

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g Trockenmischung	pro 250 ml Zubereitung
Brennwert	997 kJ / 236 kcal	79,74 kJ/18,86 kcal
Fett	1,97 g	0,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,37 g	0,03 g
Kohlenhydrate	38,90 g	3,11 g
davon Zucker	17,69 g	1,42 g
Eiweiß	11,00 g	0,88 g
Salz	31,06 g	2,48 g

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne lactosehaltige Zutaten



# Gemüserreform

## Typ Tomate

Instant Gemüsesuppe mit 3,5 % Gemüse (60 %) und Tomatenflocken (35%)

### Neues firmeneigenes Rezept!

#### Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8  
92253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

Kühl und trocken lagern.

Inhalt: **350g**  
(ergibt ca. 11 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett  
Füllhöhe technisch bedingt.

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen

#### Zubereitung als Suppe

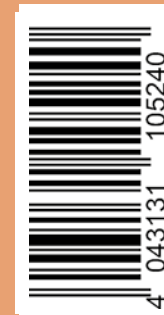
1 EL (ca. 8 g) in 250 ml warmes Wasser einrühren, 2 Minuten kochen, 5 Minuten ziehen lassen und genießen.

Durch Zugabe von Nudeln, Reis, Gemüse usw. verfeinern. Als Würzmittel zum Abschmecken von Soßen, Suppen, Gemüse, Salaten, Fleisch und Geflügel bestens geeignet.

#### Zutaten:

Klare Gemüsebrühe (60 %) (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Tomatenflocken (35 %), Oregano, Thymian, Basilikum

Dose umweltfreundlich nach Verbrauch des Inhalts als Vorratsbehälter in der Küche verwendbar.



P230200

Durchschnittliche Nährwerte		
	pro 100 g Trockenmischung	pro 250 ml Zubereitung
Brennwert	1252 kJ / 298 kcal	100,16 kJ/23,82 kcal
Fett	5,19 g	0,42 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,44 g	0,12 g
Kohlenhydrate	53,24 g	4,26 g
davon Zucker	24,55 g	1,96 g
Eiweiß	5,76 g	0,46 g
Salz	21,52 g	1,72 g

- ohne Geschmacksverstärker
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne lactosehaltige Zutaten



# Gemüserreform

## Typ Huhn & Gemüse

Instant Hühnersuppe (60%) mit Gemüse (20%)

### Neues firmeneigenes Rezept!

#### Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8  
92253 Schnaittenbach  
www.ehenbachtal.de

Kühl und trocken lagern.

Inhalt: **350g**  
(ergibt ca. 11 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett  
Füllhöhe technisch bedingt.

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen

#### Zubereitung als Suppe

1 EL (ca. 8 g) in 250 ml warmes Wasser einrühren, 2 Minuten kochen, 5 Minuten ziehen lassen und genießen.

Durch Zugabe von Nudeln, Reis, Gemüse usw. verfeinern. Als Würzmittel zum Abschmecken von Soßen, Suppen, Gemüse, Salaten, Fleisch und Geflügel bestens geeignet.

#### Zutaten:

Hühnersuppe (60 %) (Meersalz, Glukosesirup, Rohrzucker, Hühnerfleischpulver 3,20 %, Hühnerfett 2,4 %, natürliches Aroma, Zwiebel, Geflügelbrühe (Truthahnkarkasse, Huhnkarkasse, Salz Geflügelfett), Kurkuma, Karamellzucker, Säuerungsmittel Citronensäure, Rosmarin), Gemüse getrocknet (20 %) (Karotten, Pastinaken), Petersilie, Schnittlauch, Sellerieblätter, Kartoffelflocken, Rohrzucker, Zwiebelgranulat

Dose umweltfreundlich nach Verbrauch des Inhalts als Vorratsbehälter in der Küche verwendbar.



P230200