

Verwendung:

Unsere Edelpilz-Soße eignet sich hervorragend als Begleiter zu Schnitzeln, Steaks, Geschnietztem, schmackhaften Aufläufen, Gratins und Pasta. Pilzgerichte jeder Art bekommen den kulinarischen Pfiff durch eine Prise unserer Edelpilz-Soße.

Der Steinpilz ist der König unter den essbaren Pilzen. Er harmonisiert perfekt mit dem Champignon – dem wohl beliebtesten Speisepilz in unseren Küchen. Raffiniert abgestimmt mit feinsten Gewürzen bringt unsere Soße herrlichen Pilzgeschmack auf jeden Teller.

Zubereitung:

20 g (1 EL) in 200 ml warmes Wasser einrühren, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

Dose stets luftdicht verschlossen halten.
Trocken und kühl aufbewahren. Bald aufbrauchen.

- vegetarisch
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne glutenhaltige Zutaten

ERICH BILLER

Typ

EDELPILZ Soße



Mit
Steinpilzen und
Champignons

Inhalt:
150g

Zutaten:

Basis (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fructose) Molke, Salz, Zwiebeln getoastet, Champignons (10%), Steinpilze (3%), Petersilie

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

| | pro 100 g Basisprodukt | pro Portion 20 g |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------|
| Brennwert | 857 kJ / 309 kcal | 85,74 kJ / 30,86 kcal |
| Fett | 1,50 g | 0,15 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,27 g | 0,03 g |
| Kohlenhydrate | 40,88 g | 4,09 g |
| davon Zucker | 83,21 g | 0,83 g |
| Eiweiß | 8,98 g | 0,90 g |
| Salz | 16,54 g | 1,65 g |

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

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

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de
info@ehenbachtal.de



Verwendung:

Unsere Schweinebraten-Soße eignet sich hervorragend zu allen Bratenstücken vom Schwein. Verwenden Sie sie zum Verfeinern eines Bratenfonds, zum Verlängern einer bereits vorhandenen Soße oder als eigenständige Soße zu Ihrem Braten.

Das Besondere an unserer Schweinebraten-Soße ist das Zusammenspiel der Aromen. Fruchtbige Tomaten, die der Soße zusätzlich eine tolle Bindung geben, getoastete Zwiebeln, ungarischer Paprika, reife Karotten und würziger Kümmel machen Ihren Braten zu einem Festtagsessen.

Zubereitung:

20 g (1 EL) in 200 ml warmes Wasser einrühren, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

Dose stets luftdicht verschlossen halten.
Trocken und kühl aufbewahren. Bald aufbrauchen.

- vegetarisch
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne glutenhaltige Zutaten

ERICH BILLER

Typ

SCHWEINE- BRATEN Soße



Mit
Kümmel,
Karotten und
Tomaten

Inhalt:
150g

Zutaten:

Basis (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fructose) Molke, Salz, Karotten, Tomatenflocken, Zwiebeln getoastet, Kümmel, Paprika süß

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

| | pro 100 g Basisprodukt | pro Portion 10 g |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|
| Brennwert | 1123 kJ / 265 kcal | 112,28 kJ / 26,51 kcal |
| Fett | 2,95 g | 0,30 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,31 g | 0,03 g |
| Kohlenhydrate | 52,40 g | 5,24 g |
| davon Zucker | 10,99 g | 1,10 g |
| Eiweiß | 6,10 g | 0,61 g |
| Salz | 18,37 g | 1,84 g |

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

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

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de
info@ehenbachtal.de



Verwendung:

Unsere Gourmet-Soße eignet sich hervorragend zu allen festlichen Braten, wie Ente, Gans, Pute, Rind, Filet und Roulade. Verwenden Sie sie zum Verfeinern eines Bratenfonds, zum Verlängern einer bereits vorhandenen Soße oder als eigenständige Soße zu Ihrem Braten.

Unsere Gourmet-Soße besticht durch ein raffiniertes Zusammenspiel fruchtiger und herzhafter Aromen. Sie gibt speziell Geflügel einen besonderen geschmacklichen Rahmen.

Zubereitung:

20 g (1 EL) in 200 ml warmes Wasser einrühren, aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen.

Dose stets luftdicht verschlossen halten.
Trocken und kühl aufbewahren. Bald aufbrauchen.

- vegetarisch
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne glutenhaltige Zutaten

ERICH BILLER

Typ

GOURMET Soße



Mit
Granatapfel,
Steinpilzen und
Berberitzen

Inhalt:
150g

Zutaten:

Basis (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fructose) Molke, Salz, Paprika süß, Steinpilze, Granatapfel, Berberitze, Orangenfruchtpulver, Kokosblütenzucker, Wacholderbeeren

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

| | pro 100 g Basisprodukt | pro Portion 20 g |
|-----------------------------|------------------------|------------------------|
| Brennwert | 1106 kJ / 264,0 kcal | 110,60 kJ / 26,37 kcal |
| Fett | 1,96 g | 0,20 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,25 g | 0,03 g |
| Kohlenhydrate | 55,22 g | 5,52 g |
| davon Zucker | 10,67 g | 1,07 g |
| Eiweiß | 5,26 g | 0,53 g |
| Salz | 19,15 g | 1,92 g |

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

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

Ehenbachtaler Spezialitäten

Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de
info@ehenbachtal.de

