

Nährwerte	je 100g
<b>Brennwert:</b>	1164 kJ / 277 kcal
<b>Fett:</b>	3,39
davon gesättigte	0,64
<b>Fettsäuren:</b>	
<b>Kohlenhydrate:</b>	45,16
davon Zucker:	20,30
<b>Eiweiß:</b>	10,48
<b>Salz:</b>	19,16

als Dip angerührt:

1 Eßl. Gewürz in 150g Crem  
o.ä. 2 Std. kühl ziehen lass

Perfekt als schnellen Aufstri  
Dip für Gemüse oder Chips.  
Oder als Grillsauce zu genie

Nährwerte	je 100g
<b>Brennwert:</b>	1418 kJ / 338 kcal
<b>Fett:</b>	12,06
davon gesättigte	5,46
<b>Fettsäuren:</b>	
<b>Kohlenhydrate:</b>	37,67
davon Zucker:	26,86
<b>Eiweiß:</b>	15,43
<b>Salz:</b>	14,59

als Dip angerührt:

1 Eßl. Gewürz in 150g Creme fraiche  
o.ä. 2 Std. kühl ziehen lassen.

Perfekt als schnellen Aufstrich, als  
Dip für Gemüse oder Chips.  
Oder als Grillsauce zu genießen.

Nährwerte	je 100g
<b>Brennwert:</b>	1168 kJ / 278 kcal
<b>Fett:</b>	4,24
davon gesättigte	0,79
<b>Fettsäuren:</b>	
<b>Kohlenhydrate:</b>	42,96
davon Zucker:	27,75
<b>Eiweiß:</b>	10,40
<b>Salz:</b>	19,94

Als Dip:  
3 EL Bella Italia,  
3 EL Olivenöl,  
4 EL Wasser  
vermengen und 15 Min.  
ziehen lassen.

### Rezepttip Bruschetta Arrabiata Heißes Bruschetta

Zutaten:  
500 g Tomatenwürfel, 1 Zwiebel,  
100 g Wacholderschinken, 3 EL  
Bruschetta Arrabiata, 2 EL Öl

Zubereitung:  
Zwiebel glasig anbraten. Wachol-  
derschinken, Tomaten und  
Bruschetta Arrabiata zugeben  
und 10 Min. leicht köcheln lassen.

Nährwerte	je 100g
<b>Brennwert:</b>	1090 kJ / 259 kcal
<b>Fett:</b>	1,57
davon gesättigte	0,41
<b>Fettsäuren:</b>	
<b>Kohlenhydrate:</b>	45,13
davon Zucker:	29,88
<b>Eiweiß:</b>	10,00
<b>Salz:</b>	20,12

Als Dip:  
3 EL Bella Italia,  
3 EL Olivenöl,  
4 EL Wasser  
vermengen und 15 Min.  
ziehen lassen.

### Rezepttip Bella Italia Schnelle Tomatensoße für Nudeln

Zutaten: 500 ml passierte To-  
maten, 3 EL Bella Italia Gewürz

Zubereitung: Beide Zutaten leicht  
erhitzen - nicht kochen!  
Evtl. mit Sahne und Parmesan  
abschmecken.

Schmeckt gut zu Spaghetti  
oder als Pizza-Grundbelag.

Nährwerte	je 100g
<b>Brennwert:</b>	1323 kJ / 316 kcal
<b>Fett:</b>	9,98
davon gesättigte	3,95
<b>Fettsäuren:</b>	
<b>Kohlenhydrate:</b>	34,78
davon Zucker:	26,86
<b>Eiweiß:</b>	15,43
<b>Salz:</b>	14,59

als Dip angerührt:

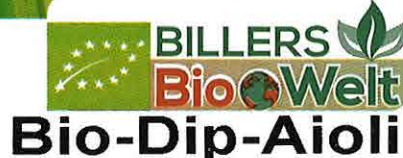
1 Eßl. Gewürz in 150g Creme fraiche  
o.ä. 2 Std. kühl ziehen lassen.

Perfekt als schnellen Aufstrich, als  
Dip für Gemüse oder Chips.  
Oder als Grillsauce zu genießen.

### Rezepttip Baguette a la Paris

Zutaten:  
4 Baguette Semmel, 2 Becher  
Creme Fraiche, 250 g Brie,  
8 Scheiben Schinken, 2 EL  
geriebener Parmesan, 2 EL  
Dipp-Gewürz Cafe de Paris, 1  
Prise frischen Pfeffer

Zubereitung: Baguette in Scheiben  
schneiden und auf die Seite  
legen. Schinken würfeln und  
mit den restlichen Zutaten  
vermischen. Baguette mit der  
Masse bestreichen und mit  
Brie belegen. Bei 175 Grad 10-  
15 Min. überbacken.



