

Nährwerte	je 100g
Brennwert:	1164 kj / 277 kcal
Fett:	3,39
davon gesättigte Fettsäuren:	0,64
Kohlenhydrate:	45,16
davon Zucker:	20,30
Eiweiß:	10,48
Salz:	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
Brennwert:	1418 kj / 338 kcal
Fett:	12,06
davon gesättigte Fettsäuren:	5,46
Kohlenhydrate:	37,67
davon Zucker:	26,86
Eiweiß:	15,43
Salz:	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
Brennwert:	1168 kj / 278 kcal
Fett:	4,24
davon gesättigte Fettsäuren:	0,79
Kohlenhydrate:	42,96
davon Zucker:	27,75
Eiweiß:	10,40
Salz:	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
Brennwert:	1090 kj / 259 kcal
Fett:	1,57
davon gesättigte Fettsäuren:	0,41
Kohlenhydrate:	45,13
davon Zucker:	29,88
Eiweiß:	10,00
Salz:	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
Brennwert:	1323kj / 316 kcal
Fett:	9,98
davon gesättigte Fettsäuren:	3,95
Kohlenhydrate:	34,78
davon Zucker:	26,86
Eiweiß:	15,43
Salz:	14,59

als Dip angerührt:

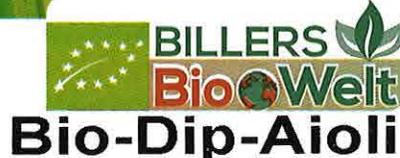
1 Eßl. Gewürz in 150g Creme fraiche
o.ä. 2 Std. kühl ziehen lassen.

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

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