

Penne all'arrabbiata

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Hergestellt in Deutschland
Zutaten: Tomatenflocken (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke (Trägerstoff)), Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Porree, Zwiebeln, SELLERIEblätter, Tomaten, SELLERIEknolle), Knoblauch, Chili, Meersalz (8%), SELLERIEblätter, Pilze

Für Nudeln aller Art, Tomaten-Hackfleischsoßen, zum Einlegen von Schafskäse, zum Würzen von Pasta und Penne.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 90g

Erich Biller

Am Scherrhübel 8 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Spaghetti al Olio

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Hergestellt in Deutschland
Zutaten: Knoblauchflocken, Zwiebel-flocken, rote Paprikaflocken, Chili, Meersalz (10%), Petersilie, Oregano

Für verschiedene Nudelsorten.

Zubereitung: 2 EL al Olio-Gewürz in einer Pfanne mit 100 ml Wasser 15 Min. andünsten, anschl. 2 EL Olivenöl zugeben, gekochte Nudeln unterheben und ca. 5 Min. auf kleiner Flamme weiterkochen lassen.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 120g

Erich Biller

Am Scherrhübel 8 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Kräuter der Provence

Gewürzmischung ohne zugesetztes Glutamat

Hergestellt in Deutschland
Zutaten: Oregano, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Majoran, Rosmarin, Anis, Coriander, Fenchel, Nanaminze, Lavendel

Für Salate, Gemüse und Eintöpfe mit dem besonderen Flair.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 60g

Erich Biller

Am Scherrhübel 8 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Bratkartoffel

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Hergestellt in Deutschland
Zutaten: Zwiebel geröstet, klare Brühe (Meersalz, Glukose sirup, Maltodextrin, Zwiebeln, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Sonnenblumenöl, Macis, Wacholder-beeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Kümmel, Zwiebel weiß, Meersalz (8%), Pfeffer schwarz, Petersilie

Auch für Kartoffelsuppe, Eintopfgerichte und Rösti!
Kühl und trocken lagern!

Inhalt 130g

Erich Biller

Am Scherrhübel 8 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Penne all'arrabbiata

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1205 kJ / 287 kcal
Fett	3,63 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,67 g
Kohlenhydrate	41,80 g
davon Zucker	28,40 g
Eiweiß	12,50 g
Salz	8,18 g

Spaghetti al Olio

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1253 kJ / 297 kcal
Fett	3,28 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,73 g
Kohlenhydrate	43,02 g
davon Zucker	26,71 g
Eiweiß	12,98 g
Salz	9,84 g

Kräuter d. Provence

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1226 kJ / 294 kcal
Fett	6,74 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	1,20 g
Kohlenhydrate	39,34 g
davon Zucker	29,81 g
Eiweiß	10,79 g
Salz	0,08 g

Bratkartoffel

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1182 kJ / 280 kcal
Fett	4,32 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,51 g
Kohlenhydrate	43,23 g
davon Zucker	24,16 g
Eiweiß	10,98 g
Salz	18,06 g

Punschgewürz

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Hergestellt in Deutschland
Zutaten: Zimt, Orangenschalen, Nelken, Anis, Fenchel, Sternanis

Für Punsch und heiße Fruchtsäfte.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 100g

Erich Biller

Am Scherrhübel 8 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

Rezepttipp Amaretto-Punsch

Zutaten: 500ml Rotwein, 500ml Traubensaft, 100ml Amaretto, 2 EL Honig, 2 EL Biller's Punschgewürz
Zubereitung: Alle Zutaten bei 80°C 10-15 Min. leicht ziehen lassen - nicht kochen, absieben und genießen.

Kinderpunsch

Zutaten: 500ml weißer Traubensaft, 500ml roter Traubensaft, Saft einer Bio-Orange, 2-3 EL Honig, 2 EL Biller's Punschgewürz
Zubereitung: Alle Zutaten bei 80°C 10-15 Min. leicht ziehen lassen - nicht kochen, absieben und genießen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1532 kJ / 363 kcal
Fett	7,95 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	1,40 g
Kohlenhydrate	49,20 g
davon Zucker	28,75 g
Eiweiß	6,30 g
Salz	0,00 g

Rezepttipp Glühwein klassik

Zutaten: 1 Liter guter Rotwein, 2-3 EL Honig, 2 EL Biller's Glühweingewürz
Zubereitung: Alle Zutaten bei 80°C 10-15 Min. leicht ziehen lassen - nicht kochen, absieben und genießen.

Kinderglühwein

Zutaten: 1/2 Liter Apfelsaft, 1/2 Liter Kirschsaff, Saft einer Bio-Zitrone, 2 EL Honig, 2 EL Biller's Glühweingewürz
Zubereitung: Alle Zutaten bei 80°C 10-15 Min. leicht ziehen lassen - nicht kochen, absieben und genießen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1534 kJ / 365 kcal
Fett	7,50 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,90 g
Kohlenhydrate	56,15 g
davon Zucker	43,80 g
Eiweiß	9,80 g
Salz	0,00 g

Glühweingewürz

Gewürzzubereitung ohne zugesetztes Glutamat

Hergestellt in Deutschland
Zutaten: Zimt, Orangenschalen, Wacholderbeeren, Nelken, Anis, Fenchel, Sternanis

Für heißen Glüh- und Apfelwein

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 100g

Erich Biller

Am Scherrhübel 8 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de