebensmittel nur Eier, Milch und/oder Honig



Instant

Sofort löslich



Bain-Marie

Wärmestabil im Bain-Marie



Zubereitungszeit

Empfehlung für Zubereitungszeit



Bouillons und Saucen

Ihre Vorteile

- Ausgezeichneter Geschmack
- Gelingsichere Rezepturen
- Hohe Ergiebigkeit
- Vielfältiges Sortiment
- Hergestellt in der Schweiz

Inhalt

BOUILLONS UND SAUCEN | Seite 5

Kreative Küche: Hero Bouillons gehören zu den bewährten Basisprodukten in jeder Küche. Wählen Sie zwischen Paste und Pulver in verschiedenen Gebindegrößen sowie zwischen Sorten wie Rinds-, Hühner- und Gemüsebouillon.

Aber bitte mit Sauce! Hero Saucen – das ganze Sortiment für den täglichen Einsatz in jeder Küche: Bratensaucen, Bratenjus klar oder Demi-Glace sowie Roux und Maisstärke.



SUPPEN | Seite 8

Mmmhhh... wie das duftet! Hero Suppen sind im Nu zubereitet und schmecken einfach unheimlich gut. Wählen Sie zwischen Hero Bündner Gerstensuppe und Hero Gulaschsuppe in verschiedenen Gebindegrößen.



CUISINE NUTRITION «LVK» | Seite 12

So leicht, so gut: Hero Cuisine Nutrition bietet ein breites Sortiment für eine ausgewogene Ernährung. Überzeugen Sie sich von Saucen, Bouillons und Suppen, die einfach gut schmecken. Erhältlich als Grossgebilde und exklusiv als praktische Portionenbeutel.

Zusätzlich zu unseren Produkten erhalten Sie viel Wissen und wichtige Informationen rund um den Ernährungstrend «LVK».



Hero Bouillons, Saucen, Roux und Binder



Guter Geschmack gelingt immer!

Gehört Bouillon auch zu Ihren Basisprodukten? Die aromatische Grundzutat gilt als Alleskönner für jede Küche – umso wichtiger, dass die Qualität stimmt! Hero Bouillons bieten vielfältige Geschmacksnuancen und lassen Ihnen Raum für eigene Kreationen. Bratensauce, Bratenjus klar und Demi-Glace überzeugen mit ihrem intensiven Aroma und einer schönen Farbe. Tipp: Zum Abbinden brauner und heller Saucen wählen Sie braunen oder weissen Roux oder die klassische Maisstärke.

Hero Bouillons und Basissaucen –
Inspiration für Ihre kreativen
Kochideen!



