



MIT SUPPEX GUT EINGEKauft

DEWAG WERBUNG DRESDEN DRUCK: SELECTA-DRUCK GMBH, DRESDEN
III/9/31 K 420/57



in aller Munde





Das Suppex-Sortiment

ERBSWURST Kochzeit 15 Minuten. Ausreichend für sechs Teller Suppe. Herstellung: Vorbehandeltes feines Erbsmehl, Trockenwürze, Schlachtfett und beste Gewürze. Beliebt durch ihre Form und milden Geschmack. Erhältlich als Erbswurst mit Schinken, mit Rauchfleisch und mit Fett.

ERBSUPPE Kochzeit 15 Minuten. Ergiebigkeit zwei Teller Suppe. Erbsuppe mit Speck besteht aus den gleichen Grundstoffen wie Erbswurst. Die Lieferung erfolgt als Preßwürfel in geschmackvoller Aufmachung.

EIERFLOCKENSUPPE Kochzeit nur 1 Minute! Ein Würfel ergibt zwei Teller Suppe. Hergestellt aus reinem Volleipulver, Schlachtfett, feinstem Weizenmehl und Rindfleisch. Diese hochwertigen Rohstoffe sowie besondere Gewürze zeichnen diese Suppe als Spitzenerzeugnis aus. Die auf den Einschlag aufgedruckte Kochanleitung unbedingt beachten.

LEGIERTE SUPPE Kochzeit 10 Minuten. Ein Würfel ergibt zwei Teller Suppe. Feinster Weizengrieß, frischer Blumenkohl, Schlachtfette und Rindfleisch bilden die Rohstoffe. Zur Geschmacksverbesserung wird etwas feingewiegte Petersilie empfohlen.

SUPPE NACH MOCKTURTLEART Kochzeit 10 Minuten. Ein Würfel ergibt zwei Teller Suppe. Eine pikante Suppe nach Schildkrötenart, besonders kräftig gewürzt. Hergestellt aus aufbereitetem Weizenmehl, Fleisch, Gemüse, Schlachtfett, Spezialgewürzen und Extrakten.

JULISCHKASUPPE Kochzeit 10 Minuten. Ein herzhafter Paprikageschmack kennzeichnet diese beliebte Suppe. Edelgewürze, speziell bearbeitetes Weizenmehl, Schlachtfett, Gewürze und Gemüse geben Gewähr für erstklassige Qualität. Ein Würfel reicht für zwei Teller Suppe.

SUPPE NACH OCHSENSCHWANZART Kochzeit 10 Minuten. Eine Spezialität des VEB Suppex. Aus 21 verschiedenen Rohstoffen, u. a. Weizenmehl, Schlachtfett, Rindfleisch, Schinken, echte Edelgewürze sowie Extrakte. Ein Würfel ergibt zwei Teller qualitativ hochwertige Suppe mit besonders gut abgestimmtem, würzigem Geschmack.

PILZSUPPE Kochzeit 15 Minuten. Ein Preßwürfel ergibt zwei Teller Pilzsuppe. Zur Herstellung werden Frischpilze verwendet, außerdem Weizenmehl, Schlachtfett, Gemüse und Gewürze. Durch ihren angenehmen Geschmack ist die Pilzsuppe bei allen Verbrauchern sehr gefragt.

