

## **WER - WIE - WAS IST SUPPITO?**

**Suppito** ist eine Manufaktur für Suppen & Eintöpfe.

Das Geheimnis von **Suppito** ist 1 Frau, 5 Elemente und viele köstliche Gerichte. Seit 2007 ist die Gründerin **Dr. Andrea Scholdan**, Ärztin, Ernährungsberaterin und Köchin - mit viel Liebe und Leidenschaft bei der Sache.

Im **Suppito** wird Alles in kleinen Mengen zubereitet, die Zutaten sind überwiegend aus organisch-biologischem Anbau und variieren im natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten.

Die Speisen sind hausgemacht, **ohne Konservierungsmittel**, sowie **laktose-, hefe- und glutenfrei**.

Gekocht wird nach den **5-Elementen der Traditionellen Chinesischen Medizin**.

Die Balance von energetischer Wirkung und Geschmack sorgt für Wohlbefinden und Gesundheit.

Abgefüllt in Gläser und Flaschen sind die gekühlten Produkte **5-15 Wochen haltbar**.

**Suppito** ist ideal für alle, die gut und gesund essen wollen, aber wenig Zeit haben, um selber einzukaufen und am Herd zu stehen. Erhältlich sind die Produkte direkt in der Manufaktur oder bei ausgewählten Wiederverkäufern (siehe website).

### **Suppito Shop / Manufaktur:**

1060 Wien Girardigasse 9/Ecke Lehargasse

online-Bestellungen: [www.suppito.at](http://www.suppito.at)

mobil: **0664/213 91 09**

facebook.at/SuppitoWien

In Wien gibt es die Möglichkeit einer Hauszustellung.

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag, von 8 – 18 Uhr.

Im August ist geschlossen.