Artikel	   	Produktmerkmale	Verpackung	Art.-Nr.	Zubereitung
 Hühnerbouillon Zur Zubereitung einer klaren, aromatischen Hühnerbouillon. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen.	• •	- Instant - Paste - Ohne zugesetzte Allergene - Ohne Einlage	8kg Eimer = 400l 1,2kg Eimer = 60l	2949.710 2949.182	1. Wasser aufkochen. 2. Paste dazugeben (20g auf 1l). 3. Unter Umrühren auflösen.
 Rindsbouillon Kräftig im Geschmack, mit goldbrauner Farbe, sehr ergiebig. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen.	• •	- Instant - Paste - Fettarm - Ohne Einlage	8kg Eimer = 400l 1,2kg Eimer = 60l	2951.710 2951.182	
 Bratenjus klar Kräftiger Bratenjus mit intensivem Fleischgeschmack und dunkler Farbe. Nicht gebunden. Hervorragend zu Braten, Schmor- und À-la-minute-Gerichten.	• •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Nicht gebunden	4kg Beutel = 50l	2995.350	1. Pulver in warmes Wasser einrühren (80g auf 1l). 2. Unter Umrühren 1 Minute bei kleiner Hitze kochen.
 Bratensauce Leicht gebundene Sauce mit intensivem Geschmack. Ideal zu Fleisch-, Geflügel- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Kreationen.	• •	- Instant - Pulver - Fettarm - Leicht gebunden	4kg Beutel = 40l	2954.350	1. Pulver in warmes Wasser einrühren (100g auf 1l). 2. Unter Umrühren 1 Minute bei kleiner Hitze kochen.
 Demi-Glace Intensiver Fleischgeschmack, dunkel in der Farbe, mit schönem Glanz. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch-, Geflügel- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Kreationen.	•	- Instant - Pulver - Fettarm - Gebunden	4kg Beutel = 40l	2955.350	1. Pulver in kaltes oder warmes Wasser einrühren (100g auf 1l). 2. Unter Umrühren 1 Minute bei kleiner Hitze kochen.
 Fleischbouillon Fettarme Fleischbouillon mit kräftigem Fleischgeschmack. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen.	• •	- Instant - Pulver - Fettarm - Ohne Einlage	4kg Beutel = 200l	2987.350	1. Wasser aufkochen. 2. Pulver dazugeben (20g auf 1l). 3. Unter Umrühren auflösen.
 Gemüsebouillon Fettarme Gemüsebouillon mit ausgewogenem Geschmack, abgerundet mit Kräutern. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Mit Kräutern	4kg Beutel = 200l	2956.350	
 Streubouillon vegetabil Fettarme Gemüsebouillon mit frischem Gemüsegeschmack und schöner heller Farbe. Geeignet als Basis für hausgemachte Suppen oder zum Würzen von Saucen, Suppen, Reis etc.	• • • •	- Instant - Pulver - Fettarm - Ohne Einlage	4kg Beutel = 180l	2986.350	1. Wasser aufkochen. 2. Pulver dazugeben (22g auf 1l). 3. Unter Umrühren auflösen.
 Roux braun Geschmacksneutrales Granulat zum Binden oder Nachbinden. Leicht dosierbar, löst sich schnell auf, ohne zu klumpen.	• • •	- Instant - Granulat	4,5kg Eimer = 45l	2953.708	
 Roux weiss Geschmacksneutrales Granulat zum Binden oder Nachbinden. Leicht dosierbar, löst sich schnell auf, ohne zu klumpen.	• • •	- Instant - Granulat	4,5kg Eimer = 45l	2952.708	Zum Binden oder Nachbinden: 1. Granulat/Pulver in heisse Flüssigkeit geben (ca. 100g auf 1l). 2. Unter Umrühren 1 Minute kochen lassen.
 Roux weiss, glutenfrei, Express Geschmacksneutrales Pulver zum Binden oder Nachbinden. Leicht dosierbar, löst sich schnell auf, ohne zu klumpen.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene	2kg Eimer = 20l	2023.183	
 Maisstärke Ein aus Mais gewonnenes Stärkemehl, das zum Binden und Andicken von Suppen, Saucen, Desserts oder Fondues verwendet wird.	• • • •	- Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettfrei	2,5kg Faltschachtel	2774.631	1. Pulver in kaltem Wasser gut anrühren. 2. Der kochenden Flüssigkeit zugeben. 3. Unter Umrühren 2-3 Minuten kochen lassen.

Suppen

Ihre Vorteile

- Traditionelle Rezeptur
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Gelingsicher



Suppen – mmmhhh, wie das duftet...

... und Hero Gersten- und Gulaschsuppen duften nicht nur herrlich, sondern schmecken einfach fantastisch!

Suppen haben – auch bei Hero – eine lange Tradition. Sie wärmen, sättigen und erinnern uns manchmal sogar an die währschaften, schmackhaften Suppen aus Kindertagen. Deshalb sind uns ursprüngliche Rezepturen und eine sorgfältige Herstellung ganz wichtig.

Gerade wenns schnell gehen muss – zum Beispiel in der Berggastronomie –, bewährt sich angemacht statt hausgemacht: Wählen Sie ein ergiebiges 1:1-Konzentrat im Beutel für ca. 20 Portionen oder Fertigsuppe in der Dose.



Wussten Sie, dass unsere
Suppen zu den Bestsellern der
Berggastronomie gehören?

