

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:

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

P250xxx

ERICH BILLERs

Typ

GOURMET Soße



Mit Granatapfel, Steinpilzen und Berberitzen

Inhalt: 150g

Serviervorschlag

Verwendung:

Diese pikant würzige, cremige Soßen-Variation zeichnet sich durch eine unerwartet interessante Komposition verschiedener Pfeffer-sorten 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

P250xxx

ERICH BILLERs

Typ

PFEFFER Soße



Mit grünem Pfeffer, Telly Cherry Pfeffer, Banasura Pfeffer

Inhalt: 150g

Serviervorschlag

Verwendung:

Unsere Braten-Soße eignet sich hervorragend zu allen festlichen Bratenstücken von Rind, Schwein und dunklem Geflügel. Aber auch als Grundsoße für Kassler, Gulasch und Geschnetzeltes eignet sie sich hervorragend. Verwenden sie zum Verfeinern eines Bratenfonds, zum Verlängern einer bereits vorhandenen Soße oder als eigenständige Soße zu Deinem Braten. Das Besondere an unserer Braten-Soße ist das Zusammenspiel der Aromen. Fruchtige Tomaten und köstliche Paprika runden diese vielseitige Soßenvariante geschmackvoll ab. Zusätzlich bekommt Deine Soße einen schönen Glanz und wird gleichzeitig sämig abgebunden.

Zubereitung:

2 Esslöffel Bratensoße in 200 ml kochendes Wasser einrühren, aufkochen und unter mehrmaligem Umrühren 3 Minuten köcheln lassen.

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

- vegetarisch
- ohne zugesetztes Glutamat
- ohne glutenhaltige Zutaten

P250xxx

ERICH BILLERs

Typ

BRATEN Soße



Serviervorschlag

Inhalt: 150g

Mit Tomaten und Paprika

Zutaten:

Basis-Soße (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fructose) Molke, Salz, Paprika süß (3%), Steinpilze (2%), Granatapfel (2%), Berberitze (2%), Orangenfruchtpulver (2%), Kokosblütenzucker, Wacholderbeeren

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro 100 ml fertige Soße
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



Zutaten:

Soßen-Basis (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Würze, Tomaten, Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fructose), Süßmolke, Kartoffelmehl, Gemüsebrühe (Meer-salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch (1%), Muskatmussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Zwiebeln getoastet (7%), Steinsalz, Paprika süß (3%), Pfeffer grün (2%), Telly Cherry Pfeffer (1%), Banasura Pfeffer (1%), Schinusbeeren (1%), Petersilie, Liebstöckel, Zitronenschale (1%)

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:

Maltodextrin, Kartoffelstärke, Würze, Tomate (5%), Karamell, Hefeextrakt, Zucker, Sonnenblumenöl, Paprika (2%), natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Fructose

Kann Spuren von Soja, Sellerie und Senf enthalten.

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g Basisprodukt	pro 100 ml fertige Soße
Brennwert	1392 kJ / 328 kcal	139 kJ / 33 kcal
Fett	1,60 g	0,16 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,20 g	0,02 g
Kohlenhydrate	73,00 g	7,30 g
davon Zucker	6,30 g	0,63 g
Eiweiß	5,30 g	0,53 g
Salz	14,00 g	1,40 g

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

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



BILLERs Gourmet-Bratöl

Ölkomposition mit natürlichen Zutaten

Einzigartige Komposition aus fünf Ölen. Geeignet für Bratgemüse, Fisch, Fleisch, Bratkartoffel usw. Nussig, cremiges Aroma.

Zutaten: Rapsöl, Sonnenblumenöl, Maiskeimöl, Distelöl, Olivenöl, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin

Vor Gebrauch schütteln. Nach dem Öffnen kühl stellen und innerhalb von 3 Monaten verbrauchen.

Mindestens haltbar bis u. Lot-Nr.: siehe Zusatzetikett

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.



Durchschnittliche Nährwerte pro 100 ml

Brennwert	3464 kJ / 828 kcal
Fett	92,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,5 g
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	44,0 g
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	39,5 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

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

P250090

BILLERs Ölspezialitäten

Für Veganer und Vegetarier bestens geeignet

Gourmet-Bratöl



Serviervorschlag

Ölkomposition mit natürlichen Zutaten

100 ml