

ERICH BILLER_s



Gemüsereform

Gemüsebrühe: 3,5 % Gemüse

Inhalt: **500 g** ergibt 25 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

Ehenbachtaler Spezialitäten

92253 Schnaittenbach • Am Scherhübel 8
Tel.: 0 96 22-71 73 92 • www.ehenbachtal.de

P240046

durchschnittlicher Nährwert pro

	100 g Basisprodukt	100 ml 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

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, Salatsoßen, 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.



- 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 / 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

Ehenbachtaler Spezialitäten
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

Inhalt: **800g** ergibt 40 Liter

Kühl und trocken lagern.

ERICH BILLER_s



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, Salatsoßen, 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.



P230041