

15 Filterbeutel

Gewürzmischung

Glühwein

ohne Aromazusätze



15 Filterbeutel

Glühwein

Gewürzmischung

Originalitäts-Siegel - hier öffnen

Zutaten: Zimt, Orangen- und Zitronenschalen, Fenchel, Nelken
Zubereitung: Mit einem Beutel kann man 0,5-0,7l Glühwein zubereiten.
Einen Teil vom heißen (nicht kochendem) Rotwein über den Beutel in eine Tasse gießen und 5-10 Min. ziehen lassen. Dann den restlichen Rotwein zugeben und nach Geschmack mit Zucker abschmecken.

100ml Glühwein enthalten durchschnittlich:

Brennwert	440kj (105kcal)	Fett	< 0,1g
Eiweiß	0,2g	davon ges. Fettsäuren	< 0,1g
Kohlenhydrate	14,8g	Ballaststoffe	< 0,1g
davon Zucker	14,8g	Natrium	0,001g

Inhalt:
15 Filterbeutel
à 1,9g

Mindestens
haltbar bis:



Pharma Brutscher
Naturprodukte
D-78355 Hohentels
www.pharmabrutscher.de



PZN - 11011656