Hero Suppen



Artikel	Produktmerkmale	Verpackung	Art.-Nr.	Zubereitung
    Bündner Gerstensuppen-Konzentrat Stückiges Gerstensuppen-Konzentrat (1:1). Nach traditionellem Rezept, schmackhaft und sehr ergiebig.	Stückiges Konzentrat (1:1). Im praktischen und platzsparenden Beutel. Ungekühlt haltbar.	1,5 kg Beutel = ca. 20 Portionen	2608.338	1. Beutelinhalt von 1,5 kg mit 1,5l Wasser mischen und erwärmen. 2. Gelegentlich umrühren.
Gulaschsuppen-Konzentrat Stückiges Gulaschsuppen-Konzentrat (1:1). Hervorragender Geschmack, mit ganzen Fleischstücken und sehr ergiebig.	Stückiges Konzentrat (1:1). Im praktischen und platzsparenden Beutel. Ungekühlt haltbar.	1,5 kg Beutel = ca. 20 Portionen	2607.338	
Gulaschsuppe Fixfertige Gulaschsuppe mit ganzen Fleisch- und Kartoffelstücken sowie abgerundetem Paprikageschmack.	Fixfertig und sofort servierbereit. In der praktischen 3/4-Dose.	3 kg Dose = ca. 12 Portionen	2603.110	Inhalt nur kurz erwärmen. Ideal auch für das Aufwärmen einzelner Portionen.

Cuisine Nutrition «LVK»

Ihre Vorteile

- Hervorragender Geschmack
- Für eine vollwertige, leicht verdauliche Ernährung
- Gluten- und laktosefrei
- Frei von Zutaten mit allergenem Potenzial
- Ohne Palmfett
- Hergestellt in der Schweiz





Hero Cuisine Nutrition: einen Schritt voraus

Leichte Vollkost (LVK) für besondere Ernährungsansprüche – was Sie jetzt wissen müssen!

Die Sonderkostform «LVK» gewinnt immer stärker an Bedeutung – aber was bedeutet das für Sie?

Immer mehr Gäste wünschen sich eine magen- und darmschonende Ernährung und achten auf Allergene, weil sie von Allergien betroffen sind oder Bedenken gegenüber Allergenen haben. Die Sonderkostform war vorwiegend in Spitälern und Altersheimen relevant, gewinnt jetzt aber auch in der Gastronomie und Hotellerie rasant an Bedeutung. Eine Herausforderung?

Nein, denn genau für Ihre Bedürfnisse haben wir die umfassende Linie Cuisine Nutrition gemeinsam mit Ernährungsexpertinnen und -experten entwickelt – nach strengsten Richtlinien. Was heisst das? Für «LVK»-Produkte bestehen keine gesetzlichen Normen, lediglich Toleranzwerte. Hero Cuisine Nutrition geht einen Schritt weiter: Sie verlassen sich auf absolut sichere Produkte mit ganz viel gutem Geschmack!



i Allergie* ohne zugesetzte Allergene sans allergènes ajoutés senza aggiunta di allergeni

Was ist leichte Vollkost?

Leichte Vollkost oder «LVK» gilt als vollwertige, leicht verdauliche Ernährung, die Magen und Darm nicht belastet.

Die «LVK» hält sich bezüglich Nährstoff- und Energiezufuhr an die Empfehlungen der gesunden Ernährung, wie sie die Lebensmittelpyramide der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE vermittelt.

Sie unterscheidet sich lediglich durch das Weglassen oder Einschränken schwer verdaulicher Nahrungsmittel und den Einsatz gut verträglicher Zubereitungsarten. Die Verträglichkeit von Lebensmitteln ist von Person zu Person unterschiedlich und von verschiedenen Faktoren abhängig. Es gilt also, gezielt Lebensmittel und Zubereitungsarten zu ersetzen, die aus persönlicher Erfahrung Probleme verursachen. Der Grundsatz bei der leichten Vollkost lautet: Alles, was gut vertragen wird, ist auch erlaubt.



Kleine Lebensmittelfibel: schwer oder leicht verdaulich?



✗ Erfahrungsgemäss schwer verdaulich

Suppen

Fette Suppen, Suppen mit blähendem Gemüse oder Hülsenfrüchten, stark geröstete Mehlsuppen, Gulaschsuppe, Bouillon mit Einlage wie Käsecroûtons oder Backerbsen, Bündner Gerstensuppe

Saucen

Fette und dunkle Saucen, fettreiche Saucen wie Sauce Hollandaise, Béarnaise, Mayonnaise, Käse-, Tartar- und Pfeffersauce, Vinaigrette, kalte Ölsaucen, Sauce Café de Paris, besonders scharfe Sauce Arrabbiata, Currysauce

Gewürze

Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch, scharfe Gewürze wie Cayenne- oder Chilipfeffer, Peperoncini, Pfefferkörner, Paprika scharf, Curry scharf, Tabasco, Worcestersauce, Sojasauce, scharfer Senf

