



Jeremias

Wir machen Nudel-Qualität erlebbar!

Denn unsere Nudeln haben viele Talente!

1 Hohe Kochstabilität

Ausschließlich Verwendung des besten Hartweizengrieß aus den besten Anbaugebieten. Die Nudel **bleibt stabil**, auch wenn die „al dente“-Zeit überschritten ist.

2 Kleben nicht, bleiben locker

Der Weizenkleber wird **nicht** ins Kochwasser gespült, sondern bleibt in der Nudel. Bei Verwendung von moderner Küchentechnik wie dem **iVario von Rational** ist es so möglich, mehrere Chargen Nudeln im selben Kochwasser nacheinander zu kochen. Nach Auffüllen von ca. 1/3 Wasser und etwas Salz – einfach weiterkochen. **Das spart Zeit und Energie.**

3 Lange Standzeiten

Nudeln können **mehrere Stunden** vor der Essensausgabe gekocht werden – **kein kleben, kein klumpen, keine optische Veränderung.**

4 Hoher Quellfaktor

Aufgrund hochwertiger Rohstoffe ein überdurchschnittlicher Quellfaktor = **reduzierter Rohwareneinsatz**. Die Nudeln können beim Kochen sehr viel Wasser aufnehmen und bleiben immer noch bissfest. **Aus 100 g Trockenware ergeben sich dadurch bis zu 300 g gekochte Nudeln.**

5 Einfach regenerierbar

Kurzes eintauchen ins kochende Wasser, Kombidämpfer, Cook & Chill.

6 Konstante Qualität

Sie können sich bei Jeremias-Nudeln darauf verlassen, stets eine **gleich bleibend hohe Qualität** und somit **stets gleiche Kocheigenschaften** zu erhalten.

NUDELN - unsere Leidenschaft!

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestraße 13-19
75217 Birkenfeld

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

info@jeremias.com
www.jeremias.com