

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


Neues firmeneigenes Rezept!

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

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

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

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen



Gemüsereform
Typ **Tomate**

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

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

Neues firmeneigenes Rezept!

Ehenbachtaler Spezialitäten
Am Scherhübel 8
92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de

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

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

Kreuzkontaminationen sind nicht auszuschließen



Gemüsereform
Typ **Huhn & Gemüse**

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

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

Gemüsereform Typ Pilz-Creme

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenmischung	pro 200 ml Zubereitung
Brennwert	996 kJ / 235 kcal	100 kJ / 23 kcal
Fett	1,39 g	0,14 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,29 g	0,03 g
Kohlenhydrate	41,54 g	4,15 g
davon Zucker	8,57 g	0,86 g
Eiweiß	10,63 g	1,07 g
Salz	25,72 g	2,57 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!

ohne Geschmacksverstärker • ohne zugesetztes Glutamat
ohne laktosehaltige Zutaten

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

Kühl und trocken lagern!

Inhalt: **350g**
(ergibt ca. 7 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett | Füllhöhe technisch bedingt.
Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.



Gemüsereform
Typ **Pilz-Creme**

Instant Gemüsesuppe mit 3,5% Gemüse und Pilzen (13%)

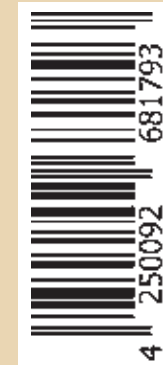
Pilze – viele lieben ihren Geschmack, mögen aber ihre Textur nicht. Unsere Pilz-Creme Gemüsereform mit 13% köstlichen Pilzen ist da die perfekte Lösung. Steinpilze und Champignon ergänzen sich wunderbar in Aroma und Farbe und bieten damit ein harmonisches Geschmackserlebnis, dass sich ganz einfach mit Fleisch und/oder vegetarischen Zutaten zu einem köstlichen Gericht kombinieren lässt.

Zubereitung als Suppe

10 g Suppenpulver mit 200 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten ziehen lassen und danach gerne mit Sahne oder veganer Creme verfeinern. Als Suppeneinlage eignen sich wunderbar Nudeln, geröstete Brotwürfel, Reis und Gemüse oder mit Pilzen gefüllte Maultaschen

Zutaten:

Gemüsebrühe (40%) (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Kartoffelstärke, Champignons (10%), Zwiebeln getostet, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Salz, Steinpilze (3%), Kokosblütenzucker



P240146

Gemüsereform Typ Kartoffel-Karotte

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenmischung	pro 200 ml Zubereitung
Brennwert	1090 kJ / 258 kcal	110 kJ / 26 kcal
Fett	1,36 g	0,14 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,33 g	0,03 g
Kohlenhydrate	46,07 g	4,61 g
davon Zucker	15,30 g	1,53 g
Eiweiß	8,39 g	0,84 g
Salz	20,57 g	2,06 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!

ohne Geschmacksverstärker • ohne zugesetztes Glutamat
ohne laktosehaltige Zutaten

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

Kühl und trocken lagern!

Inhalt: **350g**
(ergibt ca. 7 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett | Füllhöhe technisch bedingt.
Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.



Gemüsereform
Typ **Kartoffel-Karotte**

Instant Gemüsesuppe mit 3,5% Gemüse, Kartoffeln (30%) und Karotten (20%)

Für unsere Gemüsereform Karotte Kartoffel haben wir viele wohl-schmeckende Gemüsesorten verarbeitet und fein mit exzellenten Gewürzen abgestimmt. Karotten und Kartoffeln sind die beliebtesten Gemüsesorten. Gut aufeinander eingespielt, ergänzen sie sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in der Farbe. Mit etwas Sahne und ein paar in Speck angerösteten Zwiebeln wird aus einer einfachen Suppe ein kleines Festessen.

Zubereitung als Suppe

10 g Suppenpulver mit 200 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten ziehen lassen und danach gerne mit Sahne oder veganer Creme verfeinern. Würzen Sie Ihren Eintopf, Ihren Kartoffelstampf oder Ihr Mischgemüse mit unserer perfekt auf Gemüse ausgerichteten Rezeptur harmonisch ab. Als Suppeneinlage eignen sich wunderbar geröstete Brotwürfel, Wienerle und Hackbällchen.