## Bio-Dip-Aioli

Gewürzzubereitung ohne  
zugewetztes Glutamat

Zutaten: Bio Suppe\* (Meersalz, Reisvollkornmehl\*, Karotten\*, SELLERIE\*, Lauch\*,  
Zwiebel\*, Sonnenblumenöl nativ\*, Tomate\*, Petersilie\*,  
Liebstöcklblätter\*, Macis\*, Curcuma\*, SELLERIEBLÄTTER\*, Schnittlauch\*,  
Lorbeer\*), Zwiebel\*, Knoblauch\*, Zitronenfruchtpulver\*, Pfeffer\*, Cumin\*,  
Petersilie\*, Salbei\*, Coriander\* DE-ÖKO-001

\*Zutaten aus kontrolliert  
Biologischer EU / nicht EU L.Nr. Inhalt 100 g  
Landwirtschaft Mindestens haltbar bis:

Ehenbachtaler Spezialitäten  
Am Scherhübel 8. 92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622-717392 www.ehenbachtal.de



## Bio-Dip Florentina

Gewürzzubereitung ohne zugewetztes Glutamat

Zutaten: Bio Suppe\* (Meersalz, Reisvollkornmehl\*, Karotten\*, SELLERIE\*, Lauch\*,  
Zwiebel\*, Sonnenblumenöl nativ\*, Tomaten\*, Petersilie\*, Liebstöcklblätter\*, Macis\*,  
Curcuma\*, SELLERIEBLÄTTER\*, Schnittlauch\*, Lorbeer\*), Vollmilch-  
pulver\*, Zwiebel\*, Paprika\*, Cumin\*, Senfpulver\*, Pfeffer schwarz\*

DE-ÖKO-001  
\*Zutaten aus kontrolliert L.Nr. Inhalt 100 g  
Biologischer EU / nicht EU  
Landwirtschaft Mindestens haltbar bis:

Ehenbachtaler Spezialitäten  
Am Scherhübel 8. 92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622-717392 www.ehenbachtal.de



## Bio-Dip Bruschetta Arrabiata

Gewürzzubereitung ohne zugewetztes Glutamat

Zutaten: Meersalz, Zwiebel\*, Tomaten\*, Knoblauch\*, Chili\*,  
Coriander\*

DE-ÖKO-001  
\*Zutaten aus kontrolliert L.Nr. Inhalt 100 g  
Biologischer EU / nicht EU  
Landwirtschaft Mindestens haltbar bis:

Ehenbachtaler Spezialitäten  
Am Scherhübel 8. 92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622-717392 www.ehenbachtal.de



## Bio-Dip Bella Italia

Gewürzzubereitung ohne zugewetztes Glutamat

Zutaten: Tomaten\*, Meersalz, Zwiebel\*, Knoblauch\*, Basilikum\*,  
Majoran\*, Oregano\*

DE-ÖKO-001  
\*Zutaten aus kontrolliert L.Nr. Inhalt 100 g  
Biologischer EU / nicht EU  
Landwirtschaft Mindestens haltbar bis:

Ehenbachtaler Spezialitäten  
Am Scherhübel 8. 92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622-717392 www.ehenbachtal.de



## Bio-Dip Cafe de Paris

Gewürzzubereitung ohne zugewetztes Glutamat

Zutaten: Bio Suppe\* (Meersalz, Reisvollkornmehl\*, Karotten\*, SELLERIE\*, Lauch\*,  
Zwiebel\*, Sonnenblumenöl nativ\*, Tomaten\*, Petersilie\*, Liebstöckl\*, Macis\*,  
Curcuma\*, SELLERIEBLÄTTER\*, Schnittlauch\*, Lorbeer\*), Curcuma\*, Zwiebel\*,  
Bockshornklee\*, Coriander\*, Petersilie\*, Ingwer\*, Cumin\*, Chili\*, Pfeffer schwarz\*

DE-ÖKO-001  
\*Zutaten aus kontrolliert L.Nr. Inhalt 100 g  
Biologischer EU / nicht EU  
Landwirtschaft Mindestens haltbar bis:

Ehenbachtaler Spezialitäten  
Am Scherhübel 8. 92253 Schnaittenbach  
Tel. 09622-717392 www.ehenbachtal.de