

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

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

Inhalt: **200g**  
ergibt 10 Liter

**ERICH BILLER<sub>s</sub>**



## Gemüsereform

Gemüsebrühe: 3,5% Gemüse

Ehenbachtaler Spezialitäten • 92253 Schnaittenbach • [www.ehenbachtal.de](http://www.ehenbachtal.de)

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. weiter  
verfeinern.

Als Universalwürzmittel einsetzbar  
zum Abschmecken für feine Soßen  
und Suppen, Gemüse, Braten, Sa-  
latsoßen, Pilzgerichte, Fisch, Wild  
und Geflügel.

Gut geeignet für vegetarische Ge-  
richte, da absolut frei von tieri-  
schen Fetten.

Zutaten:

Meersalz, Maltodextrin, Hefeex-  
trakt, Kartoffelstärke, Sonnen-  
blumenöl, Karotten, Liebstöckel-  
blätter, Lauch, Muskatnuss-extrakt,  
Zwiebeln, Petersilie, Gewürz.

mindestens haltbar bis und Chargennummer:  
siehe Bodenetikett



P190059

## Kräutergewürzöl Type Provence

Zutaten: Sonnenblumenöl, Olivenöl,  
Antioxidationsmittel: Extrakt aus  
Rosmarin, Aroma Provence, Carda-  
momkapsel, bunter Pfeffer, Lorbeer-  
blätter, Wacholderbeeren, Chilis,  
Chiliröllchen, Oregano

Vor Gebrauch schütteln.

Ein überliefertes Rezept aus der Provence.  
Es werden Kräuter und Gewürze mit ver-  
schiedenen Ölen vermischt. Dadurch ent-  
wickelt sich ein unverkennbarer Kräuter-  
geschmack für die leichte Küche. Ideal für  
Braten und Gemüse.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml

Brennwert	3404 kJ / 828 kcal	
Fett	8,5 g	92,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g	
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	44,0 g	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	39,5 g	
Kohlenhydrate	0 g	
davon Zucker	0 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0 g	

Mindestens haltbar bis und Lot-Nummer:  
siehe Zusatzetikett

Ehenbachtaler Spezialitäten  
92253 Schnaittenbach  
[www.ehenbachtal.de](http://www.ehenbachtal.de)



P190293

## BILLER<sub>s</sub> Ölspezialitäten

Für Veganer und Vegetarier  
bestens geeignet.

## Kräuter- Gewürzöl Type Provence



500 ml

## ERICH BILLER<sub>s</sub> Salatkräuter

Gewürzzubereitung  
ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Schnittlauch, Petersilie,  
Karotten, Zwiebeln, Paprika,  
Dill, Pastinaken, Liebstöckel-  
blätter, Tomaten

Für Salate, Kräutersoßen, Dippes,  
Gemüsesuppen und Eintöpfe

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 100g

Am Schierhöbel 8 • 92253 Schnaittenbach  
[www.ehenbachtal.de](http://www.ehenbachtal.de)

### Salatkräuter

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1180 kJ / 283 kcal
Fett	3,10 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,50 g
Kohlenhydrate	28,20 g
davon Zucker	23,20 g
Eiweiß	19,40 g
Salz	0,29 g

## ERICH BILLER<sub>s</sub> Salzersatz- kräuter

Gewürzzubereitung

ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Liebstöckel, Paprika, Zwie-  
bel, Bärlauch, Karotten, Oregano,  
Petersilie, Thymian, Estragon

Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Soßen  
und Suppen, Quarkspeisen,  
Eintopf

Kühl und trocken lagern

Inhalt 50g

Am Schierhöbel 8 • 92253 Schnaittenbach  
[www.ehenbachtal.de](http://www.ehenbachtal.de)

### Salzersatzkräuter

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1217 kJ / 290 kcal
Fett	3,66 g
davon	
gesättigte Fettsäuren	0,89 g
Kohlenhydrate	37,30 g
davon Zucker	31,12 g
Eiweiß	14,68 g
Salz	0,30 g