Gemüse

Bohnen, Dörrbohnen, alle Kohlarten, Rosenkohl, Blumenkohl- und Brocolistiele, roher Chinakohl, Kefen, Erbsen, Knoblauch, Lauch, Zwiebeln, Maiskörner, Meerrettich, Radieschen, Rettich, Rhabarber, Schwarzwurzeln, Peperoni, alle Pilzarten, Sauerrüben, Sauerkraut, Essiggemüse wie Kapern, Essiggurken, Perlzwiebeln, Senfrüchte

✓ Erfahrungsgemäss leicht verdaulich

Suppen

Fettarme Gemüse- oder Fleischbouillon mit Einlage, gebundene Suppen aus Brot, Mehl, Reis, Griess, Hafer, Hirse, Sago, Rollgerste, leicht verdaulichem Gemüse oder Kartoffeln, leicht geröstete Mehlsuppe

Saucen

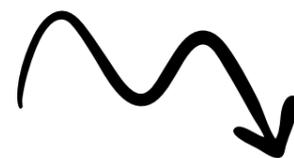
Fettarmer Fleisch-, Fisch- oder Gemüsejus, fettarme helle Fleisch-, Fisch- oder Gemüsesauce, milde Curry-, Paprika- oder Kräutersauce, Safran-, Joghurt- oder Quarksauce, Quarkmayonnaise, in kleinen Mengen fettreduzierte Mayonnaise, Remoulade und Sauce Hollandaise mit geeigneten Zutaten, leichte Tomatensauce, fettarm zubereitete Béchamelsauce

Gewürze

Frische oder getrocknete Küchenkräuter, milde Küchengewürze (z. B. Safran, Kümmel, Koriander, Muskat, Nelken, Paprika mild, Curry mild), Essig, fettarme Fleisch- und Hefeextrakte, Tomatenpüree, Zitronensaft, milder Senf und Pfeffer nur in kleinen Mengen

Gemüse

Auberginen, Artischocken, Blumenkohl- und Broccoliroschen, Chinakohl gekocht, Chicorée, Fenchel, Gurken, Rübli, Knollensellerie, zarte Kohlrabi, Krautstiel, Kürbis, Lattich, Mangold, Patisson, Pfälzerrüben, Randen, Rondini, weisse Rüben, Spinat, Spargeln, Stangensellerie, Tomaten, Zucchini



alles klar?



«LVK» ist ein komplexes Thema – wir klären auf:
Kontaktieren Sie jetzt Ihren Hero Verkaufsberater unter Telefon 062 885 54 50!

Hero Cuisine Nutrition – so leicht, so gut

Hero Cuisine Nutrition bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Basis- und Instantprodukten für eine ausgewogene und bekömmliche Ernährung. Unsere Labels orientieren Sie zuverlässig über verschiedene Produktmerkmale. So finden Sie Ihre Wunschprodukte ganz einfach.

Bitte beachten Sie, dass alle Produkte gluten- und laktosefrei sowie frei von Zutaten mit allergenem Potenzial sind, ausgenommen Hafer Crème- und Flädlsuppe.



Hero «LVK»-Saucen, -Bouillons und -Suppen



Artikel		Produktmerkmale	Verpackung	Art.-Nr.	Zubereitung
Basis für Crèmesuppen «LVK» Vegane Basis für Crèmesuppen für die Zubereitung von vielfältigen Suppenkreationen. Geschmacksneutral.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm	4 kg Beutel = 50l	2697.350	1. Pulver langsam in kaltes, warmes oder heisses Wasser einrühren (80g auf 1l). 2. Aufkochen. 3. Unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen.
Basis-Jus klar Vegan «LVK» Veganer und fettarmer Basis-Jus mit intensivem Geschmack und dunkler Farbe. Nicht gebunden. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch-, Geflügel- und Schmorgerichten oder als Basis für eigene und vegane Kreationen.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Nicht gebunden	4 kg Beutel = 50l	2771.350	1. Pulver in warmes Wasser einrühren (80g auf 1l). 2. Unter Umrühren 1 Minute bei kleiner Hitze kochen.
Demi-Glace «LVK» Intensiver Fleischgeschmack, dunkel in der Farbe, mit schönem Glanz. Ideal als klassische Sauce zu Fleisch-, Geflügel- und Schmorgerichten oder als Basissauce für eigene Kreationen.	• •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Gebunden	4 kg Beutel = 40l	2950.350	1. Pulver in kaltes oder warmes Wasser einrühren (100g auf 1l). 2. Unter Umrühren 1 Minute bei kleiner Hitze kochen.
Gemüsebouillon «LVK» Fettarme Gemüsebouillon mit ausgewogenem Geschmack. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	4 kg Beutel = 200l	2972.350	1. Wasser aufkochen. 2. Pulver dazugeben (20g auf 1l). 3. Unter Umrühren auflösen.
Rindsbouillon «LVK» Kräftige Rindsbouillon mit goldbrauner Farbe. Geeignet als Basis hausgemachter Suppen und Saucen oder zum Würzen.	• •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	4 kg Beutel = 200l	2775.350	
Gemüse Crèmesuppe «LVK» Schmackhafte Gemüse Crèmesuppe aus Kartoffeln, Rüebli und Tomaten.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	1,5kg Karton = 12,3l	2605.650	
Spargel Crèmesuppe «LVK» Sämige, aromatische Spargel Crèmesuppe.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	1,5kg Karton = 12,3l	2606.650	1. Wasser aufkochen. 2. Pulver dazugeben. 3. Unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen.
Tomaten Crèmesuppe «LVK» Klassische Tomaten Crèmesuppe mit schöner roter Farbe und intensivem Geschmack.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	1,5kg Karton = 12,3l	2610.650	

