Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Verpackungen

Großverbraucher / Industriekunden
- 10 kg Karton lose
- 500 kg BigBag

Gastronomie / C&C
- 2,5 kg Karton
- 2,5 kg Beutel
- C&C-Zweitplatzierung

Lebensmittel-Einzelhandel
- 500 g Beutel
- 250 g Beutel
- ¼ Palette gemischtes Display

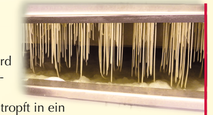
Katalog als Download
www.jeremias.com/katalog

Herstellung

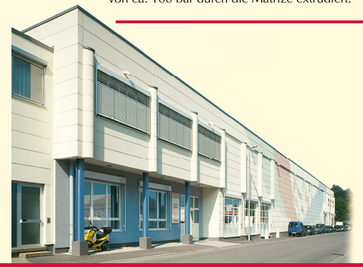
1

- Von den Außensilos wird der Hartweizengrieß zu den Produktionsanlagen befördert.
- Das Frischei gemäß der Güteklasse A wird unverzüglich verarbeitet, das garantiert absolute Sicherheit und Qualität.
- Über die Dosieranlagen gelangen die Rohstoffe Hartweizengrieß, Frischeier und Wasser nach der jeweiligen Rezeptur in den Teigmischer.
- Eine sorgfältige Teigmischung ist unerlässlich.

2



- **Spätzle**
  Der Teig wird durch Lochbleche gedrückt und tropft in ein Kochbad. Hier werden die Spätzle kurz vorgegart und erhalten so ihre Formstabilität.
- **Gewalzte Nudeln**
  Der Teig für die gewalzten Nudeln durchläuft mehrere Walzvorgänge und wird anschließend in die gewünschte Breite geschnitten.
- **Gepresste Nudeln**
  Der Teig wird in der Presse mit einem Druck von ca. 100 bar durch die Matrize extrudiert.



3

- Die geformten Nudeln durchlaufen drei Trocknungsschritte, bei denen die Feuchtigkeit gleichmäßig von innen nach außen entzogen wird.
- In langen Trocknungsstraßen wird der Wassergehalt von über 30% auf maximal 13% reduziert.
- Die langsame und schonende Trocknung erhält die Nährstoffe in der Nudel.
- Trotz moderner Technik ist eine kontinuierliche Kontrolle durch unser geschultes Fachpersonal unerlässlich.

4

- Von der Waage geht es über die vollautomatische Beutelabfüllanlage in den Versandkarton.
- Angeboten werden kundengerechte Verpackungen in verschiedenen Größen, 250 g und 500 g für den Einzelhandel, 2,5 kg für die Gastronomie, 10 kg für Großküchen und 500 kg BigBags für Industriekunden.
- Die Auftragsbearbeitung sorgt für schnelle Lieferung.
- Das Lager mit perfekter Logistik verhindert Engpässe.

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH
Industriestraße 13-19 · D-75217 Birkenfeld
Hotline 07231 / 94883-0 · Fax 07231 / 94883-49
info@jeremias.com · www.jeremias.com

01-2024

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

Wir machen Nudel-Qualität erlebbar

Jeremias - Nudeln
Qualität, die man schmeckt

Helmut Jeremias gründete 1948 in Klix, Kreis Bautzen, die Teigwarenherstellung und zog 1956 nach Birkenfeld bei Pforzheim. 1967 erfolgte der Umzug an den heutigen Firmensitz.

In unserem Familienunternehmen wird nunmehr in der 3. Generation mit Guido und Mark Jeremias ein qualitativ hochwertiges Spitzenprodukt hergestellt – die Jeremias feinen Nudelspezialitäten.

Guido & Mark Jeremias

Reiner Hartweizengrieß von den besten Anbaugebieten, frische Eier aus Bodenhaltung gemäß der Güteklasse A und das großartige Birkenfelder Trinkwasser aus einer Schwarzwaldquelle ergeben zusammen mit der schonenden Produktion **kochfeste Nudeln**, die einfach **bissfest** bleiben. Wir legen viel Wert auf eine **schonende** und **nährstofferhaltende Produktion** und verbinden dazu das Know-How aus jahrelanger Tradition mit dem Einsatz moderner Technologie. So erfolgt die Trocknung der Teigwaren mit schonenden Temperaturen, wodurch sich der typische **Nudelgeschmack** voll entwickeln kann. Die hohe Sorgfalt unserer langjährigen und erfahrenen Mitarbeiter bei der Herstellung garantiert die **konstant hohe Qualität** unserer Nudelspezialitäten.

