

... probieren Sie auch die anderen  
Produkte und Gewürzmischungen,  
ohne zugesetztem Glutamat.



Arrabiata-Gewürz,  
Bruschetta-Gewürz  
Grill - u. Braten-Gewürz  
Heisse Brühe  
Italienische Kräutermischung  
Kräuter der Provence  
Kräuter-Salz, Salat-Kräuter  
Tomaten-Salz



Weitere Gewürze für:  
Apfelpunsch, Glühwein  
Gewürzkuchen  
Honigkuchen  
Lebkuchen  
Spekulatius, Zimtsterne



Tomaten-Suppe  
Gemüse-Suppe  
Lauch-Suppe

Früchte- und  
Kräutertee

über 100 Sorten  
reine ätherische Öle

Wohlfühlspray uvm.



## Apfel- Punsch

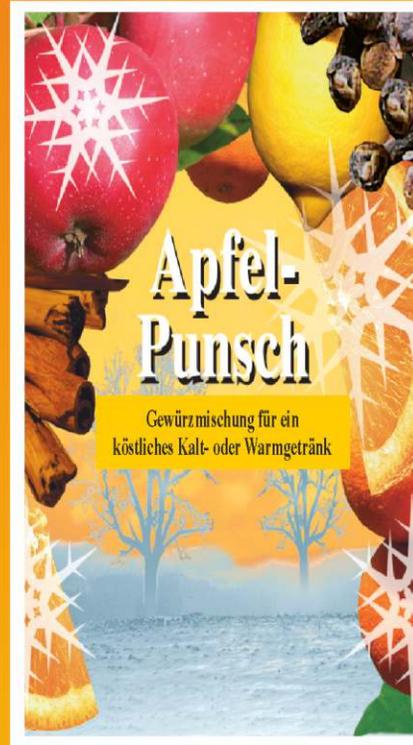
### Zutaten:

(Zimt, Orangen- und Zitronen-  
schalen, Fenchel, Nelken)

### Rezeptvorschlag:

Zubereitung für 1 Liter:  
Je nach Geschmack 500 ml Apfel-  
saft (100%) mit 500 ml Wasser  
vermischen, 1 Eßl. Apfelpunsch  
dazu geben und gut erhitzen  
(nicht kochen). 5-10 Min. ziehen  
lassen und abseihen.

Tip: Auch im Sommer, als  
gekühltes Erfrischungsgetränk,  
ein Hochgenuß!



## Apfel- Punsch

Gewürzmischung für ein  
köstliches Kalt- oder Warmgetränk

**B Pharma Brutscher**  
Naturprodukte

78355 Hohenfels - Bruck 13 - 07557/92020  
www.pharmabrutscher.de • e-mail: mail@pharmabrutscher.de