Zutaten:

Kartoffeln (30%), Karotten (20%), Gemüsebrühe (20%) (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Zwiebeln, Rauchsatz (Salz, Rauch), Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Curcuma, Rote Bete, Liebstöckel



P240146

Gemüsereform Typ Lauch-Creme

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenmischung	pro 200 ml Zubereitung
Brennwert	1008 kJ / 239 kcal	101 kJ / 24 kcal
Fett	1,64 g	0,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,31 g	0,03 g
Kohlenhydrate	43,59 g	4,40 g
davon Zucker	12,17 g	1,20 g
Eiweiß	9,74 g	1,00 g
Salz	23,16 g	2,30 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!

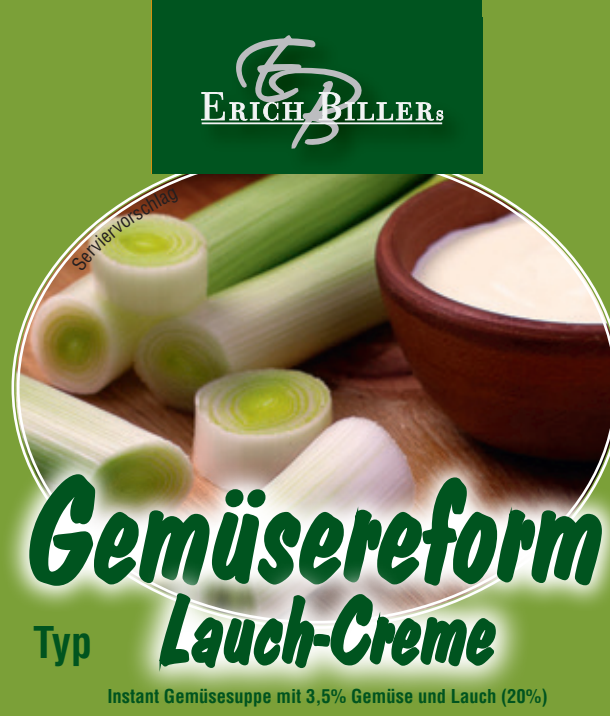
ohne Geschmacksverstärker • ohne zugesetztes Glutamat
ohne laktosehaltige Zutaten

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

Kühl und trocken lagern!

Inhalt: **350g**
(ergibt ca. 7 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett | Füllhöhe technisch bedingt.
Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.



Gemüsereform
Typ **Lauch-Creme**

Instant Gemüsesuppe mit 3,5% Gemüse und Lauch (20%)

Lauch findet in der deutschen Küche von jeher sehr vielfältige Verwendung. Kaum eine Suppe oder ein Braten kommt in der deftigen Hausmannskost oder Gourmetküche, heute wie damals, ohne dieses Gemüse aus, wenn das Gericht würzig und aromatisch, harmonisch und dennoch herzhaft sein soll. Eine Prieze Orange gibt dieser Suppe den frischen und besonderen Aromakick.

Zubereitung als Suppe

10 g Suppenpulver mit 200 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten ziehen lassen und danach gerne mit Sahne oder veganer Creme verfeinern. Als Suppeneinlage eignen sich wunderbar Nudeln, geröstete Brotwürfel, Reis und Gemüse oder Hackfleisch und Frischkäse für eine feine Lauch-Käse-Suppe.

Zutaten:

Gemüsebrühe (35%) (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Kartoffelstärke, Lauch (20%), Zwiebeln getostet, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Rauchsatz (Salz, Rauch), Orangenfruchtpulver, Lorbeerblätter



P240146

Gemüsereform Typ Brokkoli

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenmischung	pro 250 ml Zubereitung
Brennwert	976 kJ / 232 kcal	98 kJ / 23 kcal
Fett	2,40 g	0,24 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,09 g	0,11 g
Kohlenhydrate	44,96 g	4,50 g
davon Zucker	13,10 g	1,31 g
Eiweiß	4,36 g	0,44 g
Salz	24,97 g	2,50 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!


ohne Geschmacksverstärker • ohne zugesetztes Glutamat
ohne laktosehaltige Zutaten

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

Kühl und trocken lagern!