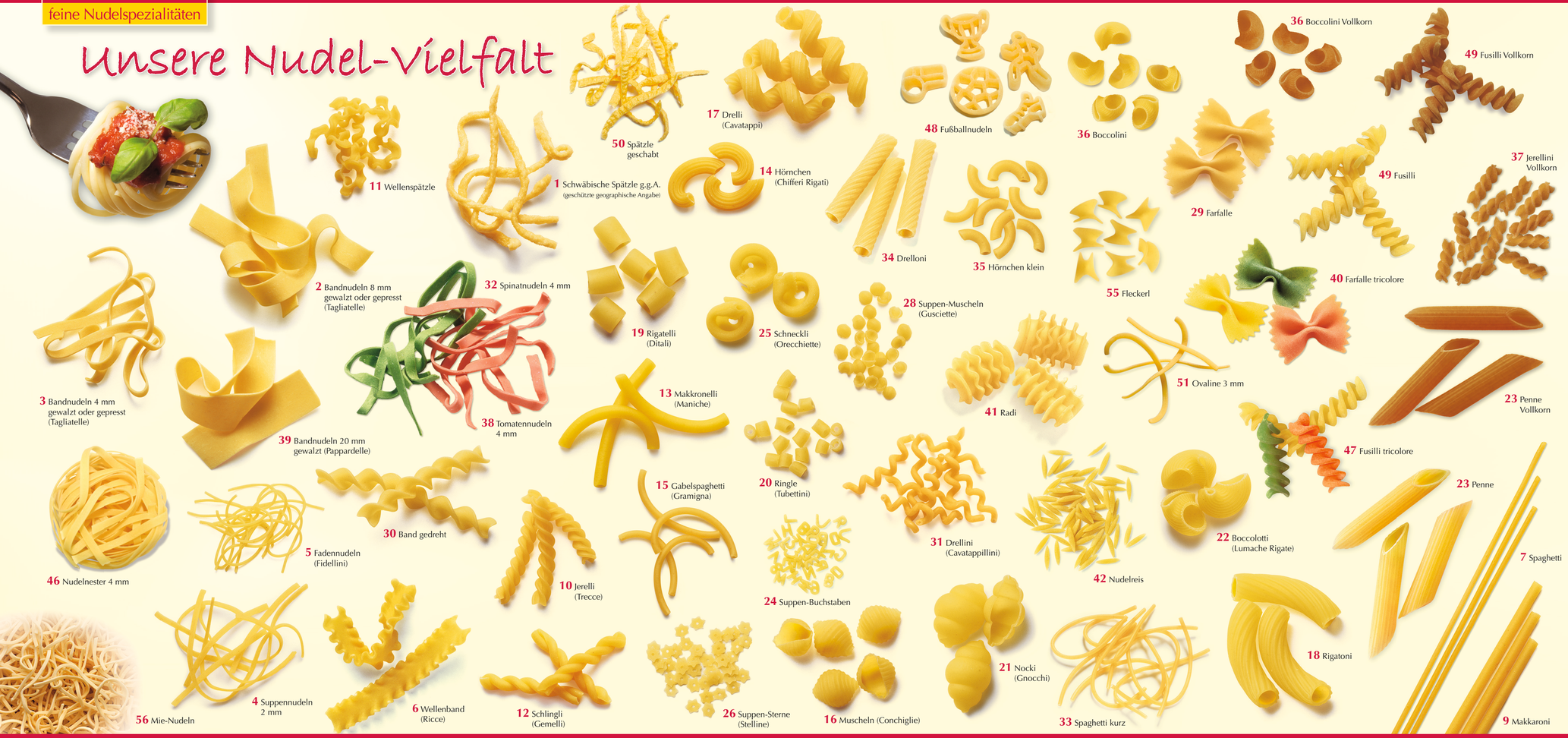
TÜV
ZERTIFIKAT
Die TÜV-Zertifizierungsgemeinschaft e.V. bescheinigt hiermit, daß das Unternehmen
Jeremias GmbH
D-75217 Birkenfeld
zu dem Geltungsbereich
Herstellung und Vertrieb von Teigwaren
ein Qualitätsmanagementsystem eingeführt hat und anwendet.
Durch ein Audit, Bericht-Nr. 2400000, wurde der Nachweis erbracht, daß die Anforderungen der
DIN EN ISO 9001 : 1994
erfüllt sind.
Dieses Zertifikat ist gültig bis
Erstmalige Verleihung: 10.09.1997
Letzte Änderung: 10.09.1997
10 100 6862
Bonn, 10. September 1997
TÜV