Hero Cuisine Nutrition in praktischen Portionen

Das gibts nur bei Hero: Unsere vielfältigen und hochwertigen Instantportionen sind nicht nur schnell und sicher zubereitet, sondern optimal auf die jeweilige Mahlzeitengrösse abgestimmt. Das Portionenkonzept wurde gemeinsam mit grossen Schweizer Spitälern entwickelt, damit Sie sich sorglos auf eine wirtschaftliche und praktische Zubereitung verlassen können.



Hero «LVK»-Bouillons und -Suppen



Artikel		Produktmerkmale	Verpackung	Art.-Nr.	Zubereitung
Gemüsebouillon «LVK» Fettarme Gemüsebouillon in der praktischen Portion, ausgewogen im Geschmack.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	50 × 4 g Portion	2972.715	1. 2 dl heisses Wasser in eine Tasse geben. 2. Beutelinhalt dazugeben. 3. Unter Umrühren auflösen.
Rindsbouillon «LVK» Fettarme Rindsbouillon in der praktischen Portion, kräftig im Geschmack, abgerundet mit Kräutern.	• •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Mit Kräutern	50 × 4 g Portion	2974.715	
Flädli Suppe «LVK» Gemüsebouillon mit Flädli, abgerundet mit Kräutern.	•	- Instant - Pulver - Fettarm - Mit Kräutern	50 × 8 g Portion	2976.713	1. 2 dl heisses Wasser in eine Tasse geben. 2. Beutelinhalt dazugeben. 3. Unter Umrühren auflösen und 2 Minuten ziehen lassen.
Gemüse Crèmesuppe «LVK» Schmackhafte Gemüse Crèmesuppe aus Kartoffeln, Rüebli und Tomaten.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	30 × 22 g Portion	2693.714	1. 1,8 dl heisses Wasser in eine Tasse geben. 2. Beutelinhalt dazugeben. 3. Unter Umrühren auflösen und 2 Minuten ziehen lassen.
Hafer Crèmesuppe «LVK» Feine Hafer Crèmesuppe.	• • •	- Instant - Pulver - Fettarm - Ohne Einlage	30 × 22 g Portion	2691.714	
Kartoffel Crèmesuppe «LVK» Ausgewogene Kartoffel Crèmesuppe.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	30 × 22 g Portion	2695.714	
Spargel Crèmesuppe «LVK» Sämige, aromatische Spargel Crèmesuppe.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	30 × 22 g Portion	2696.714	
Tomaten Crèmesuppe «LVK» Klassische Tomaten Crèmesuppe mit schöner roter Farbe und intensivem Geschmack.	• • • •	- Instant - Pulver - Ohne zugesetzte Allergene - Fettarm - Ohne Einlage	30 × 22 g Portion	2694.714	

Für die moderne Küche.
Seit 1886.



Für weitere Auskünfte und Bestellungen rufen Sie Ihren Hero Verkaufsberater an oder informieren Sie sich auf unserer Website.

Hero Gastronomie | 5600 Lenzburg | Tel. 062 885 54 50
gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

printed in
switzerland