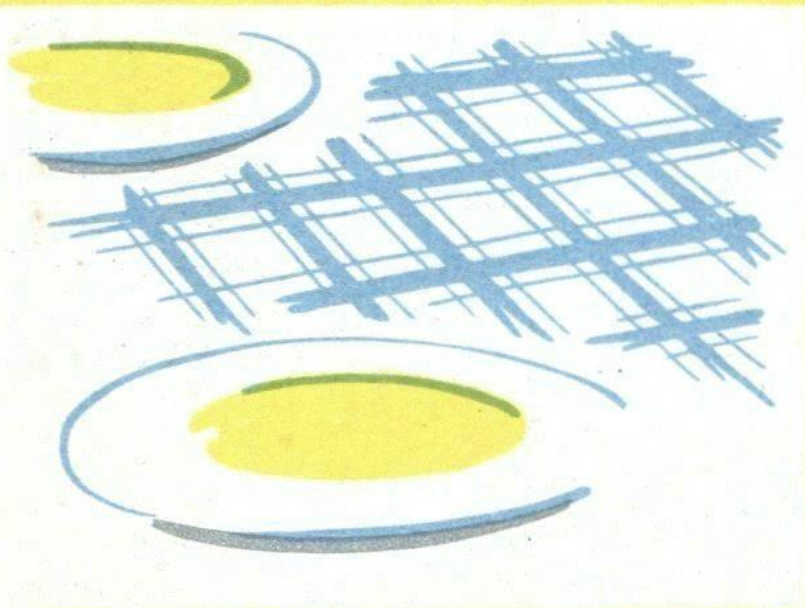
RUMFORDSUPPE Kochzeit 15 Minuten. Ein Preßwürfel ergibt zwei Teller Suppe. Diese Suppe enthält eine Zusammenstellung von Erbsen, Sago, Teigwaren,

Mehlen, Gemüse, Schlachtfett, Rindfleisch und Gewürzen. Sie erfreut sich allgemeiner Beliebtheit.

TOMATENSUPPE Kochzeit 10 Minuten. Ein Würfel ergibt zwei Teller wohlschmeckende Suppe. Ein Freund des Tomatengeschmacks greift gern zu dieser pikanten Suppe, die aus Tomaten, feinem Weizenmehl, Schlachtfett, Zwiebeln und Gewürzen hergestellt ist.

REISSUPPE Kochzeit 20 Minuten. Eine der beliebtesten Suppen des reichhaltigen Sortimentes. Reis, Rindfleisch, Schlachtfett und Gewürze bilden die Rohstoffe.

TEIGWARENSUPPE Kochzeit 10 Minuten. Teigwaren in Form von Sternchen, Buchstaben, Fadennudeln und Eier-Riebele bilden den Grundrohstoff dieser meistgekauften Suppe. Weiter werden noch Schlachtfette und Gewürze beigegeben.



EIERHARTGRIESS- TEIGWARENSUPPE

mit Rindfleisch für den anspruchsvollen Käufer. Ein Spitzenerzeugnis in ansprechendem Doppelbeutel, ausreichend für vier Teller Suppe. Die Verwendung von Hartgrießteigwaren ermöglicht ein längeres Kochen oder wiederholtes Aufwärmen, ohne daß die fertige Suppe abkocht.

REISSUPPE MIT TOMATEN

Kochzeit 20 Minuten. Ein Beutel reicht für 4 Teller. Infolge ihres angenehmen Geschmacks wird diese Suppe be-

sonders gern gekauft. Tomaten in Verbindung mit Reis, etwas Grieß sowie Schlachtfett, Zwiebel und Gewürze bilden die Grundstoffe.

FRÜHLINGSSUPPE Kochzeit 20 Minuten. Diese Suppe besteht aus Kalbfleisch, Schlachtfetten und besonders ausgewähltem Gemüse. Sie erfreut sich allgemeiner Beliebtheit.

JULIENNE-SUPPE Kochzeit 20 Minuten. Dem Wunsche vieler Kunden Rechnung tragend, haben wir diese Sorte in den Handel gebracht, die sehr schnell einen großen Verbraucherkreis gefunden hat.

ERBSPÜREE ist ein tafelfertiges Gericht. Infolge der gut gewählten Zusammensetzung der Rohstoffe hat es einen ausgezeichneten Geschmack und wird deshalb von allen Hausfrauen sehr gelobt.

**Spezial-Suppenwürze mit Glutamat
Fleischbrühpaste**

**Gekörnte Brühe
Bratensoße**

Brühwürfel

sind unentbehrliche Helfer der Hausfrauen zur Geschmacksverbesserung aller Speisen oder zur Herstellung von Brühen und Soßen.