

JEREMIAS - PRODUKTINFO

BIO-Spätzle

Natürliche Zutaten, beste Qualität – so lieben wir Nudeln!



Traditionelles Herstellungsverfahren

Unser Spätzleteig wird durch ein Lochblech gedrückt und tropft durch das Eigengewicht in ein Kochbad. Dadurch ergibt sich die unregelmäßige Form, welche den Hausmachercharakter ausmacht – eben wie selbst gemacht.



Aus kontrolliert ökologischem Anbau
DE-ÖKO-006



Jeremias[®]
feine Nudelspezialitäten

Der beliebte Klassiker

– jetzt auch ohne Ei hergestellt!

Besonders für Veganer geeignet

Durch den Verzicht auf die Zugabe von Ei sind die BIO-Spätzle besonders für die bewusste und vegane Ernährung geeignet. Speziell für Großküchen, welche besonders auf Allergene achten.

Jeremias BIO-Nudeln sind ein Naturprodukt!

Unsere Nudeln werden ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt.

Die Zutatenliste ist tadellos und eindeutig:

- ✓ Reiner Bio Hartweizengrieß aus kontrolliert ökologischem Anbau.
- ✓ Birkenfelder Trinkwasser aus einer Schwarzwaldquelle.



Spätzle

Art.-Nr.: 0201 im 10 kg Ktn.

Art.-Nr. 03501 im 500 g Beutel

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