

ERICH BILLER

## Schwarzer Pfeffer für die Mühle

Schärfster Vertreter seiner Familie. Wird noch nicht ganz reif geerntet und an der Luft getrocknet. Dabei wird die Haut runzelig und schwarz.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 50g

Am Scherhübel 3 • 02253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

ERICH BILLER

## Curry grob für die Mühle Gewürzzubereitung

ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Curcumaschrot, Coriander, SENFkörner, Chili, Ingwer, Cumin, Knoblauchflocken, Meersalz (10%), Zwiebelflocken

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 50g

Am Scherhübel 3 • 02253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

## Curry grob f. d. Mühle

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1436 kJ / 342 kcal
Fett	11,59 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,46 g
Kohlenhydrate	42,43 g
davon Zucker	32,30 g
Eiweiß	11,70 g
Salz	9,82 g

ERICH BILLER

## Salz vom Fuße des "Himalaya"

(Herkunft: Salt-Range, Pakistan) grob, für die Mühle

Naturlasenes Kristallsalz.

Auf schonende Weise gewonnen.

Kühl und trocken lagern

Inhalt 200g

Am Scherhübel 3 • 02253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

ERICH BILLER

## Chilisalz für die Mühle Gewürzsalz

ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Meersalz, Chilischrot 20%, Zwiebelflocken minced

Kräftig scharfes Gewürz für Käse, Fleisch, Fisch und Salat.

Hinweis! Um ein Verklumpen der Gewürzmischung zu vermeiden, empfiehlt es sich, beim Befüllen der Gewürzmühle einige Reiskörner unterzumischen.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 50g

Am Scherhübel 3 • 02253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

## Chilisalz f. d. Mühle

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	456 kJ / 109 kcal
Fett	3,69 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,74 g
Kohlenhydrate	11,89 g
davon Zucker	10,54 g
Eiweiß	3,78 g
Salz	68,28 g

ERICH BILLER

## Zwiebelsalz für die Mühle Gewürzsalz

ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Meersalz, Zwiebelflocken minced (30%)

Bringt den Geschmack der Zwiebel ohne Tränen in Ihr Gericht.

Hinweis! Um ein Verklumpen der Gewürzmischung zu vermeiden, empfiehlt es sich, beim Befüllen der Gewürzmühle einige Reiskörner unterzumischen.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 50g

Am Scherhübel 3 • 02253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

## Zwiebelsalz f. d. Mühle

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	422 kJ / 100 kcal
Fett	0,87 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g
Kohlenhydrate	16,47 g
davon Zucker	13,38 g
Eiweiß	4,14 g
Salz	68,28 g

ERICH BILLER

## Spaghetti al Olio Gewürzzubereitung

ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Knoblauchflocken, Zwiebelflocken, 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 u. ca. 5 Min. auf kleiner Flamme weiterkochen lassen.

Kühl und trocken lagern!

Inhalt 50g

Am Scherhübel 3 • 02253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

## Spaghetti al Olio

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g

Brennwert	1253 kJ / 297 kcal
Fett	3,28 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,73 g
Kohlenhydrate	45,02 g
davon Zucker	25,71 g
Eiweiß	12,98 g
Salz	9,84 g