

PFEFFER Soße


 Inhalt:
150g

 Mit
grünem Pfeffer,
Telly Cherry Pfeffer,
Banasura Pfeffer

Serviervorschlag

RAHM Soße


 Inhalt:
150g

 Mit
feiner Sahne,
Paprika und Pfeffer

Serviervorschlag

SAUER- BRATEN Soße


 Inhalt:
150g

 Mit
Tomaten, Paprika
und Lorbeerblättern

Serviervorschlag

Verwendung:

Diese pikant würzige, cremige Soßen-Variation zeichnet sich durch eine unerwartet interessante Komposition verschiedener Pfeffersorten aus. Der geschmackvolle rund glänzende grüne Pfeffer, der intensive Telly Cherry Pfeffer, der exklusive Banasura Pfeffer und die Schinusbeeren ergeben eine aromatisch ausgewogene Partnerschaft und machen unsere Pfeffersoße zu einem kulinarischen Highlight der ganz besonderen Art. Zu kurzgebratenem Fleisch, gegrilltem Gemüse und schmackhaften Geflügelgerichten stellt sie die perfekte Ergänzung und Aufwertung Ihres Gerichtes dar.

Zubereitung:

10 g in 100 ml warmes Wasser einrühren, aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

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

- vegetarisch
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne glutenhaltige Zutaten

PZ40143

Verwendung:

Unsere Rahmsoße eignet sich hervorragend zu jeder Art von Braten, wie zum Beispiel Kalb, Rind und Wild ebenso, wie zu kurzgebratenen Fleischgerichten (Rahmschnitzel und Geschneitzeltem). Wenn die vorhandene Soße nicht reicht oder noch den letzten Pfiff benötigt, ist unsere Rahmsoße perfekt zum Verlängern und Veredeln.

Zubereitung:

10 g in 100 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

PZ40143

Verwendung:

Diese einzigartige Soßen-Spezialität wird nach eigener ausgefeilter Rezeptur in unserer kleinen Gewürzmanufaktur hergestellt. Im Nu entsteht aus einem schönen Stück Rindfleisch ein köstlicher Sauerbraten. Unsere Sauerbraten Soße ist einfach ein „Muss“ für all jene, die gerne diese typisch deutsche Köstlichkeit essen und servieren.

Zubereitung:

10 g in 100 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

PZ40143

Zutaten:

Soßen-Basis (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fruchtzucker), Süßmolke, Kartoffelmehl, Gemüsebrühe (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Zwiebeln getoastet, Steinsalz, Paprika süß, Pfeffer grün (2%), Telly Cherry Pfeffer (1%), Banasura Pfeffer (1%), Schinusbeeren (1%), Petersilie, Liebstöckel, Zitronenschale

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro 100 ml fertige Soße
Brennwert	1282 kJ / 303 kcal	128 kJ / 30 kcal
Fett	1,70 g	0,17 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,40 g	0,04 g
Kohlenhydrate	62,58 g	6,26 g
davon Zucker	27,53 g	2,75 g
Eiweiß	7,69 g	0,77 g
Salz	13,29 g	1,33 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



Zutaten:

Reismehl, Sahnepulver (20%), modifizierte Stärke, Maltodextrin, jodiertes Speisesalz (Siedesalz, Kaliumjodat), Hefeextrakt, Zwiebeln (4,2%), Hefeextrakt (Hefeextrakt, Speisesalz, Sonnenblumenöl (ungehärtet)), Dextrose, Sonnenblumenöl (ungehärtet), Karamellzuckersirup (Glukosesirup, Maltodextrin, Zucker), Paprika-Extrakt (0,5%), Knoblauch (0,4%), Pfeffer-Extrakt (0,5%), Cayenne-Pfeffer.

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro 100 ml fertige Soße
Brennwert	1734 kJ / 413 kcal	173 kJ / 41 kcal
Fett	17,00 g	1,70 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,90 g	0,99 g
Kohlenhydrate	57,00 g	5,70 g
davon Zucker	7,20 g	0,70 g
Eiweiß	6,40 g	0,60 g
Salz	10,00 g	1,00 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



Zutaten:

Basis-Soße (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten (10%), Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel Citronensäure, Fruchtzucker), Rohrzucker, Tomatenflocken, Zitronensaftpulver (5%), Paprika süß (3%), Wacholderbeeren (1%), Lorbeerblätter (0,5%), Piment

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro 100 ml fertige Soße
Brennwert	1455 kJ / 344 kcal	145 kJ / 34 kcal
Fett	1,94 g	0,19 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,27 g	0,03 g
Kohlenhydrate	73,94 g	7,39 g
davon Zucker	30,14 g	3,01 g
Eiweiß	5,37 g	0,54 g
Salz	8,42 g	0,84 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