Inhalt: **350g**
(ergibt ca. 9 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett | Füllhöhe technisch bedingt.
Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.



Gemüsereform
Typ **Brokkoli**

Instant Gemüsesuppe mit 10% Brokkoli

Der Brokkoli ist ein wunderbares Gemüse mit tollem Aussehen, schöner Farbe und mildem Geschmack. Dabei mögen ihn viele lieber als Blumenkohl und Romanesco. All das war für uns der Anlass, diesem aus dem Mittelmeerraum stammenden Gemüse eine eigene Suppe zu widmen. Feine Kräuter und Gewürze unterstreichen den Eigengeschmack des Brokkolis und die Zitrone bringt Frische und Leichtigkeit. Ganz einfach zubereitet ist unsere Brokkoli Gemüsereform der ideale Begleiter für unterwegs, bei der Arbeit und für die Wohlfühlmomente zu Hause.

Zubereitung als Suppe

10 g Suppenpulver mit 250 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Verfeinere Deine Suppe ganz einfach mit etwas Sahne oder veganer Creme. Würze Suppen und Eintöpfe mit unserer perfekt auf Gemüse ausgerichteten Rezeptur harmonisch ab. Als Suppeneinlage eignen sich wunderbar gekochte Blumenkohl-, Brokkoli- und Romanesco-Röschen, geröstete Brotwürfel und Wienerle.

Zutaten:

Gemüsebrühe 45% (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Kartoffelmehl, Suppengemüse (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Brokkoli 10%, Zwiebeln granuliert, Petersilie 5%, Kokosblütenzucker, Steinsalz, Zitronenfruchtsaftpulver 3%, Muskatnuss gemahlen



P240146

Gemüsereform Typ Mediterrana

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenmischung	pro 250 ml Zubereitung
Brennwert	1166 kJ / 277 kcal	117 kJ / 28 kcal
Fett	2,60 g	0,30 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,50 g	0,05 g
Kohlenhydrate	46,10 g	4,60 g
davon Zucker	24,00 g	2,40 g
Eiweiß	10,50 g	1,10 g
Salz	19,90 g	2,00 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!

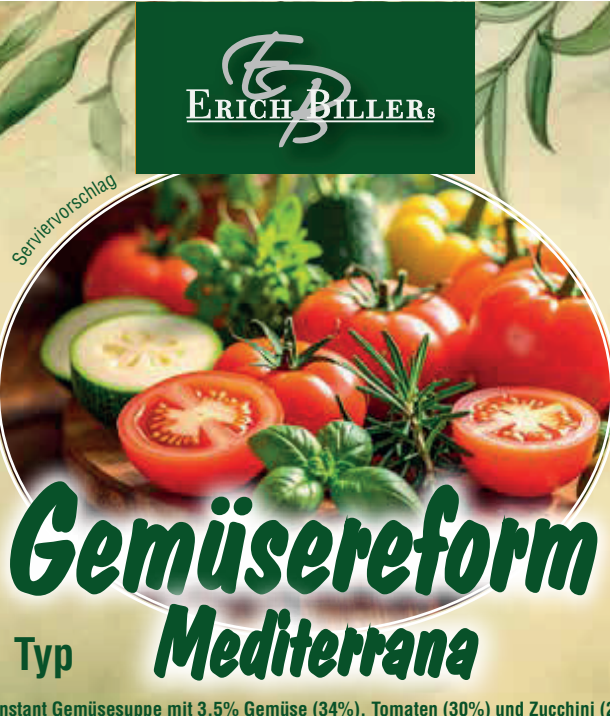
ohne Geschmacksverstärker • ohne zugesetztes Glutamat
ohne laktosehaltige Zutaten

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

Kühl und trocken lagern!

Inhalt: **350g**
(ergibt rund 9 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett | Füllhöhe technisch bedingt.
Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.



