

durchschnittlicher Nährwert pro

	100g Basisprodukt	100ml Zubereitung
Brennwert	751 kJ / 177 kcal	15 kJ/ 4 kcal
Fett	1,3 g	0,0 g
davon		
gesättigte Fettsäuren	0,2 g	0,0 g
Kohlenhydrate	30,3 g	0,6 g
davon Zucker	3,4 g	0,1 g
Eiweiß	10,0 g	0,2 g
Salz	51,7 g	1,0 g

Ehenbachtaler Spezialitäten
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

rein pflanzlich
frei von glutenhaltigem Getreide
frei von tierischen Fetten
ohne glutenhaltige Zutaten
ohne lactosehaltige Zutaten
ohne sojahaltige Zutaten
neues firmeneigenes Rezept
Kreuzkontaminationen sind nicht
auszuschließen

mindestens haltbar bis und
Chargennummer: siehe Bodenetikett

Inhalt: **400g** ergibt 20 Liter

ERICH BILLERs



Gemüsereform

Gemüsebrühe: 3,5% Gemüse

Zubereitung als Suppe
20 g = 1 EL in 1 Liter
kochendes Wasser einrühren,
kurz aufkochen lassen und
genießen oder durch Zugabe
von Gemüse, Nudeln, Reis,
Eier, Grieß, Flädle, u.s.w. wei-
ter verfeinern.

Als Universalwürzmittel ein-
setzbar zum Abschmecken
für feine Soßen und Suppen,
Gemüse, Braten, Salatsoßen,
Pilzgerichte, Fisch, Wild und
Geflügel.

Gut geeignet für vegetarische
Gerichte, da absolut frei von
tierischen Fetten.

Zutaten:
Meersalz, Maltodextrin,
Hefeextrakt, Kartoffelstärke,
Sonnenblumenöl, Karotten,
Liebstöckelblätter, Lauch,
Muskatnussextrakt, Zwiebeln,
Petersilie, Gewürz.

Diese umweltfreundliche
Dose können Sie nach
Verbrauch des Inhalts
als Vorratsbehälter in der
Küche für Reis, Nudeln,
Grieß, Mehl oder Tee
weiterverwenden.
Auch für Hobby und
Garten setzt man gerne
handliche Behälter ein.



P190058

ERICH BILLERs

Salatkräuter Gewürzmischung

Zutaten: Petersilie, Schnittlauch,
Porree, Paprika, Zwiebel,
SELLERIEblätter, Pastinaken,
Dill, Karotten

Für Salate, Kräutersoßen, Dipp's,
Gemüsesuppen und Eintöpfe

Inhalt 100g

Am Schierhübel 8 • 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de