

Vollkorn-Nudeln

Natürliche Zutaten, beste Qualität – so lieben wir Nudeln!



Besonders für Veganer geeignet:

Durch den bewussten Verzicht auf die Zugabe von Ei sind die Nudeln für die bewusste und vegane Ernährung geeignet.

Jeremias-Qualitätsversprechen:

- hohe Kochsabitilität
- kleben nicht – bleiben locker
- lange Standzeiten
- hoher Quellfaktor
- einfach regenerierbar
- konstante Qualität

Anwendungsbereich:

- Kita- und Schulverpflegung
- Care-Bereich
- Betriebskantinen
- Catering
- Großküchen
- Gastronomie
- Studentenwerke

Die DGE bestätigt die hohe Bedeutung zur Verwendung von Vollkornprodukten:

Nach den 10 Regeln der DGE ist die Vollkorn-Variante die beste Wahl für die Gesundheit, da sie stärker sättigt und mehr Nährstoffe enthält. Mit einem hohen gesundheitlichen Nutzen liefert sie Kohlenhydrate und zudem reichlich Ballaststoffe sowie ein Plus an Vitaminen und Mineralstoffen.

Jeremias[®]
feine Nudelspezialitäten

Jeremias Vollkorn-Nudeln sind ein Naturprodukt!

Unsere Nudeln werden ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt.

Die Zutatenliste ist tadellos und eindeutig:

- ✓ Reiner Vollkornhartweizengrieß.
- ✓ Birkenfelder Trinkwasser aus einer Schwarzwaldquelle.
- ✓ Keine Zusatzstoffe, keine künstlichen Aromen, keine Geschmacksverstärker und ohne Gentechnik!

SORTIMENTSÜBERSICHT



Boccolini

Art.-Nr.: 5636 im 10 kg Ktn.



Fusilli

Art.-Nr.: 5649 im 10 kg Ktn.

Bilder © Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13–19
75217 Birkenfeld

Tel. 07231 - 948 83-0
Fax 07231 - 948 83-49

info@jeremias.com
www.jeremias.com