

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

### Durchschnittliche Nährwerte pro

|                       | 100g Basisprodukt    | 100ml Zubereitung |
|-----------------------|----------------------|-------------------|
| Brennwert             | 751 kJ /<br>177 kcal | 15 kJ/<br>4 kcal  |
| Fett<br>davon         | 1,3 g                | 0,0 g             |
| 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             |

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

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Inhalt: **800g** ergibt 40 Liter

Kühl und trocken lagern.



# Gemüsereform

Gemüsebrühe: 3,5% Gemüse

### 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, Salatsößen, Pilzgerichte, Fisch, Wild und Geflügel. Gut geeignet für vegetarische Gerichte, da absolut frei von tierischen Fetten.

### Zutaten:

Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz.

Diese umweltfreundliche Dose können Sie nach Verbrauch des Inhalts als Vorratsbehälter in der Küche für Reis, Nudeln, Grieß, Mehl oder Tee weiterverwenden. Auch für Hobby und Garten setzt man gerne handliche Behälter ein.



P200107



# Gemüsereform

Gemüsebrühe: 3,5 % Gemüse

Inhalt: **400g** ergibt 20 Liter

### 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.

Kühl und trocken lagern.

mindestens haltbar bis und Chargennr: siehe Zusatzetikett

P190060

**Ehenbachtaler Spezialitäten**  
92253 Schnaittenbach • Am Scherhübel 8  
Tel.: 0 96 22-71 73 92 • [www.ehenbachtal.de](http://www.ehenbachtal.de)

### durchschnittlicher Nährwert pro

|                       | 100 g<br>Basisprodukt | 100 ml<br>Zubereitung |
|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Brennwert             | 751 kJ/<br>177 kcal   | 15 kJ/<br>4 kcal      |
| Fett<br>davon         | 1,3 g                 | 0,0 g                 |
| 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                 |

### Zutaten:

Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz.

Als Universalwürzmittel einsetzbar zum Abschmecken für feine Soßen und Suppen, Gemüse, Braten, Salatsößen, Pilzgerichte, Fisch, Wild und Geflügel. Gut geeignet für vegetarische Gerichte, da absolut frei von tierischen Fetten.

rein pflanzlich • frei von glutenhaltigem Getreide  
frei von tierischen Fetten • ohne glutenhaltige  
Zutaten • ohne lactosehaltige Zutaten • ohne  
sojahaltige Zutaten • neues firmeneigenes Rezept.

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen.