Jeremias-Nudeln gibt es in über **50 verschiedenen Nudelformen**. Damit sind der Phantasie in der Küche keine Grenzen gesetzt. Das Sortiment präsentiert sich in verschiedenen Qualitäten, die sich lediglich im Eigehalt unterscheiden. Zudem bieten wir eine Auswahl unserer Ausformungen auch als Bio- und Vollkornnudeln an.

Jeremias®
feine Nudelspezialitäten

www.jeremias.com

Unsere Nudel-Vielfalt



Jeremias Qualitäten

Traditionelle Eiernudeln

Gourmet

6 Frischeier aus Bodenhaltung

„Nach traditionellem Rezept, wie selbstgemacht."

Aus reinem Hartweizengrieß und 6 frischen Eiern per kg (29%).

Family

2½ Frischeier aus Bodenhaltung

„Die kochstabile Nudel für den täglichen Genuss."

Aus reinem Hartweizengrieß und 2½ frischen Eiern per kg (12,5%).

Von Natur aus vegan

Pasta

Pasta Vegan

„Für die bewusste und vegane Ernährung."

Hergestellt aus reinem Hartweizengrieß.

Vollkorn

Vollkorn

„Für die ausgewogene und vegane Ernährung."

Aus reinem Vollkorn Hartweizengrieß hergestellt.

Bio

„Aus kontrolliert ökologischem Anbau."

DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Durum-Hartweizengrieß aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Bio-Vollkorn

Vollkorn

„Bio, vegan und für die ausgewogene Ernährung."

DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Aus reinem Vollkorn Hartweizengrieß hergestellt aus kontrolliert ökologischem Anbau.

Nudel-Spitzenqualität

- **Hohe Kochstabilität**
  Die Jeremias-Nudeln sind kochstabil, haben Biss, sind al dente und verkleben nicht.
- **Lange Standzeiten**
  Sie halten lange Standzeiten aus ohne zu kleben und können daher mehrere Stunden vor der Essensausgabe vorgekocht werden.
  Das Erwärmen bzw. Regenerieren vor der Essensausgabe ist problemlos möglich durch kurzes Eintauchen ins kochende Wasser oder im Kombidämpfer. Jeremias-Nudeln bleiben bissfest und sind ebenso ideal geeignet für Cook & Chill.
- **Geschmack und Geruch**
  Der Geschmack ist kernig und aromatisch. Der Geruch frisch und appetitlich.
- **Goldgelbe Farbe**
  Jeremias-Nudeln sind goldgelb – auch die, die ohne Ei hergestellt werden. Gegen das Licht gehalten sind sie leuchtend transparent.
- **Ergiebigkeit**
  Jeremias-Nudeln haben aufgrund ihrer hochwertigen Rohstoffe einen überdurchschnittlichen Quellfaktor, das heißt, Jeremias-Nudeln können beim Kochen sehr viel Wasser aufnehmen und bleiben dabei immer noch bissfest. Aus 100 g Trockenware ergeben sich dadurch bis zu 300 g fertig gekochte Nudeln.
- **Sauberes Kochwasser**
  Das Kochwasser bleibt sauber und klar mit wenig Ablagerungen, denn Jeremias-Nudeln verlieren beim Kochen kaum Stärke und Proteine.
- **Konstante Qualität**
  Sie können sich bei Jeremias-Nudeln darauf verlassen, stets eine gleich bleibend hohe Qualität und somit stets gleiche Kocheigenschaften zu erhalten.