durchschnittlicher Nährwert 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	51,7g	1,0 g

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

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

Inhalt: 200g
ergibt 10 Liter

ERICH BILLERs

Gemüsereform

Gemüsebrühe: 3,5% Gemüse

Ehenbachtaler Spezialitäten • 92253 Schnaittenbach
www.ehenbachtal.de • info@ehenbachtal.de

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.

Kühl und trocken lagern.

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett

4 043131 110411

P240147

Gemüsereform Typ Tomate

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**

Die Nährwerte bei Naturprodukten unterliegen natürlichen Schwankungen.

Neues firmeneigenes Rezept!
- **ohne Geschmacksverstärker**
- **ohne zugesetztes Glutamat**
- **ohne laktosehaltige Zutaten**

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

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

Inhalt: 150g
(ergibt ca. 3 Liter)

ERICH BILLERs

Gemüsereform
Typ Tomate

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

Zubereitung als Suppe
1 EL (ca. 8g) 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 beispielsweise zum Abschmecken von Soßen, Suppen, Gemüse, Salaten, Fleisch und Geflügel und ähnlichem bestens geeignet.

Zutaten:
Klare Gemüsebrühe (60%) (Meersaltz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, Muskatnussextrakt, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Tomatenflocken (35%) Oregano, Thymian (2%), Basilikum

4 250092 682516

P250113

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**

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett
Füllhöhe technisch bedingt. Kühl und trocken lagern!
Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

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

Inhalt: 150g
(ergibt ca. 3 Liter)

ERICH BILLERs

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 getoastet, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Salz, Steinpilze (3%), Kokosblütenzucker

4 250092 682493

P250113

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**

mindestens haltbar bis und Chargennummer: siehe Bodenetikett
Füllhöhe technisch bedingt. Kühl und trocken lagern!
Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.

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

Inhalt: 150g
(ergibt ca. 3 Liter)

ERICH BILLERs

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 Priese 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 getoastet, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Rauchsalz (Salz, Rauch), Orangenfruchtpulver, Lorbeerblätter

4 250092 682509

P250113