Gemüsereform
Typ **Mediterrana**

Instant Gemüsesuppe mit 3,5% Gemüse (34%), Tomaten (30%) und Zucchini (2%)

Ein wenig von allem rund ums Mittelmeer. Mit unserer Gemüsereform Mediterrana bringen wir nicht nur Leichtigkeit, Frische und Farbe zu Euch nach Hause, sondern vor allem den Geschmack, der die Gerichte des Mittelmeerraumes so besonders macht. Vielfältig einsetzbar und einfach zubereitet mit leckerem Gemüse und aromatischen Kräutern, könnt Ihr unsere Mediterrana einfach und ganz schnell zubereiten, dann pur genießen oder beispielsweise zum Verfeinern von Nudel- und Pizzasoben oder zum Kochen von Gemüsesuppen verwenden. Sie eignet sich auch perfekt für die kleine Mahlzeit im Büro oder unterwegs - wenn es mal schnell gehen muss.

Zubereitung als Suppe

10 g Suppenpulver mit 250 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 min ziehen lassen, danach gerne beispielsweise mit Sahne oder veganer Creme verfeinern. Würze Suppen und Eintöpfe mit unserer perfekt auf Gemüse abgestimmten Rezeptur. Als Suppeneinlage eignen sich beispielsweise Nudeln, gebratene Fischstücke, Reis und Quinoa.

Zutaten:

Gemüsebrühe 34% (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnuss-extrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Tomaten (30%), Kartoffelstärke, Rauchpaprika süß (Paprika süß, Rauch), Kokosblütenzucker, Zitronenfruchtpulver, Knoblauch, Paprikaflocken rot (2%), Thymian, Rosmarin (2%), Petersilie, Zucchini (2%), Oregano, Olivenblätter (1%), Basilikum (1%)



P240146

Gemüsereform Typ Winterkürbis

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g Trockenmischung	pro 250 ml Zubereitung
Brennwert	1039 kJ / 246 kcal	104 kJ / 25 kcal
Fett	1,40 g	0,10 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,30 g	0,03 g
Kohlenhydrate	47,80 g	4,80 g
davon Zucker	17,20 g	1,70 g
Eiweiß	7,20 g	0,70 g
Salz	23,50 g	2,30 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!

ohne Geschmacksverstärker • ohne zugesetztes Glutamat
ohne laktosehaltige Zutaten

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

Kühl und trocken lagern!

Inhalt: **350g**
(ergibt rund 9 Liter)

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett | Füllhöhe technisch bedingt.
Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.



Gemüsereform
Typ **Winterkürbis**

Instant Gemüsesuppe mit 3,5% Gemüse (26%) und Kürbis (8,5%)

Die kühle, dunkle Jahreszeit liegt vor uns. Darum haben wir eine ganz besondere Gemüsereform für Euch entwickelt. Sie soll an kalten Tagen Wärme und Wohlfühl schenken. Schnell zubereitet und ganz einfach verfeinert mit beispielsweise Sahne und in Speck gerösteten Zwiebeln, wird aus unserer Gemüsereform Winterkürbis ein kleines Festessen. Aber auch ohne weitere Zutaten schmeckt sie köstlich und wärmt von innen. Ein heißer Teller Gemüsereform Winterkürbis mit vielen natürlichen Zutaten, darunter verschiedenes Gemüse, köstliche Gewürze und aromatische Kräuter - ist immer eine gute Idee, auch wenn es mal schnell gehen muss.

Zubereitung als Suppe

10 g Suppenpulver mit 250 ml Wasser aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten ziehen lassen, danach gerne beispielsweise mit Sahne oder veganer Creme verfeinern. Würze Suppen und Eintöpfe mit unserer perfekt auf Gemüse ausgerichteten Rezeptur. Als Suppeneinlage eignen sich beispielsweise gerösteten Brotwürfel, Wienerle und Hackbällchen.

Zutaten:

Gemüsebrühe 26% (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnuss-extrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Kartoffelmehl, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Rauchsatz (Salz, Rauch), Kürbis gemahlen (8,5%), Zwiebeln gekibbelt (8%), Kokosblüten-zucker, Petersilie (2%), Steinpilze gemahlen (2%), Wacholder gemahlen, Liebstöckel gerebelt, Curcuma gemahlen, Ingwer gemahlen



P240146