

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestr. 13 – 19

Phone: +49 7231/94883-0

www.jeremias.com

D - 75217 Birkenfeld

Fax: +49 7231/94883-49

info@jeremias.com



Qualité Made in Germany

- traditionnelle, fiable, sans compromis -

L'usine de pâtes alimentaires Jeremias GmbH est une entreprise moyenne, dans le Bade-Wurtemberg, Allemagne, spécialisée depuis presque 50 ans dans les produits pour la restauration, l'hôtellerie, les cantines, les clients industriels et les commerces d'alimentation de détail. En Allemagne du Sud, l'entreprise est devenue le premier fournisseur de spécialités de pâtes alimentaires dans la grande distribution et est représentée dans le commerce sur tout ce territoire.

La qualité haut de gamme associée à un maintien cohérent des prix de vente garantit dans le commerce d'alimentation de détail une excellente marge avec un débit bien au-dessus de la moyenne pour des produits de qualité supérieure. Les parts de marché ont pu être étendues en conséquence de manière continue.



Utilisation des ingrédients les meilleurs

La pure semoule de blé dur cultivé dans les meilleures zones, les œufs frais conformément à qualité A et de l'eau de source de la Forêt-Noire passent en production douce pour donner des pâtes **résistantes à la cuisson prolongée** et restant **fermes sous la dent**.

La qualité de blé dur est à l'origine de la **couleur jaune d'or** des pâtes alimentaires.

Jeremias attache une grande importance à la **production douce** préservant les substances nutritives et associe le savoir-faire d'une tradition de longue date à l'utilisation d'une technologie moderne. La fabrication est toujours effectuée selon le principe :

la qualité avant la quantité

Le séchage des pâtes alimentaires est effectué à des températures douces permettant au **gout** typique **de pâte** de se développer.

Le grand soin apporté lors de la fabrication par nos collaborateurs de longue date et d'une grande expérience garantit la **qualité constante** de nos spécialités de pâtes.

Diversité et variété dans l'assiette

Les pâtes Jeremias ont plus de 50 formes différentes, laissant libre cours à votre imagination dans la cuisine. L'amateur de pâtes trouvera en dehors des formes traditionnelles une grande quantité de spécialités, comme les tagliatelles laminées de façon originale, les spätzle souabes maison, les spätzle râpées ou les pâtes grecques („Nudelreis“).



Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestr. 13 – 19

Phone: +49 7231/94883-0

www.jeremias.com

D - 75217 Birkenfeld

Fax: +49 7231/94883-49

info@jeremias.com



Jeremias Qualités



Gourmet

de la semoule de blé dur SSSE et 6 œufs par kilo (300 g par kilo resp. 29 %)



Family

de la semoule de blé dur SSSE et 2 ½ œufs par kilo (125 g par kilo resp. 12,5 %)



Pasta

de la semoule de blé dur SSSE;

vert: poudre d'épinards; rouge: poudre de tomates



Bio

pâtes alimentaires sèches à base de pure semoule de blé dur de culture écologique

Pâtes alimentaires de qualité supérieure

Made in Germany

- **Haute résistance à la cuisson prolongée**
Les pâtes Jeremias sont résistantes à la cuisson prolongée, elles restent fermes sous la dent, sont al dente et ne collent pas.
- **Régénération sans problème**
Si vous désirez faire la cuisine un ou deux jours à l'avance ou s'il y des restes, les pâtes Jeremias peuvent aussi, sans problème, être réchauffées le lendemain sans coller. Les pâtes Jeremias restent fermes sous la dent.
- **Gout / Odeur**
Le goût est fort et aromatique, l'odeur fraîche et appétissante.
- **Couleur jaune d'or**
Les pâtes Jeremias sont jaunes d'or – même les pâtes sans œufs. Tenuës à la lumière, elles ont un éclat transparent.
- **Eau de cuisson propre**
Il y a peu de dépôts à la cuisson et l'eau reste propre et claire, car les pâtes Jeremias ne perdent guère d'amidon et de protéines à la cuisson.
- **Qualité constante**
Avec les pâtes Jeremias, vous pouvez toujours compter sur une qualité supérieure régulière garantissant ainsi des qualités de cuisson toujours constantes.

Les formes typiquement italiennes telles que Penne, Rigatoni, Farfalle, etc. existent en qualité **Pasta**. Elles conviennent parfaitement pour une alimentation faible en cholestérol, elles contiennent des minéraux et des vitamines, sont très digestes et sont parfaitement adaptées aux régimes pour diabétique. En plus, la qualité Pasta est pour l'alimentation végétalienne.

Unsere Nudel-Vielfalt



3 Bandnudeln 4 mm
gewalzt oder gepresst
(Tagliatelle)

2 Bandnudeln 8 mm
gewalzt oder gepresst
(Tagliatelle)

46 Nudelnester 4 mm

45 Nudelnester 2 mm

5 Fadennudeln
(Fidellini)

4 Suppennudeln 2 mm

39 Bandnudeln 20 mm
gewalzt
(Pappardelle)



32 Spinatnudeln 4 mm

38 Tomatennudeln 4 mm

30 Band gedreht

1 Schwäbische Spätzle g.g.A.
(geschützte geographische Angabe)

50 Spätzle geschabt



19 Rigatelli
(Ditali)

13 Malkronelli
(Maniche)

15 Gabelspaghetti
(Gramigna)

10 Jerelli
(Trecce)

12 Schlingli
(Gemelli)

6 Wellenband
(Ricce)

17 Dreili
(Cavatappi)

14 Hörnchen
(Chifferi Rigati)

25 Schneckli
(Orecchiette)

20 Ringle
(Tubettini)

24 Suppen-Buchstaben

26 Suppen-Sterne
(Stelline)

28 Suppen-Muscheln
(Gusciette)

16 Muscheln
(Conchiglie)

31 Dreilini
(Cavatappillini)

42 Nudelreis

41 Radi

35 Hörnchen klein

34 Dreiloni

48 Fußballnudeln

55 Fleckerl

49 Fusilli

51 Ovaline 3 mm

18 Rigatoni

23 Penne

7 Spaghetti

33 Spaghetti kurz

21 Nocki
(Gnocchi)

47 Fusilli tricolore

22 Boccolotti
(Lumache Rigate)

9 Makkaroni

40 Farfalle tricolore

29 Farfalle

Teigwarenfabrik Jeremias GmbH

Industriestr. 13 – 19

Phone: +49 7231/94883-0

www.jeremias.com

D - 75217 Birkenfeld

Fax: +49 7231/94883-49

info@jeremias.com



Emballage



Gros consommateurs / Clients industriels

- Carton 10 kg
- BigBag 500 kg



Restauration / Marché de gros

- Carton 2,5 kg
- Sachet 2,5 kg



Commerce de détail alimentaire

- Sachet 500 g
- Sachet 250 g
- ¼ palette – présentoir (sortes différentes)

